



IT	Uso e Manutenzione
EN	Use and Maintenance
DE	Betrieb und Wartung
FR	Emploi et entretien
NL	Gebruik en Onderhoud
ES	Uso y Mantenimiento
PT	Utilização e Manutenção
EL	Χρήση και Συντήρηση
SV	Användning och underhåll
FI	Käyttö ja huolto
NO	Bruk og vedlikehold
DA	Brug og vedligeholdelse
PL	Użytkowanie i Konserwacja
CS	Použití a údržba
SK	Použitie a údržba
HU	Használat és karbantartás
BG	Употреба и Поддръжка
RO	Utilizare și Întreținere
RU	Эксплуатация и техобслуживание
UK	Експлуатація і техобслуговування
KK	Пайдалану және техникалық қызмет көрсету
ET	Kasutus ja hooldus
LT	Naudojimas ir priežiūra
LV	Lietošana un apkope
SR	Upotreba i održavanje
SL	Uporaba in Vzdrževanje
HR	Uporaba i održavanje
TR	Kullanım ve Bakım
AR	الاستخدام والصيانة



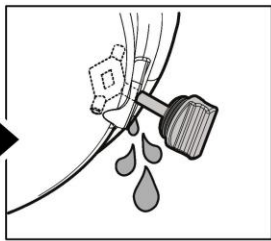
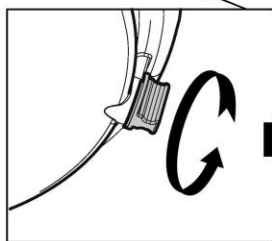
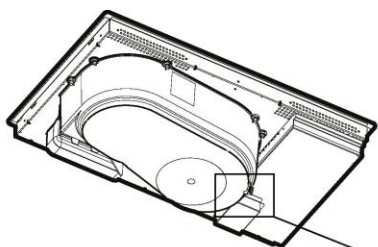
Download a
QR Code Reader app



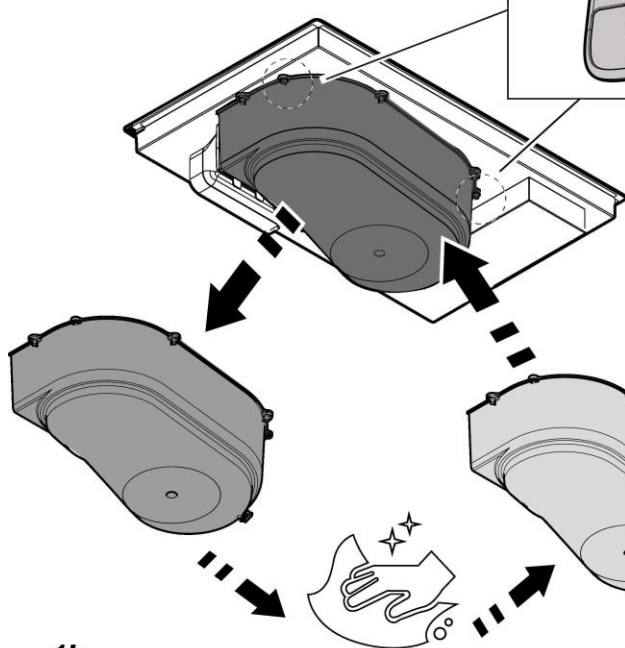
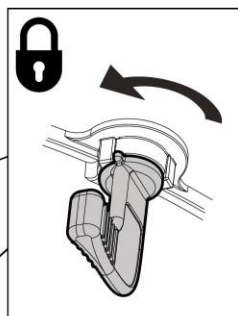
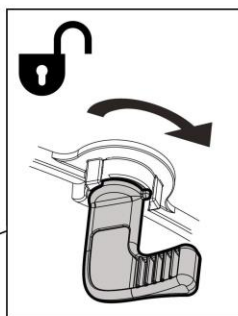
Scan QR code



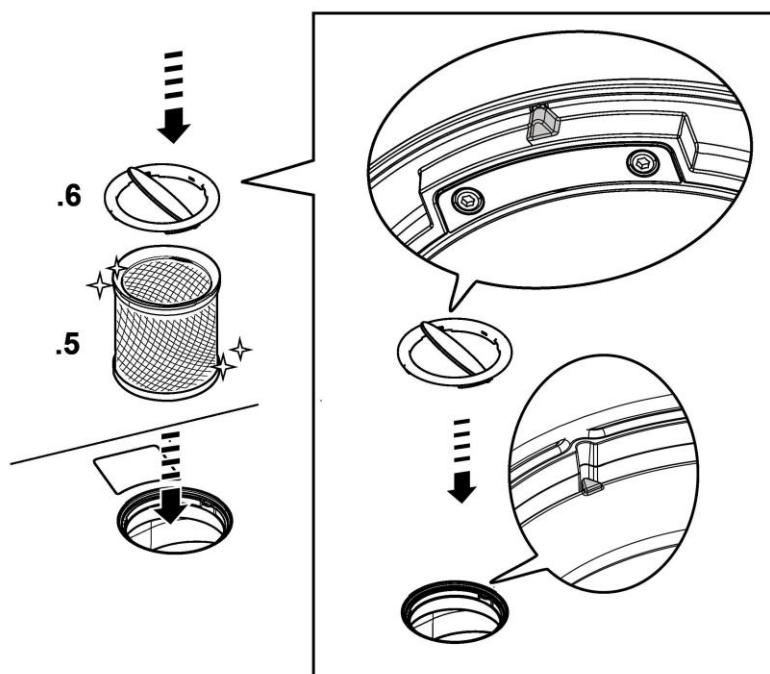
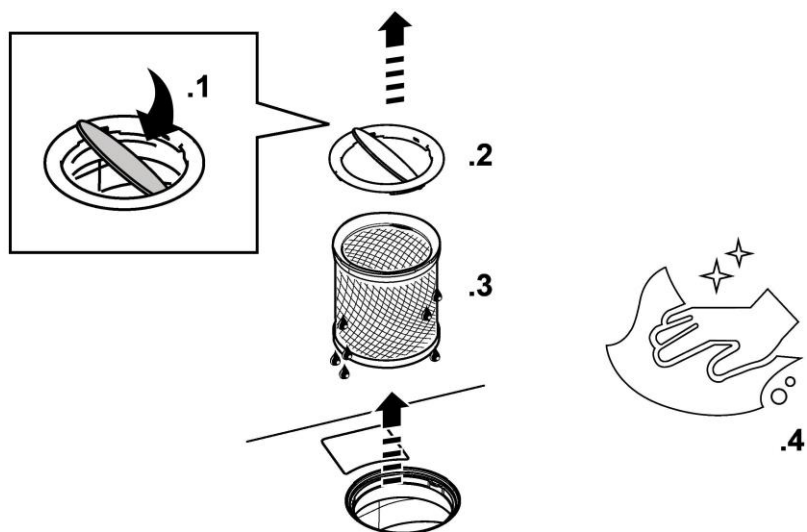
Download
your Manual

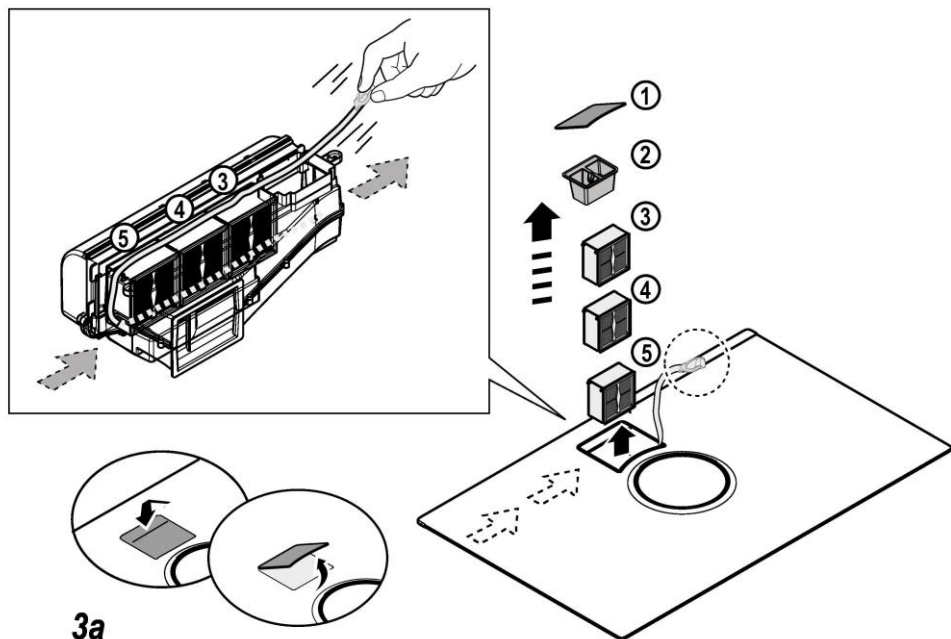


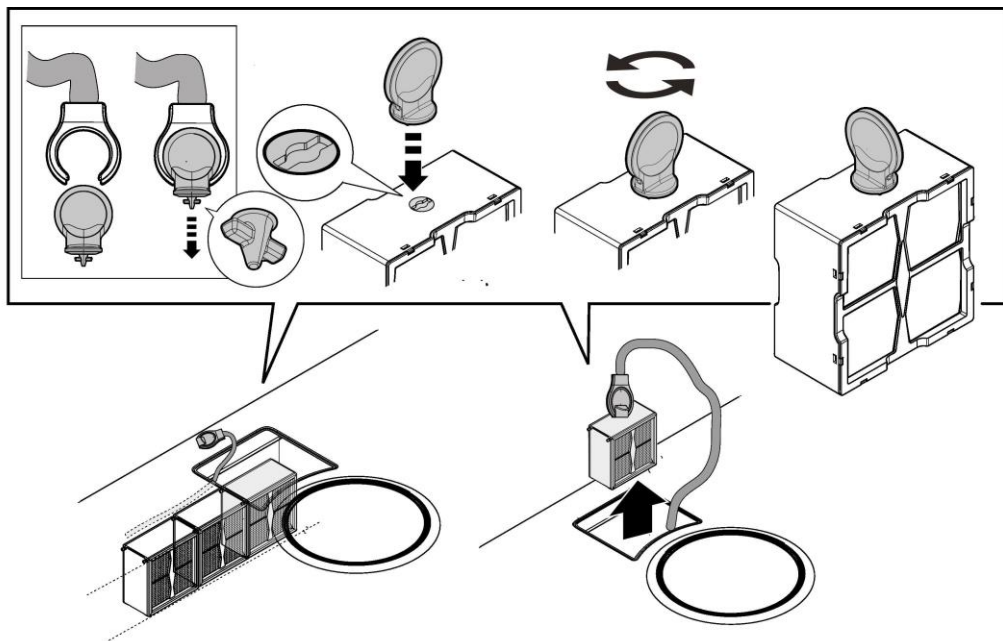
1a



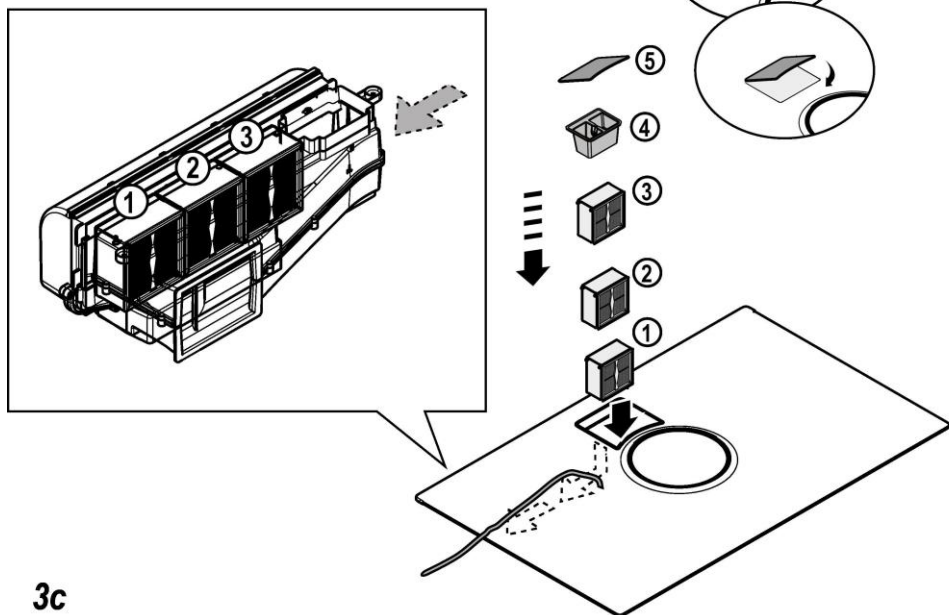
1b







3b



3c

1. ISTRUZIONI D'USO

1.1 Recipienti per la cottura

Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo



Importante:

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

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

Non tutte le pentole adatte all'induzione lavorano in maniera efficiente a causa di fondi parzialmente costituiti da materiale ferromagnetico!! In fase di acquisto di pentole o padelle verificare che:

- il Fondo sia completamente in materiale ferromagnetico. In caso contrario si abbassano sia l'efficienza di trasmissione del calore che la sua uniformità, con temperature della superficie della padella/pentola non idonee alla cottura.



NO!

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



NO!

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



SI!

Importante: non poggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano.

1.1.1 Recipienti preesistenti

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

1.1.2 Diametri fondi pentola consigliati

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

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

1.1.3 Indicazioni per la cottura

Per ottenere migliori risultati si consiglia di:

- Utilizzare tegami e pentole con diametro del fondo uguale a quello della zona di cottura.
- Dove possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura ed in particolare per pentole di altezza superiore ai 22 cm.
- Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura disegnata sul piano.

2. UTILIZZO DELL'ASPIRATORE

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

Consultare i siti www.elica.com e www.shop.elica.com per verificare la gamma completa dei kit disponibili, per poter eseguire le diverse installazioni, sia in filtrante sia in aspirante.



2.1 Versione aspirante

I vapori vengono evacuati verso l'esterno tramite una serie di tubazioni (da acquistare separatamente).

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

Per maggiori informazioni sui tubi e loro dimensione vedere la pagina relativa agli accessori del libretto installazione - Versione aspirante.

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

Si declina perciò ogni responsabilità in merito.

Per ottenere la massima efficacia di aspirazione:

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

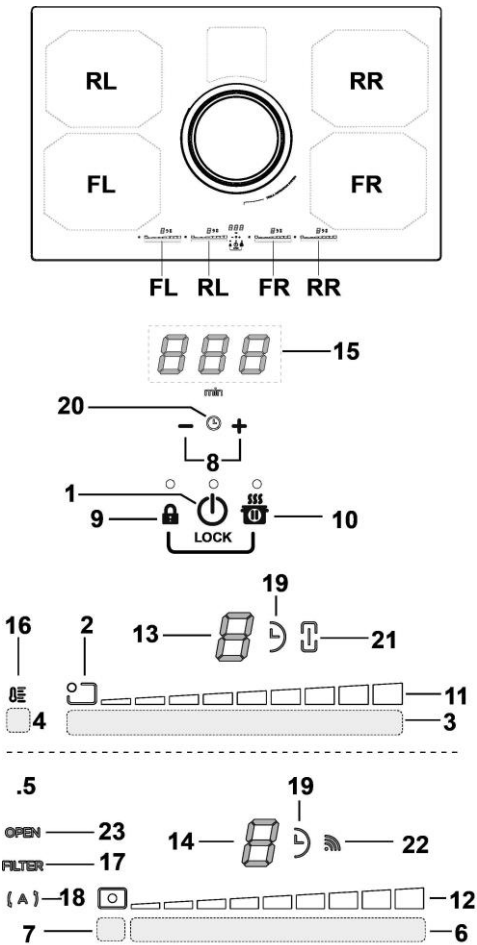


2.2 Versione Filtrante

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

3. FUNZIONAMENTO

3.1 Pannello di controllo



Tasti a sfioramento (TOUCH)

- 1. ON/OFF del piano cottura/sistema aspirante
- 2. Indicatore posizione zona di cottura
- 3. Selezione zone di cottura e regolazione potenza
- 4. Attivazione Temperature Manager
- 5. Tasti aspiratore
- 6. Selezione aspiratore
Aumento/Diminuzione velocità (potenza) di aspirazione
- 7. Attivazione funzioni automatiche
Reset saturazione filtri
- 8. Attivazione Timer
Aumento/Diminuzione tempo Timer
- 9. Key Lock
- 9+10. Child Lock
- 10. Pausa / Recall

Display / LED

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

3.2 Utilizzo del piano di cottura

3.2.1 Da sapere prima di iniziare

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

Tutte le funzioni di questo piano di cottura rispettano le più rigorose norme di sicurezza. Per questo motivo:

- Alcune funzioni non si attivano, o si disattivano automaticamente, in assenza delle pentole o quando queste sono mal posizionate sopra i fuochi.
- In altri casi le funzioni attivate si disattivano automaticamente dopo pochi secondi quando la funzione selezionata necessita di una ulteriore impostazione che non viene data.

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

3.2.2 Display zona di cottura

Nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

Zona di cottura accesa	0
Livello di Potenza	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Funzione Temperature Manager attiva	U
Funzione Pausa	11
Child Lock	L
Funzione Automatic Heat UP	R

3.2.3 Caratteristiche del piano

- **Safe Activation:** Il prodotto si attiva solo in presenza di pentole sulle zone di cottura: il processo di riscaldamento non si avvia o si interrompe in caso di assenza o rimozione delle pentole.
- **Pot Detector:** Il prodotto rileva automaticamente la presenza di pentole sulle zone di cottura.
- **Safety Shut Down:** Per ragioni di sicurezza ogni zona cottura ha

un tempo massimo di funzionamento che dipende dal livello di potenza impostato.

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

3.2.4 Funzionamento

Nota: attivare prima la zona desiderata.

• **Accensione:** toccare  ON/OFF piano cottura/ sistema aspirante. toccare di nuovo per spegnere.

• **Selezione delle zone di cottura**  :
Toccare la **barra di selezione (3)** corrispondente alla zona di cottura desiderata.

• Livello di Potenza

Toccare la **barra di selezione (3)** e scorrere con le dita verso destra per aumentare il **livello di Potenza**, verso sinistra per diminuire.

I livelli di potenza disponibili sono 9 + un livello di potenza intensivo indicato nel display con il simbolo "P" (**Power Booster**).

Il livello di potenza "P" (**Power Booster**) rimane attivo per 5 minuti, dopodiché la potenza ritorna al livello precedente.

• **Bridge Zones:** Le zone di cottura  FL ("Master") e  FR ("Master") e  RR ("Secondaria") grazie alla funzione **Bridge** sono in grado di lavorare in coppia in modo combinato creando un'unica zona (2 in totale: 1 a destra e 1 a sinistra) con lo stesso livello di potenza. Tale funzione permette una cottura omogenea con teglie e pentole di grandi dimensioni.

Per attivare la Funzione Bridge:

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

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

- tramite la **Area di selezione (3)** della zona di cottura "Master" sarà possibile impostare il **Livello (Potenza) di esercizio**

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

• Power Limitation

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

Nota : il settaggio deve avvenire da piano spento al momento del collegamento del piano cottura alla rete elettrica, o alla riconnessione della rete elettrica stessa, entro i 2 minuti successivi,

senza premere il tasto .

Per settare il Power Limitation :

- toccare e mantenere il tocco sui tasti   , fino all'emissione di un breve segnale acustico.

- scorrere contemporaneamente sulle **barre di selezione FL e RL** , da sinistra verso destra, poi mantenere premuto a lungo nell'area corrispondente all'ultimo

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

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

- premere successivamente il tasto  ed il display timer (15) visualizzerà **PHA (Phase power limit):**

- il display della **zona FL**  mostra il settaggio corrente**
0 = 7,4 KW (settaggio di default)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

- per cambiare l'impostazione del **Power Limitation** scorrere sulle aree di selezione FL 

- per salvare la scelta effettuata premere i tasti  , per 1 secondo; verrà emesso un segnale acustico a confermare l'avvenuto settaggio, e si esce dalla funzione.

3.3 Utilizzo del sistema aspirante

• **Accensione:** Toccare  ON/OFF del piano cottura/sistema aspirante.

Toccare nuovamente per lo spegnimento.

• **Accensione del sistema aspirante:** Aprire il **Flap** toccare la **Barra di selezione (6)** per attivare il sistema aspirante.

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

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

Toccare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (6):** verso destra per aumentare la velocità (potenza) di aspirazione (0-8); verso sinistra per diminuire la velocità (potenza) di aspirazione (8-0)

Il prodotto è dotato di 2 velocità (potenze) di aspirazione supplementari temporizzate:

"9" per 15 minuti,

"10" per 5 minuti

dopodiché la potenza torna al livello 8

Nota: entrambe le velocità vengono indicate nel display (13) della zona cottura selezionata, con il simbolo "P"

3.4 Tabelle di potenza

Livello di potenza		Tipologia di cottura	Utilizzo (in base a esperienza e le abitudini di cottura)
Max potenza		Riscaldare rapidamente	innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura
	8-9	Friggere - bollire	rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Alta potenza	7-8	Rosolare – soffriggere - bollire - grigliare	soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)
	6-7	Rosolare - cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Media potenza	4-5	Cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata), mantecare la pasta
	3-4	Cuocere – sobbollire – addensare - mantecare	cotture prolungate (riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es acqua, vino, brodo, latte), mantecare la pasta
	2-3	Cuocere – sobbollire – addensare - mantecare	cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte)
Bassa potenza	1-2	Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	sciogliere il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni
	1	Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti
OFF	0	Superficie di appoggio	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)

4. MANUTENZIONE

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

4.1 Manutenzione del piano di cottura

4.1.1 Pulizia

Il piano cottura va pulito dopo ogni utilizzo.

Importante: Non utilizzare spugne abrasive o pagliette, potrebbero rovinare il vetro. Non utilizzare detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori. Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il piano e pulirlo per rimuovere incrostazioni e macchie. Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano (attendersi alle indicazioni del Fabbricante).

NON UTILIZZARE PULITRICI A GETTO DI VAPORE!!!

Importante: In caso di fuoriuscite accidentali e abbondanti di liquidi dalle pentole è possibile intervenire attraverso la valvola di scarico, posta nella parte inferiore del prodotto, in modo da poter eliminare ogni residuo, assicurando la massima sicurezza igienica. **Fig. 1a**

Per una pulizia più completa ed approfondita si può rimuovere completamente la vasca inferiore **Fig. 1b**

4.2 Manutenzione del sistema aspirante

4.2.1 Pulizia

Per la pulizia usare **ESCLUSIVAMENTE** un panno inumidito con detersivi liquidi neutri. **NON UTILIZZARE UTENSILI O STRUMENTI**

PER LA PULIZIA! Evitare l'uso di prodotti contenenti abrasivi. **NON UTILIZZARE ALCOL!**

4.2.2 Filtro grassi

Fig. 2

Trattiene le particelle di grasso derivanti dalla cottura.

Il filtro antigrasso metallico deve essere pulito una volta al mese con detergenti non aggressivi, manualmente oppure in lavastoviglie a basse temperature ed a ciclo breve.

Con il lavaggio in lavastoviglie il filtro antigrasso metallico può scolorirsi ma le sue caratteristiche di filtraggio non cambiano assolutamente.

4.2.3 Filtro odori

(Solo per Versione Filtrante) Fig. 3a-b-c

Trattiene gli odori sgradevoli derivanti dalla cottura.

Il prodotto è dotato di un set di filtri odori. La saturazione dei filtri odori si verifica dopo un uso più o meno prolungato a seconda del tipo di cucina e della regolarità della pulizia del filtro grassi. I filtri odori possono essere rigenerati termicamente ogni 2/3 mesi in forno preriscaldato a 200°C per 45 minuti. La corretta rigenerazione assicura un'efficacia di filtraggio costante per 5 anni.

1. INSTRUCTIONS FOR USE

1.1 Cooking containers

Only use pans that carry the  symbol.

Important:

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

- containers with a base that is not perfectly flat;
- metal containers with an enamelled base;
- containers with a rough base, to avoid scratching the hob surface;
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel.

Not all pans suitable for induction work in an efficient manner due to the base only partially consisting of ferromagnetic material! When purchasing pots or pans ensure that:

- that the base is made entirely from ferromagnetic material. If this is not the case, the efficacy of the transmission of heat is lessened and the uniformity of heat and the temperature of the pot/pan may not be suitable for cooking.



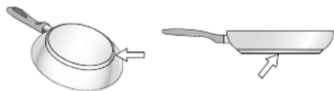
NO!

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



NO!

- Bases that are not flat or that have rough surfaces. These lower the contact surface area between the inductor and the pan, lowering efficiency and harming the cooking experience.



YES!

Important: never put hot pots or pans on the hob control panel surface.

1.1.1 Pre-existing containers

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

1.1.2 Recommended pot bottom diameters

IMPORTANT: if the pots are not of the correct size, the cooking zones will not switch on.

To see the **minimum pot diameters** for each individual zone, consult the illustrated section of this manual.

1.1.3 Instructions for cooking

To obtain the best results we recommend:

- Using pots and pans with a bottom diameter equal to that of the cooking zone.
- Where possible, keep the cover on the pan during cooking and in particular on pans with a diameter greater than 22 cm.
- Position the pan in the centre of the cooking zone indicated on the hob.

2. USING THE EXTRACTOR

The extraction system can be used as a suction version with an external exhaust or a filter version with internal recirculation. Consult the website www.elica.com and www.shop.elica.com to view the full range of available kits for carrying out the various installations in filter and suction versions.



2.1 Suction Version

Vapours are exhausted outside via a series of pipes (to be purchased separately).

Connect the product to wall-mounted exhaust pipes and holes with a diameter equivalent to the air outlet (connecting flange).

For more information on the pipes and their dimensions see the page relating to accessories in the installation manual - Suction version.

The use of pipes and discharge holes in the wall with a smaller diameter will lead to a reduction in suction performance and a drastic noise increase.

All responsibility in this regard is therefore denied.

For maximum suction efficiency:

- ! We recommend a maximum pipe route length of 7 linear metres.
- ! We recommend using at most two 90° curves for 7 linear metres of piping
- ! Avoid drastic changes in the sections of pipework, always prefer using sections equivalent of Ø 150 mm (or rectangular 222 × 89 mm).

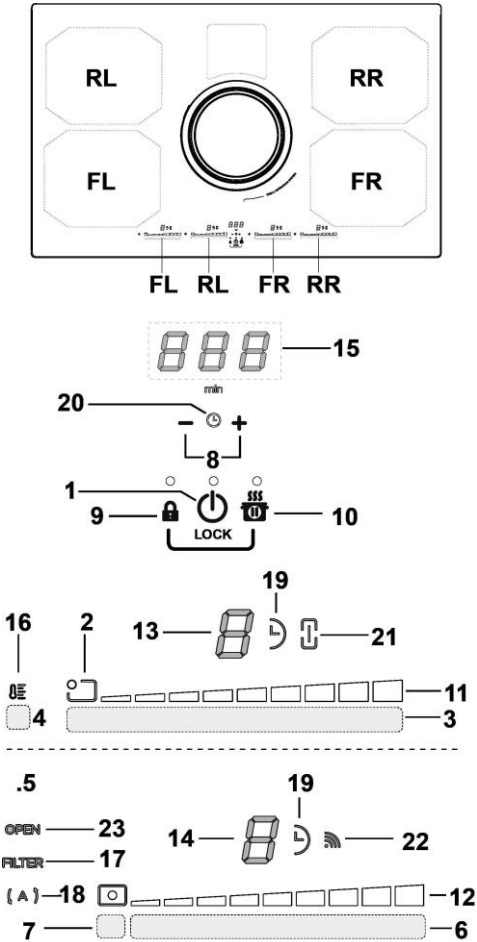


2.2 Filter version

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

3. OPERATION

3.1 Control panel



Touch-sensitive buttons (TOUCH)

- 1. ON/OFF hob/extractor system
- 2. Cooking zone position indicator
- 3. Selection of the cooking zones and power adjustment
- 4. Temperature Manager activation
- 5. Extractor fan buttons
- 6. Extractor fan selection
- 7. Activate automatic functions
- 8. Reset filter saturation
- 9. Activate Timer
- 10. Increase/Decrease Timer value
- 9+10. Child Lock
- 10. Pause / Recall

Display / LED

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

3.2 Using the hob

3.2.1 Things to know before starting

This manual describes the main functions. Use the QR code at the front of the manual to access the full instructions online.

All the functions of this hob respect the most rigorous safety norms. For this reason:

- Some functions do not activate, or deactivate automatically, if pans are removed or when they are incorrectly positioned on top of the hob.
- In other cases functions deactivate automatically after a few seconds when the selected function requires further settings that have not been input.

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

3.2.2 Cooking zone display

On the displays relating to the cooking areas, the following is indicated:

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

3.2.3 Hob features

- **Safe Activation:** The product is activated only in the presence of pots on the cooking zone: the heating process does not start or is interrupted if there are no pots, or if these are removed.
- **Pot Detector:** The product automatically detects the presence of pots on the cooking zones.
- **Safety Shut Down:** For safety reasons, each cooking zone has a maximum operating time, which depends on the maximum power level set.
- **Residual Heat Indicator:** When switching off one or more cooking zones, the residual heat is indicated with a specific visual signal on the display of the corresponding zone by the "H" symbol.

3.2.4 Operation

Note: activate the required zone first

- **Switching on:** touch  ON/OFF hob/ extractor system. touch again to switch off.

- **Cooking Zone Selection** : Touch the **selection bar (3)** corresponding with the desired cooking zone.

• Power Level

Touch the **selection bar (3)** and slide right with fingers to increase the **Power Level**, left to decrease.

There are 9 power levels available + an intensive power level indicated on the display by the "P" symbol (**Power Booster**).

The "P" power level (**Power Booster**) remains active for 5 minutes, after which the power returns to the previous level.

- **Bridge Zones:** Cooking Zones FL  ("Master") and RL  ("Secondary") and the zones FR  ("Master") and RR  ("Secondary") can work as a pair or in combined mode

creating a single zone thanks to the **Bridge** function (2 in total: 1 on the right and 1 on the left) with the same power level. This function allows evenly distributed cooking with large-sized pots and pans.

To activate the Bridge Function:

- select both cooking zones to be used simultaneously

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

- using the **Selection area (3)**, of the "Master" cooking zone the **Operating power level** can be set

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

• Power Limitation

The Power Limitation function allows for operation of the product to be set to limit the power consumption (kW)

Note : the setting of the hob must be made with the hob switched off at the time it is connected to the electrical supply, or when reconnected to the electrical supply, within 2 minutes, **without**

pressing the  button.

To set the Power Limitation:

- touch and hold the   buttons until you hear a brief acoustic signal.

- slide simultaneously on the **FL and RL selection bars**

 , from left to right,
then press and hold the corresponding area at the last power level  until a brief acoustic signal is emitted

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

- then press the  button and the display timer (15) will display **PHA (Phase Power Limit):**

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

0 = 7.4 KW (default setting)

1 = 4.5 KW

2 = 3.1 KW

- to change the **Power Limitation** settings, slide on the selection areas FL 

to save the selection made, press the   buttons for 1 second; an audible signal will be emitted to confirm the setting and the function quits.

3.3 Using the extractor system

- **Switching on:** Touch  ON/OFF of the hob/extractor system.

Touch again to switch off.

- **Switching the extractor system off:** Open the Flap touch the **Selection bar (6)** to activate the extractor system.

Note: The extractor zone is fitted with a mechanical rotating **FLAP**. The **FLAP** must be opened before switching on the hood to activate the extractor system. The hood has a sensor which when the extractor is on stops the motor automatically if the **FLAP** is closed. Extraction only starts again when the **FLAP** is reopened.

- **Extraction speed (power):**

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (6):**

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

to the left to decrease extraction speed (power) (8-0).

The product has an additional 2 timed extraction speeds (power levels):

"9" for 15 minutes,

"10" for 5 minutes

after that the power returns to level 8

Note: both speeds are indicated on the display (13) of the selected cooking zone with the "P" symbol.

3.4 Power tables

Power level		Cooking type	Use (depending on cooking experience and habits)
Max power	P	Heat quickly	raises the temperature of food in a short space of time to boiling point for water, or to quickly heat cooking liquids
	8-9	Fry - boil	browning, starting cooking, fry frozen products, boil quickly
High power	7-8	Brown - fry - boil - grill	browning, fast rolling boil, cooking and grilling (for brief periods, 5-10 minutes)
	6-7	Brown - cook - stew - fry - grill	browning, slow rolling boil, cooking and grilling (for medium periods, 10-20 minutes), pre-heat accessories
Medium power	4-5	Cook - stew - fry - grill	stewing, light rolling boil, cooking (for long periods), dressing pasta
	3-4	Cooking - simmering - thickening - creaming	longer cooking (rice, sauces, roasts, fish) with accompanying liquids (e.g. water, wine, stock, milk), dressing pasta
	2-3	Cooking - simmering - thickening - creaming	longer cooking (volumes less than one litre: rice, sauces, roasts, fish) with accompanying liquids (e.g. water, wine, stock, milk)
Low power	1-2	Melt - thaw - keep warm - stir	melting butter, gently melting chocolate, defrosting small products
	1	Melt - thaw - keep warm - stir	keeping small portions of just-cooked food warm or maintaining dishes at serving temperature and creaming risottos
OFF	0	Support surface	Hob in stand-by or off (possible presence of residual heat from the end of cooking, signalled by H-L-O)

4. MAINTENANCE

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

4.1 Maintaining the hob

4.1.1 Cleaning

The hob must be cleaned after each use.

Important: Do not use abrasive sponges or pads, they may ruin the glass. Do not use irritant chemical detergents such as oven sprays or stain removers. After each use, let the hob cool down completely to remove encrusted on dirt and stains. Use a soft cloth, paper towel or specific products to clean the hob (follow the Manufacturer's instructions).

DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!

Important: In the event of the accidental spillage of large quantities of liquid from pans it is possible to drain by using the discharge valve, on the lower section of the product, in order to remove any residues and ensuring maximum hygiene levels are maintained. **Fig. 1a**

For a more thorough and in-depth clean the lower tank can be removed completely. **Fig. 1b**

4.2 Maintenance of the extractor system

4.2.1 Cleaning

Clean using **ONLY** a cloth dampened with neutral liquid detergent. **DO NOT CLEAN WITH TOOLS OR INSTRUMENTS.** Do not use abrasive products. **DO NOT USE ALCOHOL!**

4.2.2 Grease filter

Fig. 2

Traps cooking grease particles.

The **grease filter** must be cleaned once a month using non aggressive detergents, either by hand or in the dishwasher, which must be set to a low temperature and a short cycle. When washed in a dishwasher, the grease filter may discolor slightly, but this does not affect its filtering capacity.

4.2.3 Odour filter

(For filter version only) Fig. 3a-b-c

It absorbs unpleasant odors caused by cooking.

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

1. BETRIEBSANLEITUNG

1.1 Gefäße für das Garen

Nur Töpfe verwenden, die das Zeichen  tragen.

Wichtig:

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

- die keinen perfekt flachen Boden haben,
- die aus Metall bestehen und einen emaillierten Boden haben,
- die einen rauen Boden haben (um die Oberfläche des Kochfelds nicht zu verschrammen).
- Keine heißen Töpfe und Pfannen auf die Oberfläche der Schalttafel des Kochfelds legen.

Nicht jedes für die Induktion geeignete Kochgeschirr arbeitet effizient, da der Boden teilweise aus ferromagnetischem Material besteht!! Beim Kauf von Töpfen und Pfannen ist auf folgendes zu achten:

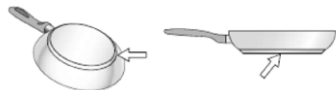
- Der Boden besteht vollständig aus ferromagnetischem Material. Andernfalls werden sowohl die Effizienz der Wärmeübertragung als auch ihre Gleichmäßigkeit verringert, wobei die Temperaturen der Oberfläche der Pfanne/des Topfes nicht zum Garen geeignet sind.



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



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



Wichtig: Keine heißen Töpfe und Pfannen auf die Oberfläche der Schalttafel des Kochfelds legen.

1.1.1 Bereits vorhandene Gefäße

Ob der Werkstoff des Topfes magnetisch ist, kann einfach mit einem Magnet geprüft werden. Die Töpfe sind nicht geeignet, wenn sie nicht magnetisch fühlbar sind. Auch in diesem Fall gelten die Anweisungen, die im vorhergehenden Abschnitt angeführt sind.

1.1.2 Empfohlene Durchmesser für Topfböden

WICHTIG: Wenn die Töpfe nicht über die richtigen Abmessungen verfügen, schalten sich die Garzonen nicht ein.

Um den zu verwendenden Mindestdurchmesser des Topfs für den jeweiligen Kochbereich zu erfahren, siehe illustrierten Teil dieses Handbuchs.

1.1.3 Anweisungen zum Kochen

Um bessere Ergebnisse zu erzielen, wird empfohlen:

- Töpfe und Pfannen zu verwenden, dessen Boden-Durchmesser gleich wie der Durchmesser des Kochbereichs ist.
- Wenn möglich, sollte der Deckel während des Kochens am Topf bleiben, insbesondere bei Töpfen mit einer Höhe über 22 cm.
- Den Topf in der Mitte des Kochbereiches zu positionieren, der auf dem Kochfeld gezeichnet ist.

2. VERWENDUNG DES GEBLÄSES/WRASENABZUGS

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

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



2.1 Version des Abzugs

Die Dämpfe werden nach außen über eine Reihe von Rohrleitungen abgeführt (müssen separat gekauft werden).

Das Produkt an Rohre und Austrittsöffnungen anschließen, die über einen Durchmesser verfügen, der dem Luftaustlass (Anschlussflansch) entspricht.

Für nähere Informationen hinsichtlich der Rohre und deren Abmessungen siehe die Seite im Installationshandbuch - Absaugversion - bezüglich des Zubehörs.

Die Verwendung von Rohren und Austrittsöffnungen an der Wand mit einem geringeren Durchmesser führt zu einer Verringerung der Absaugleistungen und einem deutlichen Anstieg der Geräuschentwicklung.

Aus diesem Grund ist diesbezüglich jede Haftung ausgeschlossen.

Um die maximale Absaugleistung zu erhalten:

- ! Es wird ein Rohrverlauf mit einer maximalen lineare Länge von 7 Metern empfohlen.
- ! Auf einer linearen Gesamtlänge von 7 Metern sollten maximal zwei 90°-Kurven verwendet werden.
- ! Drastische Änderungen des Kanalquerschnitts sind zu vermeiden. Ein Querschnitt von Ø 150 mm (oder bezogen auf das Rechteck 222 x 89 mm) sollte immer bevorzugt werden.

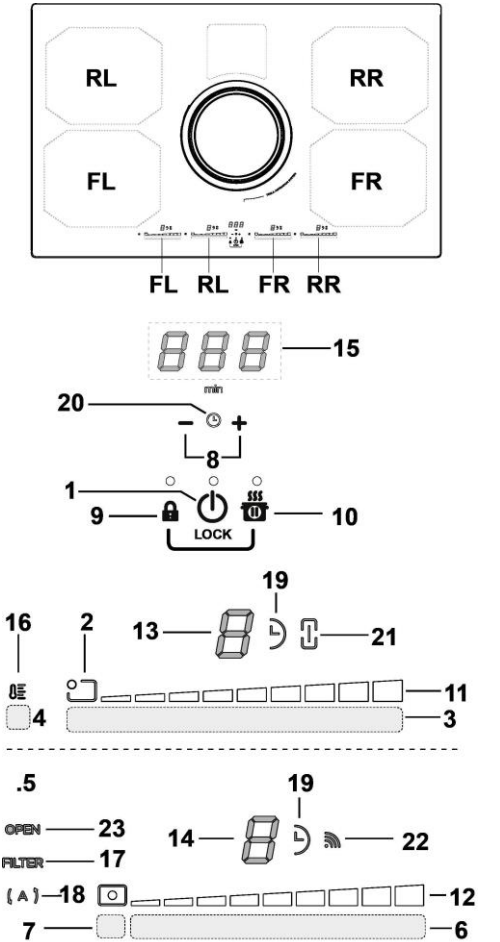


2.2 Version mit Filter

Die Abzugsluft strömt durch eingebaute Fett- und Geruchsfilter und wird gefiltert zurück in den Raum geleitet. Das Produkt wird mit all jenem Zubehör geliefert, das für eine Standardinstallation mit Luftaustritt aus der Vorderseite des Möbelsockels notwendig ist. Das Produkt ist mit einem Satz Geruchsfilter ausgestattet. Für nähere Informationen siehe die Seite im Installationshandbuch - Version mit Filter - bezüglich des Zubehörs.

3. FUNKTIONSWEISE

3.1 Schalttafel



Berührungsempfindliche Tasten (TOUCH)

- 1. EIN/AUS des Kochfeldes/Absaugsystem
- 2. Anzeige Position des Kochbereichs
- 3. Auswahl des Kochbereichs und Einstellung der Leistungsstufe
- 4. Aktivierung Temperature Manager
- 5. Tasten für Wrasenabzug
- 6. Wahl des Wrasenabzugs
- 7. Erhöhung/Senkung Geschwindigkeit (Leistung) der Ansaugung
- 8. Aktivierung Automatikfunktionen
- 9. Reset Sättigung der Filter
- 10. Aktivierung Timer
- 11. Erhöhung/Verringerung Zeit Timer
- 12. Key Lock (Tastensperre)
- 13. Child Lock (Kindersperre)
- 14. Pause / Recall

Display / LED

- 11. Anzeige der Leistungsstufe
- 12. Visualisierung Geschwindigkeit (Leistung) der Ansaugung
- 13. Display Kochbereich
- 14. Display Wrasenabzug
- 15. Display Timer
- 16. Anzeige Temperature Manager (Temperaturmanager)
- 17. Anzeige Kundendienst Filter
- 18. Anzeige automatische Absaugfunktion
- 19. Anzeige Timer aktiv
- 20. Anzeige Egg Timer aktiv
- 21. Anzeige Bridge aktiv
- 22. Anzeige Betrieb mit SNAP
- 23. Anzeige FLAP

3.2 Verwendung des Kochfeldes

3.2.1 Wichtige Hinweise vor Gebrauch

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

- Einige Funktionen werden nicht aktiviert oder automatische deaktiviert, wenn kein Topf/Pfanne vorhanden ist oder wenn diese nicht ordnungsgemäß auf den Kochfeldern positioniert sind.
- In anderen Fällen deaktivieren sich die aktivierten Funktionen automatisch nach wenigen Sekunden, wenn die gewählte Funktion eine weitere Einstellung, die nicht eingegeben wurde, benötigt.

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

3.2.2 Display Kochbereich

Auf den Displays bezüglich der Kochbereiche wird Folgendes angezeigt:

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

3.2.3 Merkmale des Kochfeldes

- Safe Activation (sichere Aktivierung): Das Produkt aktiviert sich nur in Anwesenheit von Töpfen auf dem Kochfeld: Der Heizprozess startet nicht oder unterbricht sich im Falle der Abwesenheit oder

Entfernung der Töpfe.

- **Pot Detector (Kochtopferkennung):** Das Produkt erfasst automatisch das Vorhandensein von Töpfen auf den Kochbereichen.
- **Safety Shut Down (Sicherheitsabschaltung):** Aus Sicherheitsgründen besitzt jeder Kochbereich eine maximale Betriebsdauer, die vom eingestellten Leistungsniveau abhängt.
- **Residual Heat Indicator (Angabe der Restwärme):** Beim Abschalten von einem oder mehreren Kochbereichen wird das Vorhandensein von Restwärme mit entsprechendem optischem Signal auf dem Display des bezüglichen Kochbereichs durch das Symbol „H“ angezeigt.

3.2.4 Funktionsweise

Hinweis: Zuerst den gewünschten Bereich aktivieren.

- **Einschalten:**  EIN/AUS Kochfeld/ Absaugsystem berühren. Zum Ausschalten erneut berühren.

- **Wahl der Kochbereiche:** : Den **Wahlbalken (3)** des entsprechenden Kochbereichs berühren.

• Leistungsstufe

Den **Wahlbalken (3)** berühren und den Finger nach rechts bewegen, um die **Leistungsstufe** zu erhöhen; nach links, um sie zu verringern.

Es gibt 9 Leistungsstufen + einer zusätzlichen intensiven Leistungsstufe, die am Display mit dem Symbol „P“ (**Power Booster** - Leistungsverstärker) angezeigt wird.

Die Leistungsstufe „P“ (**Power Booster**) bleibt 5 Minuten aktiv, danach kehrt die Leistung auf die vorhergehende Stufe zurück.

- **Bridge Zones (Brückenzonen):** Die Kochbereiche  FL („Master“) und  RL („Nebenbereich“) und die Bereiche  FR („Master“) und  RR („Nebenbereich“) sind dank der Funktion **Bridge** (Brücke) in der Lage, zusammengeschaltet zu werden, um so einen einzigen Kochbereich einzustellen (2 insgesamt: 1 rechts und 1 links) mit der gleichen Leistungsstufe. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Garen mit großformatigen Backformen und Töpfen.

Um die Funktion Bridge zu aktivieren:

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

- die Anzeige  Bridge (21) des Kochbereichs „Nebenbereich“ leuchtet auf

- mit dem **Wahlbereich (3)** des Kochbereichs „Master“ kann die **Betriebsstufe (Leistungsstufe)** eingestellt werden

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

• Power Limitation (Leistungsbegrenzung)

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

Hinweis: Die Einstellungen müssen bei abgeschaltetem Kochfeld, wenn innerhalb von 2 Minuten, nachdem das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen wurde, gemacht werden, ohne die Taste

 zu drücken.

Einstellung der Power Limitation:

- Die Tasten   solange berühren, bis ein kurzes akustisches Signal abgegeben wird.

- gleichzeitig auf den **Wahlbalken FL und RL** von links nach rechts gleiten und dann für mehrere Sekunden auf den Bereich der letzten

Leistungsstufe  drücken, bis ein kurzer Signalton ertönt.

Auf dem Display des Timers (15) erscheinen die Symbole „CF6“, um anzuzeigen, dass die Einstellung durchgeführt werden kann

- Danach die Taste  drücken. Auf dem Display Timer (15) erscheint **PHA (Phasenstrombegrenzung):**

- Das Display des **Bereichs FL**  zeigt die aktuelle Einstellung an**

0 = 7,4 KW (Standardeinstellung)

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

- um die Einstellung der **Strombegrenzung** zu ändern, die

Auswahlbereiche FL scrollen

- zur Speicherung der getroffenen Auswahl, die Tasten   1 Sekunde lang drücken; es wird ein akustisches Signal zur Bestätigung der Einstellung abgegeben und man steigt aus der Funktion aus.

3.3 Verwendung des Absaugsystems

- **Einschalten:** EIN/AUS  des Kochfeldes/Absaugsystems berühren
Zum Ausschalten erneut berühren.

- **Einschalten der Absaugung:** Den **Flap öffnen** Den **Wahlbalken (6)** berühren, um das Absaugsystem zu aktivieren.

Anmerkung: Der Bereich des Wrasenabzugs ist mit einem sich drehenden, mechanischen **FLAP** ausgestattet. Der **FLAP** muss geöffnet werden, bevor die Abzugshaube zur Aktivierung des Absaugsystems geöffnet wird. Der Wrasenabzug ist mit einem Sensor ausgestattet, der bei eingeschaltetem Wrasenabzug den Motor automatisch anhält, wenn der **FLAP** komplett geschlossen wird. Der Wrasenabzug schaltet sich erst wieder ein, wenn der **FLAP** wieder geöffnet wird.

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

Den **Auswahlbalken (6)** berühren und mit den Fingern entlangstreichen: Nach rechts um die Geschwindigkeit (Leistung) des Wrasenabzugs zu erhöhen (**0-8**); Nach links um die Geschwindigkeit (Leistung) des Wrasenabzugs zu vermindern (**8-0**); Das Produkt ist mit 2 zusätzlichen zeitgesteuerten Geschwindigkeiten (Leistung) des Abzugs ausgestattet:

„9“ für 15 Minuten, „10“ für 5 Minuten

Danach kehrt die Leistung auf die Stufe 8 zurück

Hinweis: Beide Geschwindigkeiten werden auf dem Display (13) des ausgewählten Kochbereichs mit dem Symbol „P“ angezeigt.

3.4 Leistungstabelle

Leistungsstufe		Kochvorgang-Art	Verwendung (je nach Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Max. Leistung	P	Schnell aufwärmen	Schnelles Erhöhen der Temperatur des Lebensmittels, bis es im Falle von Wasser schnell kocht, oder die Kochflüssigkeiten schnell erhitzt werden
	8-9	Braten - sieden	ansmoren, einen Kochvorgang beginnen, gefrorene Produkte braten, schnell kochen
Hohe Leistung	7-8	Bräunen - anbraten- sieden-grillen	anbraten, kochen lassen, kochen und grillen (für kurze Zeit, 5-10 Minuten)
	6-7	Bräunen - kochen - schmoren - anbraten - grillen	anbraten, köcheln lassen, kochen und grillen (durchschnittliche Zeit, 10-20 Minuten), Zubehör vorwärmen
Mittelleistung	4-5	Kochen - schmoren - anbraten - grillen	schmoren, leicht köcheln lassen, kochen (lange), Teig glatt umrühren
	3-4	Kochen - aufkochen - einkochen - verrühren	längeres Kochen (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Gegenwart von begleitenden Flüssigkeiten (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch), Teig glatt rühren
	2-3	Kochen - aufkochen - einkochen - verrühren	längeres Kochen (Volumen weniger als ein Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Gegenwart von begleitenden Flüssigkeiten (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
Niedrige Leistung	1-2	Schmelzen – auftauen – warmhalten - verrühren	Butter schmelzen, Schokolade langsam schmelzen, kleine Produkte auftauen
	1	Schmelzen – auftauen – warmhalten - verrühren	kleine Portionen frisch gekochtes Essen warm halten oder Servierplatten temperieren und Risotto rühren
AUS	0	Ablagefläche	Kochfeld in Bereitschaftsstellung oder aus (Nach Ende des Kochens könnte es restliche Wärme geben, die mit H-L-O signalisiert wird)

4. PFLEGE

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

4.1 Pflege des Kochfeldes

4.1.1 Reinigung

Das Kochfeld ist nach jeder Benutzung zu reinigen.

Wichtig: Keine scheuernden Schwämme oder Stahlwolle verwenden, da die das Glas beschädigen könnten. Keine irritierenden Reinigungsmittel verwenden, wie z.B. Backofenreiniger Spray bzw. Fleckentferner. Nach jedem Gebrauch das Kochfeld abkühlen lassen und reinigen, um Verkrustungen und Flecken zu entfernen. Ein weiches Tuch, Saugpapier oder spezifische Produkte zur Kochfeldreinigung verwenden (die Anleitungen des Herstellers beachten). **KEINE DAMPF-HOCHDRUCKREINIGER BENUTZEN!!!**

Wichtig: Bei versehentlichem und ausgiebigem Austreten von Flüssigkeiten aus den Töpfen kann durch das Ablassventil im unteren Teil des Produkts eingegriffen werden, um Rückstände zu beseitigen und maximale Hygienesicherheit zu gewährleisten. **Abb. 1a.** Für eine vollständige und gründliche Reinigung kann die untere Wanne vollständig entfernt werden. **Abb. 1b**

4.2 Pflege des Absaugsystems

4.2.1 Reinigung: Zur Reinigung **AUSSCHLIESSLICH** ein mit flüssigem Neutralreiniger getränktes Tuch verwenden. **KEINE**

WERKZEUGE ODER GERÄTE FÜR DIE REINIGUNG

VERWENDEN! Keine Produkte verwenden, die Scheuermittel enthalten. **KEINEN ALKOHOL VERWENDEN!**

4.2.2 Fettfilter - Bild 2

Diese dienen dazu, die Fettpartikel, die beim Kochen frei werden, zu binden. Der Metallfettfilter muss einmal monatlich gewaschen werden. Das kann mit einem milden Waschmittel von Hand, oder in der Spülmaschine bei niedriger Temperatur und Kurzspülgang erfolgen. Der Metallfettfilter kann bei der Reinigung in der Spülmaschine abfärben, was seine Filtermerkmale jedoch in keiner Weise beeinträchtigt.

4.2.3 Geruchsfilter - (Nur für die Version mit Filter) Abb. 3a-b-c

Dieser Filter bindet die unangenehmen Gerüche, die beim Kochen entstehen. Das Produkt ist mit einem Satz Geruchsfilter ausgestattet. Die Sättigung der Geruchsfilter tritt nach mehr oder weniger längerem Gebrauch auf und ist von der Art der Küche und der Regelmäßigkeit der Reinigung des Fettfilters abhängig. Die Geruchsfilter können alle 2/3 Monate in einem auf 200 °C vorgeheizten Ofen 45 Minuten lang thermisch regeneriert werden. Die richtige Regeneration gewährleistet eine konstante Filterwirkung 5 Jahre lang.

1. MODE D'EMPLOI

1.1 Récipients pour la cuisson

Utiliser uniquement des casseroles portant le symbole



Important :

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

- des récipients avec fond non parfaitement plat ;
 - des récipients en métal avec fond émaillé ;
 - des récipients avec une surface rugueuse, pour éviter de rayer la surface de la plaque ;
 - ne jamais poser les casseroles et les poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle de la plaque.
- L'efficacité de toutes les casseroles adaptées à l'induction dérive des fonds composés partiellement de matériau ferromagnétique !! Vérifier, lors de l'achat des casseroles ou des poêles, que :
- le fond soit entièrement en matériau ferromagnétique. Dans le cas inverse l'efficacité de transmission de la chaleur et son uniformité diminue, la température de la surface de la casserole/poêle n'est plus adéquate à la cuisson.



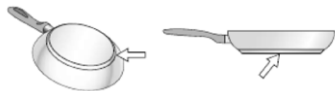
NON !

- Le fond ne contient pas d'aluminium : le récipient ne chauffe pas et ne peut donc pas être reconnu par les inducteurs.



NON !

- Fonds bombés ou surfaces striées.
Ils suppriment des surfaces de contact entre les inducteurs et le récipient et réduisent l'efficacité en aggravant l'expérience de cuisson.



OUI !

Important : il ne faut jamais poser des casseroles et des poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle de la plaque.

1.1.1 Récipients pré-existants

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

1.1.2 Diamètres de fonds de casseroles conseillés

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

Pour voir le diamètre minimum de la casserole à utiliser sur chaque zone, consulter la partie illustrée de cette notice.

1.1.3 Indications pour la cuisson

Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de :

- Utiliser des poêles et casseroles du même diamètre que celui de la zone de cuisson.
- Si possible, laisser le couvercle sur les casseroles pendant la cuisson et particulièrement pour celles avec une hauteur supérieure à 22 cm.
- Placer la casserole au centre de la zone de cuisson tracée sur la plaque.

2. UTILISATION DE L'ASPIRATEUR

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

Consulter les sites www.elica.com et www.shop.elica.com pour vérifier la gamme complète des kits disponibles, pour pouvoir réaliser les différentes installations tant filtrantes que aspirantes.



2.1 Version aspirante

Les vapeurs sont évacuées vers l'extérieur grâce à une série de tuyaux (à acheter séparément) .

Raccorder le produit aux tuyaux et aux orifices d'évacuation murale du même diamètre que celui de la sortie d'air (bride de raccord). Pour plus d'informations sur les tuyaux et les dimensions voir la page relative aux accessoires sur la notice - Version aspirante.

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

Nous déclinons, dans ce cas, toute responsabilité.

Pour obtenir une efficacité d'aspiration maximale :

- ! Le parcours maximal conseillé pour les tuyauteries est de 7 mètres linéaire.
- ! Nous conseillons sur un total de 7 mètres linéaires une utilisation maximale de 2 coudes à 90°
- ! Éviter le changement radical de section du conduit, en privilégiant toujours la section équivalente à Ø 150 mm (ou la rectangulaire de 222 x 89 mm).

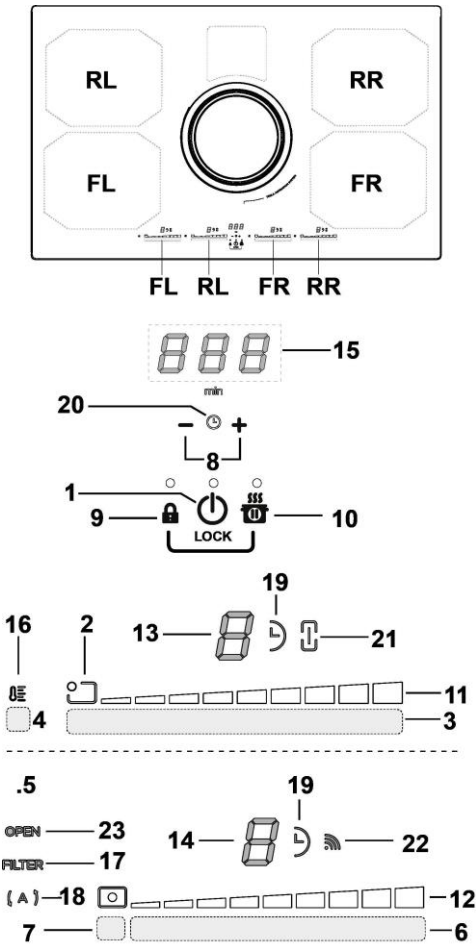


2.2 Version filtrante

L'air aspiré sera filtré à travers des filtres à graisse et anti-odeur avant d'être renvoyé dans la pièce. Le produit est fourni avec tout le nécessaire pour une installation standard avec la sortie de l'air dans la partie frontale de la plinthe du meuble. L'appareil est fourni avec un kit filtre anti-odeur. Pour plus d'informations voir la page relative aux accessoires sur le manuel d'installation- Version filtrante.

3. FONCTIONNEMENT

3.1 Panneau de contrôle



Touches tactiles (TOUCH)

- 1. ON/OFF de la plaque de cuisson/système aspiration
- 2. Voyant de position de la zone de cuisson
- 3. Sélection zone de cuisson - Augmentation Power Level
- 4. Activation Temperature Manager
- 5. Touches aspirateur
- 6. Sélection aspirateur
- 7. Augmenter/Diminuer vitesse (puissance) d'aspiration
- 8. Activation des fonctions automatiques
- 9. Réinitialiser saturation filtres
- 10. Activer Timer
- 11. Augmenter/Diminuer temps Timer
- 12. Key Lock (clé de verrouillage)
- 13. Child Lock
- 14. Pause / Recall

Afficheur / LED

- 11. Affichage puissance
- 12. Afficher vitesse (puissance) d'aspiration
- 13. Affichage zone de cuisson
- 14. Affichage aspirateur
- 15. Affichage Timer
- 16. Indicateur Température Manager
- 17. Voyant assistance filtres
- 18. Voyant fonction d'aspiration automatique
- 19. Voyant Timer activé
- 20. Indicateur Egg Timer (minuteur œufs) activé
- 21. Voyant Bridge activé
- 22. Voyant fonctionnement avec unité SNAP
- 23. Indicateur FLAP (VOLET)

3.2 Utilisation de la plaque de cuisson

3.2.1 À savoir avant de commencer

Ce manuel décrit les fonctions principales, utiliser le code QR sur les premières pages pour accéder aux instructions complètes sur internet.

Toutes les fonctions de ce plan de cuisson sont conformes aux normes de sécurité les plus strictes. Pour cette raison :

- Certaines fonctions ne s'activent pas, ou s'éteignent automatiquement, en l'absence de casseroles sur les feux ou si celles-ci sont mal placées.
- Dans d'autres cas, les fonctions activées se désactivent automatiquement après quelques secondes lorsque la fonction sélectionnée nécessite un autre réglage qui n'est pas donné.

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

3.2.2 Afficheur zone de cuisson

Sur les afficheurs relatifs aux zones de cuisson, apparaît :

Zone de cuisson allumée	0
Niveau de puissance	1...9-P
Residual Heat Indicator (Voyant chauffage résiduel)	H
Pot Detector (Détecteur de casserole)	U
Fonction Temperature Manager (Température directrice) activée	U
Fonction Pause	11
Child Lock	L
Fonction Automatic Heat Up (Chauffage automatique).	R

3.2.3 Caractéristique de la plaque

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

• **Pot Detector** : L'appareil détecte automatiquement la présence de casseroles sur les zones de cuisson.

• **Safety Shut Down** : Pour des raisons de sécurité, chaque zone est dotée d'un temps de fonctionnement maximal qui dépend du niveau de puissance programmé.

• **Residual Heat Indicator** : À l'extinction d'une ou plusieurs zones de cuisson la présence de chaleur résiduelle est signalée par un signal visuel sur l'écran de la zone correspondante, par le symbole « H ».

3.2.4 Fonctionnement

Remarque : activer d'abord la zone désirée.

• **Allumage** : toucher  ON/OFF plaque de cuisson / système d'aspiration, toucher de nouveau pour éteindre.

• **Sélection des zones de cuisson**  : Effleurer la **barre de sélection (3)** correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

• **Niveau de puissance**

Effleurer la **barre de sélection (3)** et glisser le doigt vers la droite pour augmenter la **puissance** à gauche pour diminuer.

Les niveaux de puissance disponibles sont 9 + un niveau intensif indiqué à l'écran avec le symbole « P » (**Power Booster**).

Le niveau de puissance « P » (**Power Booster**) reste activé 5 minutes puis la puissance revient au niveau précédemment utilisé.

• **Bridge Zones** : Les zones de cuisson  FL (« Master ») et  RL (« Secondaire ») et les zones  FR (« Master ») et  RR (« Secondaire ») grâce à la fonction **Bridge** peuvent être

couplées pour fonctionner et créer une zone unique (2 au total : 1 à droite et 1 à gauche) avec le même niveau de puissance. Cette fonction permet de cuire de manière homogène les grands plats les casseroles de grandes dimensions.

Pour activer la Fonction Bridge :

- sélectionner simultanément les deux zones de cuisson à utiliser

- l'indicateur  Bridge (21) de la zone de cuisson « Secondaire » s'éclaire

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

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

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

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

Remarque : effectuer le réglage quand la plaque est éteinte, lors du branchement la plaque de cuisson au réseau électrique ou de la reconnexion du réseau électrique dans les 2 minutes qui suivent,

sans appuyer sur la touche .

Pour régler la fonction Power Limitation :

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

- faire défiler simultanément sur les **barres di selezione FL et RL**

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

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

- appuyer ensuite sur la touche  et l'afficheur minuteur (15) affichera PHA (Phase power limit) :

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

0 = 7,4 KW (réglage par défaut)

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

- pour changer la configuration du **Power Limitation** faire glisser sur les zones de sélection FL 

- pour sauvegarder la valeur appuyer sur  , pendant 1 seconde ; un signal sonore se déclenche pour confirmer le réglage et pour quitter la fonction.

3.3 Utilisation du système d'aspiration

• **Allumage** : Effleurer  ON/OFF de la plaque de cuisson/système d'aspiration.

Toucher de nouveau pour éteindre.

• **Allumage du système d'aspiration : Ouvrir le Flap (volet)** toucher la **Barre de sélection (6)** pour activer le système d'aspiration.

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

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

Effleurer et glisser avec le doigt le long de la **Barre de sélection (6)** : vers la droite pour augmenter la vitesse (niveau de puissance) d'aspiration (0-8) ;

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

L'appareil est pourvu de 2 vitesses (niveaux de puissance) d'aspiration supplémentaires avec minuteur :

« 9 » pour 15 minutes,

« 10 » pour 5 minutes,

après lesquelles la puissance repasse au niveau 8

Remarque : les vitesses sont indiquées sur l'afficheur (13) de la zone de cuisson sélectionnée, par le symbole « P »

3.4 Tableaux de puissance

Niveau de puissance		Typologie de cuisson	Utilisation (selon l'expérience et les habitudes de cuisson)
Puissance maximale		Réchauffer rapidement	augmentation rapide de la température de l'aliment jusqu'à ébullition en cas d'eau ou réchauffer rapidement les liquides déjà près.
	8-9	Frïre - bouillir	brunir, commencer une cuisson, frïre des produits surgelés, bouillir rapidement
Puissance élevée	7-8	Rôtir - brunir - bouillir - griller	faire rissoler, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (à courtes durées, 5 à 10 minutes)
	6-7	Rôtir - cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	faire rissoler, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (à courtes durées, 10 à 20 minutes)
Puissance moyenne	4-5	Cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	étouffer, maintenir en ébullition douce, cuire (pour une longue période), remuer les pâtes
	3-4	cuire - mijoter - épaissir, remuer	cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (ex. eau, vin, bouillon, lait), remuer les pâtes
	2-3	cuire - mijoter - épaissir, remuer	cuisson prolongée (volumes inférieurs au litre : riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (ex. eau, vin, bouillon, lait)
Faible Puissance	1-2	Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	fondre le beurre, le chocolat délicatement, décongeler les produits de petites dimensions
	1	Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	garder chaud des petites portions justes cuisinées ou garder en température des plats à servir et remuer des risottos
OFF	0	Surface d'appui	Plan de cuisson en position stand-by ou coupé (présence possible de chaleur résiduelle de la fin de la cuisson, signalée par H-L-O)

4. ENTRETIEN

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

4.1 Utilisation de la plaque de cuisson

4.1.1 Nettoyage: La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

Important : Ne pas utiliser d'éponges abrasives ou tampons à rëcurer le verre peut être endommagé. Ne pas utiliser des produits chimiques irritants, tels que les sprays pour fours ou détachants. Après chaque utilisation, laisser refroidir le plan et le nettoyer pour enlever les dépôts et les taches causées par des résidus alimentaires. Utiliser un chiffon doux, des serviettes en papier ou des produits spécifiques pour le nettoyage du plan (suivre les instructions du fabricant).

NE JAMAIS UTILISER DE NETTOYEURS A VAPEUR !!!

Important : En cas de gros débordements accidentels de liquides des casseroles il est possible d'intervenir à travers la vanne de décharge, placée sur la partie inférieure du produit de manière à pouvoir éliminer tout résidu et nettoyer en toute sécurité. **Fig. 1a** Pour un nettoyage plus complet et soigné, enlever complètement le bac inférieur. **Fig. 1b**

4.2 Entretien du système d'aspiration

4.2.1 Nettoyage : Pour le nettoyage, utiliser **EXCLUSIVEMENT** un chiffon humidifié avec des détergent liquides neutres. **NE PAS UTILISER D'OUTILS OU D'INSTRUMENTS POUR LE NETTOYAGE !** Éviter l'usage de produits abrasifs, **NE PAS UTILISER D'ALCOOL!**

4.2.2 Filtre à graisse - Fig. 2

Il retient les particules de graisse issues de la cuisson.

Le filtre anti-graisse métallique doit être nettoyé une fois par mois avec des détergents non agressifs, à la main ou dans le lave-vaisselle à faibles températures et cycle rapide.

Le lavage du filtre anti-graisse métallique au lave-vaisselle peut en provoquer la décoloration. Toutefois, les caractéristiques de filtrage ne seront en aucun cas modifiées.

4.2.3 Filtre anti-odeurs (seule version filtrante) Fig. 3a-b-c

Retient les odeurs désagréables de cuisson.

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

1. GEBRUIKSAANWIJZING

1.1 Recipiënten voor het koken



Gebruik alleen pannen met het symbool

Belangrijk:

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

- recipiënten waarvan de bodem niet volledig plat is;
- metalen recipiënten met geëmailleerde bodem;
- recipiënten met een ruwe onderkant, om krassen op het oppervlak van de kookplaat te voorkomen;
- plaats nooit hete potten en pannen op het oppervlak van het bedieningspaneel van de plaat.

Niet alle pannen geschikt voor inductie werken efficiënt door hun gedeeltelijk ferromagnetische bodems!!! Controleer dat bij het kopen van pannen:

- de bodem volledig gemaakt is van ferromagnetisch materiaal. Anders wordt zowel het rendement van de warmteoverdracht als de uniformiteit ervan verlaagd, waarbij de temperatuur van de panoppervlakte ongeschikt wordt voor koken.



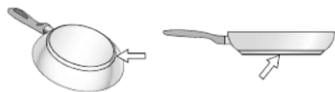
NEE!

- dat de bodem geen aluminium bevat: de schotel warmt dan niet op en kan zelfs niet worden herkend door de inductoren.



NEE!

- Niet vlakke bodem of met een ruw oppervlak. Het contactoppervlak tussen de inductor en de pan wordt hierdoor verkleind en de kookkwaliteit verslechterd.



JA!

Belangrijk: plaats nooit hete potten en pannen op het oppervlak van het bedieningspaneel van de kookplaat.

1.1.1 Reeds aanwezige recipiënten

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

voorgaande paragraaf genoemde indicaties van toepassing.

1.1.2 Aanbevolen diameters van pannenbodems

BELANGRIJK: indien de pannen geen correcte afmetingen hebben, worden de kookzones niet geactiveerd.

1.1.3 Instructies voor het koken

Voor het verkrijgen van de beste resultaten worden aangeraden om:

- Braadpannen en pannen te gebruiken met een diameter van de bodem die gelijk is aan die van de kookzone.
- Houd het deksel waar mogelijk op de pannen tijdens het koken, vooral voor pannen met een hoogte van meer dan 22 cm.
- Plaats de pan in het midden van de op de plaat aangegeven kookzone.

2. GEBRUIK VAN DE AFZUIGER

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

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



2.1 Afzuig uitvoering

De dampen worden naar buiten afgevoerd via een serie leidingen (apart aan te schaffen).

Sluit het product aan op leidingen en uitlaatopeningen in de wand met een gelijke diameter aan die van de luchtuitlaat (flensaansluiting).

Voor meer informatie over de buizen en hun afmetingen zie de accessoirepagina van de installatiehandleiding - Afzuig uitvoering.

Het gebruik van leidingen en uitlaatopeningen met een kleinere diameter veroorzaken een verminderde prestatie van de afzuiging en een aanzienlijke toename van het geluidsniveau.

In deze gevallen aanvaarden wij derhalve geen enkele aansprakelijkheid.

Voor een maximale afzuigkracht:

- ! Er wordt aanbevolen om een maximaal leidingtraject van 7 meter lineair aan te houden.
- ! Het wordt aanbevolen om op het totaal van 7 lineaire meters een maximum aantal van twee bochten van 90° te hanteren.
- ! Vermijd drastische veranderingen in de buisdoorsnede en geef altijd de voorkeur aan de doorsnede die overeenkomt met Ø 150 mm (of de rechthoekige van 222 x 89 mm).



2.2 Filter uitvoering

De aangezogen lucht wordt na filtratie door speciale vetfilters en geurbepalende filters weer in de ruimte geleid. Het product wordt geleverd met alle elementen noodzakelijk voor een standaardinstallatie, met de luchtuitlaat aan de voorzijde van de plint van het meubel. Het product is uitgerust met een set geurfilters. Voor meer informatie zie de accessoirepagina van de installatiehandleiding - Filter uitvoering.

• **Pot Detector:** Het product detecteert automatisch de aanwezigheid van pannen op de kookzones.

• **Safety Shut Down [Veilige uitschakeling]:** Om veiligheidsredenen heeft elke kookzone een maximale werkingsduur, afhankelijk van het ingestelde vermogensniveau.

• **Residual Heat Indicator [Indicator restwarmte]:** Bij de uitschakeling van één of meerdere kookzones wordt de aanwezigheid van restwarmte gesignaleerd met een speciale visuele aanduiding op het display van de betreffende zone, door middel van het symbool "H".

3.2.4 Werking

Nota: activeer eerst de gewenste zone.

• **Activering:** raak  **AAN/UIT kookplaat/afzuigstelsysteem**aan. nogmaals aanraken om uit te schakelen.

• **Selecteren van de kookzones**  : Raak de **keuzebalk (3)** die overeenkomen met de gewenste kookzone aan.

• Vermogensniveau

Raak de **keuzebalk (3)** aan en schuif met de vingers naar rechts voor het verhogen van het **vermogensniveau**, naar links voor het verlagen.

De beschikbare vermogensniveaus zijn 9 + een intensief vermogensniveau dat wordt aangegeven in het display met het symbool "P" (**Power Booster**).

Het vermogensniveau "P" (**Power Booster**) blijft 5 minuten actief, waarna het vermogen terugkeert naar het vorige niveau.

• **Bridge Zones (Brug Zones):** De kookzones  FL ("Master") en  RL ("Secundaire") en de zones  FR

("Master") en  RR ("Secundaire") kunnen dankzij de **Brugfunctie** gekoppeld werken om één enkele zone te vormen (2 in totaal: 1 aan de rechterkant en 1 aan de linkerkant) met hetzelfde vermogensniveau. Deze functie staat toe om, in geval van zeer grote pannen, een gelijkmatige bereiding te verkrijgen.

Voor de activering van de functie Bridge:

- selecteer gelijktijdig de twee kookzones die men wenst te gebruiken

- de indicator  Bridge (21) van de "Secundaire" kookzone licht op

- via de **Keuzebalk (3)** van de kookzone "Master is het mogelijk het Niveau (Vermogen) in te stellen

- deze procedure herhalen om de functie Bridge te deactiveren

• Power Limitation [Vermogensbegrenzing]

Met de vermogensbegrenzingsfunctie kunt u de werking van het product instellen en de maximale absorptie beperken (KW).

Nota: de instelling moet worden uitgevoerd terwijl de kookplaat uitgeschakeld is wanneer de kookplaat wordt aangesloten op de stroomvoorziening of wanneer de stroomvoorziening opnieuw wordt aangesloten, binnen de 2 minuten, **zonder** de toets in te drukken



Instellen van de Power Limitation:

- raak aan en hou de   toets vast, tot er een kort geluidssignaal klinkt.

- schuif tegelijkertijd op de **keuzebalken FL en RL**

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

vermogensniveau  langere tijd indrukken, totdat een kort geluidssignaal klinkt

- op het scherm van de timer (15) verschijnt het symbool "CF6", om aan te geven dat de instelling kan worden uitgevoerd

- druk vervolgens op toets  en de timer van het display (15) toont **PHA (Phase power limit):**

-

- het scherm van de **zone FL**  geeft de huidige instelling aan**

0 = 7,4 KW (standaardinstelling)

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

- schuif voor het wijzigen van de **Power Limitation** over de selectiegebieden FL 

- om de gemaakte keuze op te slaan druk op de toetsen   , gedurende 1 seconde; er wordt een geluidssignaal gegeven om de instelling te bevestigen, waarna de functie wordt afgesloten.

3.3 Gebruik van het afzuigstelsysteem

• **Activering:** Raak  **AAN/UIT** aan van de **kookplaat/afzuigstelsysteem**.

Raak nogmaals aan om uit te schakelen.

• **Starten van het afzuigstelsysteem:** Open de **Flap** raak de **Keuzebalk (6)** aan om het afzuigstelsysteem te activeren.

Opmerking: De afzuigzone is voorzien van een mechanisch draaiende **FLAP**. Het is noodzakelijk de **FLAP** te openen voor het aanzetten van de kap om het afzuigstelsysteem te activeren. De afzuigkap is voorzien van een sensor die de motor automatisch stopt, als de **FLAP** bij geactiveerde afzuiging volledig wordt gesloten. Alleen door de **FLAP** te heropenen start het afzuigen opnieuw.

• Aanzuignsnelheid (vermogen):

Raak aan en schuif met de vingers langs de **Keuzebalk (6)**: naar rechts voor het verhogen van de snelheid (vermogen) van aanzuigen (0-8);

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

Het product is uitgerust met 2 extra tijdsgebonden aanzuignsnelheden (vermogens):

"9" voor 15 minuten,

"10" voor 5 minuten

daarna keert de snelheid terug naar niveau 8

Nota: beide snelheden worden in het display (13) van de gekozen kookzone weergegeven met het symbool "P".

3.4 Vermogenstabellen

Vermogens niveau		Soort bereiding	Gebruik (gebaseerd op ervaring en kookgewoonten)
Max vermogen	P	Snel verwarmen	in korte tijd de temperatuur van het voedsel verhogen tot een snel kookpunt in geval van water of het snel opwarmen van kookvloeistoffen
	8-9	Bakken - koken	aanbraden, beginnen met koken, diepvriesproducten frituren, snel aan de kook brengen
Hoog vermogen	7-8	Aanbraden - fruiten -koken - grillen	fruiten, aan de kook houden, koken en grillen (voor korte tijd, 5-10 minuten)
	6-7	Aanbraden - koken - laten sudderen -fruiten – grillen	fruiten, licht koken, koken en grillen (voor middellange duur, 10-20 minuten), voorverwarmen van benodigdheden
Gemiddeld vermogen	4-5	Koken - laten sudderen - fruiten – grillen	stoven, zachtjes laten koken, koken (langdurig), de pasta omscheppen
	3-4	Koken - laten pruttelen - inkoken - omscheppen	langere kooktijd (rijst, sauzen, gebraad, vis) met de bijbehorende vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk), de pasta omscheppen
	2-3	Koken - laten pruttelen - inkoken - omscheppen	langere bereiding (hoeveelheden van minder dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) met de bijbehorende vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk)
Laag vermogen	1-2	Smelten – ontdooien – warm houden - smeugig maken	de boter smelten, de chocolade zachtjes laten smelten, kleine producten ontdooien
	1	Smelten – ontdooien – warm houden - smeugig maken	het warm houden van kleine porties vers gekookt voedsel of het warm houden van klaargemaakte gerechten en risotto's doorscheppen
OFF	0	Steunoppervlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven met H-L-O)

4. ONDERHOUD

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

4.1 Onderhoud van de kookplaat

4.1.1 Reiniging

De kookplaat moet na ieder gebruik gereinigd worden.

Belangrijk: Gebruik geen schuursponsjes of metaalsponsjes, deze kunnen het glas beschadigen. Gebruik geen chemische en irriterende reinigingsmiddelen zoals ovenspray of vlekkenmiddelen. Laat na elk gebruik de bovenkant afkoelen en schoonmaken om aangekoekte delen en vlekken te verwijderen. Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of specifieke producten voor het reinigen van de kookplaat (volg de aanwijzingen van de fabrikant).

GEEN STOOMREINIGER GEBRUIKEN!!!

Belangrijk: In geval dat er per ongeluk en overvloedig vloeistof uit de pannen wordt gemorst, is het mogelijk om de afvoerlepel te gebruiken, die zich aan de onderkant bevindt, om eventuele resten te verwijderen en zo een maximale hygiënische veiligheid te garanderen. **Afb. 1a**

Voor een meer complete en grondige reiniging kan de onderste bak volledig worden verwijderd. **Afb. 1b**

4.2 Onderhoud van het afzuigsysteem

4.2.1 Reiniging: **ALLEEN** reinigen met een doek die is bevochtigd met een neutraal vloeibaar schoonmaakmiddel. **GEBRUIK BIJ HET REINIGEN GEEN GEREEDSCHAPPEN OF ANDERE VOORWERPEN.** Gebruik geen schuurmiddelen. **GEBRUIK GEEN ALCOHOL!**

4.2.2 Vetfilter - afb. 2

Vangt vetdeeltjes op uit de kookdampen.

Het **vetfilter** moet iedere maand worden gereinigd met een niet-agressief reinigingsmiddel, met de hand of in de vaatwasser. Zet de vaatwasser hierbij op de laagste temperatuur en het kortste programma. In de vaatwasser kan het vetfilter wat verkleuren. Dit heeft echter geen invloed op de filterwerking.

4.2.3 Geurfilter - (Enkel voor de Filter Uitvoering) afb. 3a-b-c

Absorbeert ongewenste kookgeurtjes. Het product is uitgerust met een set geurfilters. De verzadiging van de geurfilters treedt op na min of meer langdurig gebruik, afhankelijk van het soort koken en de regelmaat van de vetfilterreiniging. De geurfilters kunnen om de 2/3 maanden warmteregeneerd worden in een voorverwarmede oven op 200°C gedurende 45 minuten. Een correcte regeneratie zorgt voor een constante filteringsefficiëntie voor 5 jaar.

1. INSTRUCCIONES DE USO

1.1 Recipientes para la cocción

Utilizar solo ollas con el símbolo .

Importante:

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

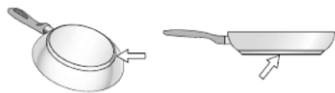
- recipientes con fondo que no sea perfectamente plano;
 - recipientes de metal con una base esmaltada;
 - recipientes con una base rugosa, para evitar rayar la superficie de la placa;
 - nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa.
- ¡No todas las ollas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



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



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



Importante: nunca apoye ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa.

1.1.1 Recipientes preexistentes

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

1.1.2 Diámetros del fondo de olla recomendados

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

Para ver el diámetro mínimo de la olla a utilizar en cada área, consulte la parte correspondiente en este manual.

1.1.3 Indicaciones para la cocción

Para obtener mejores resultados se recomienda:

- Usar ollas y sartenes cuyo diámetro del fondo sea igual al de la zona de cocción.
- Siempre que sea posible, mantenga la tapa de las ollas durante la cocción, especialmente para las ollas de más de 22 cm de altura.
- Coloque la olla en el centro de la zona de cocción dibujada en la placa.

2. EMPLEO DEL ASPIRADOR

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

Consulta los sitios www.elica.com y www.shop.elica.com para comprobar la gama completa de kits disponibles, para realizar las diferentes instalaciones, tanto en versión filtrante como en aspirante.



2.1 Versión aspirante

Los vapores se evacúan al exterior a través de una serie de tuberías (que se compran por separado).

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

Para más información sobre las tuberías y sus dimensiones ver la página de accesorios del manual de instalación: versión aspirante.

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

Por lo tanto no se acepta responsabilidad alguna por ello.

Para obtener la máxima eficacia de aspiración:

- ! Se recomienda un recorrido de tubería máximo de 7 metros lineales.
- ! Se recomienda en el total de 7 metros lineales usar un número máximo de dos curvas de 90°
- ! Evite cambios drásticos en la sección transversal del conducto, prefiriendo siempre la sección transversal equivalente a Ø 150 mm (o la sección transversal rectangular de 222 x 89 mm).

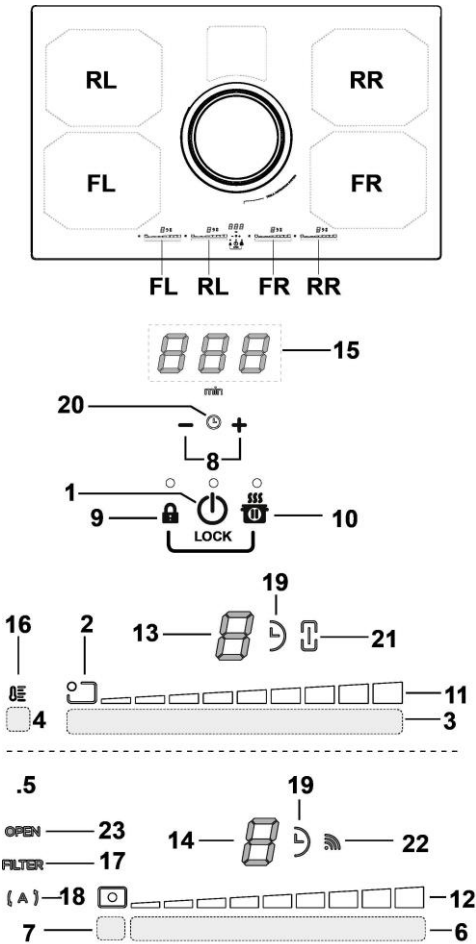


2.2 Versión filtrante

El aire aspirado se filtra a través de filtros específicos para grasas y filtros para olores, antes de ser reintroducido en la habitación. El producto está equipado con un conjunto de filtros de olores. Para más información ver la página de accesorios del manual de instalación: versión filtrante.

3. FUNCIONAMIENTO

3.1 Panel de control



Tecclas táctiles (TOUCH)

- 1. ON/OFF de la placa de cocción/sistema aspirante
- 2. Indicador posición zona de cocción
- 3. Selección de zonas de cocción y regulación de la potencia
- 4. Activación Temperature Manager
- 5. Botones aspirador
- 6. Selección aspirador
Aumento/Disminución velocidad (potencia) de aspiración
- 7. Activación funciones automáticas
Reset (Reajuste) Saturación Filtros
- 8. Activación Timer
Aumento/Disminución tiempo Timer
- 9. Key Lock (Cerradura con llave)
- 9+10. Child Lock
- 10. Pausa/Recall

Pantalla/LED

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

3.2 Uso de la placa de cocción

3.2.1 A saber antes de empezar

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

Todas las funciones de esta placa de cocción cumplen con las más estrictas normas de seguridad. Por esta razón:

- Algunas funciones no se activan o se desactivan automáticamente, en ausencia de ollas o cuando están mal situadas sobre los fuegos.
- En otros casos, las funciones activadas se desactivan automáticamente después de pocos segundos cuando la función seleccionada requiere un ajuste adicional que no se da.

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

3.2.2 Pantalla de la zona de cocción

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

Zona de cocción encendida	0
Nivel de potencia	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indicador de calor residual)	H
Pot Detector (Detector de ollas)	U
Función Temperature Manager (Gestión Temperatura) activada	U
Función Pausa	
Child Lock	L
Función Automatic Heat UP (Calentamiento Automático)	R

3.2.3 Características de la placa

- **Safe Activation:** El producto se activa solo en presencia de ollas en las zonas de cocción: el proceso de calentamiento no se activa o bien se interrumpe en caso de ausencia de ollas.
- **Pot Detector:** El producto detecta de manera automática la

presencia de ollas en las zonas de cocción.

- **Safety Shut Down:** Por motivos de seguridad, cada zona de cocción cuenta con un tiempo de funcionamiento máximo que depende del nivel de potencia programado.

- **Residual Heat Indicator:** Con el apagado de una o más zonas de cocción la presencia del calor residual es indicada a través de una señal visual en la pantalla de la zona correspondiente, mediante el símbolo "H".

3.2.4 Funcionamiento

Nota: activar primero el área deseada.

- **Encendido:** tocar  **ON/OFF placa de cocción/ sistema aspirante.** tocar de nuevo para apagar.

- **Selección de las zonas de cocción** 

: Toque la **barra de selección (3)** correspondiente a la zona de cocción deseada.

- **Nivel de potencia**

Toque la **barra de selección (3)** y deslizar con los dedos hacia la derecha para aumentar el **nivel de potencia**, hacia la izquierda para disminuirlo.

Los niveles de potencia disponibles son 9 + un nivel de potencia intensivo indicado en la pantalla con el símbolo "P" (**Power Booster**).

El nivel de potencia "P" (**Power Booster**) permanece activo durante 5 minutos, después la potencia regresa al nivel precedente.

- **Bridge Zones (Zonas Bridge):** Las zonas de cocción  FL ("Master") y  RL ("Secundaria") y las zonas

 RR ("Secundaria") gracias a la función **Bridge** son capaces de trabajar en parejas de forma combinada creando una sola zona (2 en total: 1 a la derecha y 1 a la izquierda) con el mismo nivel de potencia. Esta función posibilita una cocción homogénea con fuentes y ollas de gran tamaño.

Para activar la Función Bridge:

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

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

- mediante el **Área de selección (3)** de la zona de cocción "**Master** será posible configurar el Nivel (Potencia) de funcionamiento

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

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

La función Power Limitation permite configurar el funcionamiento del producto limitando la absorción máxima (KW).

Nota: la configuración debe realizarse con la placa de cocción apagada, cuando la placa está conectada o cuando se vuelve a conectar la red eléctrica, en los 2 minutos sucesivos **sin** presionar el

botón .

Para configurar el Power Limitation:

- mantener pulsadas las teclas  , hasta la emisión de una breve señal acústica

- se desplazan simultáneamente en las **barras de selección FL y**

RL , de izquierda a derecha,

- presionar y mantener presionados las teclas prolongadamente en el **área correspondiente al último nivel de potencia**

, hasta que se emita una breve señal acústica

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

- a continuación pulsar la tecla  y la pantalla del temporizador (15) mostrará **PHA (Phase power limit):**

—

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

0 = 7,4 KW (configuración predeterminada)

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

- para cambiar la configuración del **Power Limitation** desplazarse

por las zonas de selección FL 

- para guardar la elección, pulsar las teclas   durante aproximadamente 1 segundo; el sistema emite una señal acústica prolongada para confirmar la configuración y si sale de la función.

3.3 Uso del sistema aspirante

- **Encendido:** Tocar  **ON/OFF de la placa de cocción/sistema aspirante.**

Pulsar de nuevo para apagar.

- **Encendido del sistema aspirante:** **Abrir el Flap** tocar la **Barra de selección (6)** para activar el sistema aspirante.

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

- **Velocidad (potencia) de aspiración:**

Tochar y desplazarse con los dedos a lo largo de la **Barra de selección (6)**; hacia la derecha para aumentar la velocidad (potencia) de aspiración (**0-8**); hacia la izquierda para disminuir la velocidad (potencia) de aspiración (**8-0**)

El producto está equipado con 2 velocidades (potencia) de aspiración temporizadas adicionales:

"9" durante 15 minutos,

"10" durante 5 minutos

después de lo cual la potencia vuelve al nivel 8

Nota: ambas velocidades se muestran en la pantalla (13) de la zona de cocción seleccionada, con el símbolo "P".

3.4 Tablas de potencia

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Uso (basado en la experiencia y los hábitos de cocción)
Max potencia	P	Calentar rápidamente	aumentar en poco tiempo la temperatura de la comida hasta un rápido ebullición en caso de agua o calentar rápidamente los líquidos de cocción
	8-9	Freír - hervir	dorar, empezar una cocción, freír los productos congelados, cocer rápidamente
Alta potencia	7-8	Dorar – sofreír - hervir - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición alta, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 5-10 minutos)
	6-7	Dorar - cocinar – estofar – sofreír - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición baja, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 10-20 minutos), precalentar accesorios
Media potencia	4-5	Cocinar – estofar – sofreír - asar a la parrilla	estofar, mantener la ebullición a fuego lento, cocer (durante un tiempo prolongado), condimentar la pasta
	3-4	Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	cocciones prolongadas (arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (por ejemplo: agua, vino, caldo, leche), condimentar la pasta
	2-3	Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	cocciones prolongadas (volúmenes inferiores al litro: arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (p. ej.: agua, vino, caldo, leche)
Baja potencia	1-2	Fundir – descongelar – mantener caliente - condimentar	derretir la mantequilla, fundir lentamente el chocolate, descongelar productos de pequeñas dimensiones
	1	Fundir – descongelar – mantener caliente - condimentar	mantener calientes pequeñas porciones de comida recién cocinada o mantener los platos de servicio a la misma temperatura y condimentar los risottos
OFF	0	Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagado (posible presencia de calor residual de la final de la cocción, señalado con H-L-O)

4. MANTENIMIENTO

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

4.1 Mantenimiento de la placa de cocción

4.1.1 Limpieza: La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso. **Importante:** No utilice esponjas abrasivas o cucharas, pueden dañar el cristal. No utilice detergentes químicos irritantes, tales como spray para horno o quitamanchas. Después de cada uso, deje enfriar la placa y límpiela para eliminar incrustaciones y manchas. Utilice un paño suave, rollos de papel absorbente para cocina o productos específicos para limpiar la placa (siga las instrucciones del fabricante).

¡¡NO UTILICE LIMPIADORAS A VAPOR!!

Importante: En caso de derrame accidental y abundante de líquidos de la olla es posible intervenir a través de la válvula de drenaje, situada en la parte inferior del producto, para eliminar cualquier residuo, garantizando la máxima seguridad higiénica. **Fig. 1a** Para una limpieza más completa y exhaustiva, se puede quitar completamente el recipiente inferior. **Fig. 1b**

4.2 Mantenimiento del sistema aspirante

4.2.1 Limpieza: Para la limpieza, utilice **EXCLUSIVAMENTE** un paño impregnado de detergente líquido neutro. **¡NO UTILICE**

UTENSILIOS O INSTRUMENTOS PARA LA LIMPIEZA! No utilice productos que contengan abrasivos. **¡NO UTILICE ALCOHOL!** **¡NO UTILICE DESINFECTANTES NI PRODUCTOS QUE CONTENGAN CLORO!**

4.2.2 Filtro de grasas - Fig. 2.

Retiene las partículas de grasa producidas cuando se cocina. El **filtro antigrasa metálico** debe limpiarse una vez al mes con detergentes no agresivos, manualmente o bien en lavavajillas a bajas temperaturas y con ciclo breve. Con el lavado en el lavavajilla el filtro antigrasa metálico puede desteñirse pero sus características de filtrado no cambian absolutamente.

4.2.3 Filtro de olores - (Solo para versión filtrante) Fig. 3a-b-c
Retiene los olores desagradables producidos por la cocción de alimentos.

El producto está equipado con un conjunto de filtros de olores. La saturación de los filtros de olores se produce después de un uso más o menos prolongado dependiendo del tipo de cocina y de la regularidad de la limpieza del filtro de grasas. Los filtros de olores pueden ser regenerados térmicamente cada 2/3 meses en un horno precalentado a 200 °C durante 45 minutos. La correcta regeneración asegura una constante eficiencia de filtrado durante 5 años.

1. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1.1 Recipientes para a cozedura

Utilize apenas panelas com o símbolo .

Importante:

para evitar danos permanentes na superfície da placa, não utilize:

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

Nem todas as panelas adequadas à indução funcionam eficientemente devido a fundos parcialmente constituídos por material ferromagnético! No momento da aquisição de panelas ou frigideiras, verifique se:

- o fundo é totalmente de material ferromagnético. Caso contrário, quer a eficiência da transmissão do calor quer a sua uniformidade são reduzidas, com temperaturas da superfície da panela / frigideira não adequadas à cozedura.



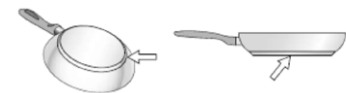
NÃO!

- O fundo não pode conter alumínio: as panelas não esquentam e também podem não ser reconhecidas pelos indutores.



NÃO!

- Fundos não planos ou com superfície rugosa. Subtraem a superfície de contacto entre o indutor e a louça, diminuindo-lhe a eficiência e piorando a experiência de cozedura.



SIM!

Importante: nunca coloque panelas e frigideiras quentes na superfície do painel de controlo da placa.

1.1.1 Recipientes pré-existentis

Pode verificar se o material da panela é magnético com um simples íman. Se não forem detetáveis magneticamente, as panelas não são adequadas. As indicações referidas no parágrafo anterior também se aplicam neste caso.

1.1.2 Diâmetros recomendados para os fundos das panelas

IMPORTANTE: se as panelas não tiverem o tamanho correto, as zonas de cozinhar não se acendem.

Para ver o diâmetro mínimo da panela a ser utilizada em cada zona individual, consulte a parte ilustrada deste manual.

1.1.3 Indicações para a cozedura

Para obter melhores resultados, recomendamos que:

- Utilize tachos e panelas com diâmetro do fundo igual ao da zona de cozedura;
- Sempre que possível, mantenha a tampa nas panelas durante a cozedura e, em particular, nas panelas com mais de 22 cm de altura;
- Posicione a panela no centro da zona de cozedura desenhado na placa.

2. UTILIZAÇÃO DO EXAUSTOR

O sistema de aspiração pode ser utilizado na versão de aspiração com evacuação externa ou de filtragem de recirculação interna.

Consulte os sites www.elica.com e www.shop.elica.com para verificar a gama completa de kits disponíveis, para poder executar as várias instalações, tanto na filtragem quanto na aspiração.



2.1 Versão de aspiração

Os vapores são evacuados para o exterior através de uma série de tubagens (a serem adquiridas separadamente).

Ligue o produto a tubos e orifícios de descarga de parede com diâmetro equivalente à saída de ar (flange de união).

Para mais informações sobre os tubos e as suas dimensões, consulte a página do manual de instalação relativa aos acessórios - Versão de aspiração.

A utilização de tubos e orifícios de descarga de parede com diâmetro inferior determinará uma diminuição no desempenho da aspiração e um aumento drástico no ruído.

Declinamos qualquer responsabilidade neste caso.

Para obter a máxima eficiência de aspiração:

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

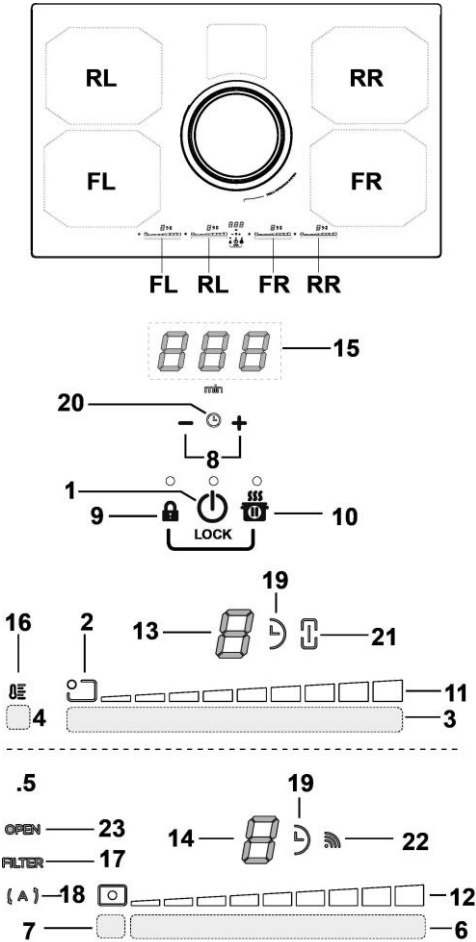


2.2 Versão de filtragem

O ar aspirado será filtrado através de filtros de gordura e filtros de odores específicos antes de ser reenviado novamente para a divisão. O produto é fornecido com tudo o que é necessário para uma instalação padrão com saída do ar pela parte frontal do rodapé do móvel. O produto está equipado com um conjunto de filtros de odores. Para mais informações, consulte a página do manual de instalação relativa aos acessórios - Versão de filtragem.

3. FUNCIONAMENTO

3.1 Painel de controlo



Botões de toque (TOUCH)

- 1. ON / OFF da placa de cozedura / sistema de aspiração
- 2. Indicador de posição da zona de cozedura
- 3. Seleção das zonas de cozedura e regulação de potência
- 4. Ativação do Temperature Manager (Gestor de Temperatura)
- 5. Botões do exaustor
- 6. Seleção do exaustor
- 7. Aumento / Diminuição da velocidade (potência) de aspiração
- 8. Ativação das funções automáticas
- 9. Redefinição da saturação dos filtros
- 10. Ativação do Temporizador
- 11. Aumento / Diminuição do tempo do Temporizador
- 12. Bloqueio dos botões
- 13+14. Bloqueio Parental
- 15. Pausa / Recall

Visor / LED

- 16. Visualização da potência
- 17. Visualização da velocidade (potência) de aspiração
- 18. Visor da zona de cozedura
- 19. Visor do exaustor
- 20. Visor do Temporizador
- 21. Indicador do Temperature Manager (Gestor de Temperatura)
- 22. Indicador de assistência dos filtros
- 23. Indicador da função de aspiração automática
- 24. Indicador de Temporizador ativo
- 25. Indicador do Temporizador de Ovo ativo
- 26. Indicador de Bridge ativo
- 27. Indicador funcionamento com SNAP
- 28. Indicador FLAP

3.2 Utilização da placa de cozedura

3.2.1 A saber antes de iniciar

Neste manual estão descritas as principais funções, utilize o código QR nas primeiras páginas para aceder às instruções completas na Internet.

Todas as funções desta placa de cozedura respeitam as mais rigorosas normas de segurança. Por este motivo:

- Algumas funções não se ativam ou desativam automaticamente, na ausência das painéis ou quando estas estão mal posicionadas sobre os queimadores.
- Em outros casos, as funções ativadas desativam-se automaticamente após alguns segundos, quando a função selecionada requer uma configuração posterior que não é fornecida.

Aguarde até que o visor se desligue antes de se aproximar da zona de cozedura.

3.2.2 Visor da zona de cozedura

Nos visores relativos às áreas de cozedura, é indicado o seguinte:

Zona de cozedura ligada	0
Nível de Potência	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indicador de calor residual)	H
Pot Detector (Detetor de Painel)	U
Função Temperature Manager (Gestor de Temperatura) ativa	U
Função Pausa	11
Bloqueio Parental	L
Função Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático)	R

3.2.3 Características da placa

- **Ativação segura:** O produto ativa-se apenas com a existência de painéis sobre as zonas de cozedura: o processo de aquecimento não se inicia ou interrompe em caso de ausência ou remoção das painéis.

• **Pot Detector (Detetor de Painel):** O produto deteta automaticamente a existência de painéis sobre as zonas de cozedura.

• **Safety Shut Down (Desligar de segurança):** Por motivos de segurança, cada zona de cozedura tem um tempo máximo de funcionamento que depende do nível de potência configurado.

• **Residual Heat Indicator (Indicador de calor residual):** Quando uma ou mais zonas de cozedura são desligadas, a presença de calor residual é sinalizada com um sinal visual específico no visor da zona correspondente, por meio do símbolo "H".

3.2.4 Funcionamento

Nota: ative antes a zona desejada.

• **Ligação:** toque  ON / OFF placa de cozedura / sistema de aspiração. toque de novo para desligar.

• **Seleção das zonas de cozedura**  : Toque na **barra de seleção (3)** correspondente à zona de cozedura desejada.

• Nível de Potência

Toque na **barra de seleção (3)** e percorra com os dedos para a direita para aumentar o **nível de Potência**, para a esquerda para diminuir.

Os níveis de potência disponíveis são 9 + um nível de potência intensivo indicado no visor com o símbolo "**P**" (**Power Booster**).

O nível de potência "**P**" (**Power Booster**) permanece ativo por 5 minutos, após o que a potência volta ao nível anterior.

• **Bridge Zones (Zonas de Ponte):** As zonas de cozedura  FL ("Master") e  RL ("Secundária") e as zonas  FR

("Master") e  RR ("Secundária") graças à função **Bridge** são capazes de trabalhar aos pares, criando uma zona única (2 no total: 1 à direita e 1 à esquerda) com o mesmo nível de potência. Tal função permite uma cozedura homogênea com tabuleiros e painéis grandes.

Para ativar a função Bridge:

- **selecione ao mesmo tempo as duas zonas de cozedura que pretende utilizar**

- o indicador  Bridge (21) da zona de cozedura "**Secundária**" ilumina-se

- através da **Área de seleção (3)** da zona de cozedura "**Master** será possível configurar o **Nível (Potência) de exercício**

- para desativar a **Função Bridge** basta repetir o mesmo procedimento de ativação

• Power Limitation (Limitação de Potência)

A função de Limitação de Potência permite configurar o funcionamento do produto limitando-lhe a sua absorção máxima (kW).

Nota: a definição deve ocorrer com a placa desligada, no momento da ligação da placa de cozedura à rede elétrica, ou na religação da própria rede elétrica, dentro dos 2 minutos sucessivos, **sem** premir o

botão .

Para definir a Limitação de Potência:

- toque e mantenha o toque nos botões  , até que seja emitido um sinal acústico curto.

- percorra simultaneamente pelas **barras de seleção FL e RL**

, da esquerda para a direita, depois mantenha pressionado por um longo período na área

correspondente ao último nível de potência

até que seja emitido um sinal acústico curto

- o visor Temporizador (15) mostra os símbolos "**CF6**", indicando que é possível executar a definição

- prima sucessivamente o botão  e o visor do temporizador (15) exibirá **PHA (Phase power limit):**

- o visor da **zona FL**  mostra a definição atual**
0 = 7,4 kW (definição por defeito)
1 = 4,5 kW
2 = 3,1 kW

- para mudar a definição do **Limitação de Potência** percorra sobre

as áreas de seleção FL 

- para salvar a escolha feita, prima os botões  , por 1 segundo; será emitido um sinal acústico para confirmar a definição efetuada e sair da função.

3.3 Utilização do sistema de aspiração

• **Ligação:** Toque  ON / OFF da placa de cozedura / sistema de aspiração.

Toque novamente para desligar.

• **Ligação do sistema de aspiração:** Abra o Flap toque a **Barra de seleção (6)** para ativar o sistema de aspiração.

Nota: A zona de aspiração está equipada com um **FLAP** rotativo mecânico. É necessário abrir o **FLAP** antes de ligar o exaustor para ativar o sistema de aspiração. O exaustor está equipado com um sensor que, com a aspiração ativada, no caso em que o **FLAP** é fechado completamente, para o motor automaticamente. A aspiração reinicia apenas quando se reabre o **FLAP**.

• Velocidade (potência) de aspiração:

Toque e percorra com os dedos ao longo da **Barra de seleção (6)**: para a direita para aumentar a velocidade (potência) de aspiração (0-8);

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

O produto está equipado com 2 velocidades (potência) de aspiração suplementares temporizadas:

"9" por 15 minutos,

"10" por 5 minutos

depois disso, regressa ao nível 8

Nota: ambas as velocidades são indicadas no visor (13) da zona de cozedura selecionada, com o símbolo "**P**".

3.4 Tabelas de potência

Nível de potência		Tipos de cozedura	Utilização (baseada na experiência e nos hábitos de cozedura)
Máx. potência	P	Aquecer rapidamente	aumentar a temperatura dos alimentos por um curto período de tempo até ferver rapidamente em caso de água ou aquecer rapidamente os líquidos de cozedura
	8-9	Fritar - ferver	gratinar, começar uma cozedura, fritar produtos congelados, ferver rapidamente
Potência alta	7-8	Gratinar – refogar - ferver - grelhar	refogar, manter fervuras vivas, cozer e grelhar (por um curto período, 5 a 10 minutos)
	6-7	Gratinar - cozinhar – estufar– refogar - grelhar	refogar, manter fervuras ligeiras, cozer e grelhar (por um curto período, 10 a 20 minutos), pré-aquecer acessórios
Potência média	4-5	Cozinhar – estufar– refogar - grelhar	estufar, manter fervuras delicadas, cozer (durante muito tempo), amanteigar a massa
	3-4	Cozer - ferver em lume brando - engrossar - amanteigar	cozeduras prolongadas (arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite), amanteigar a massa
	2-3	Cozer - ferver em lume brando - engrossar - amanteigar	cozeduras prolongadas (volumes inferiores a um litro: arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex., água, vinho, caldo, leite)
Potência Baixa	1-2	Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar	derreter a manteiga, fundir delicadamente o chocolate, descongelar pequenos produtos
	1	Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar	manter aquecidas pequenas porções de comida recém-cozidas ou manter os pratos à temperatura de servir e amanteigar os risotos
OFF	0	Superfície de apoio	Placa de fogão em pausa ou desligada (possível presença de calor residual de final de cozimento, sinalizado por H-L-O)

4. MANUTENÇÃO

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

4.1 Manutenção da placa de cozedura

4.1.1 Limpeza: A placa de cozedura deve ser limpo depois de cada utilização.

Importante: Não utilize esponjas abrasivas ou esfregões, pois podem danificar o vidro. Não utilize detergentes químicos irritantes, como sprays de forno ou removedores de manchas. Após cada utilização, deixe a placa arrefecer e limpe-a para remover as incrustações e manchas. Use um pano macio, papel absorvente de cozinha ou produtos específicos para a limpeza da placa (siga as instruções do fabricante).

NÃO UTILIZAR LIMPADORES A JATO DE VAPOR!!!

Importante: No caso de transbordamentos de líquidos acidentais e abundantes das panelas, é possível intervir através da válvula de descarga, localizada na parte inferior do produto, para eliminar qualquer resíduo, garantindo a máxima segurança higiénica. Fig. 1a Para uma limpeza mais completa e exaustiva pode remover completamente a bandeja inferior. Fig. 1b

4.2 Manutenção do sistema de aspiração

4.2.1 Limpeza: Para a limpeza, utilizar um pano humedecido com detergentes líquidos neutros. Evitar o uso de produtos contendo

abrasivos. NÃO UTILIZE ÁLCOOL!

4.2.2 Filtro de gorduras - Fig. 2

Capta as partículas de gordura provenientes da cozedura.

O Filtro de gordura deve ser limpo uma vez por mês com detergentes não agressivos. O filtro pode ser lavado manualmente ou na máquina de lavar louça a baixas temperaturas e com um ciclo breve.

O filtro metálico para a gordura pode perder cor com as lavagens na máquina da louça, mas as suas características de filtração não se alteram.

4.2.3 Filtro de odores (Apenas para a Versão de Filtragem) Fig. 3a-b-c

Retém os odores desagradáveis produzidos durante a preparação de alimentos.

O produto está equipado com um conjunto de filtros de odores. A saturação dos filtros de odores verifica-se após uma utilização mais ou menos prolongada, dependendo do tipo de cozinha e da regularidade da limpeza do filtro de gorduras. Os filtros de odores podem ser regenerados termicamente a cada 2 / 3 meses num forno pré-aquecido a 200 °C por 45 minutos. A regeneração adequada garante uma eficácia de filtração constante por 5 anos.

1. ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

1.1 Σκεύη για μαγείρεμα

Χρησιμοποιείτε μόνο κατασάρολες που φέρουν το σύμβολο



Σημαντικό:

για την αποφυγή καταστροφής της εστίας, μην χρησιμοποιείτε:

- σκεύη με βάση που δεν είναι τελείως επίπεδη,
 - μεταλλικά σκεύη με μαγνήτι βάση,
 - σκεύη με τραχιά βάση προκειμένου να μην γρατζουνιστεί η επιφάνεια της εστίας,
 - μην ακουμπάτε ποτέ ζεστές κατασάρολες και τηγάνια στον πίνακα ελέγχου της μονάδας.
- Όσα σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε επαγγελματικές εστίες δεν σημαίνει ότι λειτουργούν και αποτελεσματικά λόγω του ότι η βάση τους μπορεί να μην αποτελείται εξ ολοκλήρου από σιδηρομαγνητικό υλικό!! Όταν αγοράζετε κατασάρολες ή τηγάνια βεβαιωθείτε ότι:
- η βάση αποτελείται εξ ολοκλήρου από σιδηρομαγνητικό υλικό. Σε αντίθετη περίπτωση, μειώνεται τόσο η απόδοση μετάδοσης της θερμότητας όσο και η ομοιομορφία της, με αποτέλεσμα η θερμοκρασία της επιφάνειας του τηγανιού/της κατασάρολας να μην είναι κατάλληλη για μαγείρεμα.



ΟΧΙ!

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



ΟΧΙ!

- Μη επίπεδες βάσεις ή βάσεις με τραχιά επιφάνεια. Μειώνεται η επιφάνεια επαφής μεταξύ του επαγωγέα και του σκεύους με αποτέλεσμα να μειώνεται η απόδοση και να δυσκολεύει το μαγείρεμα.



ΝΑΙ!

Σημαντικό: μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές κατασάρολες και τα τηγάνια πάνω στην επιφάνεια του πίνακα ελέγχου της εστίας.

1.1.1 Ήδη υπάρχοντα σκεύη

Για να βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες, χρησιμοποιήστε έναν μαγνήτη. Τα ακατάλληλα σκεύη δεν έλκονται από τον μαγνήτη. Και σε αυτή την περίπτωση ισχύουν οι οδηγίες που αναφέρονται στην προηγούμενη παράγραφο.

1.1.2 Συνιστώμενη διάμετρος βάσης κατασάρολας

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: αν οι κατασάρολες δεν έχουν το σωστό μέγεθος οι εστίες μαγειρέματος δεν ανάβουν.

Για να δείτε την **ελάχιστη διάμετρο της κατασάρολας που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε** σε κάθε εστία ξεχωριστά, συμβουλευτείτε τις εικόνες του παρόντος εγχειριδίου.

1.1.3 Οδηγίες για το μαγείρεμα

Για καλύτερα αποτελέσματα:

- Χρησιμοποιήστε κατασάρολες και τηγάνια με διάμετρο βάσης ίση με εκείνη της εστίας μαγειρέματος.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, εφόσον αυτό είναι δυνατό, τοποθετήστε το καπάκι στις κατασάρολες και κυρίως σε όσες έχουν ύψος μεγαλύτερο από 22 εκ.
- Τοποθετήστε την κατασάρολα στο οριοθετημένο κέντρο της εστίας μαγειρέματος.

2. ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗΣ

Το σύστημα απορρόφησης μπορεί να πραγματοποιηθεί με δύο τρόπους, είτε με απορρόφηση εξωτερικής εκκένωσης είτε με φιλτράρισμα εσωτερικής ανακυκλοφορίας.

Επισκεφθείτε τις ιστοσελίδες www.elica.com και www.shop.elica.com για να δείτε την πλήρη σειρά των διαθέσιμων κιτ, ώστε να μπορέσετε να πραγματοποιήσετε τις διάφορες εγκαταστάσεις, τόσο σε περίπτωση φιλτράρισματος όσο και απορρόφησης.



2.1 Έκδοση απορρόφησης

Οι αμφοί εκκένωνονται προς τα έξω μέσω μια σειράς σωλήνων (θα πρέπει να αγοράζονται χωριστά).

Συνδέστε το προϊόν σε σωλήνες και επιτοίχιες οπές εκκένωσης με διάμετρο ίση με εκείνη της [γραμμής] εξόδου αέρα (φλάντζα σύνδεσης).

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους σωλήνες και το μέγεθός τους δείτε τη σελίδα του εγχειριδίου εγκατάστασης με τα εξαρτήματα - Έκδοση απορρόφησης.

Η χρήση σωλήνων και επιτοίχιων οπών εκκένωσης μικρότερης διαμέτρου μπορεί να προκαλέσει μείωση των επιδόσεων απορρόφησης καθώς και δραστική αύξηση των επιπέδων θορύβου.

Στην παραπάνω περίπτωση αποποιούμαστε οποιαδήποτε ευθύνη.

Για να επιτευχθεί η μέγιστη απόδοση της απορρόφησης:

- ! Το μέγιστο συνιστώμενο μήκος σωλήνων είναι 7 γραμμικά μέτρα.
- ! Στο σύνολο των 7 γραμμικών μέτρων συνιστάται η χρήση δύο καμπύλων 90° το μέγιστο
- ! Αποφύγετε δραστικές αλλαγές στη διατομή του σωλήνα, δείχνοντας προτίμηση στη διατομή που αντιστοιχεί σε Ø 150 mm (ή στην ορθογώνια με διάσταση 222 x 89 mm).

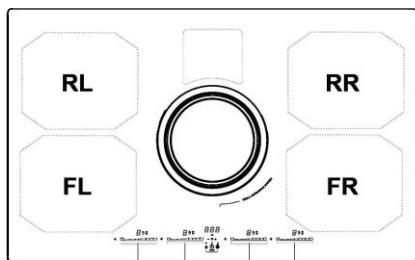


2.2 Έκδοση φιλτραρίσματος

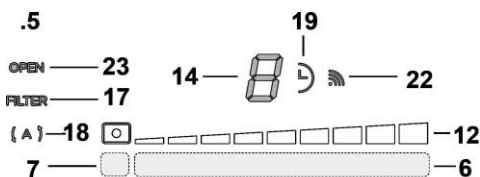
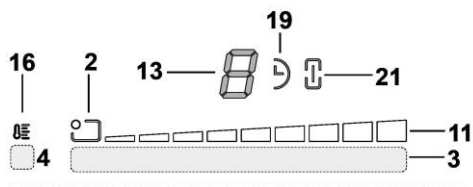
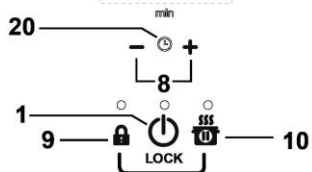
Ο αέρας εξαιρισμού φιλτράρεται μέσα από ειδικά φίλτρα [κατακράτησης] λιπαρών ουσιών και [δυσάρεστων] οσμών πριν επαναπροωθηθεί στον χώρο. Το προϊόν συνοδεύεται με όλα τα απαραίτητα για μία βασική εγκατάσταση και μία έξοδο διαφυγής αέρα από το εμπρόσθιο τμήμα της βάσης του επίπλου. Το προϊόν διαθέτει ένα σετ φίλτρων οσμών. Για περισσότερες πληροφορίες δείτε τη σελίδα του εγχειριδίου εγκατάστασης με τα εξαρτήματα - Έκδοση φιλτραρίσματος.

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

3.1 Πίνακας ελέγχου



FL RL FR RR



Πλήκτρα αφής (TOUCH)

1. ON/OFF επιφάνειας μαγειρέματος/συστήματος απορρόφησης
2. Δείκτης θέσης εστίας μαγειρέματος
3. Επιλογή εστιών μαγειρέματος και ρύθμιση ισχύος
4. Ενεργοποίηση συστήματος Διαχειριστή Θερμοκρασίας [Temperature Manager]
5. Πλήκτρα απορροφητήρα
6. Επιλογή απορροφητήρα
Αύξηση/Μείωση ταχύτητας (ισχύος) εξαερισμού
7. Ενεργοποίηση αυτόματων λειτουργιών
Επαναφορά [δείκτη] κορεσμού φίλτρων
8. Ενεργοποίηση Χρονοδιακόπτη [Timer]
Αύξηση/Μείωση Χρονοδιακόπτη [Timer]
9. Key Lock [Κλειδωμά]
- 9+10. Child Lock [Κλειδωμά Ανηλίκων]
10. Παύση/Recall

Οθόνη / LED

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

3.2 Χρήση της εστίας μαγειρέματος

3.2.1 Τι πρέπει να γνωρίζετε πριν ξεκινήσετε

Στο παρόν εγχειρίδιο περιγράφονται οι κύριες λειτουργίες, χρησιμοποιήστε τον κωδικό QR που βρίσκεται στις πρώτες σελίδες για να αποκτήσετε πρόσβαση στις πλήρεις οδηγίες που υπάρχουν στο Διαδίκτυο.

Όλες οι λειτουργίες αυτής της επιφάνειας μαγειρέματος τηρούν τους αυστηρότερους κανονισμούς ασφαλείας. Έτσι λοιπόν:

- **Ορισμένες λειτουργίες δεν ενεργοποιούνται, ή απενεργοποιούνται αυτόματα, υπό την απουσία κατασκόλας ή όταν οι κατασκόλες δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά πάνω στις εστίες.**
- Σε άλλες περιπτώσεις οι ενεργοποιημένες λειτουργίες απενεργοποιούνται αυτόματα ύστερα από λίγα δευτερόλεπτα όταν η επιλεγμένη λειτουργία απαιτεί περαιτέρω ρύθμιση η οποία δεν έχει γίνει.

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

3.2.2 Οθόνη ζώνης μαγειρέματος

Στα πεδία της οθόνης που αντιστοιχούν στις εστίες μαγειρέματος υποδεικνύονται τα εξής:

Εστία μαγειρέματος ενεργοποιημένη	
Επίπεδο Ισχύος	1...9-P
Residual Heat Indicator [Δείκτης Θερμής Επιφάνειας]	
Pot Detector [Σύστημα Εντοπισμού Σκευών]	
Λειτουργία Temperature Manager [Διαχείρισης Θερμοκρασίας] ενεργοποιημένη	
Λειτουργία Παύσης	
Child Lock [Κλείδωμα ανηλίκων]	L
Λειτουργία Automatic Heat UP [Αυτόματης Θέρμανσης]	A

3.2.3 Χαρακτηριστικά της επιφάνειας μαγειρέματος

- **Safe Activation [Ασφαλής Ενεργοποίηση]:** Το προϊόν ενεργοποιείται μόνον με την παρουσία σκευών επάνω στις εστίες μαγειρέματος. Η διαδικασία θέρμανσης δεν ξεκινάει εάν δεν τοποθετήσετε πρώτα κάποιο σκεύος επάνω στις εστίες ή διακόπτεται εάν αφαιρέσετε το σκεύος.

- **Pot Detector [Σύστημα Εντοπισμού Σκευών]:** Το προϊόν ανιχνεύει αυτομάτως την παρουσία σκευών στις εστίες μαγειρέματος.

Safety Shut Down [Απενεργοποίηση Ασφαλείας]: Για λόγους ασφαλείας οι εστίες παραμένουν αναμμένες για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα το οποίο εξαρτάται από το επίπεδο ισχύος που έχετε επιλέξει.

Residual Heat Indicator [Δείκτης Θερμής Επιφάνειας]: Με την απενεργοποίηση μιας ή περισσότερων εστιών η παρουσία υπολειπόμενης θερμότητας επισημαίνεται μέσω ειδικού οπτικού σήματος στην οθόνη της αντίστοιχης εστίας, με τη χρήση του συμβόλου «H».

3.2.4 Λειτουργία

Σημείωση: ενεργοποιήστε πρώτα την επιθυμητή εστία.

- **Ενεργοποίηση:** πατήστε  **ON/OFF** επιφάνειας μαγειρέματος/ συστήματος απορρόφησης, ενώ πατήστε ακόμη μία φορά για απενεργοποίηση.

• **Επιλογή των εστιών μαγειρέματος**

 : Αγγίξτε τη **μπάρα επιλογής (3)** που αντιστοιχεί στην επιθυμητή εστία μαγειρέματος.

• **Επίπεδο Ισχύος**

Αγγίξτε τη **μπάρα επιλογής (3)** και κλίστε με τα δάχτυλα προς τα δεξιά για να αυξήσετε το **επίπεδο Ισχύος**, και προς τα αριστερά για να το μειώσετε.

Τα διαθέσιμα επίπεδα ισχύος είναι 9 + ένα εντατικό επίπεδο ισχύος που επισημαίνεται στην οθόνη με το σύμβολο « P » (**Power Booster**).

Το επίπεδο ισχύος « P » (**Power Booster**) παραμένει ενεργό για 5 λεπτά και έπειτα η ισχύς επανέρχεται στο προηγούμενο επίπεδο.

• **Bridge Zones [Εστίες-Γέφυρα]:** Οι εστίες μαγειρέματος

FL («Master») και  RL («Δευτερεύουσα») και οι εστίες   FR («Master») και  RR («Δευτερεύουσα») χάρη στη λειτουργία **Bridge [Γέφυρα]** μπορούν να λειτουργήσουν από κοινού συνδυαστικά δημιουργώντας μια ενιαία εστία (συνολικά 2: 1 δεξιά και 1 αριστερά) με το ίδιο επίπεδο ισχύος. Η λειτουργία αυτή επιτρέπει ένα ομοιογενές μαγείρεμα σε ταψιά και μαγειρικά σκεύη μεγάλων διαστάσεων.

Για να ενεργοποιήσετε την Λειτουργία Bridge [Γέφυρα]:

- επιλέξτε ταυτόχρονα τις δύο εστίες που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε

η ένδειξη  Bridge [Γέφυρα] (21) της «Δευτερεύουσας» εστίας ανάβει

- μέσω της **Περιοχής επιλογής (3)** της εστίας «Master» μπορείτε να ρυθμίσετε το **Επίπεδο (Ισχύος) Λειτουργίας**

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

• **Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος]**

Η λειτουργία Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος] επιτρέπει τη ρύθμιση της λειτουργίας του προϊόντος περιορίζοντας τη μέγιστη απορρόφησή του (KW).

Σημείωση : η ρύθμιση πρέπει να εκτελείται με την επιφάνεια μαγειρέματος σβησμένη τη στιγμή της σύνδεσης της επιφάνειας στο ηλεκτρικό ρεύμα, ή κατά την επανασύνδεση του ηλεκτρικού ρεύματος, εντός των επόμενων 2 λεπτών, **χωρίς** να πατήσετε το

πλήκτρο .

Για να ρυθμίσετε το σύστημα περιορισμού ισχύος [Power Limitation]:

- πατήστε και κρατήστε πατημένα τα πλήκτρα   , έως ότου ακουστεί ένα σύντομο ηχητικό σήμα.

- κυλίστε ταυτόχρονα τις **μπάρες επιλογής FL και RL**

 , από τα αριστερά προς τα δεξιά, έπειτα κρατήστε πατημένο το δάχτυλο στην περιοχή που αντιστοιχεί

στο τελευταίο επίπεδο ισχύος  , έως ότου ακουστεί ένα σύντομο ηχητικό σήμα

- η οθόνη Χρονοδιακόπτη [Timer] (15) δείχνει τα σύμβολα «CF6», υποδεικνύοντας ότι μπορείτε να εκτελέσετε τη ρύθμιση

- πατήστε στη συνέχεια το πλήκτρο  και η ένδειξη χρονοδιακόπτη (15) θα δείξει **PHA (Phase power limit - Όριο ισχύος φάσης)**:

- η οθόνη της **ζώνης FL**  δείχνει την τρέχουσα ρύθμιση**
0 = 7,4 KW (προεπιλεγμένη ρύθμιση)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

- για να αλλάξετε τη ρύθμιση του **Power Limitation [Περιορισμός**

Ισχύος] κυλίστε την περιοχή επιλογής FL

- για να αποθηκεύσετε την επιλογή που κάνατε, πατήστε τα πλήκτρα

  , για 1 δευτερόλεπτο. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που επιβεβαιώνει ότι η ρύθμιση ολοκληρώθηκε και έπειτα θα εξέλθετε από τη λειτουργία.

3.3 Χρήση του συστήματος απορρόφησης

- **Ενεργοποίηση:** Πατήστε το πλήκτρο  ON/OFF στην επιφάνεια μαγειρέματος/σύστημα απορρόφησης. Πατήστε ξανά για απενεργοποίηση.

- **Ενεργοποίηση του συστήματος απορρόφησης:** Ανοίξετε το **περύνιο [Flap]** και πατήστε τη **Μπάρα επιλογής (6)** για να ενεργοποιήσετε το σύστημα απορρόφησης.

Σημείωση: Η ζώνη απορρόφησης διαθέτει μηχανικό περιστρεφόμενο **ΠΤΕΡΥΓΙΟ [FLAP]**. Είναι απαραίτητο να ανοίξετε το **ΠΤΕΡΥΓΙΟ [FLAP]** προτού ανάψετε τον απορροφητήρα προκειμένου να ενεργοποιηθεί το σύστημα απορρόφησης. Ο απορροφητήρας διαθέτει αισθητήρα που, σε περίπτωση που κατά τη λειτουργία της απορρόφησης το **ΠΤΕΡΥΓΙΟ [FLAP]** κλείσει εντελώς, σταματά αυτόματα τον κινητήρα. Η απορρόφηση ξεκινά και πάλι μόνο αφού ανοίξει ξανά το **ΠΤΕΡΥΓΙΟ [FLAP]**.

- **Ταχύτητα (ισχύς) απορρόφησης:** Αγγίξτε και κυλίστε με τα δάχτυλα κατά μήκος της **Μπάρας επιλογής (6)**:

προς τα δεξιά για να αυξήσετε την ταχύτητα (ισχύ) απορρόφησης (**0-8**),

προς τα αριστερά για να μειώσετε την ταχύτητα (ισχύ) απορρόφησης (**8-0**)

Το προϊόν διαθέτει 2 πρόσθετες ταχύτητες (ισχύς) απορρόφησης με χρονοδιακόπτη:

«9» για 15 λεπτά,

«10» για 5 λεπτά

έπειτα η ισχύς επανέρχεται στο επίπεδο 8

Σημείωση: και οι δυο ταχύτητες υποδεικνύονται στην οθόνη (13) της επιλεγμένης εστίας, με το σύμβολο «P».

3.4 Πίνακες ισχύος

Επίπεδο ισχύος		Τρόπος μαγειρέματος	Χρήση (βάσει της εμπειρίας και του τρόπου μαγειρέματος)
Μέγ. ισχύς	P	Γρήγορο ζεσταμα	Αύξηση σε σύντομο χρονικό διάστημα της θερμοκρασίας του φαγητού για γρήγορο βράσιμο νερού ή γρήγορο ζεσταμα υγρών
	8-9	Τηγάνισμα - βράσιμο	Ρόδισμα, έναρξη του μαγειρέματος, τηγάνισμα κατεψυγμένων προϊόντων, γρήγορο βράσιμο
Υψηλή ισχύς	7-8	Ρόδισμα - τηγάνισμα - βράσιμο - ψήσιμο	τηγάνισμα, διατήρηση έντονου βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για σύντομο διάστημα 5-10 λεπτών)
	6-7	Ρόδισμα - μαγείρεμα - σιγοβράσιμο - τηγάνισμα - ψήσιμο	τηγάνισμα, διατήρηση χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για μέτριο διάστημα 10-20 λεπτών), προθέρμανση σκευών
Μέτρια ισχύς	4-5	Μαγείρεμα - σιγοβράσιμο - τηγάνισμα - ψήσιμο	σιγοβράσιμο, διατήρηση πολύ χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα (για μεγάλο διάστημα), ανακάτεμα ζυμαρικών
	3-4	Μαγείρεμα – αργό βράσιμο – δέσιμο - ανακάτεμα	μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα), ανακάτεμα ζυμαρικών
	2-3	Μαγείρεμα – αργό βράσιμο – δέσιμο - ανακάτεμα	Μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (με όγκο μικρότερο του ενός λίτρου: ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρό (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα)
Χαμηλή ισχύς	1-2	Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας ζεστών φαγητών - ανακάτεμα	Λιώσιμο βουτύρου, λιώσιμο σοκολάτας, ξεπάγωμα προϊόντων μικρού μεγέθους
	1	Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας ζεστών φαγητών - ανακάτεμα	διατήρηση της θερμοκρασίας μικρών μερίδων φαγητού που μόλις μαγειρέψατε ή διατήρηση της θερμοκρασίας σκευών σερβιρίσματος και ανακάτεμα ριζότο
ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ	0	Επιφάνεια στήριξης	Η μονάδα εστιών βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής ή είναι απενεργοποιημένη (μπορεί να υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο τέλος του μαγειρέματος που υποδεικνύεται από την ένδειξη H-L-O)

4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Προσοχή! Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού ή συντήρησης, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι σβηστές και ότι η ένδειξη παρουσίας θερμότητας έχει σβήσει.

4.1 Συντήρηση της επιφάνειας μαγειρέματος

4.1.1 Καθαρισμός

Η επιφάνεια μαγειρέματος πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.

Σημαντικό: Μη χρησιμοποιείτε σφουγγάρια με λειαντική επιφάνεια ή σύρματα καθαρισμού, διότι μπορεί να προκληθεί ζημιά στο γυαλί. Μη χρησιμοποιείτε χημικά καθαριστικά που προκαλούν ερεθισμούς, όπως σπρέι φούρνου ή καθαριστικά αφαίρεσης λεκέδων. Μετά από κάθε χρήση, αφήστε την επιφάνεια να κρυώσει και έπειτα καθαρίστε την αφαιρώντας υπολείμματα και κηλίδες. Για τον καθαρισμό της επιφάνειας των εστιών χρησιμοποιήστε μαλακό πανί, απορροφητικό χαρτί κουζίνας ή ειδικά καθαριστικά (ακολουθήστε τις οδηγίες του Κατασκευαστή).

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΑΤΜΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ!!!

Σημαντικό: Σε περίπτωση τυχαίας και άφθονης διαφυγής υγρών από τις κατασφάλεις μπορείτε να παρέμβετε μέσω της βαλβίδας εκκένωσης, η οποία βρίσκεται στο κάτω μέρος του προϊόντος, προκειμένου να μπορέσετε να απομακρύνετε κάθε κατάλοιπο, διασφαλίζοντας στο μέγιστο βαθμό τις σωστές συνθήκες υγιεινής. **Εικ. 1a**

Για έναν πληρέστερο και βαθύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε εντελώς την κάτω λεκάνη. **Εικ. 1b**

4.2 Συντήρηση του συστήματος απορρόφησης

4.2.1 Καθαρισμός

Για τον καθαρισμό χρησιμοποιήστε **ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ** ένα υγρό πανί με ουδέτερα υγρά απορρυπαντικά. **ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΡΓΑΛΕΙΑ Ή ΜΕΣΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ!**

Αποφύγετε τη χρήση λειαντικών μέσων. **ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΛΚΟΟΛ!**

4.2.2 Φίλτρο λιπαρών ουσιών

Εικ. 2

Συγκρατεί τα σωματίδια λίπους που προέρχονται από το μαγείρεμα.

Πρέπει να καθαρίζεται μια φορά τον μήνα με απορρυπαντικά που δεν χαράζουν, είτε στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων, το οποίο πρέπει να ρυθμιστεί σε χαμηλή θερμοκρασία και σε σύντομο κύκλο. Με το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων, το φίλτρο για τα λίπη μπορεί ελαφρώς να χάσει το χρώμα του αλλά αυτό δεν μεταβάλλει τις ιδιότητες φιλτραρίσματος.

4.2.3 Φίλτρο οσμών

(Μόνο για την Έκδοση Φιλτραρίσματος) Εικ. 3a-b-c

Απορροφά τις δυσάρεστες οσμές που προέρχονται από το μαγείρεμα.

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

1. INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING

1.1 Kockkärl

Använd endast kastruller som är märkta med symbolen



Viktigt:

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

- kärl med botten som inte är helt plan;
- metalkärl med emaljbottnen;
- kärl med skrovlig botten för att undvika att repa hällens yta;
- ställ aldrig kockkärl eller stekpannor som är varma på ytan på hällens kontrollpanel.

Inte alla kockkärl som är lämpliga för induktionshällar fungerar effektivt på grund av att bottnarna delvis utgörs av ferromagnetiskt material!! Vid inköp av kockkärl eller stekpannor, kontrollera att:

- botten är helt av ferromagnetiskt material. I annat fall sänks både effektiviteten för värmeöverföringen och dess enhetlighet, med temperaturer på stekpannans/kockkärls yta som inte är lämpliga för kokning.



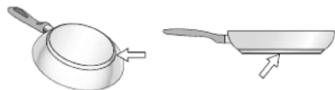
NEJ!

- Botten innehåller inte aluminium: kärlet värms inte och kanske inte avkänns av induktorena.



NEJ!

- Bottnar som inte är plana eller har skrovlig yta. Kontaktan mellan induktor och kärl minskar och sänker dess effektivitet och försämrar matupplevelsen.



JÄ!

Viktigt: ställ aldrig kastruller eller stekpannor som är varma på ytan på hällens kontrollpanel.

1.1.1 Existerande kärl

Kontrollera med en vanlig magnet om kastrullen innehåller järn. Kockkärl som inte är magnetiska är inte lämpliga för denna typ av matlagning. Även i detta fall gäller anvisningarna i föregående avsnitt.

1.1.2 Rekommenderade diametrar på kockkärlens botten

VIKTIGT: om kockkärlen inte har korrekta diametrar aktiveras inte kokzonen.

För att se den minimala diametern på kockkärl som ska användas på varje kokzon, se den illustrerade delen i manualen.

1.1.3 Anvisningar för kokning

För att erhålla ett optimalt resultat rekommenderar vi att:

- Använd pannor och kastruller med samma bottendiameter som kokzonen.
- Där det är möjligt, låt locket sitta på kastrullerna under kokning och i synnerhet för kastruller som är högre än 22 cm.
- Placera kastrullen mitt på kokzonen som är avbildad på spishällen.

2. ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

Sugsystemet kan användas i sugversion med extern avledning eller filtrering med inre återcirkulation.

Läs webbsidorna www.elica.com och www.shop.elica.com för att kontrollera hela serien med tillgängliga kit, för att kunna utföra olika installationer, både med filtrering och frånluftssugning.



2.1 Frånluftssugningsversion

Ängan töms ut utåt genom en rad rörledningar (inköps separat).

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

För mer information om rör och deras dimension se sidan för tillbehör i installationsbroschyren - Frånluftssugningsversion.

Användning av utloppsrör och luftöppningar i väggen med en mindre diameter leder till en minskad frånluftskapacitet och en drastisk ökning av buller.

Vi fränsäger oss allt ansvar vad beträffar detta.

För att få största sugeffekt:

- ! Vit rekommenderar en maximal sträcka med rörledningar på 7 linjära metrar.
- ! På totalt 7 linjära metrar rekommenderas att använda maximalt två krökar på 90°
- ! Undvik drastiska ändringar av ledningens tvärsnitt och föredra alltid tvärsnitt lika med Ø 150 mm (eller rektangulärt på 222 x 89 mm).

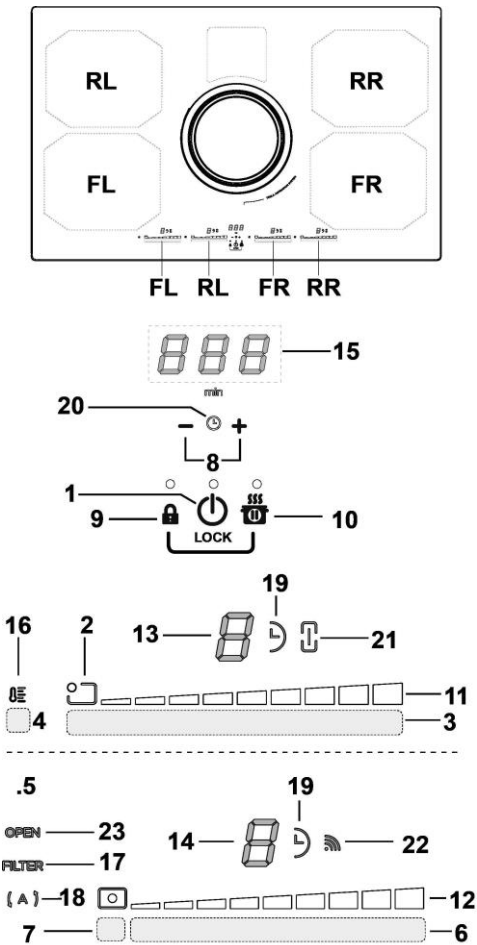


2.2 Filtrande version

Frånluften kommer att filtreras via särskilda fett- och luftfilter innan den återleds in i rummet. Produkten levereras med alla nödvändiga delar för en standardinstallation med luftavledning i den främre delen av möbelsockeln. Produkten är försedd med ett set av luftfilter. För mer information se sidan för tillbehör i installationsbroschyren - Filtrande version.

3. FUNKTION

3.1 Kontrollpanel



Touch-knappar

- 1. ON/OFF för spishällens kokning/filtreringssystem
- 2. Lägesindikator kokzon
- 3. Val av kokzoner och reglering av effekt
- 4. Aktivering av Temperaturhanterare
- 5. Knappar frånluftssug
- 6. Val av frånluftssug
- 7. Ökning/Minskning av frånluftshastighet (effekt)
- 8. Aktivering av automatiska funktioner
- 9. Återställning av filtermättnad
- 10. Aktivering av timer
- 11. Ökning/Minskning tid, Timer
- 12. Knapplås
- 13. Barnlås
- 14. Paus/Recall

Display/LED

- 11. Visualisering av effekt
- 12. Visualisering av frånluftshastighet (effekt)
- 13. Display kokzon
- 14. Display frånluftssug
- 15. Display Timer
- 16. Temperaturindikatorhanterare
- 17. Indikator för filterservice
- 18. Indikator för automatisk frånluftsfunktion
- 19. Indikatorlampa för timer, aktiverad
- 20. Indikator Egg Timer aktiverad
- 21. Indikatorlampa för Bridge-funktion aktiverad
- 22. Indikator för funktion med SNAP
- 23. Indikator FLAP

3.2 Användning av spishällen

3.2.1 Vad du måste veta innan du börjar

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

Alla spishällens funktioner respekterar de mest strikta säkerhetsföreskrifterna. Därför:

- **Vissa funktioner aktiveras inte, eller inaktiveras automatiskt, när det inte finns några kastruller på hällen eller när de placerats fel på kokzonerna.**
- I andra fall inaktiveras de aktiva funktionerna automatiskt efter några sekunder när den valda funktionen kräver ytterligare en inställning som uteblivit.

Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

3.2.2 Display av kokzon

På displayerna som rör kokzonerna, indikeras följande:

Kokzonen är påslagen	0
Effektnivå	1...9-P
Indikatorlampa för restvärme	H
Pot Detector (Kastrullsensor)	U
Temperaturkontrollfunktionen är aktiverad	U
Pausfunktion	
Barnlås	L
Funktion Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)	A

3.2.3 Hällens egenskaper

- **Aktivering av säkerhetsavstängning:** Produkten aktiveras endast om det finns kokkärl på kokzonerna: uppvärmningsprocessen aktiveras inte eller avbryts om det inte finns några kastruller eller om de tas bort från hällen.
- **Kokkärlsdetektor:** Produkten avläser automatiskt närvaron av kokkärl på spishällen.
- **Säkerhetsavstängning:** Av säkerhetsskäl har varje kokzon en

maximal funktionstid som beror på den inställda effektnivån.

• **Indikatorlampa för restvärme:** Om en eller flera av kokzonerna stängs av, signaleras kvarvarande restvärme med en lampa för motsvarande område på displayen, genom symbolen "H".

3.2.4 Funktionssätt

Obs! aktivera först önskad zon.

• **Sätta på:** vidrör  **ON/OFF** för spishäll/frånluftssystem. Vidrör igen för att stänga av.

• **Val av kokzoner**  : Vidrör **markeringsfältet (3)** som motsvarar önskad kokzon.

• Effektnivå

Vidrör **markeringsfältet (3)** och glid med fingrarna mot höger för att öka **Effektnivån**, och mot vänster för att minska den.

De effektnivåer som finns är 9 + en intensiv effektnivå som indikeras på displayen med symbolen "P" (**Power Booster**).

Effektnivån "P" (**Power Booster**) förblir aktiv i 5 minuter, varefter effekten återgår till föregående nivå.

• **Bridge Zones (Bridge-zoner):** Kokzonerna  FL ("Master")

och  RL ("Sekundär") och zonerna  FR ("Master")

och  RR ("Sekundär") kan tack vare funktionen **Bridge** arbeta i par på kombinerat sätt och skapa en enda zon (2 totalt: 1 till höger och 1 till vänster) med samma effektnivå. Med denna funktion erhålls en homogen kokning med stora långpannor och kokkärl.

För att aktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling):

Välj samtidigt de två kokzonerna som du vill använda

- indikator  Bridge (21) för kokzon "Sekundär" tänds
- via **Markeringsområdet (3)** för kokzon "Master kommer det att vara möjligt att ställa in Driftnivå (effekt)

- för att inaktivera **Bridge-funktionen** är det tillräckligt att upprepa aktiveringsproceduren

• Power Limitation (Strömbegränsning)

Funktionen Power Limitation tillåter inställning av produktens funktion och begränsar maximal absorption (KW).

Obs! : inställningen ska ske från avstängd håll då anslutningen sker av spishällen till elnätet, eller vid återanslutning av elnätet, inom

följande 2 minuter, utan att trycka på knappen .

För att ställa in effektbegränsningen:

- vidrör och håll kvar knapparna  , tills du hör en kort ljudsignal.

- bläddra samtidigt över **skjutreglagen** FL och RL

 , från vänster till höger,
håll sedan länge intryckt i området som motsvarar effektnivån , tills en kort ljudsignal hörs

- displayen Timer (15) visar symbolerna "CF6", för att ange att det är möjligt att utföra inställningen

- tryck därefter på knappen  och displayen för timer (15) visar **PHA (Phase power limit)**:

- displayen för **zon FL**  visar aktuell inställning**
0 = 7,4 kW (standardinställning)
1 = 4,5 kW
2 = 3,1 kW

för att ändra inställningen av **Power Limitation** bläddra bland markeringsområdena FL 

- för att spara det utförda valet, tryck på knapparna  , i 1 sekund; en ljudsignal kommer att höras för att bekräfta inställningen som gjorts. Därefter kan du gå ut ur funktionen.

3.3 Användning av sugsystemet

• **Sätta på:** Vidrör  **ON/OFF** för spishällen/frånluftssystemet. Vidrör åter för att stänga av.

• **Påsättning av sugsystemet:** Öppna **Klaffen** och vidrör **Markeringsfältet (6)** för att aktivera frånluftssystemet.

Obs: Frånluftsområdet är försett med en mekanisk roterande **KLAFF**. **KLAFFEN** måste öppnas innan fläkten tänds för att aktivera frånluftssystemet. Fläkten har en sensor, som när frånluftssugen aktiverats, och om **KLAFFEN** stängs helt, stoppar motorn automatiskt. Frånluftssugen startar först när **KLAFFEN** öppnats igen.

• Sughastighet (effekt):

Vidrör och låt fingrarna glida längs **Markeringsfältet (6)**:
mot höger för att öka hastigheten (effekt) för frånluftssugning (0-8);
åt vänster för att minska hastigheten (effekt) för frånluftssugen (8-0)
Produkten har två hastigheter (effekter) för extra tidsgiven frånluftssugning:
"9" för 15 minuter,
"10" för 5 minuter
varefter effekten går tillbaka till nivå 8

Obs! båda hastigheterna indikeras på displayen (13) för den valda kokzonen, med symbolen "P".

3.4 Effekttabeller

Nivå för effekt		Typ av tillagning	Användning (beroende på erfarenhet och tillagningsvanor)
Max effekt	P	Snabb uppvärmning	Hög snabb matens temperatur till snabb kokning i fall av vatten eller värm snabbt upp tillagningsvätskor
	8-9	Fritering – kokning	bryn, påbörja tillagning, stek frysta produkter, koka snabbt upp
Hög effekt	7-8	Bryn – stek - koka - grilla	stekning, kraftig kokning, kokning och griljering (för kort tid, 5-10 minuter)
	6-7	Bryning - kokning– stuvning– stekning – grillning	stekning, lätt kokning, kokning och griljering (för medellång tid, 10-20 minuter), förvärmning av tillbehör
Medeleffekt	4-5	Kokning – stuvning – stekning– griljering	stuvning, försiktig kokning, kokning (under lång tid), ihopröring av pasta med sås
	3-4	Kokning – sjudning – redning – ihopröring/kokning	längre kokningar (ris, såser, ugnstekar, fisk) med tillagningsvätska (t.ex: vatten, vin, buljong, mjölk), ihopröring/kokning av t.ex. pasta med sås
	2-3	Kokning – sjudning – redning – ihopröring/kokning	längre kokningar (mindre volym per liter: ris, såser, ugnstekar, fisk) med tillagningsvätska (t.ex.: vatten, vin, buljong, mjölk)
Låg effekt	1-2	Smältning – upptining – värmebibehållning – ihopröring/-kokning	smälta smör, försiktigt smälta choklad, och tina små produkter
	1	Smältning – upptining – värmebibehållning – ihopröring/-kokning	Hålla små just tillagade matportioner varma eller hålla serveringsfat varma och röra ihop/laga risotto
OFF	0	Uppställningsplats	Spishällen står på Standby eller är avstängd (restvärme kan förekomma vilket indikeras med H-L-O)

4. UNDERHÅLL

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

4.1 Underhåll av spishällen

4.1.1 Rengöring

Spishällen ska rengöras efter varje användning.

Viktigt: Använd inte repande svampar eller stålull, de kan förstöra glaset. Använd inte irriterande kemiska rengöringsprodukter för ugn eller fläckborttagningsmedel. Låt spishällen svalna efter varje användning och rengör för att få bort beläggningar eller fläckar. Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsmedel för spishällar (följ Tillverkarens instruktioner).

ANVÄND INTE ÄNGRENGÖRARE!!!

Viktigt: Vid oavsiktligt spill och för mycket vätska från kokkärnen kan du ingripa genom avtappningsventilen som sitter på produktens nedre del, för att få bort alla rester och säkerställa största hygieniska säkerhet. **Fig. 1a**

För en fullständig och djupgående rengöring kan du ta bort den nedre behållaren helt. **Fig. 1b**

4.2 Underhåll av sugsystemet

4.2.1 Rengöring

Använd endast en trasa fuktad med neutrala rengöringsmedel vid rengöring. **Använd inte några verktyg eller instrument för rengöringen!**

Undvik produkter som innehåller slipmedel. **ANVÄND INTE ALKOHOL!**

4.2.2 Fettfilter

Fig. 2

Detta suger upp fettpartiklar som bildas i samband med matlagningen.

Filtret skall rengöras en gång i månaden, med ett mildt rengöringsmedel, för hand eller i diskmaskin, med låg temperatur och kort program.

Vid tvätt i diskmaskin kan fettfiltret av metall missfärgas utan att detta på något sätt påverkar filtrets uppsugningsförmåga.

4.2.3 Luktfilter

(Endast för filtrerande version) **Fig. 3a-b-c**

Kolfiltret fångar upp obehagliga odörer som uppstår i samband med matlagningen.

Produkten är försedd med ett set av luktfilter. Måttningen på luktfiltren uppstår efter en mer eller mindre lång användning beroende på typen av spis och hur ofta fettfiltren rengöras. Luktfiltren kan regenereras på termisk väg var 2/3 månader i förvärmad ugn vid 200 °C i 45 minuter. Korrekt regenerering försäkras konstant filtreringseffektivitet i fem år.

1. KÄYTTÖOHJEET

1.1 Keittoastiat

Käytä ainoastaan kattiloita, joissa on symboli



Tärkeää:

Keittotason vahingoittumisen estämiseksi älä käytä:

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

Kaikki induktiokäyttöön soveltuvat kattilat eivät toimi tehokkaasti, sillä niiden pohjat on valmistettu vain osittain ferromagneettisesta materiaalista! Kattiloiden tai paistinpannujen ostovaiheessa kannattaa tarkistaa, että

- pohja on valmistettu kokonaan ferromagneettisesta materiaalista. Päinvastaisessa tapauksessa sekä lämmön välitystehokkuus että tasaisuus heikenevät, eikä paistinpannun/kattilan pinnan lämpötila sovi kypsentämiseen.



EI!

- Pohja ei sisällä alumiinia: astia ei lämpene eivätkä induktorit välttämättä tunnista sitä.



EI!

- Pohjat eivät tasaisia tai pinta naarmuuntunut. Vähentävät kosketuspintaa induktorin ja astian välillä, jolloin tehokkuus heikenee ja kypsennystulos samoin.



KYLLÄ!

Tärkeää: älä koskaan laita kuumia kattiloita tai pannuja keittotason käyttöpaneelin päälle.

1.1.1 Vanhat keittoastiat

Pienellä magneetilla voit helposti tarkistaa onko keittoastiasi magnetoituva. Kattilat eivät ole sopivia, ellei magneetti havaitse niitä. Tässäkin tapauksessa edellisen kappaleen ohjeet pätevät.

1.1.2 Suositellut kattilan pohjen halkaisijat

TÄRKEÄÄ: Keittoalueet eivät kytkedy toimintaan, jos kattilat eivät ole oikean kokoisia.

Jos tahdot nähdä kullakin alueella käytettävän kattilan vähimmäishalkaisijan, tutustu tämän oppaan kuvaosioon.

1.1.3 Kypsennysohjeet

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi on suositeltavaa:

- Käyttää kattiloita ja pannuja, joiden pohjan läpimitta on sama kuin keittoalueen läpimitta.
- Sulkea kattila mahdollisuuksien mukaan kannella kypsennyksen aikana ja erityisesti siinä tapauksessa, että kattilan korkeus on yli 22 cm.
- Asettaa kattila tasoon merkityn kypsennysalueen keskelle.

2. IMURIN KÄYTTÖ

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

Tutustu sivustoihin www.elica.com ja www.shop.elica.com nähdäksesi saatavilla olevien sarjojen koko valikoiman ja voidaksesi tehdä eri asennukset: sekä suodattavan että imevän.



2.1 Imevä malli

Höyryt poistetaan ulos eri putkien kautta (putket on ostettava erikseen).

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

Jos tahdot lisätietoa putkista ja niiden mitoista, tutustu Imevän mallin asennusvihkosien lisävarustesivuun.

Jos käytetään halkaisijaltaan pienempiä putkia ja seinässä olevia poistoaukkoja, imukyky heikenee ja melu lisääntynyt huomattavasti. Näin ollen kaikki siihen liittyvä vastuu hylätään.

Parhaimman imutehon saavuttamiseksi:

- ! Suosituksena on enintään 7 metriä pitkä suora putkisto.
- ! 7 metriä pitkällä suoralla putkistolla tulisi olla enintään kaksi 90°:n mutkaa.
- ! Vältä kanavan läpimitan voimakkaita muutoksia. Valitse aina mielellään 150 mm:n läpimitta (tai suorakulmio, jonka mitat 222 x 89 mm).

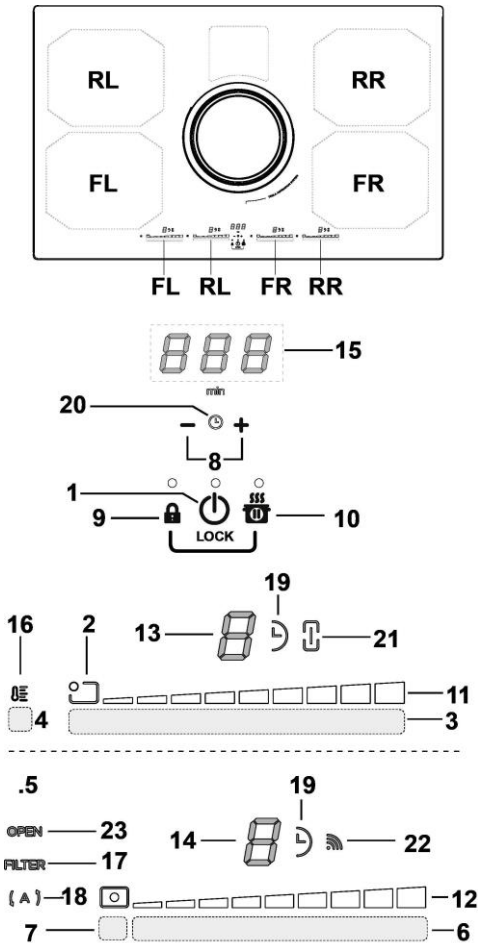


2.2 Suodattava malli

Imetty ilma suodattetaan tarkoituksenmukaisia rasvasuodattimia ja hajusuodattimia käyttämällä ennen kuin ne ohjataan takaisin huoneeseen. Tuote toimitetaan kaikilla tarvittavilla varusteilla vakioasennusta varten ilman ulostulo edessä kalusteen jalkalastassa. Tuote on varustettu hajusuodattinsarjalla. Jos tahdot lisätietoa, tutustu Suodattavan mallin asennusvihkosien lisävarustesivuun.

3. TOIMINTA

3.1 Käyttöpaneeli



Kosketusnäppäimet (TOUCH)

1. Keittotason/imevän järjestelmän ON/OFF
2. Keittoalueen asennon osoitin
3. Keittoalueiden valinta ja tehon säätö
4. Temperature Manager -toiminnon aktivointi
5. Imurin näppäimet
6. Imurin valinta
7. Automaattisten toimintojen aktivointi
8. Suodattimien kyllästymisen nollaus
9. Ajustimen kytkeminen päälle
10. Ajustinajan lisäys/vähennys
11. Key Lock (näppäinten lukitus)
12. Child Lock (lapsilukko)
13. Tauko / Recall

Näyttö / LED

11. Tehon näyttö
12. Imunopeuden (tehon) näyttö
13. Keittoalueen näyttö
14. Imurin näyttö
15. Ajustimen näyttö
16. Temperature Manager -ilmais
17. Suodattimien aputoimintojen osoitin
18. Automaattisen imutoiminnan osoitin
19. Käynnissä olevan ajustimen osoitin
20. Käynnissä olevan Egg Timer -ajastimen osoitin
21. Käynnissä olevan Bridge-toiminnon osoitin
22. SNAP-toiminnolla käytön osoitin
23. FLAP-osoitin

3.2 Keittotason käyttö

3.2.1 Hyvä tietää ennen aloitusta

Tässä oppaassa kerrotaan päätoiminnoista. Käytä ensimmäisten sivujen QR-koodia päästäksesi tutustumaan internetissä oleviin täydellisiin ohjeisiin.

Kaikki tämän keittotason toiminnot noudattavat tiukimpia turvallisuusmääräyksiä. Tästä johtuen:

- **Jotkin toiminnot eivät aktivoidu tai kytkeytyvät pois päältä automaattisesti, jos kattiloita ei ole tai jos ne on asetettu huonosti liedelle.**
- Muussa tapauksessa käynnistetyt toiminnot menevät automaattisesti pois päältä muutama sekunti sen jälkeen kun valittu toiminto olisi säädettävä uudestaan.

Odota, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

3.2.2 Keittoalueen näyttö

Keittoalueiden näytöillä näkyy seuraavat tiedot:

Keittoalue toiminnassa	0
Tehotaso	1...9-P
Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmais)	H
Pot Detector (kattilan tunnistus)	U
Temperature Manager (lämpötilanhallinta) -toiminto päällä	U
Taukotoiminto	11
Child Lock (lapsilukko)	L
Automatic Heat UP (automaattinen lämmitys) -toiminto	A

3.2.3 Tason ominaisuudet

• **Safe Activation (turvallinen aktivointi):** Tuote kytkeytyy päälle vain jos keittotasolla on kattiloita: lämmitysmenetelmä ei käynnisty tai se keskeytyy jos kattiloita ei ole paikalla tai ne poistetaan.

• **Pot Detector (kattilan tunnistus):** Tuote havaitsee kattilat automaattisesti keittoalueilla.

• **Safety Shut Down (turvallinen sammutus):** Turvallisuussyistä jokaisella keittoalueella on maksimaalinen toiminta-aika, joka riippuu asetetusta tehostasosta.

• **Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin):** Kun yksi tai useampi keittoalue sammutetaan, jäljelle jäävästä lämpötilasta ilmoitetaan vastaavalla keittotasolla symbolin "H" avulla.

3.2.4 Toiminta

Huomio: aktivoi ensiksi haluamasi alue.

• **Sytytys:** kosketa  **keittotason/imevän järjestelmän ON/OFF**
- **kohtaa** kosketa uudelleen sammuttaaksesi.

• **Keittoalueiden valinta** : Kosketa **valintapalkkia (3)**, joka vastaa haluamaasi keittoaluetta.

• Tehotaso

Kosketa **valintapalkkia (3)** ja selaa sormilla oikealle lisätäksesi **tehotasoa**, ja selaa vasemmalle vähentääksesi sitä.

Saatavilla on 9 tehotasoa ja lisäksi vielä intensiivinen tehotaso, jonka kohdalla näytössä on symboli "P" (**Power Booster**).

Tehotaso "P" (**Power Booster**) pysyy päällä 5 minuutin ajan, minkä jälkeen teho palaa edelliselle tasolle.

• **Bridge Zones (silta-alueet):** Keittoalueet  FL ("Master") ja  RL ("toissijainen") ja alueet  FR ("Master") ja  RR ("toissijainen") Iykenevät **Bridge** (silta) toiminnon avulla toimimaan pareina yhdistettyinä siten, että tuloksena on yksi yhtenäinen alue (yhteensä 2: 1 oikealla ja 1 vasemmalla), jolla on sama tehotaso. Kyseisen toiminnon ansiosta kypsennys on tasainen, kun käytetään suurikokoisia vuokia ja kattiloita.

Bridge-toiminnon aktivoimiseksi:
- valitse samanaikaisesti kaksi keittoaluetta, joita halutaan käyttää

Bridge-toiminnon aktivoimiseksi:

- valitse samanaikaisesti kaksi keittoaluetta, joita halutaan käyttää

-  Keittoalueen Bridge-osoitin (21) syttyy palamaan "toissijaisella" keittoalueella

- "Master" -keittotason Valinta-alueelta (3) voidaan asettaa käytön (teho-) taso

- Bridge-toiminnon pois päältä ottamiseksi riittää, että toistaa aktivointitoiminnon

• Power Limitation (tehon vähennys)

Power Limitation (tehon vähennys) -toiminnolla voidaan asettaa tuotteen toiminta siten, että maksimitehonotto (KW) on alhaisempi.

Huomio: asetus on tehtävä tason ollessa pois päältä 2 minuutin kuluessa siitä, kun keittotaso liitetään sähköverkkoon tai kun

sähköverkko liitetään uudelleen, ilman, että näppäintä .

Power Limitation asettamiseksi:

- kosketa näppäimiä   ja jatka niiden koskettamista, kunnes kuulet lyhyen äänimerkin.

- vieritä samanaikaisesti **valintapalkeilla** FL ja RL

 vasemmalta oikealle,

Pidä sitten pitkään painettuna aluetta, joka vastaa viimeistä

tehotasoa , kunnes kuuluu lyhyt äänimerkki.

- Timer-näytössä (15) näkyvät symbolit "CF6", mikä osoittaa, että asetus voidaan suorittaa

- paina sitten näppäintä  : nyt ajastimen näytössä (15) näkyy PHA (Phase power limit):

-  **FL-alueen**  näytössä on tämänhetkinen asetus**

0 = 7,4 KW (oletusasetus)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

- voit muuttaa **Power Limitation** -asetusta selaamalla FL-valinta-alueita 

- tallenna valinta pitämällä näppäimiä   painettuina 1 sekunnin ajan: kuulet äänimerkin, mikä kertoo, että asetus on tehty, ja toiminnosta poistutaan.

3.3 Imevän järjestelmän käyttö

• **Sytytys:** Kosketa keittotason/imevän järjestelmän kohtaa  **ON/OFF**

Kosketa uudelleen sammuttaaksesi sen.

• **Imevän järjestelmän sytyttäminen:** Avaa Flap ja kosketa **valintapalkkia (6)** aktivoidaksesi imevän järjestelmän.

Huomio: Imualueella on mekaaninen pyörivä **FLAP**. **FLAP** tulee avata ennen liesituulettimen käynnistystä imevän järjestelmän aktivoimiseksi. Liesituulettimessa on anturi, joka imun aktivoiduttua pysäyttää moottorin automaattisesti, mikäli **FLAP** suljetaan kokonaan. Imu käynnistyy uudelleen vasta kun **FLAP** avataan uudelleen.

• Imunopeus (teho):

Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (6):**

oikealle päin imunopeuden (tehon) lisäämiseksi (0-8);

vasemmalle päin imunopeuden(teho) vähentämiseksi (8-0)

Tuotteessa on 2 ajastettua lisäämunopeutta (tehoa):

"9" 15 minuutin ajan,

"10" 5 minuutin ajan

minkä jälkeen teho palaa tasolle 8

Huomio: molemmat nopeudet kerrotaan valitun keittotason näytöllä (13) symbolilla "P".

3.4 Tehotaulukot

Teho- taso		Keittotapa	Käyttö (kokemuksen ja keittotottumusten mukaan)
Maksimiteho	P	Nopea kuumentaminen	nosta ruoan lämpötilaa lyhyessä ajassa nopeaan kiehumiseen veden tapauksessa tai kypsennysnesteiden nopeaa kuumennusta varten
	8-9	Paistaminen- keittäminen	ruskistaminen, kypsennyksen aloittaminen, pakastetuotteiden friteeraus, nopea keittäminen
Korkea teho	7-8	Ruskistaminen - kuullottaminen – keittäminen - grillaaminen	kuullottaminen, keitosten voimakkaan kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (lyhyen aikaa, 5–10 minuuttia)
	6-7	Ruskistaminen – kypsentyminen– hauduttaminen – kuullottaminen – grillaaminen	kuullottaminen, keitosten kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (keskipitkän aikaa, 10-20 minuuttia), varusteiden esilämmitys
Keskitason teho	4-5	Kypsentyminen – hauduttaminen– kuullottaminen – grillaaminen	hauduttaminen, keitosten erittäin kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys (pitkään), pastan kuohkeuttaminen
	3-4	Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen	pitkät kypsennykset (riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viini, liemi, maito), pastan kuohkeuttaminen
	2-3	Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen	pitkät kypsennykset (alle litran määrät: riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viini, liemi, maito)
Alhainen teho	1-2	Pehmentäminen – sulattaminen – lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	sulata voi, sulata suklaa varoen, sulata pienikokoiset pakastetuotteet
	1	Pehmentäminen – sulattaminen – lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	vasta valmistettujen pienten ruokamäärien pitäminen lämpiminä tai annosten lämpötilan säilyttäminen ja risottojen kuohkeuttaminen
OFF	0	Alustaso	Keittotaso valmiustilassa tai sammutettu (mahdollinen jälkilämpö, jonka ilmaisee H-LO)

4. HUOLTO

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

4.1 Keittotason huolto

4.1.1 Puhdistus: Keittotaso on puhdistettava aina käytön jälkeen.

Tärkeää: Älä käytä hankaavia sieniä tai teräsvillaa: muuten lasi voi naarmuuntua. Älä käytä voimakkaita kemiallisia puhdistusaineita, kuten uunipuhdistusaineita tai tahranoistoaineita. Anna tason jäähtyä jokaisen käyttökerran jälkeen, ja puhdista se kertymien ja tahrojen poistamiseksi. Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpapieria tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata Valmistajan ohjeita). **ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRPESURIA!!!**

Tärkeää: Jos kattiloista tulee ulos vahingossa suuria määriä nestettä, nämä voidaan poistaa tuotteen alaosan poistoventtiilistä siten, että kaikki jäämät poistuvat ja maksimaalinen hygienia saavutetaan. **Kuva 1a**

Kattavampaa ja tarkempaa puhdistusta varten ala-allas voidaan irrottaa kokonaan. **Kuva 1b**

4.2 Imevän järjestelmän huolto

4.2.1 Puhdistus : Puhdistusta varten käytä **YKSINOMAAN**

neutraaleihin pesuaineisiin kostutettua liinaa. **ÄLÄ KÄYTÄ PUHDISTUKSESSA TYÖKALUJA TAI VÄLINEITÄ!**

Vältä hankaavien tuotteiden käyttöä. **ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA!**

4.2.2 Rasvasuodatin - Kivu 2.

Se pidättää ruuanlaitosta syntyvät rasvahiukkaset.

Rasvasuodatin on puhdistettava kerran kuukaudessa miedolla pesuaineella, käsin tai astianpesukoneessa alhaisella lämpötilalla ja lyhyellä pesuohjelmalla.

Metallinen rasvasuodatin voi haalistua astianpesukoneessa, mutta tämä ei vaikuta sen suodatustehoon millään tavalla.

4.2.3 Hajusuodatin (vain suodattava malli) Kuvat 3a-b-c

Imee ruuanlaitosta aiheutuvat epämiellyttävät hajut.

Tuote on varustettu hajusuodattinsarjalla. Suodattimen kyllästyminen tapahtuu melko pitkän käytön päätteeksi keittiötyypin ja rasvasuodattimen puhdistusvälin perusteella. Hajusuodattimet voidaan regeneroida lämmön avulla 2–3 kuukauden välein asettamalla ne 200°C:seen uuniin 45 minuutiksi. Oikeaoppinen regenerointi takaa jatkuvan suodatus tehon 5 vuodeksi.

1. BRUKSINSTRUKSJONER

1.1 Kokekar

Bruk kun kjeler som er merket med symbolet



Viktig:

for å unngå varige skader på overflaten, ikke bruk:

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



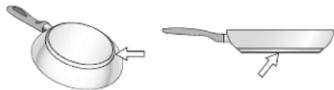
NEI!

- Bunnen inneholder ikke aluminium. Kokekaret varmes ikke opp og vil muligens ikke gjenkjennes av induksjonstoppen.



NEI!

- Bunner som ikke er flate eller har grove flater. Reduserer kontaktflaten mellom induksjonstopp og kokekar, noe som fører til en reduksjon i effektivitet og forverring av resultatet.



JAI!

Viktig: Ikke sett varme kjeler på overflaten til platetoppens kontrollpanel.

1.1.1 Allerede eksisterende kokekar

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

1.1.2 Anbefalt bunndiameter

VIKTIG: hvis kjelene ikke har riktig diameter vil ikke kokesonene slå seg på.

For å se **minste kjelediameter** for hver enkelt kokesone henvises det til den illustrerte delen av denne håndboken.

1.1.3 Steke- og kokeinstruksjoner

For å oppnå best mulig resultat, anbefales følgende:

- Bruk gryter og kjeler som har samme diameter som kokesonen som skal benyttes.
- Hvis mulig burde man sette lokk på kjelene. Dette gjelder særlig kjeler som er høyere enn 22 cm.
- Sett kjelen midt på kokesonen som er avmerket på platetoppen.

2. HVORDAN BRUKE AVTREKKET

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

Det henvises til sidene www.elica.com og www.shop.elica.com for informasjon om den komplette serien med tilgjengelige monteringssett, både for filtrerings- og avtrekksfunksjon.



2.1 Avtrekksversjon

Damp og os trekkes ut via en serie med rørkretser (må kjøpes separat).

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

For ytterligere informasjon om rørene og deres diameter henvises det siden som tar for seg ekstrautstyr i installasjonshåndboken - Avtrekksversjon.

Bruk av rør og avtrekkskull med mindre diameter vil føre til en reduksjon av avtrekkskapasiteten og en betraktelig økning av støynivået.

Vi fraskriver oss derfor alt ansvar

For å oppnå maksimal avtrekkskapasitet:

- ! Det anbefales å ha en maksimal rørlengde på 7 meter.
- ! Det anbefales å ha maksimalt to bøyer på 90° langs hele denne 7 meters rørlengden
- ! Unngå store forskjeller i rørkretsens tverrsnitt. Foretrekk alltid et tverrsnitt tilsvarende Ø 150 mm (eller et rektangulært tverrsnitt på 222 x 89 mm).

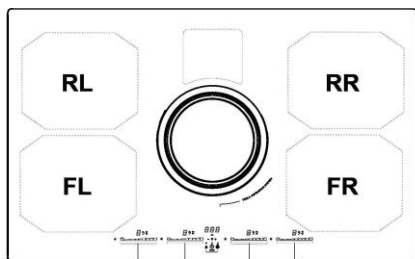


2.2 Filtrerende tverrsnitt

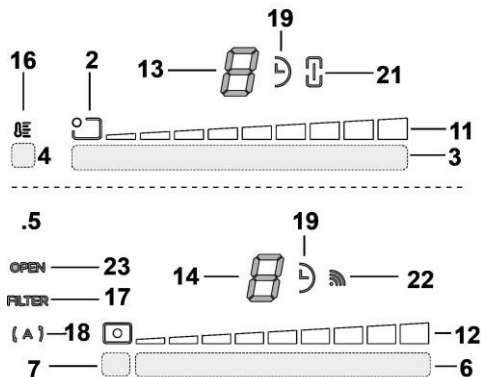
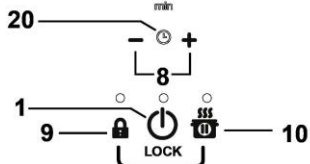
Avtrekksluft vil filtreres i fettfilter og luftfilter før den igjen føres ut i rommet. Produktet leveres med alt nødvendig utstyr for en standard installasjon med luftavtrekk i front av apparatet. Produktet er utstyrt med en serie luftfilter. For ytterligere informasjon henvises det siden som tar for seg ekstrautstyr i installasjonshåndboken - Avtrekksversjon.

3. DRIFTSFUNKSJON

3.1 Kontrollpanel



FL RL FR RR



Berøringsstaster (TOUCH)

1. AV/PÅ platetopp/avtrekksfunksjon
2. Posisjonsindikator for kokesone
3. Valg av kokesone og regulering av effekt
4. Aktivere temperaturfunksjonen
5. Taster for avtrekk
6. Valg av avtrekk
Øke/reducere hastigheten (effekten) i avtrekket
7. Aktivere automatiske funksjoner
Reset av filter
8. Aktivere Timer
Øke/reducere Timer-tid
9. Key Lock (Tastelås)
- 9+10. Child Lock
10. Pause / Recall Minnefunksjon

Display / LED

11. Visning av effekt
12. Vise hastigheten (effekten) i avtrekket
13. Display for kokesoner
14. Display for avtrekk
15. Display for Timer
16. Temperature Manager indikator
17. Angir assistanse filter
18. Angir automatisk avtrekk
19. Angir aktiv Timer
20. Egg Timer indikator aktiv
21. Angir aktiv Bridge-funksjon
22. Angir funksjon med SNAP
23. FLAP-indikator

3.2 Bruk av platetopp

3.2.1 Informasjon før oppstart

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

- **Noen funksjoner vil ikke aktiveres (eller de vil deaktiveres automatisk) hvis det ikke er noen kjeler på kokesonen, eller hvis kjelen er ukorrekt plassert over denne.**
- I andre tilfeller vil aktiverte funksjoner automatisk deaktiveres etter noen sekunder når man velger en funksjon som har behov for andre innstillinger som ikke er blitt utført.

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

3.2.2 Display for kokesoner

I displayene for de ulike kokesonene vises:

Kokesonen er på	0
Effektnivå	1...9-P
Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)	H
Pot Detector (avlesing av kjeler/gryter)	U
Temperature Manager aktiv	U
Pausefunksjon	11
Child Lock (Barnesikring)	L
Automatic Heat UP (Automatisk oppvarmingsfunksjon)	R

3.2.3 Platetoppens egenskaper

• **Safe Activation (sikker aktivering):** Produktet aktiveres kun når det finnes kjeler/gryter plassert på sonene. Oppvarmingsfasen vil ikke starte opp (eller den avbrytes) hvis det ikke finnes gryter på platen.

• **Pot Detector (kjeledetektor):** Produktet registrerer kjeler automatisk når de plasseres i en av sonene.

• **Safety Shut Down (sikker maskinstopp):** Av sikkerhetsmessige årsaker har hver kokesone en maksimal driftstid som avhenger av innstilt effektnivå.

• **Residual Heat Indicator (restvarmeindikator):** Når man slår av en eller flere kokesoner vil eventuell restvarme oppgis med et visuelt signal i displayet til den aktuelle sonen, via symbolet "H".

3.2.4 Driftsfunksjon

Merk: Aktiver først ønsket sone.

• **Oppstart:** Trykk på  **AV/PÅ** platetopp/avtrekksfunksjon. Trykk på ny for å slå av.

• **Valg av kokesoner**  : Stryk over **valglinjen (3)** som tilsvarer ønsket kokesone.

• Effektnivå

Trykk på valglinjen (3) og bla nedover med fingrene mot høyre for å øke **Effektnivået**, eller mot venstre for å redusere.

Det er 9 forskjellige effektnivåer + et intensivt effektnivå som oppgis på displayet med symbolet "P" (**Power Booster**).

Effektnivået "P" (**Power Booster**) forblir aktivt i 5 minutter. Når denne tiden er passert vil effekten gå tilbake til forrige nivå.

• **Bridge Zones (Bridge-soner):** Kokesonene  **FL ("Master")**

og  **RL ("Sekundær")** og sonene  **FR ("Master")** og

 **RR ("Sekundær")** er takket være **Bridge-funksjonen** i stand til å fungere samtidig og utgjøre en enkel kokesone (2 totalt: 1 til høyre og 1 til venstre) med samme effektnivå. Denne funksjonen gir et jevnt resultat når det brukes store gryter eller kjeler.

For å aktivere Bridge-funksjonen:

- **velg samtidig de to kokesonene man ønsker å bruke**

- Bridge-indikatoren  (21) for den **"Sekundære" kokesonen vil tennes**

- **Via valgnivået (3)** for **"Master" kokesonen vil det være mulig å stille inn Nivå (Effekt).**

- for å deaktivere **Bridge-funksjonen** følger man samme prosedyre som for aktiveringen

• Power Limitation (effektbegrenser)

Med effektbegrenseren kan man fininnstille produktfunksjonen ved å begrense maksimalt effektforbruk (KW).

Merk: Innstillingen må utføres innen 2 minutter med platetoppen avslått, når kaketoppen kobles til strømmettet, eller innen 2 minutter

når strømforsyningen kobles tilbake , **uten** å trykke på tasten.

For å stille inn effektbegrenseren :

- Trykk og hold inne begge tastene   inntil det avgis et akustisk signal.

- Bla samtidig på begge valglinjene **FL og RL** fra venstre mot høyre.

og trykk deretter inn lenge på området som tilsvarer øverste

effektnivå , inntil det avgis et kort lydsignal

- Timer-display (15) viser symbolene "CF6", og det er mulig å foreta innstillingen

- Trykk deretter på tasten  slik at timer-displayet (15) viser **PHA (Phase power limit):**

- Displayet i **FL-sonen**  viser nåværende programmering**

0 = 7,4 KW (standardinnstilling)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

- **For å endre innstillingen til Power Limitation** blar man i **FL-**

valgområdene

- For å lagre valget trykker man på tasten   i 1 sekund. Det vil avgis et akustisk signal som bekrefter at innstillingen er blitt foretatt, deretter vil funksjonen avsluttes.

3.3 Bruk av avtrekksfunksjonen

• **Oppstart:** Trykk på  **AV/PÅ** platetopp/avtrekksfunksjon. Trykk en gang til for å slå av.

• **Hvordan slå på avtrekksfunksjonen:** Åpne klaffen og trykk på **Valglinjen (6)** for å aktivere avtrekksfunksjonen.

Merknad: Avtrekkssonen er utstyrt med en roterende mekanisk **KLAFF**. Man må åpne denne **KLAFFEN** før avtrekksenhetten slås på for å aktivere avtrekksfunksjonen. Avtrekksenheten er utstyrt med en sensor som slår av motoren automatisk hvis **KLAFFEN** lukkes fullstendig når avtrekket står på. Avtrekket starter igjen når **KLAFFEN** åpnes.

• **Hastigheten (effekten) i avtrekket:**

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (6):** mot høyre for å øke hastigheten (effekten) i avtrekket (**0-8**).

mot venstre for å redusere hastigheten (effekten) i avtrekket (**8-0**)

Produktet har 2 ekstra tidsstyrte avtrekks-hastigheter (effekten):

"9" for 15 minutter

"10" for 5 minutter

deretter vil effektnivået gå tilbake til nivå 8

Merk: begge hastighetene vil vises i displayet (13) for den valgte kokesonen med symbolet "P".

3.4 Effekttabell

Effekt-	nivå	Type matlaging	Bruk (avhengig av erfaring og bruksvaner)
Maksimal effekt	P	Hurtig oppvarming	Øker matens temperatur fort ved at vannet koker forttere, eller ved at avkok varmes opp forttere.
	8-9	Steke- koke	Brune, starte tilberedelse, frityrsteke dypfryste produkter, koke hurtig
Høy effekt	7-8	Brune - steke - koke - grille	Hurtigsteke, opprettholde koking, steke og grille (en kort periode, 5-10 minutter)
	6-7	Brune - koke - stue - steke - grille	Hurtigsteke, opprettholde lett koking, steke og grille (en kort periode, 10-20 minutter), forvarme ekstrautstyr
Middels effekt	4-5	Koke - stue - steke - grille	Stue, opprettholde delikat koking, langtidssteking, vispe pasta
	3-4	Koke – koke opp - redusere - vispe	Langtidssteking (ris, sauser, steiker, fisk) med sauser eller reduksjoner (eks. vann, vin, avkok, melk), vispe pasta.
	2-3	Koke – koke opp - redusere - vispe	Langtidssteking (under en liter: ris, sauser, steiker, fisk) med sauser eller reduksjoner (eks. vann, vin, avkok, melk).
Svak effekt	1-2	Smelte - tine - holde varm - blande	Smelting av smør, sjokolade, opptining av produkter av liten størrelse
	1	Smelte - tine - holde varm - blande	Holde små matporsjoner som nettopp er blitt tilberedt varme, opprettholde temperaturen på allerede tilberedte retter, vispe risotto.
OFF	0	Platens overflate	Koketopp i stand-by eller av (platene kan fremdeles være varme etter at de er slått av, noe som signaliseres med H-L-O)

4. VEDLIKEHOLD

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

4.1 Vedlikehold av platetoppen

4.1.1 Rengjøring

Koketoppen må alltid rengjøres etter bruk.

Viktig: Ikke bruk grove svamper eller stålull. Dette kan ødelegge glassflatene. Ikke bruk kjemiske vaskemidler som kan virke irriterende, som for eksempel ovnsrens eller flekkfjerner. Etter hver bruk må man la platetoppen avkjøles og rengjøre den for skorpedannelser og flekker. Bruk en myk klut, kjøkkenpapir eller produkter som er laget spesielt for rengjøring av overflaten (overhold produsentens henvisninger).

IKKE BRUK DAMPRENSER!!!

Viktig: Hvis det lekker eller renner over væske fra kjelene kan man bruke tappeventilen i den nedre delen på produktet til å tømme ut væsken, slik at man kan opprettholde de høyeste hygienestandarder. **Fig. 1a**

For en mer komplett og grundig rengjøring kan man fjerne hele bunnfatet. **Fig. 1b**

4.2 Vedlikehold av avtrekket

4.2.1 Rengjøring

Til rengjøring skal det **KUN** benyttes en klut fuktet med et nøytralt rengjøringsmiddel. **VERKTØY ELLER APPARATER SKAL IKKE BRUKES TIL RENGJØRING!**

Unngå bruk av slipende eller etsende produkter. **ALKOHOL SKAL IKKE BRUKES!**

4.2.2 Fettfilter

Fig. 2Fanger kokefettpartikler.

Fettfilteret må rengjøres en gang i måneden uten bruk av aggressive rengjøringsmidler, for hånd eller i oppvaskmaskin ved lav temperatur og med kort syklus.

Ved vask i oppvaskmaskin kan fettfilteret i metall miste fargen, men dets filterkarakteristikk endres absolutt ikke.

4.2.3 Luktfilter

(Kun for filterversjon) Fig. 3a-b-c

Holder tilbake ubehagelige lukter fra matlaging.

Produktet er utstyrt med en serie luktfilter. Filtrene mettes etter en lang- eller kortvarig bruk avhengig av type kjøkken og regelmessigheten i rengjøringen av filtrene. Luktfilterene kan regenereres termisk hver 2/3 måned i 45 minutter i en forhåndsvarmet ovn ved 200°C. Korrekt regenerering sikrer at filtereffekten holdes konstant over en periode på 5 år.

1. BRUGSANVISNING

1.1 Madlavningsudstyr

Brug kun gryder, der er mærket med symbolet



Vigtigt:

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

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



NEJ!

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



NEJ!

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



JA!

Vigtigt: Placer aldrig varme gryder og pander på kontrolpanelet på kogepladen.

1.1.1 Eksisterende madlavningsudstyr

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

1.1.2 Anbefalede diametre for bunde på gryder og pander

OBS! Hvis bunden ikke har den rigtige størrelse, tænder kogepladerne ikke.

De den illustrerede del af denne brugsanvisning for oplysninger om den **mindste diameter** til hver kogezone.

1.1.3 Tips til tilberedning

Sådan opnår du de bedste resultater:

- Brug gryder og pander med en bunddiameter, der svarer til kogezone
- Lad låget blive på gryderne under tilberedningen, hvis muligt, navnlig på gryder, som er mere end 22 cm høje.
- Placer gryden midt på den pågældende kogezone, som er markeret på kogepladen.

2. BRUG AF SUGESYSTEMEET

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

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



2.1 Udsugning

Dampene ledes bort fra rummet gennem et kanalsystem (følger ikke med leveringsomfanget).

Udsugningssystemet tilsluttes rørkanal og åbning i væggen med en diameter, der svarer til luftafgangen (koblingsflange).

Se siden med tilbehør i installationsinstruktionerne for versionen med udsugning for yderligere oplysninger om rørene og deres diameter.

Brug af rør og udgang i væggen med mindre diameter vil medføre en forringet sugeevne og en betydelig stigning i støjniveauet.

Af denne grund påtages der intet ansvar i denne forbindelse.

Sådan opnår du den bedste sugeeffektivitet:

- ! Rørkanalen må højst være på 7 lineære meter.
- ! Brug højst to kurver på 90° på en rørkanal på 7 lineære meter.
- ! Undgå store forskelle i rørkanalens tværsnit. Fortræk altid et tværsnit, der svarer til Ø 150 mm (eller i den rektangulære form 222 x 89 mm).

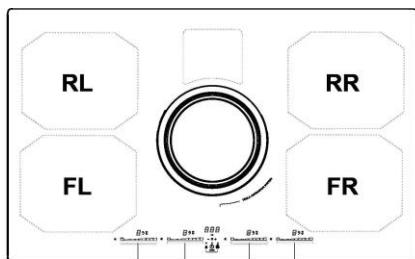


2.2 Recirkulation

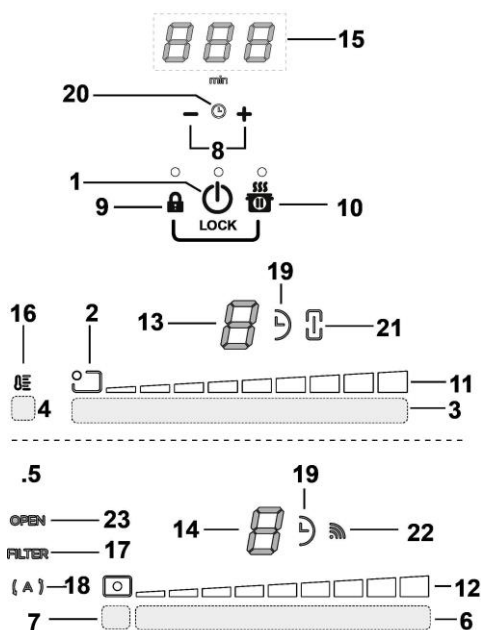
Den udsugede luft filtreres ved hjælp af fedt- og lugtfiltere, før den sendes tilbage til i rummet. Produktet leveres med alle dele, der er nødvendige til en standardinstallation, med luftudgangen på frontdelen af køkkenelementets sokkel. Produktet er udstyret med et sæt lugtfiltere. Se siden med tilbehør og sugesystemer med recirkulation i installationsvejledningen for flere oplysninger.

3. FUNKTION

3.1 Kontrolpanel



FL RL FR RR



Berøringsknapper (TOUCH)

1. ON/OFF-knap til kogeplade/sugesystem
2. Kogezonpositionsindikator
3. Valg af kogezone og regulering af effekt
4. Aktivering af Temperatur Manager
5. Knapper til sugeapparat
6. Sugeapparatmarkering
7. Forøgelse/Reduktion af sugehastighed (styrke)
8. Aktivering af automatiske funktioner
9. Nulstilling af filtermætning
10. Timer aktivering
11. Forøgelse/Reduktion af tid Timer
12. Key Lock (Tastblokering)
13. Børnesikring
14. Pause / Recall

Display / LYSDIODE

11. Visning af effekt
12. Visning af udsugningshastigheden (styrke)
13. Kogezonens display
14. Sugeapparatets display
15. Timerens display
16. Temperaturstyringsindikator
17. Indikator til filterassistance
18. Indikator til automatisk udsugningsfunktion
19. Indikatoren Aktiv Timer
20. Indikatoren Aktiv Egg Timer
21. Indikatoren Aktiv Bridge
22. Indikator til SNAP-funktion
23. Indikator FLAP

3.2 Brug af kogepladen

3.2.1 Værd at vide før du starter

Denne brugsanvisning beskriver de vigtigste funktioner. Brug QR-koden på de første sider for at få adgang til den komplette brugsanvisning på internettet.

Alle denne kogeplades funktioner opfylder kravene til de strengeste sikkerhedsstandarder. Derfor:

- Nogle funktioner aktiveres ikke automatisk eller deaktiveres, hvis der ikke er placeret en gryde eller pande på kogezonen, eller hvis gryderne er placeret dårligt på kogezonen.
- I andre tilfælde kan aktiverede funktioner blive deaktiveret automatisk efter nogle få sekunder, hvis den valgte funktion kræver en yderligere indstilling, som ikke er foretaget.

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

3.2.2 Kogezonens display

I displayet for den pågældende kogezone angives:

Kogezone tændt	0
Effektniveau	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)	H
Pot Detector (Grydedetektor)	U
Funktionen Temperature Manager (Temperaturkontrol) er aktiv	U
Pausefunktion	
Børnesikring	L
Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)	R

3.2.3 Kogepladens egenskaber

• **Safe Activation (sikker aktivering):** Produktet aktiveres kun hvis der er kogegrej på kogezone: Opvarmningsprocessen går ikke i gang eller afbrydes, hvis kogegrejet mangler eller flyttes.

• **Pot Detector (grydedetektor):** Produktet detekterer automatisk tilstedeværelse af gryder på kogezone.

• **Safety Shut Down (sikkerhedsslukning):** Af sikkerhedsgrunde har hver kogezone en maksimal driftstid, der er afhængig af det indstillede effektniveau.

• **Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)** Hvis en eller flere kogezone slukkes, signaleres den tilbageværende varme med et særligt visuelt signal på displayet for den tilsvarende zone med symbolet "P".

3.2.4 Funktion

Bemærk: Den ønskede kogezone skal først aktiveres.

• **Tænding:** Tryk på  ON/OFF kogeplade/sugesystem. Tryk igen for at slukke.

• **Valg af kogezone**  : Tryk på vælgerbjælken (3) ud for den ønskede kogezone.

• Effektniveau

Tryk på vælgerbjælken (3), og stryk med fingrene mod højre for at øge effektniveauet, og mod venstre for at reducere niveauet.

Kogepladen har 9 effektniveauer + et intensivt effektniveau angivet i displayet med symbolet "P" (Power Booster).

Effektniveauet "P" (Power Booster) er stadig aktivt i 5 minutter, efter at effekten vender tilbage til det foregående niveau.

• **Bridge Zones (forening af kogezone):** Kogezone  FL ("master") og  RL ("sekundær") og zone  RR ("sekundær") kan takket være funktionen

Bridge fungere i par ved at danne én kogezone (2 i alt: 1 til højre og 1 til venstre) med samme effektniveau. Denne funktion muliggør en jævn stegning, selv med pander og gryder med store mål.

For at aktivere Bridge-funktionen:

Vælg de to ønskede kogezone samtidigt

- indikatoren  Bridge (21) for kogezone "sekundær" tænder
- i vælgerområdet (3) for kogezone "master" er det muligt at indstille niveauet (effekten)

- det er nok, at gentage aktiveringsproceduren, for at slå funktionen Bridge fra

• Power Limitation (effektbegrænsning)

Power Limitation-funktionen gør det muligt at indstille produktets funktion ved at begrænse den maksimale opsuget (kW).

Bemærk: Indstillingen skal udføres, mens kogepladen er slukket, men tilsluttet strømforsyningen, eller når strømforsyningen tilsluttes igen inden for de følgende 2 minutter uden at trykke på knappen



For at indstille Power Limitation funktionen:

- tryk, og hold tasten   nede, indtil et kort lydssignal udsendes

- stryk samtidig på vælgerbjælkerne FL og RL fra venstre mod højre;
tryk derefter længe på området, der svarer til sidste effektniveau



, indtil der lyder et kort lydssignal

- displayets Timer (15) viser symbolerne "CF6", hvilket indikerer, at man kan udføre indstillingen

- tryk på knappen , hvorefter timeren i displayet (15) viser PHA (Phase power limit):

-
- displayet i zonen FL  viser den aktuelle indstilling**
0 = 7,4 KW (standardindstilling)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

- indstillingen af Power Limitation kan ændres ved at rulle gennem områderne med valgmulighederne i FL



- valget gemmes ved at trykke samtidig på knapperne   i 1 sekund; et lydssignal udsendes for at bekræfte, at indstillingen er gemt, og funktionen lukkes.

3.3 Brug af sugesystemet

• **Tænding:** Tryk på  ON/OFF kogeplade/udsugningssystem.
Tryk igen for at slukke.

• **Tænding af sugesystemet:** Åbn flappen tryk på vælgerbjælken (6) for at aktivere udsugningssystemet.

Bemærk: Udsugningszonen er udstyret med en mekanisk roterende FLAPPEN. Det er nødvendigt at åbne FLAPPEN, inden kappen tændes og udsugningssystemet aktiveres. Emhætten er forsynet med en sensor, som automatisk slukker motoren, når udsugningen er aktiveret, hvis FLAPPEN er helt lukket. Udsugningen starter først igen, når FLAPPEN genåbnes.

• Udsugningshastighed (effekt)

Stryk med fingrene langs vælgerbjælken (6):
mod højre for at øge hastigheden (effekt) af udsugningen (0-8);
mod venstre for at reducere hastigheden (effekt) af udsugningen (8-0)

Produktet råder endvidere over to udsugningshastigheder (effekter) med timer:

"9" i 15 minutter

"10" i 5 minutter

hvorefter effekten vender tilbage til niveau 8

Bemærk: Begge hastigheder angives i displayet (13) for den valgte kogezone med symbolet "P".

3.4 Tabeller over effekt

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

4. VEDLIGEHOLDELSE

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

4.1 Vedligeholdelse af kogepladen

4.1.1 Rengøring

Kogepladen skal rengøres efter hver anvendelse.

Vigtigt: Brug ikke slibende svampe eller ståluldssvampe. De kan ødelægge glasset. Brug ikke ætsende kemiske rengøringsmidler, som fx ovenrens eller pletfjernere. Lad kogepladen afkøle efter hver brug, og gør den rent for at fjerne fastbrændte rester og pletter. Brug en blød klud, køkkenrulle eller specifikke produkter til rengøring af induktionsplader (følg producentens anvisninger).

DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPRENERE!!!

Vigtigt: Ved spild, eller hvis en større mængde væske koger over, så kan aftapningsventilen placeret for neden på apparatet bruges til at fjerne alle rester og sikre maksimal hygiejnesikkerhed. **Fig. 1a**

For en mere komplet og grundig rengøring kan den nederste beholder fjernes helt, jf. **Fig. 1b**

4.2 Vedligeholdelse af sugesystemet

4.2.1 Rengøring

Ved rengøring må der **UDELUKKENDE** anvendes en klud fugtet med neutrale, milde rengøringsmidler i flydende form. **ANVEND**

IKKE VÆRKTØJ ELLER ANDET Udstyr til RENGØRING.

Undgå brug af produkter indeholdende slibemidler **BENYT ALDRIG SPRIT!**

4.2.2 Fedtfilter

Fig. 2

Tilbageholder de fedtpartikler, der dannes under tilberedning af mad.

Fedtfilteret skal rengøres én gang om måneden med milde rengøringsmidler; filteret kan også vaskes i opvaskemaskine ved lav temperatur og på et kort opvaskeprogram.

Ved vask i opvaskemaskinen kan metal-fedtfilteret blive misfarvet, men dette vil ikke have negativ indflydelse på dets filtrerende egenskaber.

4.2.3 Lugtfilter

(kun for versionen med recirkulation) Fig. 3a-b-c

Filteret opfanger lugt fra madlavning.

Produktet er udstyret med et sæt lugtfiltere. Efter kortere eller længere tids brug afhængigt af den type mad, der tilberedes, og hyppigheden af rengøring af fedtfilteret, er det nødvendigt at udskifte lugtfilteret. Luftfilterene kan regenereres termisk hver 2-3 måneder i en foropvarmet ovn ved 200 °C i 45 minutter. Korrekt regenerering sikrer en konstant filtreringseffektivitet i 5 år.

1. INSTRUKCJE OBSŁUGI

1.1 Naczynia do przygotowywania potraw

Używać wyłącznie garnków, które posiadają symbol .

Ważne:

aby uniknąć nieodwracalnego uszkodzenia powierzchni nie należy używać:

- naczyń, których dno nie jest idealnie płaskie;
- metalowych naczyń z emaliowanym dnem;
- naczyń o szorstkiej podstawie, aby nie porysować powierzchni płyty;
- nigdy nie kłaść gorących garnków i patelni na panel sterowniczym płyty.

Nie wszystkie garnki nadające się do indukcji są odpowiednio skuteczne ze względu na ich dna, które są częściowo wykonane z materiału ferromagnetycznego!! Podczas zakupu garnków lub patelni sprawdzić, czy:

- Dno jest w całości wykonane z materiału ferromagnetycznego. W przeciwnym razie, obniża się równomierność oraz skuteczność przesyłania ciepła, z temperaturą powierzchni patelni/garnka nieodpowiednią do gotowania.



NIE!

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



NIE!

- Niepłaskie dno o szorstkiej powierzchni. Odejmuje ono powierzchnię kontaktu pomiędzy elementem indukcyjnym a naczyniem, obniżając wydajność i pogarszając gotowanie.



TAK!

Ważne: Nigdy nie umieszczać gorących garnków i patelni na powierzchni górnego panelu sterowniczego płyty.

1.1.1 Posiadane naczynia

Za pomocą zwykłego magnesu można sprawdzić, czy materiał z którego jest wykonany garnek jest magnetyczny. Garnki nie nadają się, jeżeli magnes nie działa na nie. Wskazówki, o których mowa w poprzednim akapicie, mają zastosowanie również w tym przypadku.

1.1.2 Zalecane średnice den garnków

WAŻNE: jeżeli wymiary garnków będą niewłaściwe strefy grzewcze nie włączą się.

Aby zapoznać się z minimalną średnicą garnka do użycia na poszczególnych strefach, należy zapoznać się z ilustrowaną częścią niniejszej instrukcji.

1.1.3 Wskazówki dotyczące gotowania

Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty powinno się:

- Używać garnków i patelni o średnicy dna równiej średnicy strefy grzewczej.
- Tam, gdzie to możliwe, pozostawić pokrywkę na garnkach podczas gotowania, a zwłaszcza na garnkach o wysokości powyżej 22 cm.
- Ustawić gamek na środku strefy grzewczej oznaczonej na płycie.

2. UŻYTKOWANIE OKAPU

System zasysania oparów może być używany w wersji wyciągowej z odprowadzaniem na zewnątrz budynku lub filtrującej z wewnętrzną recyrkulacją.

Na stronach internetowych www.elica.com i www.shop.elica.com można zapoznać się z pełną gamą dostępnych zestawów, w celu wykonania różnych instalacji, zarówno w wersji filtrującej jak i wyciągowej.



2.1 Wersja wyciągowa

Opary są odprowadzane na zewnątrz budynku za pomocą szeregu kanałów (do nabycia osobno).

Podłączyć produkt do przewodów rurowych i otworów spustowych na ścianie o średnicy równej średnicy wylotu powietrza (kolierz łączący).

Więcej informacji na temat rur i ich wymiarów wskazano na stronie dotyczącej akcesoriów w instrukcji montażu - Wersja z wyciągiem.

Zastosowanie rur i otworów spustowych na ścianie o mniejszej średnicy doprowadzi do zmniejszenia osiągniętych zasysania i znacznego zwiększenia hałasu.

W takim przypadku producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności.

Dla maksymalnej wydajności zasysania:

- ! Zaleca się maksymalnie 7-metrowy, prostoliniowy przewód rurowy.
- ! Na łącznie 7 metrach prostoliniowego przewodu rurowego zaleca się stosowanie maksymalnie dwóch kolanek 90°
- ! Należy unikać drastycznych zmian w przekroju przewodu, zawsze preferując przekrój Ø 150 mm (lub prostokątny 222 x 89 mm).

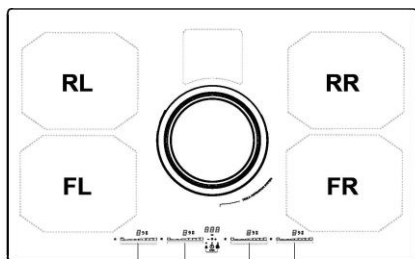


2.2 Wersja filtrująca

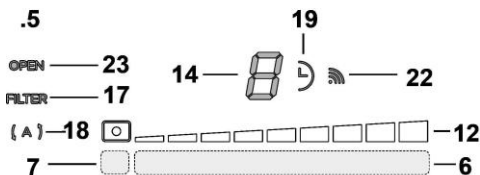
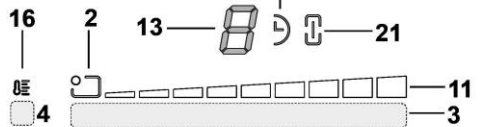
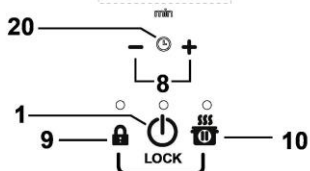
Przed ponownym wprowadzeniem do pomieszczenia, zasysane powietrze zostanie przefiltrowane przez odpowiednie filtry przeciw tłuszczowe i filtry przeciwzapachowe. Produkt jest dostarczany z wszystkimi elementami niezbędnymi do standardowego montażu, z wylotem powietrza w przedniej części cokołu mebla. Produkt jest wyposażony w zestaw filtrów przeciwzapachowych. Więcej informacji na temat rur i ich wymiarów wskazano na stronie dotyczącej akcesoriów w instrukcji montażu - Wersja filtrująca.

3. DZIAŁANIE

3.1 Panel sterowniczy



FL RL FR RR



Przyciski dotykowe (TOUCH)

1. ON/OFF płyty kuchennej/systemu wyciągowego
2. Wskaźnik strefy grzewczej
3. Wybór strefy grzewczej i regulacja mocy
4. Aktywacja Temperature Manager
5. Przyciski okapu
6. Wybór okapu
7. Zwiększenie/Zmniejszenie prędkości (mocy) zasysania
8. Aktywacja funkcji automatycznych
9. Reset saturacji filtrów
10. Aktywacja Timer
11. Zwiększenie/Zmniejszenie czasu Timer
12. Key Lock (Blokada Przycisków)
13. Child Lock
14. Pauza / Recall

Wyświetlacz / LED

11. Wizualizacja mocy
12. Wizualizacja prędkości (mocy) zasysania
13. Wyświetlacz strefy grzewczej
14. Wyświetlacz okapu
15. Wyświetlacz Timer
16. Wskaźnik Temperatury Manager
17. Wskaźnik braku filtrów
18. Wskaźnik funkcji automatycznego zasysania
19. Wskaźnik aktywnego Timer
20. Wskaźnik aktywnego Egg Timer
21. Wskaźnik aktywnego Bridge
22. Wskaźnik działania ze SNAP
23. Wskaźnik FLAP

3.2 Używanie płyty kuchennej

3.2.1 Co należy wiedzieć przed rozpoczęciem użytkowania

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

Wszystkie funkcje omawianej płyty kuchennej spełniają najbardziej rygorystyczne normy bezpieczeństwa. Z tego powodu:

- Niektóre funkcje nie uaktywniają się lub dezaktywują się automatycznie, w przypadku braku garmków lub patelni lub, gdy znajdują się one na niewłaściwym miejscu.
- W innych przypadkach, aktywowane funkcje wyłączają się automatycznie po kilku sekundach, jeżeli wybrana funkcja wymaga dodatkowego ustawienia.

Przed zbliżeniem się do strefy grzewczej, poczekać, aż wyświetlacz wyłączy się.

3.2.2 Wyświetlacz strefy grzewczej

Na wyświetlaczach stref grzewczych jest wskazywane:

Włączona strefa grzewcza	O
Poziom Moc	1...9-P
Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)	H
Pot Detector (Detektor Garnka)	U
Aktywna funkcja Temperature Manager (Regulator Temperatury)	U
Funkcja Pauzy	II
Child Lock	L
Funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatyczne)	R

3.2.3 Charakterystyka płyty

- **Safe Activation (Bezpieczna Aktywacja):** Produkt uaktywni się wyłącznie, gdy na strefie grzewczej znajdzie się garnek: proces nagrzewania nie uaktywni się lub zostanie przerwany w przypadku braku lub zdjęcia garnka.
- **Pot Defector (Detektor Garnka):** Produkt automatycznie odczytuje obecność garnka w strefach grzewczych.
- **Safety Shut Down (Wyłączanie Bezpieczeństwa):** Ze względów bezpieczeństwa, każda strefa grzewcza posiada maksymalny czas działania, który zależy od ustawionego poziomu mocy.
- **Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego):** Po wyłączeniu jednej lub kilku stref grzewczych, obecność ciepła resztkowego jest wskazywana na wyświetlaczu danej strefy, za pomocą symbolu „H”.

3.2.4 Działanie

Uwaga: Najpierw należy uaktywnić wybraną strefę.

- **Włączenie:** dotknąć  ON/OFF płyty kuchennej/systemu wyciągowego. dotknąć ponownie, aby wyłączyć.

 **Wybór stref grzewczych:** Dotknąć paska wyboru (3) odpowiadającego żądanej strefie grzewczej.

- Poziom Moc

Dotknąć paska wyboru (3) i przesunąć palcem w prawo, aby zwiększyć poziom Moc, w lewo, abygo zmniejszyć.

Jest dostępnych 9 poziomów mocy + intensywny poziom mocy wskazywany na wyświetlaczu symbolem „P” (Power Booster). Poziom mocy „P” (Power Booster) pozostaje aktywny przez 5 minut, po czym moc wraca do poprzedniego poziomu.

- **Bridge Zones (Strefy Łączone):** Strefy grzewcze  FL („Master”) oraz  RL („Drugorzędna”) i strefy  FR („Master”) i  RR („Drugorzędna”) dzięki funkcji Bridge mogą pracować parami tworząc jedną strefę (łącznie 2: 1 z prawej i 1 z lewej) o takim samym poziomie mocy. Taka funkcja umożliwia równomierne gotowanie w dużych garnkach i patelniach.

Aby uaktywnić Funkcję Bridge:

- jednocześnie wybrać obydwie strefy grzewcze, których chce się użyć

 Bridge (21) strefy grzewczej „Drugorzędna” podświetli się

- za pomocą Strefy wyboru (3) strefy grzewczej „Master” można ustawić Poziom (mocy) pracy

- aby dezaktywować Funkcję Bridge wystarczy powtórzyć taką samą procedurę jak w przypadku aktywacji

• Power Limitation (Ograniczenie mocy)

Funkcja Power Limitation (Ograniczenie Moc) umożliwia ustawienie działania produktu ograniczając jego maksymalny pobór (KW).

Uwaga: ustawienia należy dokonać na wyłączonej płycie, w momencie jej podłączenia lub ponownego podłączenia sieci elektrycznej, w ciągu kolejnych 2 minut, bez wciskania przycisku



Aby ustawić funkcję Power Limitation:

- dotknąć i przytrzymać przyciski  , dopóki nie zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy.
- jednocześnie przesunąć na **paskach wyboru FL i RL**

, z lewej w prawo, następnie, na dłuższą chwilę przytrzymać w strefie odpowiadającej

odpowiedniemu poziomowi mocy , dopóki nie zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy

- na wyświetlaczu Timer (15) pojawią się symbole „CF” wskazujące możliwość wykonania ustawienia

- następnie wcisnąć przycisk , na wyświetlaczu timer (15) wyświetli się PHA (Phase power limit):

- na wyświetlaczu strefy FL  zostanie wskazane bieżące ustawienie**
0 = 7,4 KW (ustawienie domyślne)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

- aby zmienić ustawienie funkcji Power Limitation przesunąć się w

strefy wyboru FL

- aby zapisać wybór, wcisnąć i przytrzymać przez 1 sekundę

przyciski  , zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy potwierdzający ustawienie, po czym nastąpi wyjście z funkcji.

3.3 Użytkowanie systemu wyciągowego

- **Włączenie:** Dotknąć  ON/OFF płyty kuchennej/systemu wyciągowego.

Ponownie dotknąć, aby wyłączyć.

- **Włączenie systemu wyciągowego:** Otwórz Flap, dotykając Paska wyboru (6), aby uaktywnić system wyciągowy.

Uwaga: Strefa zasysania jest wyposażona w mechaniczny obrotowy FLAP. Przed włączeniem okapu konieczne jest otwarcie FLAP, aby uaktywnić system wyciągowy. Okap jest wyposażony w czujnik, który automatycznie wyłączy silnik jeżeli FLAP zostanie całkowicie zamknięty gdy zasysanie jest aktywne. Zasysanie zostanie wznowione tylko po otwarciu FLAP.

• Prędkość (moc) zasysania:

Dotknąć i przesunąć palec wzdłuż Paska wyboru (6): w prawo, aby zwiększyć prędkość (moc) zasysania (0-8);

w lewo, aby zmniejszyć prędkość(moc) zasysania (8-0) Produkt jest wyposażony w 2 dodatkowe prędkości (moce) zasysania ustawiane czasowo:

„9” przez 15 minut,

„10” przez 5 minut

po czym moc wraca do poziomu 8

Uwaga: obydwie prędkości są wyświetlane na wyświetlaczu (13) wybranej strefy grzewczej za pomocą symbolu „P”.

3.4 Tabele mocy

Poziom mocy		Rodzaj gotowania	Użytkowanie (w oparciu o doświadczenie i nawyki kulinarne)
Max moc	P	Szybkie podgrzanie	szybkie zwiększenie temperatury potrawy, aż do szybkiego wrzenia w przypadku wody lub szybkiego podgrzania płynów do gotowania
	8-9	Smażenie – gotowanie	Pieczenie, rozpoczęcie gotowania, smażenie produktów mrożonych, szybkie gotować
Wysoka moc	7-8	Pieczenie – smażenie – gotowanie – grillowanie	smażenie, utrzymywanie zagotowania, gotowanie i grillowanie (przez krótki czas, 5-10 minut)
	6-7	Pieczenie – gotowanie – powolne gotowanie – smażenie-grillowanie	smażenie, utrzymania lekkiego zagotowania, gotowanie i grillowanie (przez średnio długi czas, 10-20 minut), nagrzewanie akcesoriów
Średnia moc	4-5	Gotowanie – powolne gotowanie – smażenie-grillowanie	duszenie, utrzymywanie lekkiego zagotowania, gotować (przez długi czas), uzyskanie kremowej konsystencji potrawy z makaronem
	3-4	Gotowanie – gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie-uzyskiwanie kremowej konsystencji	wydłużony czas gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) używając płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka), uzyskanie kremowej konsystencji potrawy z makaronem
	2-3	Gotowanie – gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie-uzyskiwanie kremowej konsystencji	wydłużony czas gotowania (objętości mniejsze niż jeden litr: ryż, sosy, pieczenie, ryby) używając płynów (np. woda, wino, bulion, mleko)
Niska moc	1-2	Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury-homogenizacja	topienie masła, delikatne topienie czekolady, rozmrażanie małych produktów
	1	Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury-homogenizacja	utrzymywanie małych porcji świeżo ugotowanych potraw w temperaturze lub utrzymywanie temperatury talerzy oraz uzyskiwanie kremowej konsystencji risotto
OFF	0	Powierzchnia oparcia	Powierzchnia gotowania w pozycji stand-by lub wyłączenia (możliwa obecność pozostałości ciepła w związku z zakończonym gotowaniem, sygnalizacja za pomocą H-L-O)

4. KONSERWACJA

Uwaga! Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji, należy się upewnić, że strefy grzewcze są wyłączone oraz zniknęła kontrolka wskazująca grzanie.

4.1 Konserwacja płyty kuchennej

4.1.1 Czyszczenie

Płytę kuchenną należy czyścić po każdym użyciu.

Ważne: Nie używać gąbek ściernych i druciaków, mogą one uszkodzić szkło. Nie używać żrących środków chemicznych takich jak spray do piekarnika lub odplamiaczy. Po każdym użyciu, poczekać na ostygnięcie płyty i wyczyścić w celu usunięcia kamienia i plam. Używać miękkiej ściereczki, papieru kuchennego lub specjalnych produktów przeznaczonych do czyszczenia płyty (przestrzegać zaleceń Producenta).

NIE UŻYWAĆ URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH PARĄ!!!

Ważne: W razie przypadkowego i obfitego rozlania się płynów z

gamków i patelni można użyć zaworu spustowego, znajdującego się w dolnej części produktu, w celu wyeliminowania wszelkich pozostałości, zapewniając maksymalne bezpieczeństwo higieniczne. **Rys. 1a**

W celu kompletnego i dokładnego wyczyszczenia można całkowicie wymontować dolny zbiornik. **Rys. 1b**

4.2 Konserwacja systemu wyciągowego

4.2.1 Czyszczenie

Do czyszczenia używać **WYŁĄCZNIE** szmatki nawilżonej płynnymi neutralnymi środkami czyszczącymi. **DO CZYSZCZENIA NIE NALEŻY UŻYWAĆ NARZĘDZI ANI PRZYRZĄDÓW!** Unikać stosowania produktów zawierających środki ścieme. **NIE STOSOWAĆ ALKOHOLU!**

4.2.2 Filtr przeciw tłuszczowy

Rys. 2

Zatrzymuje cząstki tłuszczu pochodzące z gotowania.

Musi być czyszczony co najmniej raz w miesiącu, za pomocą środka czyszczącego nie żrącego, ręcznie lub w zmywarce w niskiej temperaturze i krótkim cyklu mycia.

Mycie w zmywarce metalowego filtra tłuszczowego może spowodować jego nieznaczne odbarwienie, to jednak nie pogarsza parametrów jego pracy.

4.2.3 Filtr przeciwzapachowy

(Tylko dla wersji filtrującej) **Rys. 3a-b-c**

Zatrzymuje przykre zapachy pochodzące z gotowania.

Produkt jest wyposażony w zestaw filtrów przeciwzapachowych. Nasycenie filtrów przeciwzapachowych następuje po krótszym lub dłuższym użytkowaniu, w zależności od rodzaju kuchni i terminów czyszczenia filtra przeciw tłuszczowego. Filtry przeciwzapachowe mogą być regenerowane termicznie co 2/3 miesięcy w nagrzanym wcześniej piekarniku, w temperaturze 200°C przez 45 minut. Prawidłowa regeneracja zapewnia stałą wydajność filtrowania przez 5 lat.

1. NÁVOD K POUŽITÍ

1.1 Nádoby na vaření

Používejte pouze hrnce s tímto symbolem



Důležité:

abyste zabránili trvalému poškození varné desky, nikdy nepoužívejte:

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



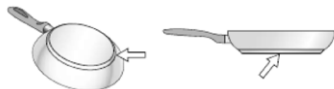
NE!

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



NE!

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



ANO!

Důležité: nikdy neumísťujte horké hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky.

1.1.1 Nádoby, které jste měli již před zakoupením výrobku

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

1.1.2 Doporučené průměry dna hrnce

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

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

1.1.3 Pokyny pro vaření

Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme:

- Používat pánve a hrnce s průměrem dna stejným jako průměr varné zóny.
- Pokud je to možné, přikryjte hrnce poklicí během vaření a zejména u hmců vyšších než 22 cm.
- Umístěte hrnce do středu varné zóny vyznačené na desce.

2. POUŽITÍ ODSÁVAČE

Systém odsávání může být použit u verze s odsáváním s vnějším odvodem nebo vnitřním recirkulačním filtrem.

Navštivte webové stránky www.elica.com a www.shop.elica.com a zkontrolujte kompletní sortiment dostupných sad tak, abyste mohli provádět odlišné instalace, a to jak verze s filtrováním, tak s odsáváním.



2.1 Verze s odsáváním

Výpary jsou odváděny ven pomocí sady trubek (nakupují se samostatně).

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

Další informace o trubkách a jejich rozměrech najdete na stránce příslušenství v instalační příručce - Verze s odsáváním.

Použití trubek a vypouštěcích otvorů na stěně s menším průměrem vyvolá snížení sacího výkonu a drastický nárůst hluku.

V takovém případě výrobce odmítá odpovědnost.

Pro dosažení maximální účinnosti sání:

! Doporučuje se maximální délka trubek 7 lineárních metrů.

! Na celkem 7 lineárních metrech se doporučuje použít maximálně dvě zakřivení o velikosti 90°

! Vyvarujte se drastickým změnám v průřezu potrubí, vždy upřednostňujte průřez rovný Ø 150 mm (nebo pravoúhlý 222 x 89 mm).

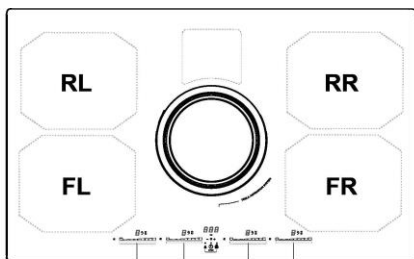


2.2 Verze s filtrováním

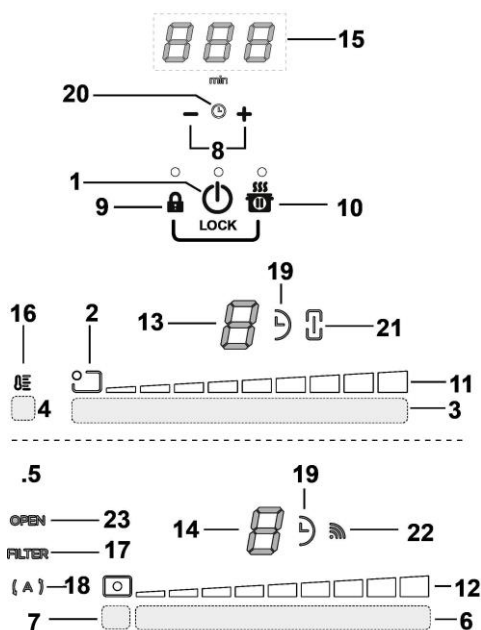
Odsávaný vzduch bude filtrován přes speciální tukové filtry a pachové filtry a poté bude znovu přiváděn do místnosti. Spotřebič je dodáván se vším potřebným pro standardní instalaci s vývodem vzduchu v čelní straně podstavce skříňky. Výrobek je vybaven sadou pachových filtrů. Další informace naleznete na stránce příslušenství v instalačním návodu - Verze s filtrováním.

3. PROVOZ

3.1 Ovládací panel



FL RL FR RR



Dotyková tlačítka (TOUCH)

1. ON/OFF varné desky/systému odsávání
2. Indikátor polohy varné zóny
3. Výběr varných zón a regulace výkonu
4. Aktivace funkce Temperature Manager (správce teploty)
5. Tlačítka odsavače par
6. Volba odsavače par
Zvýšení/snížení rychlosti (výkonu) sání
7. Aktivace automatických funkcí
Reset nasycení filtrů
8. Aktivace funkce Timer (časovač)
Prodloužení/zkrácení doby Timer (časovač)
9. Key Lock (zámek tlačítek)
- 9-10. Child Lock (dětský zámek)
10. Pauza / Recall

Displej / LED

11. Zobrazení výkonu
12. Zobrazení rychlosti (výkonu) sání
13. Displej varné zóny
14. Displej odsavače
15. Displej Timer (časovač)
16. Indikátor Temperature Manager (správce teploty)
17. Indikátor servisu filtrů
18. Indikátor funkce automatického odsávání
19. Indikátor aktivní funkce Timer (časovač)
20. Indikátor aktivní funkce Egg Timer
21. Indikátor aktivní funkce Bridge
22. Indikátor fungování se SNAP
23. Indikátor FLAP

3.2 Použití varné desky

3.2.1 Co je třeba vědět, než začnete s používáním

Tento návod popisuje hlavní funkce, pomocí QR kódu na prvních stránkách získáte přístup k úplným pokynům na internetu.

Všechny funkce této varné desky odpovídají nejprísnějším bezpečnostním normám. Z tohoto důvodu:

- **Některé funkce se nezapnou, nebo se automaticky vypnou, v nepřítomnosti nádob nebo v případě, že jsou nádoby špatně umístěny nad hořáky.**
- V ostatních případech se aktivované funkce automaticky vypnou po několika sekundách, pokud vybraná funkce vyžaduje další nastavení, které nebylo zadáno.

Nepřibližujte se k varné zóně, dokud displej nezhasne.

3.2.2 Displej varné zóny

Na displeji vztahujícím se k varným oblastem je uvedeno následující:

Zapnutá varná zóna	0
Úroveň výkonu	1...9-P
Residual Heat Indicator (ukazatel zbytkového tepla)	H
Pot Detector (detektor hmlce)	U
Funkce Temperature Manager (správce teploty) aktivní	U
Funkce Pauza	
Child Lock (dětský zámek)	L
Funkce Automatic Heat UP (automatické zahřátí)	A

3.2.3 Vlastnosti desky

• **Safe Activation (bezpečné zapnutí):** Spotřebič se zapne pouze v případě, když jsou na varných zónách přítomny hmce: proces ohřevu se nespustí nebo se přeruší v případě, když hmce nebudou přítomny nebo budou odstraněny.

• **Pot Detector (detektor hmce):** Spotřebič automaticky detekuje přítomnost hmců na varné zóně.

• **Safety Shut Down (bezpečnostní vypnutí):** Z bezpečnostních důvodů má každá varná zóna maximální dobu fungování, která závisí na nastaveném stupni výkonu.

• **Residual Heat Indicator (ukazatel zbytkového tepla):** Při vypnutí jedné nebo více varných zón, je přítomnost zbytkového tepla signalizována zvláštním vizuálním signálem na displeji odpovídající zóny pomocí symbolu "H".

3.2.4 Provoz

Poznámka: nejprve aktivujte požadovanou zónu.

• **Zapnutí:** dotkněte se  ON/OFF varné desky/systému odsávání. dotkněte se znovu pro vypnutí.

• **Výběr varných zón** : Dotkněte se volicí lišty (3) odpovídající požadované varné zóně.

• Úroveň výkonu

Dotkněte se volicí lišty (3) a posouvejte prsty směrem doprava pro navýšení úrovně výkonu, směrem doleva pro snížení.

K dispozici je 9 úrovní výkonu + intenzivní úroveň výkonu označená na displeji symbolem "P" (Power Booster).

Úroveň výkonu "P" (Power Booster) zůstane aktivní po dobu 5 minut a poté se výkon vrátí na předchozí úroveň.

• **Bridge Zones (spojení více varných zón):** Varné zóny FL ("Master") a RL ("Sekundární") a zóny FR ("Master") a RR ("Sekundární") jsou díky funkci Bridge schopné pracovat ve dvojicích kombinovaným způsobem a vytvořit tak jedinou zónu (celkem 2: 1 vpravo a 1 vlevo) se stejnou úrovní výkonu. Tato funkce umožňuje rovnoměrné vaření i v pekáčích a pánvích velkých rozměrů.

Pro aktivaci funkce Bridge:
- zvolte současně dvě varné zóny, které chcete použít

- ukazatel  Bridge (21) "sekundární" varné zóny se rozsvítí
- pomocí oblasti výběru (3) varné zóny "Master" bude možné nastavit provozní úroveň (výkon)

- pro vypnutí funkce Bridge stačí zopakovat stejný postup jako při jejím zapnutí

• Power Limitation (omezení výkonu)

Funkce Power Limitation (omezení výkonu) umožňuje nastavit činnost výrobku omezením jeho maximální spotřeby (KW).

Poznámka: nastavení musí být provedeno s vypnutou varnou deskou ve chvíli, kdy je varná deska připojována k elektrické síti, anebo při opakovaném připojení k elektrické síti, během

následujících 2 minut, bez stisknutí tlačítka .

Pro nastavení Power Limitation (omezení výkonu):

- dotkněte se a přidržeťte dotyk na tlačítkách   , dokud se neozve krátký zvukový signál
- posouvejte se současně po volicích lištách FL a RL

 , zleva doprava,
poté přidržeťte dlouze stisknuté v oblasti odpovídající poslední úrovni

výkonu  , dokud se neozve krátký zvukový signál

- displej Timer (15) zobrazí symboly "CF6" na znamení, že je možné provést nastavení

- následně stiskněte tlačítko  a na displeji Timer (15) se zobrazí PHA (Phase power limit):

-
- displej zóny FL  zobrazí aktuální nastavení**
0 = 7,4 KW (výchozí nastavení)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

- pro změnu nastavení Power Limitation (omezení výkonu) se posouvejte po oblastech výběru FL 

- pro uložení provedeného výběru stiskněte tlačítka   , na 1 sekundu; za účelem potvrzení nastavení bude vydán zvukový signál a funkce bude ukončena.

3.3 Použití systému odsávání

• **Zapnutí:** Dotkněte se  ON/OFF varné desky/systému odsávání.

Dotkněte se znovu pro vypnutí.

• **Zapnutí systému odsávání: Otevřete Flap (klapku)** dotkněte se volicí lišty (6) pro zapnutí systému odsávání.

Poznámka: Zóna odsávání je vybavena mechanickou rotující klapkou FLAP (klapku). Pro zapnutí systému odsávání je nutné před zapnutím odsavače par otevřít FLAP (klapku). Odsavač par je vybaven senzorem, který při zapnutí odsávání, pokud je FLAP (klapka) zcela zavřená, automaticky zastaví motor. V odsávání je pokračováno, až když je FLAP (klapka) znovu otevřena.

• Rychlost (výkon) odsávání:

Dotkněte se a posouvejte prsty po volicí liště (6):
doprava pro navýšení rychlosti (výkonu) odsávání (0-8);
doleva pro snížení rychlosti (výkonu) odsávání (8-0)

Výrobek je vybaven 2 doplňkovými časovanými sacími rychlostmi (výkony):

"9" na 15 minut,

"10" na 5 minut

poté se výkon vrátí na úroveň 8

Poznámka: obě rychlosti jsou označeny na displeji (13) zvolené varné oblasti, se symbolem "P".

3.4 Tabulky výkonu

Úroveň výkonu		Typ vaření	Použití (na základě zkušeností a zvyků při vaření)
Max.výkon		Rychlé ohřívání	zvýšení teploty jídla v krátkém čase až k rychlému varu v případě vody nebo rychlému ohřevu varných tekutin
	8-9	Smažení - vaření	restování, zahájení vaření, smažení zmrazených výrobků, rychlé vření
Vysoký výkon	7-8	Opékání – restování - vaření - grilování	restování, udržení vaření ve vroucí vodě, vaření a grilování (po krátkou dobu, 5-10 minut)
	6-7	Restování - vaření – dušení – smažení - grilování	restování, udržení mírného vaření ve vroucí vodě, vaření a grilování (po středně dlouhou dobu, 10-20 minut), předehřívání příslušenství
Středně vysoký výkon	4-5	Vaření – dušení – smažení - grilování	dušení, udržení citlivého vaření ve vroucí vodě, vaření (po dlouhou dobu), závěrečné promíchání těstovin
	3-4	Vaření - přivedení k varu - zahuštění - závěrečné promíchání	delší vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) v přítomnosti přídavných tekutin (např. voda, víno, vývar, mléko), závěrečné promíchání těstovin
	2-3	Vaření - přivedení k varu - zahuštění - závěrečné promíchání	dlouhodobé vaření (objemy menší než litr: rýže, omáčky, pečeně, ryby) v přítomnosti přídavných tekutin (např. voda, víno, vývar, mléko)
Nízký výkon	1-2	Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	rozpuštění másla, jemné rozpouštění čokolády, rozmrazování malých výrobků
	1	Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	udržování teplých malých porcí čerstvě uvařeného jídla nebo udržování teplého servírovacího nádobí a závěrečné promíchání rizota
OFF	0	Opěmá plocha	Varná deska je v pohotovostní nebo vypnuté poloze (případně zbytkové teplo po ukončení vaření je signalizováno H-L-O)

4. ÚDRŽBA

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

4.1 Údržba varné desky

4.1.1 Čištění

Varnou desku je třeba po každém použití vyčistit.

Důležité: Nepoužívejte abrazivní houbičky ani drátěnky, mohly by sklo poničit. Nepoužívejte dráždivé chemické čisticí prostředky, jako jsou spreje na trouby nebo odstraňovače skvm. Po každém použití nechte varnou desku vychladnout a vyčistěte ji, abyste odstranili usazeniny a skvrny. Používejte měkký hadřík, papírové utěrky nebo specifické přípravky pro čištění desky (postupujte podle pokynů výrobce).

NEPOUŽÍVEJTE PARNÍ ČISTIČE!!!

Důležité: V případě náhodného a hojného úniku tekutin z hmců je možné zasáhnout vypouštěcím ventilem umístěným ve spodní části výrobku tak, aby se odstranily veškeré zbytky a zajistila se maximální hygienická bezpečnost. **Obr. 1a**

Pro úplnější a důkladnější čištění lze spodní vaničku zcela vymout.

Obr. 1b

4.2 Údržba systému odsávání

4.2.1 Čištění

Pro čištění je třeba použít **VÝHRADNĚ** látku navlhčenou neutrálními tekutinými čistícími prostředky. **NEPOUŽÍVEJTE ŽÁDNÉ NÁSTROJE NEBO POMŮCKY NA ČIŠTĚNÍ. NEPOUŽÍVEJTE ALKOHOL!**

4.2.2 Tukový filtr

Obr. 2

Zadržuje částice tuku uvolňující se při vaření.

Tukový filtr se musí 1 x do měsíce vyčistit .

Je možné jej čistit ručně jemným mycím prostředkem nebo v kuchyňské myčce při nejnižší teplotě a kratším programu.

4.2.3 Pachový filtr

(pouze u verze s filtrováním) Obr. 3a-b-c

Tento filtr pohlcuje nepříjemné pachy vznikající při vaření.

Výrobek je vybaven sadou pachových filtrů. K nasycení pachových filtrů dochází po víceméně delším používání v závislosti na typu vaření a pravidelnosti čištění tukového filtru. Pachové filtry lze tepelně regenerovat každé 2-3 měsíce v předehřáté troubě při 200°C po dobu 45 minut. Správná regenerace zajišťuje stálou filtrační účinnost po dobu 5 let.

1. NÁVOD NA POUŽITIE

1.1 Nádoby použité 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 vamej dosky;
- nikdy nekladte teplé hrnce a panvice na povrch ovládacieho panelu vamej dosky.

Nie všetky hrnce vhodné na indukciu sú účinné z toho dôvodu, že ich dno sú čiastočne zložené z feromagnetického materiálu!! Pri nákupe hmcov alebo panvic skontrolujte, či:

- dno je výlučne iba z feromagnetického materiálu. V opačnom prípade sa zníži účinnosť prenosu tepla ako aj rovnomernosť tepla pri teplotách povrchu panvice/hmca, ktoré nie sú vhodné na varenie.



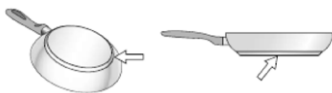
NIE!

- Dno neobsahuje hliník: riad sa nezohrieva a možno ho nerozpoznávajú ani indukory.



NIE!

- Nerovné dno alebo dno s drsným povrchom. Odoberajú kontaktnú plochu medzi induktorom a riadom, pričom znižujú jeho účinnosť a kazia zážitok z varenia.



ÁNO!

Dôležité: nikdy nekladte teplé hrnce a panvice na povrch ovládacieho panelu vamej dosky.

1.1.1 Už existujúce nádoby

Môžete skontrolovať, či materiál hmca je magnetický použitím jednoduchého magnetu. Hrnce nie sú vhodné, ak nie sú magneticky zistiteľné. V takom prípade platia aj pokyny uvedené v predchádzajúcom odseku.

1.1.2 Odporúčané priemery dna hmca

DÔLEŽITÉ: ak hmce nemajú správne rozmery, varné zóny sa nezapnú.

Údaje o minimálnom priemere hmca, ktorý sa má použiť na každej jednotlivitej zóne nájdete v ilustrovanej časti tohto návodu.

1.1.3 Pokyny k vareniu

Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, odporúčame:

- používať panvice a hrnce, ktoré majú priemer dno rovnaký ako má varná zóna.
- tam, kde je to možné, nechajte pokrievku na hmcach počas varenia a najmä v prípade hmcov s výškou presahujúcou 22 cm.
- hmiec umiestnite do stredu vamej zóny označenej na doske.

2. POUŽITIE ODSÁVAČA

Odsávací systém sa môže použiť v odsávacej verzii s vonkajším odčerpávaním alebo filtračnej verzii s vnútorným obehom.

Navštívte webové sídla www.elica.com a www.shop.elica.com, kde nájdete kompletnú sadu súprav, ktoré sú k dispozícii, aby ste mohli vykonať rôzne montáže filtračnej aj odsávacej verzie.



2.1 Odsávacia verzia

Pary sa odčerpávajú smerom von pomocou série trubiek (kupujú sa samostatne).

Výrobok pripojte k trubkám a vypúšťacím otvorom na stene s priemerom ekvivalentným výstupu vzduchu (spojovacia príruka).

Viac informácií o trubkách a ich veľkosti nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva v návode na montáž - odsávacia verzia.

Použitie trubiek avypúšťacích otvorov na stene s menším priemerom spôsobí zníženie odsávacích výkonov a značné zvýšenie hlučnosti.

Preto odmietame akúkoľvek zodpovednosť.

Aby ste dosiahli maximálnu účinnosť odsávania:

- ! Odporúča sa maximálna dĺžka lineárneho potrubia 7 metrov.
- ! Odporúča sa na celkovej dĺžke lineárneho potrubia 7 metrov použiť maximálne dve koléná 90°
- ! Vyhnite sa drastickým zmenám prierezu potrubia, vždy uprednostnite prierez ekvivalentný k Ø 150 mm (alebo obdĺžnikový 222 x 89 mm).



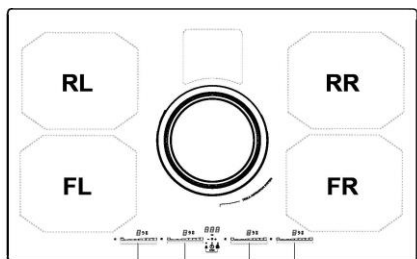
2.2 Filtračná verzia

Nasatý vzduch sa bude filtrovať pomocou vhodných tukových filtrov a zápachových filtrov pred opätovným dopravením do miestnosti.

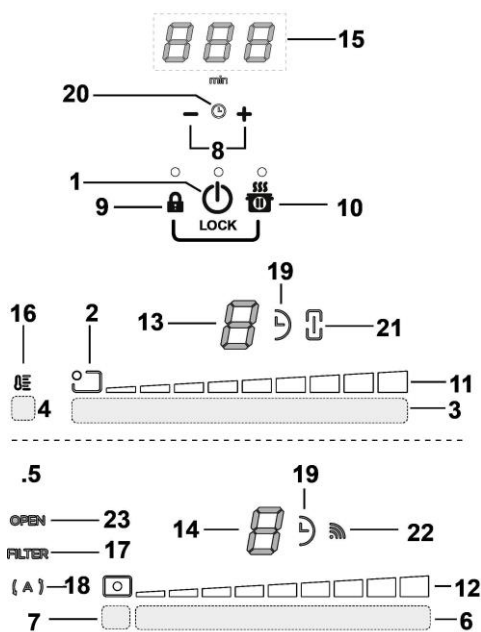
Produkt sa dodáva so všetkým vybavením potrebným pre štandardnú montáž s výstupom vzduchu v prednej časti podstavca nábytku. Výrobok je vybavený sadou zápachových filtrov. Viac informácií nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva v návode na montáž - Filtračná verzia.

3. PREVÁDZKA

3.1 Ovládací panel



FL RL FR RR



Dotykové tlačidlá (TOUCH)

1. ON/OFF varnej dosky/odsávacieho systému
2. Indikátor polohy varnej zóny
3. Výber varných zón a nastavenie výkonu
4. Aktivácia funkcie Temperature Manager
5. Tlačidlá odsávača
6. Voľba odsávača
Zvýšenie/Zníženie rýchlosti (výkonu) odsávania
7. Aktivácia automatických funkcií
Reset saturácie filtrov
8. Aktivácia Časovača
Predĺženie/Skrátenie doby Časovača
9. Key Lock (zablokovanie tlačidiel)
- 9+10. Child Lock (Detská zámka)
10. Pauza / Recall

Displej / LED

11. Zobrazenie výkonu
12. Zobrazenie rýchlosti (výkonu) odsávania
13. Displej varná zóna
14. Displej odsávača
15. Displej Timer (časovača)
16. Indikátor Temperature Manager
17. Indikátor asistencie filtrov
18. Indikátor funkcie automatického odsávania
19. Indikátor Timer aktívny
20. Indikátor Egg Timer aktívny
21. Indikátor Bridge aktívny
22. Indikátor prevádzky so SNAP
23. Indikátor FLAP

3.2 Použitie varnej dosky

3.2.1 Čo musíte vedieť pred použitím

V tomto návode sú opísané základné funkcie, použite kód QR nachádzajúci sa na prvých stranách, na vstup na internetové stránky obsahujúce úplné pokyny.

Všetky funkcie tejto varnej dosky spĺňajú najprísnejšie bezpečnostné normy. Z tohto dôvodu:

- Niektoré funkcie sa neaktivujú alebo sa automaticky deaktivujú v prípade neprítomnosti hrmcov alebo, keď sú tieto zle položené na ohni.
- V iných prípadoch sa aktivované funkcie automaticky deaktivujú po niekoľkých sekundách, keď si zvolená funkcia vyžaduje ďalšie nastavenie, ktoré sa nevykoná.

Skôr ako sa priblížite k varnej zóne, počkajte, kým sa displej vypne.

3.2.2 Displej varnej zóny

na displejoch týkajúcich sa varných zón sa zobrazí:

Varná zóna zapnutá	0
Úroveň výkonu	1...9-P
Residual Heat Indicator (ukazovateľ zostatkového tepla)	H
Pot Detector (detektor hrmcov)	U
Funkcia Temperature Manager (správa teploty) aktívna	U
Funkcia Pauza	
Child Lock	L
Funkcia Automatic Heat UP (automatický ohrev)	R

3.2.3 Vlastnosti dosky

- **Safe Activation (Bezpečná aktivácia):** Výrobok sa zapne iba v prítomnosti hmcov na varných zónach: proces ohrevu sa nespustí alebo sa preruší v prípade neprítomnosti alebo odstránenia hmcov.
- **Pot Detector (Detektor hmcov):** Výrobok automaticky zistí prítomnosť hmcov na varných zónach.
- **Safety Shut Down (Bezpečnostné vypnutie):** Z bezpečnostných dôvodov má každá varná zóna maximálnu dobu prevádzky, ktorá závisí od nastavenia úrovne výkonu.
- **Residual Heat Indicator (Ukazovateľ zostatkového tepla):** Pri vypnutí jednej alebo viacerých varných zón je prítomnosť zvyšového tepla signalizovaná príslušným znamením viditeľným na displeji zodpovedajúcej zóny pomocou symbolu „H“.

3.2.4 Prevádzka

Poznámka: aktivujte najprv požadovanú zónu.

- **Zapnutie:** dotknite sa  ON/OFF varnej dosky/odsávacieho systému. Znovu sa dotknite na vypnutie.

- **Výber varných zón** : Dotknite sa **Lišty výberu (3)** zodpovedajúcej požadovanej varnej zóny.

• Úroveň výkonu

Dotknite sa **lišty výberu (3)** a prstami posúvajte smerom doprava pre zvýšenie **úrovne výkonu**, smerom doľava pre zníženie. Disponibilných úrovní výkonu je 9 + jedna intenzívna úroveň výkonu označená na displeji symbolom „P“ (Power Booster). Úroveň výkonu „P“ (Power Booster) zostane aktívna 5 minút, potom sa výkon vráti na predchádzajúcu úroveň.

- **Bridge Zones (premostené zóny):** Varné zóny  FL („Hlavná“) a  RL („Vedľajšia“) a zóny  FR („Hlavná“) a  RR („Vedľajšia“) vďaka funkcii **Bridge** sú schopné pracovať v páre kombinovaným spôsobom, čím vytvárajú jedinečnú zónu (2 celkom: 1 vpravo a 1 vľavo) s tou istou úrovňou výkonu. Táto funkcia umožňuje rovnomerné varenie s panvicami a hmcami väčších rozmerov.

Na aktiváciu funkcie Bridge:

- **vyberte naraz obidve varné zóny, ktoré chcete používať**

- indikátor  Bridge (21) varnej zóny „Vedľajšia“ sa rozsvieti
- prostredníctvom **Lišty výberu (3)** varnej zóny „Hlavná“ bude možné nastaviť Prevádzkovú úroveň (Prevádzkový výkon)
- na deaktiváciu funkcie **Bridge** stlačí rovnakým spôsobom zopakovať proces aktivácie

• Power Limitation (Obmedzenie výkonu)

Funkcia Power Limitation (Obmedzenie výkonu) umožňuje nastaviť prevádzku výrobku tak, aby sa obmedzila jeho maximálna spotreba (KW).

Poznámka: nastavenie sa musí vykonať z dosky vypnutej v momente pripojenia varnej dosky k elektrickej sieti, alebo pri opätovnom pripojení samotnej elektrickej siete, do 2 minút, **bez**

stlačenia tlačidla .

Na nastavenie funkcie Power Limitation (obmedzenie výkonu):

- dotknite sa a podržte tlačidlá  , až do vydania krátkeho zvukového signálu.

- súčasne prebehnite na **lišty výberu FL a RL** zľava doprava, potom dlho podržte stlačené v oblastiach zodpovedajúcich

poslednej úrovni výkonu , až do vydania krátkeho zvukového signálu

- displej Časovač (15) zobrazí symboly „CF6“, čo znamená, že je možné vykonať nastavenie

- následne stlačte tlačidlo  a na displeji časovača (15) sa zobrazí **PHA (Phase power limit)**:

- displej **zóny FL**  zobrazí aktuálne nastavenie**
0 = 7,4 KW (predvolené nastavenie)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

- pre zmenu nastavenia **Power Limitation** prejdite na oblasti výberu FL 

- pre uloženie vykonaného výberu stlačte tlačidlá  , na 1 sekundu; vydá sa zvukový signál na potvrdenie vykonaného nastavenia a opustíte funkciu.

3.3 Použitie odsávacieho systému

- **Zapnutie:** Dotknite sa  ON/OFF varnej dosky/odsávacieho systému. Znovu jemne stlačte na vypnutie.

- **Zapnutie odsávacieho systému:** **Otvorte Flap**, dotknitesa **Lišty výberu (6)** pre aktiváciu odsávacieho systému.

Poznámka: Odsávacia zóna je vybavená mechanickou rotačnou klapkou **FLAP**. Je potrebné otvoriť **FLAP** ešte pred prístupom do odsávača pre aktiváciu odsávacieho systému. Odsávač je vybavený snímačom, ktorý, pri aktivovanom odsávaní, v prípade, ak sa **FLAP** úplne zatvorí, automaticky zastaví motor. Odsávanie sa obnoví len, keď sa znovu otvorí **FLAP**.

• Rýchlosť (výkon) odsávania:

Dotknite sa a prstami posúvajte po **Lište výberu (6)**: smerom doprava pre zvýšenie rýchlosti (výkonu) odsávania (0-8); smerom doľava pre zníženie rýchlosti (výkonu) odsávania (8-0) Výrobok je vybavený 2 prídavnými časovanými rýchlosťami (výkonmi) odsávania:

„9“ na 15 minút,

„10“ na 5 minút

potom sa výkon vráti na úroveň 8

Poznámka: obe rýchlosti sú označené na displeji (13) vybratej varnej zóny, symbolom „P“.

3.4 Výkonové tabuľky

Úroveň výkonu		Typ varenia	Použitie (na základe skúsenosti a zvykov varenia)
Max výkon	P	Rýchlo zohriať	V krátkom čase zvýšte teplotu jedla až do rýchleho varu v prípade vody alebo rýchlo zohrejte varné kvapaliny
	8-9	Vypárať - vriet'	opieť, začať varenie, zmraziť rozmrazené produkty, rýchlo zovrieť
Vysoký výkon	7-8	Opieť - osmažiť - vriet' - grilovať	osmažiť, udržať silný var, variť a grilovať (krátko, 5-10 minút)
	6-7	Opieť - variť - dusiť - osmažiť - grilovať	osmažiť, udržať mierny var, variť a grilovať (stredné trvanie, 10-20 minút), predhriať príslušenstvo
Stredný výkon	4-5	Variť - dusiť - osmažiť - grilovať	dusiť, udržať mierny var, variť (dlho), miesiť cesto
	3-4	Variť - začať vriet' - zahustiť - miesiť	predĺžené varenia (ryža, omáčky, pečené mäso, ryba) v sprievodných tekutinách (napr. voda, víno, vývar, mlieko), miesť cesto
	2-3	Variť - začať vriet' - zahustiť - miesiť	predĺžené varenia (objemy menšie ako liter: ryža, omáčky, pečené mäso, ryba) v sprievodných tekutinách (napr. voda, víno, vývar, mlieko)
Nízky výkon	1-2	Roztopiť - rozmraziť - udržať teplé - miešať	rozpustiť maslo, jemne roztopiť čokoládu, rozmraziť produkty malých rozmerov
	1	Roztopiť - rozmraziť - udržať teplé - miešať	udržanie v teple malých porcií jedla práve uvarených alebo udržať teplotu servírovacích tanierov a miešať rizoto
OFF	0	Oporná plocha	Varná doska v polohe stand-by alebo vypnutá (možná prítomnosť zvyškového tepla z konca varenia, signalizované s H-L-O)

4. ÚDRŽBA

Pozor! Pred každým čistením alebo údržbou sa uistite, že varné zóny sú vypnuté a indikátor tepla zmizol.

4.1 Údržba varnej dosky

4.1.1 Čistenie

Varná doska sa čistí po každom použití.

Dôležité: Nepoužívajte abrazívne hubky ani drôtenky, mohli by poškodiť sklo. Nepoužívajte dráždivé chemické čistiace prostriedky, ako sú spreje pre rúry alebo odstraňovače škvŕn. Po každom použití nechajte dosku vychladnúť a odstráňte usadeniny a škvŕny. Používajte jemnú handričku, papierové uteráky alebo špecifické výrobky pre čistenie varnej dosky (postupujte podľa pokynov výrobcu).

NEPOUŽÍVAJTE PARNÉ ČISTIČE!!!

Dôležité: V prípade náhodných a veľkých vytečení tekutín z hmcov je možný zásah pomocou vypúšťacieho ventilu, nachádzajúceho sa v spodnej časti výrobku tak, aby ste mohli odstrániť všetky zvyšky, čím sa zaručí maximálna hygienická bezpečnosť. **Obr. 1a**

Na úplné a hĺbkové čistenie sa môže spodná vaňa úplne odobrať. **Obr. 1b**

4.2 Údržba odsávacieho systému

4.2.1 Čistenie

Pri čistení je treba použiť **VÝLUČNE** látku navlhčenú neutrálnymi tekutinami čistiacimi prostriedkami.

NEPOUŽÍVAJTE ŽIADNE NÁSTROJE ALEBO POMOCKY NA ČISTENIE. NEPOUŽÍVAJTE ALKOHOL!

4.2.2 Tukový filter

Obr. 2

Udržiava častice tukov pochádzajúcich z varenia.

Musí byť čistený jedenkrát za mesiac s nedeľadivými čistiacimi prostriedkami, ručne alebo v umývačke riadu s nízkou teplotou a s krátkym umývacím cyklom.

Umyvaním v umývačke riadu, protitukový kovový filter môže vyblednúť, ale jeho filtračné vlastnosti sa tým vôbec nezmenia.

4.2.3 Zápchový filter

(iba pre filtračnú verziu) **Obr. 3a-b-c**

Udržiava neprijemné zápachy pochádzajúce z varenia.

Výrobok je vybavený sadou zápachových filtrov. Nasýtenie zápachových filtrov sa overí po viac-menej predĺženom používaní podľa typu varenia a pravidelnosti čistenia tukových filtrov. Zápachové filtre sa môžu tepelne regenerovať každé 2-3 mesiace v rúre predhriatej na 200 °C na 45 minút. Správna regenerácia zaistí konštantnú filtračnú účinnosť na 5 rokov.

1. HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

1.1 Főzőedények

Kizárólag olyan főzőedényeket használjon, amelyekben szerepel



a 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.
- Nem minden indukciós edény működik hatékonyan, a részben ferromágneses anyagból készült alj miatt!! A főzőedények vásárlásakor ellenőrizze, hogy:
- az alja teljesen ferromágneses anyagból készüljön. Ellenkező esetben csökken a hőátadás hatékonysága és egyenletessége, így a serpenyő/fazék felületének hőmérséklete nem lesz alkalmas főzésre.



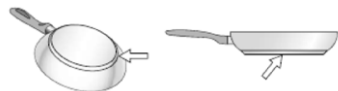
NEM!

- Az alja ne tartalmazzon alumíniumot: az edény nem melegszik fel és elképzeltethető, hogy nem ismerik fel az induktorok.



NEM!

- Nem sík vagy durva felületű alj. Csökken az induktor és az edények érintkezési felülete, ezáltal a hatékonyság és a főzési élmény is.



IGEN!

Fontos: soha ne helyezze a forró edényt a főzőlap vezérlőpanelére.

1.1.1 Már létező edények

Főzőedényének vastartalmát mágnessel ellenőrizheti. Ha a főzőedény nem mágnesezhető, akkor nem alkalmas az új főzőlaphoz. Az előző bekezdésben említett utasítások ebben az esetben is érvényesek.

1.1.2 Az edények aljának javasolt átmérője

FONTOS: ha a főzőedény átmérője nem megfelelő, a főzőzóna nem kapcsol be.

Az egyes zónákban **használandó edény minimális átmérőjének** megtekintéséhez lásd a kézikönyv illusztrált részét.

1.1.3 Útmutatások a főzéssel kapcsolatban

A jobb eredmények érdekében javasolt:

- A főzőzóna átmérőjével azonos átmérőjű serpenyőket és lábasokat használni.
- Amikor csak lehetséges, hagyja a lábason a fedőt a főzés teljes ideje alatt, különösen a 22 cm átmérőt meghaladó edények esetében.
- A főzőlapon kijelölt főzőzóna közepére helyezze a lábást.

2. AZ ELSZÍVÓ HASZNÁLATA

Az elszívőrendszert beszívó vagy külső üritő illetve szűrős belső keringtető verzióban is lehet használni.

Keresse fel a www.elica.com és a www.shop.elica.com webhelyeket a rendelkezőkre álló készletek teljes skálájának ellenőrzéséhez, hogy elvégezhesse a különféle telepítéseket, szűrő és szívó változatok esetén is.



2.1 Szívó változat

A gőzök egy sor csővezetéken keresztül a szabadba távoznak (nem a felszerelés része).

Csatlakoztassa a tömlős terméket a falra megfelelő átmérőjű levegőkimenettel (csatlakozó karima).

A csővekkel és azok méretével kapcsolatos további információkért tekintse meg a tartozékok oldalát a szívó változat telepítési útmutatójában.

Kisebb átmérőjű tömlők és fali kieresztő lyukak csökkentik az elszívóteljesítményt és drasztikusan növelik a zajszintet.

Erre vonatkozó minden felelősség kizárt.

A maximális szívási hatékonyság eléréséhez:

- ! Legfeljebb 7 lineáris méter hosszú csővezeték ajánlott.
- ! A 7 lineáris méter hosszú csővezetéken legfeljebb két 90°-os kanyar ajánlott
- ! Kerülje a drasztikus váltásokat a csatlakozási szakaszában, mindig a Ø 150 mm-rel (vagy a téglalap alakú 222 x 89 mm-rel) egyenértékű szekciót részesítse előnyben.

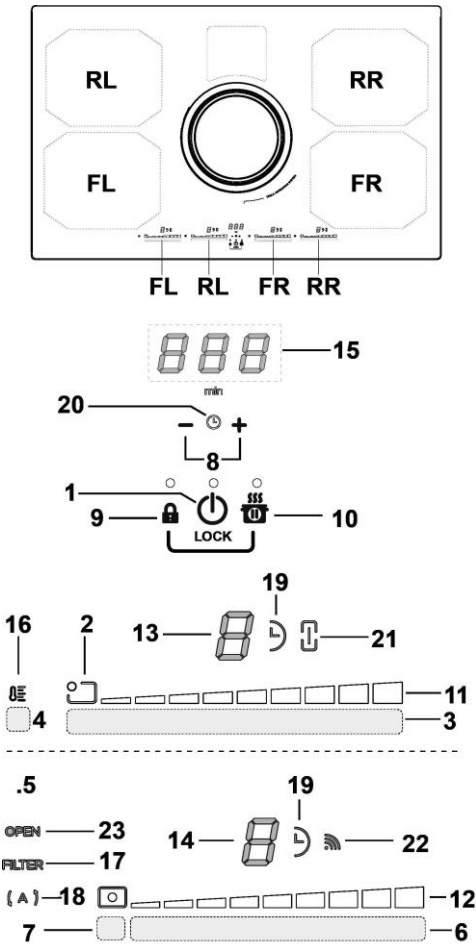


2.2 Szűrő változat

A beszívott levegőt megfelel zsírszűrőkkel és szagszűrőkkel szűri, mielőtt ismét a szobába engedi. A terméket a szabványos telepítéshez szükséges minden felszereléssel együtt szállítjuk, levegőkimenettel a bútor állványzatának frontális részén. A termék szagszűrőkkel van felszerelve. További információkért lásd a szűrő verzió telepítési kézikönyvének tartozékok oldalát.

3. MŰKÖDÉS

3.1 Vezérlőpanel



Érintőgombok (TOUCH)

- 1. Főzőlap/elszívó rendszer BE/KI
- 2. Főzőzóna helyzetjelzője
- 3. Főzőzóna kiválasztása és teljesítmény beállítása
- 4. Temperature Manager aktiválása
- 5. Az elszívó gombjai
- 6. Elszívó kiválasztása
- 7. Elszívási sebesség (teljesítmény) növelés/csökkentés
- 8. Automatikus funkciók aktiválás
- 9. Szűrők telítettségének visszaállítása
- 10. Timer bekapcsolás
- 11. Timer idő növelés/csökkentés
- 12. Key Lock (Biztonsági zárolás)
- 13. Child Lock (Gyerekzár)
- 14. Szünet / Recall

Kijelző / LED

- 11. Teljesítmény megjelenítése
- 12. Elszívási sebesség (teljesítmény) megjelenítése
- 13. Főzőzóna kijelzője
- 14. Elszívó kijelző
- 15. Timer Kijelző
- 16. Temperature Manager (Hőmérséklet kezelő) kijelző
- 17. Szűrő asszisztencia kijelző
- 18. Automatikus elszívási funkció kijelző
- 19. Timer aktív kijelző
- 20. Egg Timer (Tojás időzítő) aktív kijelző
- 21. Bridge aktív kijelző
- 22. Működés SNAP-pel kijelző
- 23. FLAP kijelző

3.2 A főzőlap használata

3.2.1 Tudnivalók a kezdés előtt

Ebben a kézikönyvben megtalálhatók a főbb funkciók, használja az első oldalakon lévő QR-kódot az Interneten lévő teljes használati utasítás megtekintéséhez.

A főzőlap minden funkciója megfelel a legszigorúbb biztonsági előírásoknak. Emiatt:

- Néhány funkció nem aktiválódik vagy automatikusan kikapcsol, ha nincs a főzőlapon edény vagy azokat nem megfelelően helyezték a főzőzónára.
- Egyes esetekben az aktív funkciók automatikusan kikapcsolnak, amennyiben pár másodpercen belül nem történik meg a szükséges további beállítás megadása.

Várja meg, míg a display (kijelző) elalszik, mielőtt a főzőzónához közeledne.

3.2.2 Főzőzóna kijelzője

A főzőzónáknak megfelelő kijelzőn az alábbiak jelennek meg:

Főzőzóna bekapcsolva	0
Teljesítményszint	1...9-P
Residual Heat Indicator (Fennmaradó hő kijelző)	H
Pot Detector (Edény felismerő)	U
Hőmérsékletkezelő funkció aktív	U
Szünet funkció	
Child Lock	L
Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció	R

3.2.3 A főzőlap jellemzői

- **Biztonságos bekapcsolás:** A termék csak akkor kapcsol be, ha a főzőzónában 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 kijelzőn, a „**H**” szimbólummal.

3.2.4 Működés

Megjegyzés: először a kívánt zónát aktiválja.

- **Bekapcsolás:** érintse meg a  főzőlap/elszívó rendszer BE/KI gombját. Kikapcsoláshoz ismét érintse meg.

- **Főzőzóna kiválasztása** : Érintse meg a kívánt főzőzónához tartozó kiválasztósávot (3).

• Teljesítményszint

Érintse meg a kiválasztósávot (3) és futtassa végig ujjait jobbra a teljesítményszint növeléséhez, balra annak csökkentéséhez.

Az elérhető teljesítményszintek száma 9 + egy intenzív teljesítményszint, amelyet a kijelzőn a „**P**” szimbólum jelöl (**Power Booster**).

A „**P**” (**Power Booster**) teljesítményszint 5 percig marad aktív, azután a teljesítmény visszatér az előző szintre.

- **Bridge Zones (Híd zónák):** Az  FL („Master”) és  RL („Másodlagos”) főzőzónák és az  FR („Master”) és  RR („Másodlagos”) zónák a **Bridge** funkcióknak köszönhetően képesek kombinált módban együtt működni, egy egységes zónát kialakítva (összesen 2: 1 jobbra és 1 balra), ugyanolyan teljesítményszinttel. Ezzel a funkcióval egyenletes főzést érhet el nagy méretű tálak és edények használatakor.

A Bridge funkció aktiválásához:

- egyidejűleg válassza ki a két használni kívánt főzőzónát

- a „Másodlagos” főzőzóna Bridge (21) kijelzője világít
- a „Master” főzőzóna Kiválasztási területén (3) be lehet állítani a működési (Teljesítmény) szintet
- a Bridge Funkció kiiktatásához elegendő megismételni ugyanezt az aktiválási eljárást

• Power Limitation

A Power Limitation funkcióval beállíthatja a termék működését, az elnyelést maximálisra (kW) csökkentve.

Megjegyzés: e beállítást kikapcsolt főzőlappal kell elvégezni a főzőlappal az elektromos áramhoz való csatlakozásakor, vagy az áram visszakapcsolásakor, a következő 2 percen belül, a  gomb megnyomása nélkül.

Power Limitation beállításához:

- érintse meg és tartsa megérintve a   gombokat, amíg rövid hangjelzés nem hallható.

- görgessen egyidejűleg az FL és RL választósávon balról jobbra, majd hosszú ideig tartsa lenyomva az utolsó teljesítményszintnek megfelelő területen , amíg rövid hangjelzés nem hallható

- A Timer kijelző (15) megjeleníti a „CF6” szimbólumokat, jelezve, hogy a beállítás elvégezhető

- ezután nyomja meg a  gombot és a Timer kijelző (15) megjeleníti a PHA-t (Fázis teljesítményhatár):

- az FL zóna kijelzője  a jelenlegi beállított mutatja**
0 = 7,4 KW (alapértelmezett beállítás)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

- a Teljesítményhatár beállításának módosításához csúsztassa az ujját az FL kiválasztási területeken 

- a kiválasztás mentéséhez nyomja meg a   gombokat 1 másodpercig; egy hangjelzés megerősíti az elvégzett beállítást és kiléphet a funkcióból.

3.3 Az elszívó rendszer használata

- **Bekapcsolás:** Érintse meg a  főzőlap/elszívó rendszer BE/KI gombját.

Kikapcsoláshoz ismét érintse meg.

- **Az elszívó rendszer bekapcsolása:** Nyissa ki a Flap-et, érintse meg a Kiválasztó sávot (6) az elszívó rendszer aktiválásához.

Megjegyzés: A szívóterület mechanikusan forgó FLAP-el van felszerelve. A páraelszívó bekapcsolása előtt ki kell nyitni a FLAP-et az elszívó rendszer aktiválásához. A páraelszívó érzékelővel van felszerelve, amely bekapcsolt elszívás esetén, ha a FLAP teljesen le van zárva, automatikusan leállítja a motort. Az elszívás csak akkor indul újra, amikor a FLAP ismét kinyílik.

• Elszívó sebesség (teljesítmény):

Érintse meg és ujjait futtassa végig a Kiválasztósáv (6) mentén: jobbra az elszívási sebesség (teljesítmény) növeléséhez (0-8); balra az elszívási sebesség (teljesítmény) csökkentéséhez (8-0)

A termék 2 további időzített szívási sebességgel (teljesítmény) van felszerelve:

„9” 15 percig,

„10” 5 percig

ezután a teljesítmény visszatér a 8. szintre

Megjegyzés: mindkét sebességet a kiválasztott főzési zóna kijelzőjén (13) jelzi a „P” szimbólum.

3.4 Teljesítmény táblázatok

Teljesítmény szint		Főzés típusa	Használat (tapasztalat és főzési szokások alapján)
Maximális teljesítmény	P	Gyors melegítés	gyorsan megemeli az élelmiszer hőmérsékletét, amíg a víz gyorsan felforr, vagy a főzőfolyadékok gyorsan felmelegsznek
	8-9	Sütés - forralás	pirításhoz, főzés megkezdéséhez, fagyasztott termékek olajban sütéséhez, gyors forraláshoz
Nagy teljesítmény	7-8	Pirítás - sütés - forralás - grillezés	olajban megfuttatáshoz, forralás fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (rövid ideig, 5-10 percg)
	6-7	Pirítás - főzés - párolás - sütés - grillezés	olajban megfuttatáshoz, forralás lassú fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (közepesen hosszú ideig, 10-20 percg), tartozékok előmelegítésére
Közepes teljesítmény	4-5	Főzés - párolás - sütés - grillezés	pároláshoz, forralás fenntartásához kis lángon, főzéshez (hosszú ideig), tészta keveréséhez
	3-4	Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	hosszabb ideig tartó főzéshez (rizs, szószok, sütek, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húsleves, tej), tészta keveréséhez
	2-3	Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	hosszabb ideig tartó főzéshez (egy liternél kevesebb rizs, szószok, sütek, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húsleves, tej)
Alacsony teljesítmény	1-2	Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	vaj olvasztásához, csokoládé lassú felolvasztásához, kis mennyiségű termékek kiolvasztásához
	1	Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	az éppen elkészült, kis mennyiségű étel melegen tartásához vagy adagok megfelelő hőfokon tartásához és rizottó keveréséhez
OFF	0	Lerakófelület	Főzőlap stand-by vagy kikapcsolt állapotban (főzés végén a maradék hő esetén lehetséges, H-L-O betűkkel jelölve)

4. KARBANTARTÁS

Figyelem! Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet előtt győződjön meg róla, hogy a főzőzónák ki legyenek kapcsolva és a hőfok jelzőfény elaludt.

4.1 A főzőlap karbantartása

4.1.1 Tisztítás

A főzőlapot minden használat után tisztítani kell.

Fontos: Ne használjon súrolószivacsot vagy acélgyapot súrolót, mert ezek tönkretelhetik az üveget. Ne használjon olyan irritáló vegyszereket, mint a sütőtisztító spray vagy folttisztítók. Minden használat után hagyja lehűlni a főzőlapot, és tisztítsa meg a rászáradt rétegek és a foltok eltávolítása érdekében. A főzőlap tisztításához puha rongyot, konyhai kéztörölköt vagy hasonló termékeket használjon (tartsa be a gyártó utasításait).

NE HASZNÁLJON GÓZTISZTÍTÓT!

Fontos: Ha az edényekből véletlenül bőséges folyadék ömlik ki, a termék alsó részén található leeresztő szelepen keresztül be tud avatkozni, hogy eltávolítson minden maradékot, így biztosítva a maximális higiéniát. **1a. ábra**

A tökéletesebb és alaposabb tisztítás érdekében teljesen eltávolítható az alsó kád. **1b. ábra**

4.2 Az elszívó rendszer karbantartása

4.2.1 Tisztítás

A tisztításhoz KIZÁRÓLAG semleges folyékony mosószerrel átitatott nedves ruhát használjon. **A TISZTÍTÁSHOZ NINCS SZÜKSÉG SEMMILYEN ESZKÖZRE.** Kerülje a súrolószert tartalmazó mosószerek használatát. **NE HASZNÁLJON ALKOHOLT!**

4.2.2 Zsírszűrő

ábra 2Visszatarlja a főzésből eredő zsírrészecskéket.

Havonta egyszer nem agresszív tisztítószerekkel, kézzel vagy mosogatógépben, alacsony hőfokon és rövid ciklussal el kell mosogatni.

Mosogatógépben történő mosogatás a zsírszűrő elszíneződését okozhatja, de ez nem változtat hatékonyságán.

4.2.3 Szagszűrő

(Csak szűrő verzióban) **ábra 3a-b-c**

Magában tartja a főzésből származó kellemetlen szagokat.

A termék szagszűrővel van felszerelve. A szagszűrők telítettsége a főzés módjától és a zsírszűrő tisztításának gyakoriságától függően, hosszabb használat után következik be. A szagszűrők hőregenerálhatók 2/3 havonta, előmelegített sütőben 200 °C-on 45 percg. A megfelelő regeneráció biztosítja az állandó szűrési hatékonyságot 5 évig.

1. ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

1.1 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. Не всички съдове, подходящи за индукция работят ефективно, поради това, че дъната им са частично изработени от желязно-магнитен материал!! Във фаза на закупуване на тенджери или тигани, проверете дали:
- Дъното е изцяло от желязно-магнитен материал. В противен случай се намаляват както ефективността на топлинно предаване, така и нейното равномерно разпределяне, с температури на повърхността на тенджерата/тигана, неподходящи за готвенето.



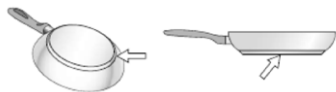
НЕ!

- Дъното да не съдържа алуминий: съдът не се нагрява и също така може да не бъде разпознат от индукторите.



НЕ!

- Не плоски дъна или с грапава повърхност. Изваждат контактната повърхност между индуктор и съдове за хранене, намалявайки ефективността и влошавайки резултата на готвене.



ДА!

Важно: никога не поставяйте тенджерите и тиганите докато са още топли върху повърхността на контролния панел на плота.

1.1.1 Съдове за готвене, с които вече разполагате

Можете да проверите дали материалът от който са изработени съдовете съдържа желязо с помощта на най-обикновен магнит. Съдовете за готвене, които не са подходящи, не привличат магнита. И в този случай важат инструкциите от предходния параграф.

1.1.2 Диаметри 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 минималния диаметър на съда, който да се използва във всяка отделна зона, разгледайте илюстрациите, поместени в настоящото ръководство.

1.1.3 Инструкции за готвене

За да постигнете възможно най-добър резултат, Ви съветваме:

- Да използвате тигани и тенджери с диаметър на дъното, равен на този на зоната за готвене.
- Ако е възможно, по време на готвене, оставете капака върху тенджерите и по-специално тенджерите с височина над 22 см.
- Да поставяте тенджерата в центъра на зоната за готвене, отбелязана върху плота.

2. УПОТРЕБА НА АСПИРАТОРА

Системата за аспирация може да бъде използвана във версия с аспирация с външна евакуация или филтриране с вътрешна циркулация.

Консултирайте уеб страниците www.shop.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, така и при тази с аспирация.



2.1 Версия с аспирация

Парите се евакуират навън посредством една група тръби (да се закупят отделно).

Свържете продукта с тръби и отвори за разтоварване на стената с диаметър, равняващ се на тръбата за изхода на въздух (фланец за свързване).

За по-подробна информация за тръбите и техните размери, вижте страницата, посветена на аксесоарите на ръководството с инструкции - Версия с аспирация.

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.

За да се постигне максимална ефективност на аспирация:

- ! препоръчва се една максимална траектория на тръбите от 7 Линеини метра.
- ! Препоръчва се за общата дължина от 7 линейни метра да се използват максимално две колена на 90°
- ! Избягвайте драстични промени на сечението на канала, давайки винаги предимство на сечението, равняващо се на Ø 150 mm (или правоъгълна с размери 222 x 89 mm).

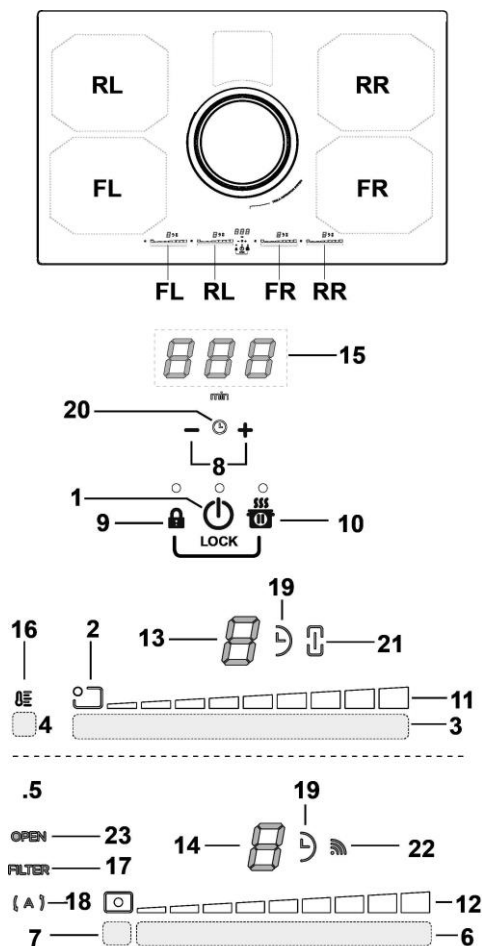
2.2 Филтрираща версия



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. Продуктът е снабден с комплект филтри за миризми. За по-подробна информация за, вижте страницата, посветена на аксесоарите на ръководството с инструкции - Филтрираща версия.

3. ФУНКЦИИ

3.1 Контролен панел



Сензорни бутони (TOUCH)

1. ON/OFF ON/OFF плът за готвене/система за аспирация
2. Индикатор за позиция зона готвене
3. Избор на зони на готвене и регулиране на мощност
4. Активиране на Temperature Manager (Температурен Мениджър)
5. Бутони аспиратор
6. Избор на аспиратор
Увеличаване/Намаляване на скоростта (мощността) на аспирация
7. Активиране на автоматични функции
Ресет запущване на филтри
8. Активиране на Timer
Увеличаване/Намаляване на времето на Timer
9. Key Lock
- 9+10. Child Lock
10. Пауза / Recall

Дисплей / LED

11. Визуализация на мощност
12. Визуализиране на скоростта (мощността) на аспирация
13. Дисплей зоната на готвене
14. Дисплей аспиратор
15. Дисплей Timer
16. Индикатор Temperature Manager (Температурен Мениджър)
17. Индикатор за липса на филтри
18. Индикатор на функция на автоматична аспирация
19. Индикатор Timer активен
20. Индикатор Egg Timer (Таймер Яйца) активен
21. Индикатор Bridge активен
22. Индикатор за функциониране със SNAP
23. Индикатор FLAP

3.2 Употреба на плота за готвене

3.2.1 Какво е необходимо да знаете преди да започнете да използвате плота

В това ръководство се описват основните функции, използвайте QR код, поместен на първите страници за достъп до Интернет за пълни инструкции.

Всички функции на готварския плот са проектирани като се спазват най-строгите норми за безопасност. Поради тази причина:

- Някои функции не се активират или се деактивират автоматично при липса на съдове за готвене или когато съдовете са неправилно поставени върху готварския плот.
- В други случаи активираните функции се деактивират автоматично след няколко секунди, когато желаната функция се нуждае от допълнителна настройка, която не е дадена.

Издавайте докато дисплеят се изключи преди да се доближите до зоната за готвене.

3.2.2 Дисплей на зона на готвене

На дисплеите, които се отнасят до зоните за готвене, се посочва:

Включена зона за готвене	
Ниво на Мощност	1...9-P
Residual Heat Indicator (Индикатор за Остатъчна Топлина)	
Pot Detector (Детектор за капки)	
Функция Temperature Manager (Температурен Мениджър) активна	
Функция Пауза	
Child Lock	L
Функция Automatic Heat UP (Автоматично Нагряване)	

3.2.3 Характеристики на плота

- **Safe Activation (Безопасно активиране):** 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 (Детектор за капки):** Продуктът отчита автоматично наличието на тенджери върху зоните за готвене.
- **Safety Shut Down (Безопасно Изключване):** 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 (Индикатор на Остатъчно Налягане):** 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".

3.2.4 Функциониране

Забележка: първо активирайте желаната зона.

- **Включване:** докоснете  ON/OFF плот за готвене/система за аспирация. докоснете отново за да изключите.

- **Избор на зони за готвене**  : Докоснете **лентата за избор (3)**, която съответства на желаната зона за готвене.

• **Ниво на Мощност**

Докоснете **лентата за избор (3)** и прекарайте пръстите надясно за да увеличите **нивото на Мощност**, наляво за да намалите.

Наличните нива на мощност са 9 + едно интензивно ниво на мощност, посочено на дисплея със символа "P" (**Power Booster**) (усилвател на мощност).

Нивото на мощност "P" (**Power Booster**) (усилвател на мощност) остава активно за 5 минути, след което мощността се връща към предходното ниво.

- **Bridge Zones (Мостови зони):** Зоните на готвене  FL ("Master") и  RL ("Второстепенна") и зоните  FR

("Master") и  RR ("Второстепенна") благодарение на функцията **Bridge** са в състояние да работят в двойка по комбиниран начин, създавайки една обща зона (общо 2: 1 надясно и 1 наляво) с едно и също ниво на мощност. Тази функция позволява едно равномерно готвене с тави и тенджери с големи размери.

За да активирате Функцията Bridge:

- изберете **едновременно двете зони за готвене, които желаете да използвате**

- индикаторът  Bridge (21) на "Второстепенната" зона за готвене **светва**

- посредством **Зоната за избор (3)** на зоната за готвене "Master" ще бъде възможно да се зададе **Нивото (Мощност) на работа**

- за да бъде деактивирана **Функцията Bridge** е достатъчно да бъде повторена същата процедура за активиране

• **Power Limitation (Ограничение на мощността)**

Функцията **Power Limitation** (Ограничение на мощността) позволява да бъде настроено функционирането на продукта, като се ограничи неговата максимална абсорбция (KW).

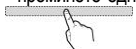
Забележка : настройката трябва да се извърши при изключен плот, в момента на свързването на плота за готвене към електрическата мрежа, или при повторното свързване на самата електрическа мрежа, до следващите 2 минути, **без** да

се натиска бутона .

За да се настрои Power Limitation (Ограничение на мощността):

- докоснете и задръжте натиска върху бутоните   , до издаването на един кратък звуков сигнал.

- преминете едновременно върху лентите за избор FL и RL

 , от ляво надясно, после задръжте натиснат продължително в зоната, съответстваща на последното ниво на мощност  , до издаване на един кратък звуков сигнал

- дисплеят Timer (15) показва символите "CF6", за да посочи, че е възможно да се извърши настройката

- след това натиснете бутон  и на дисплея с таймер (15) ще се покаже PNA (Phase power limit - Ограничение на фазовата мощност):

- дисплеят на зона FL  показва текущата настройка**
0 = 7,4 KW (настройка по подразбиране)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

- за да промените настройката на Power Limitation (Ограничение на мощността), се движете в зоните за избор

FL 

- за да запазите направения избор, натиснете бутоните 

 , за 1 секунда; ще бъде издаден удължен звуков сигнал за да се потвърди извършената настройка и се излиза от функцията.

3.3 Употреба на системата за аспирация

- Включване: Докоснете  ON/OFF плот за готвене/система за аспирация.

Докоснете отново за изключване.

- Включване на системата за аспирация: Отворете Flap докоснете Лентата за избор (6) за да активирате системата за аспирация.

Забележка: Зоната на аспирация е оборудвана с един въртящ се механичен FLAP. Необходимо е да се отвори FLAP преди да включите аспиратора за да активирате системата за аспирация. Аспираторът е оборудван с един датчик, който при активирана аспирация, в случаите, когато приставката FLAP бъде затворена напълно, спира автоматично мотора. Аспираторът се стартира отново, само след като бъде отворен отново FLAP.

- Скорост (мощност) на аспирация:

Докоснете и плъзнете пръста по дължината на Лента за избор (6):

на дясно за увеличаване на скоростта (мощност) на аспирация (0-8);

на ляво за намаляване на скоростта (мощност) на аспирация (8-0)

Продуктът е оборудван с 2 скорости (мощности) на допълнителна аспирация с темпоризатор:

"9" за 15 минути,

"10" за 5 минути

след което мощността се връща на ниво 8

Забележка: и двете скорости се посочват на дисплея (13) на избраната зона за готвене, със символа "P".

3.4 Таблицы за мощност

Ниво на мощност		Начин на готвене	Употреба (въз основа на опита и навиците на готвене)
Максимална мощност		Ускорено загряване	повишете за кратко време температурата на храната до бързо завирание при наличие на вода или за бързо загряване на течностите на готвене
	8-9	Пържене – кипене	запържване, започване на, пържене на замразени продукти, бързо варене
Висока мощност	7-8	Запичане – запържване – кипене – печене	запържване, поддържане на силно завирание, готвене и запичане (с кратка продължителност, 5-10 минути)
	6-7	Запичане – готвене – задушаване – запържване – печене	запържване, поддържане на леко завирание, готвене и запичане (със средна продължителност, 10-20 минути), предварително загряване на аксесоари
Средна мощност	4-5	Готвене – задушаване – запържване – печене	задушаване, поддържане на слабо завирание, варене (с дълга продължителност), разбъркване на паста
	3-4	Готвене – кипване – съгъстване – разбъркване	дълго готвене (ориз, сосове, печено месо, риба) при наличие на придружаващи течности (напр. вода, вино, бульон, мляко), разбъркване на паста
	2-3	Готвене – кипване – съгъстване – разбъркване	дълго готвене (обеми, по-малки от литър, ориз, сосове, печено месо, риба) при наличие на придружаващи течности (напр. вода, вино, бульон, мляко)
Ниска мощност	1-2	Топене – размразяване – поддържане на топло – разбъркване	разтопяване на масло, деликатно разтопяване на шоколад, размразяване на продукти с малки размери
	1	Топене – размразяване – поддържане на топло – разбъркване	поддържане топли на малки порции храна, току що сготвени или поддържане на температура на ястия за сервиране и разбъркване на ризото
OFF	0	Повърхност поставяне за	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)

4. ПОДДРЪЖКА

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.

4.1 Поддръжка на плота за готвене

4.1.1 Почистване

Готварският плот се почиства след всяко ползване.

Важно: Не използвайте абразивни гъби или тел, могат да повредят стъклото. 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. 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 намеса чрез клапана за разтоварване, разположен върху долната част на продукта, за да може да се отстрани всеки остатък подсигурявайки максимална хигиенна безопасност. **Фиг. 1a**
За едно пълно и задълбочено почистване може да се отстрани изцяло долната вана. **Фиг. 1b**

4.2 Поддръжка на системата за аспирация

4.2.1 Почистване

За почистването използвайте **ЕДИНСТВЕНО** кърпа, навлажнена с неутрални течни почистващи препарати. **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ИНСТРУМЕНТИ ИЛИ ПРИБОРИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ!**

Избягвайте препарати, които съдържат абразивни частици. **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ СПИРТ!**

4.2.2 Филтър мазнини

Фиг. 2

Филтърът задържа мазните частици, отделяни при готвене. Почиства се веднъж месечно с неутрални препарати. Мие се ръчно или в съдомиялна машина на ниска температура и кратък режим на измиване.

При миене на филтъра за мазнини в съдомиялна машина е възможно той да се обезцвети, но това в никакъв случай не намалява способността му на филтриране.

4.2.3 Филтър за миризми

(Само за Версия с Филтър) **Фиг. 3a-b-c**

Задържа неприятните миризми, които се отделят при пържене.

Продуктът е снабден с комплект филтри за миризми. Запушването на филтрите за миризми настъпва след една значително продължителна употреба, според типа кухня и честотата на почистване на филтъра за мазнини. Филтрите за миризми, могат да бъдат регенерирани термично на всеки 2/3 месеца в предварително нагрята фурна на 200°C за 45 минути. Правилното регенериране гарантира една ефективност на непрекъснато филтриране за 5 години.

1. INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE

1.1 Vase pentru gătit

Utilizați numai vase de gătit pe care este aplicat simbolul



Important:

pentru a evita deteriorarea iremediabilă a suprafeței plitei, nu utilizați:

- vase a căror bază nu este perfect plată;
- vase metalice cu bază emailată;
- vase cu bază rugoasă, pentru a evita zgârierea suprafeței plitei de gătit;
- nu așezați niciodată oalele și tigăile fierbinți pe suprafața panoului de comandă al plitei.

Nu toate vasele de gătit potrivite pentru inducție funcționează în mod eficient, din cauza bazelor alcătuite parțial din material feromagnetic!! În momentul achiziționării oalelor sau tigăilor, verificați ca:

- Baza să fie realizată în întregime din material feromagnetic. În caz contrar, se va diminua atât randamentul de transmisie a căldurii, cât și uniformitatea acesteia, cu temperaturi ale suprafeței tigăii/oalei, ce nu sunt adecvate pentru gătit.



NU!

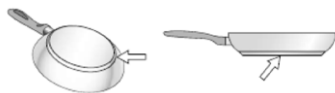
- Baza să nu conțină aluminiu: vasul nu se va încălzi și este posibil să nu fie nici recunoscut de către dispozitivele de inducție.



NU!

- Baze care nu sunt plate sau care au suprafața rugoasă.

În caz contrar, se va diminua suprafața de contact dintre dispozitivul de inducție și vasul de gătit, ducând la reducerea randamentului acestuia și la o experiență de gătit nesatisfăcătoare.



DA!

Important: nu așezați niciodată tigăile și oalele fierbinți pe suprafața panoului de comandă al plitei.

1.1.1 Vase pe care le aveți dinaintea

Puteți verifica dacă materialul vasului de gătit este magnetic, folosind un simplu magnet. Vasele de gătit nu sunt adecvate în cazul în care nu pot fi detectate de către magnet. Și în acest caz, sunt valabile indicațiile din cuprinsul paragrafului anterior.

1.1.2 Diametre recomandate pentru bazele vaselor de gătit

IMPORTANT: dacă vasele de gătit nu au dimensiunile corecte, zonele de gătit nu vor porni.

Pentru a afla diametrul minim al vasului de gătit ce trebuie utilizat pe fiecare zonă în parte, consultați partea ilustrată din prezentul manual.

1.1.3 Indicații pentru gătit

Pentru a obține cele mai bune rezultate, se recomandă:

- Să utilizați vase de gătit cu diametrul bazei egal cu cel al zonei de gătit.
- Dacă este posibil, să lăsați capacul deasupra oalei, în timpul gătitului, mai ales în cazul vaselor de gătit cu înălțime de peste 22 cm.
- Să poziționați oala în centrul zonei de gătit desenate pe plită.

2. UTILIZAREA SISTEMULUI DE ASPIRARE

Sistemul de aspirare poate fi utilizat în versiunea cu aspirare cu evacuare externă sau cu filtrare cu recirculare internă.

Consultați site-urile www.elica.com și www.shop.elica.com pentru a afla gama completă de seturi disponibile, pentru a putea efectua diferitele instalări, atât în versiunea cu filtrare, cât și în versiunea cu aspirare.



2.1 Versiune cu aspirare

Vaporii sunt evacuați spre exterior, printr-o serie de conducte (ce se vor achiziționa separat).

Conectați aparatul la conducte și orificii de evacuare prin perete, având un diametru echivalent orificiului de ieșire a aerului (flanșă de conectare).

Pentru mai multe informații privind conductele și dimensiunile acestora, consultați pagina referitoare la accesorii, din manualul de instalare - Versiune cu aspirare.

Utilizarea unor conducte și orificii de evacuare prin perete cu diametru mai mic se va solda cu o reducere a performanțelor de aspirare și o creștere drastică a zgomotului.

Așadar, nu ne vom asuma nicio răspundere în acest sens.

Pentru a obține eficiența maximă de aspirație:

- ! Se recomandă un traseu maxim al conductei, de 7 metri liniari.
- ! Se recomandă ca pe totalul de 7 metri liniari să se utilizeze cel mult două coturi de 90°
- ! Evitați modificările drastice ale secțiunii conductei, preferând întotdeauna secțiunea echivalentă cu Ø 150 mm (sau cea dreptunghiulară de 222 x 89 mm).

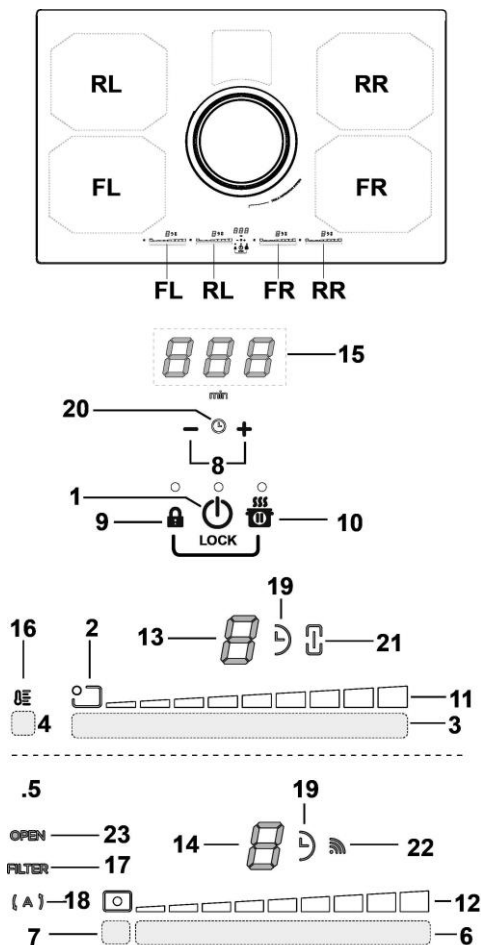


2.2 Versiune cu filtrare

Aerul aspirat va fi filtrat prin filtre de grăsime și filtre de reținere a mirosurilor, înainte de a fi redirecționat în încăpere. Aparatul se livrează cu toate accesoriile necesare pentru o instalare standard cu orificii de ieșire a aerului în partea frontală a soclului mobilei. Aparatul este prevăzut cu un set de filtre de reținere a mirosurilor. Pentru mai multe informații, consultați pagina aferentă accesoriilor, din manualul de instalare - Versiune cu filtrare.

3. FUNCȚIONARE

3.1 Panou de comandă



Taste tactile (TOUCH)

1. Tastă ON/OFF pentru plita de gătit/sistemul de aspirație
2. Indicator poziție zonă de gătit
3. Selectare zone de gătit și reglare putere
4. Activare Temperature Manager (Gestionare temperatură)
5. Taste sistem de aspirare
6. Selectare sistem de aspirare
Creștere/Reducere viteză (putere) de aspirare
7. Activare funcții automate
Resetare saturație filtre
8. Activare Temporizator
Creștere/Reducere timp Temporizator
9. Key Lock (Blocare taste)
- 9+10. Child Lock (Blocare acces copii)
10. Pauză / Revocare

Afișaj / LED

11. Vizualizare putere
12. Vizualizare viteză (putere) de aspirare
13. Afișaj zonă de gătit
14. Afișaj sistem de aspirare
15. Afișaj Temporizator
16. Indicator Temperature Manager (Gestionare temperatură)
17. Indicator asistență filtre
18. Indicator funcție de aspirație automată
19. Indicator Temporizator activat
20. Indicator Clepsidră (Egg Timer) activ
21. Indicator Punte (Bridge) activ
22. Indicator funcționare cu SNAP
23. Indicator FLAP (CLAPETĂ)

3.2 Utilizarea plitei de gătit

3.2.1 Ce trebuie să știți, înainte de a începe

În acest manual sunt descrise funcțiile principale. Folosiți codul QR tipărit pe primele pagini, pentru a accesa instrucțiunile complete, pe Internet.

Toate funcțiile acestei plite de gătit îndeplinesc cele mai stricte standarde de siguranță. Din acest motiv:

- Anumite funcții nu se activează, sau se dezactivează automat, în lipsa vaselor de gătit, sau atunci când acestea sunt poziționate greșit pe ochiuri.
- În alte situații, funcțiile activate se dezactivează automat după câteva secunde, atunci când funcția selectată necesită o ulterioară setare, care nu a fost efectuată.

Așteptați până când afișajul se stinge înainte de a vă apropia de zona de gătit.

3.2.2 Afișaj zonă de gătit

Pe afișajele aferente zonelor de gătit, se indică:

Zona de gătit aprinsă	0
Nivelul de putere	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indicator căldură reziduală)	H
Pot Detector (Detector vas de gătit)	U
Funcție Temperature Manager (Gestionare temperatură) activată	U
Funcție Pauză	11
Funcție Blocare acces copii	L
Funcție Automatic Heat UP (Încălzire Automată)	A

3.2.3 Caracteristicile plitei

• **Safe Activation (Activare sigură):** Produsul se activează numai în prezența vaselor de gătit pe zonele de gătit: procesul de încălzire nu pornește sau se întrerupe în cazul lipsei sau îndepărtării vaselor de gătit.

• **Pot Detector (Detector vas de gătit):** Produsul identifică automat prezența vaselor de gătit pe zonele de gătit.

• **Safety Shut Down (Oprire de siguranță):** Din motive de siguranță, fiecare zonă de gătit are un timp maxim de funcționare care depinde de nivelul de putere setat.

• **Residual Heat Indicator (Indicator căldură reziduală):** În momentul stingerii uneia sau mai multor zone de gătit, prezența căldurii reziduale va fi semnalată printr-un semnal vizual special de pe afișajul aferent zonei respective, prin simbolul "H".

3.2.4 Funcționare

Notă: activați mai întâi zona dorită.

• **Pornire:** Atingeți tasta  ON/OFF plită de gătit/sistem de aspirare. Atingeți din nou pentru a închide.

• **Selectarea zonelor de gătit**  : Atingeți **bara de selectare (3)** corespunzătoare zonei de gătit dorite.

• Nivel de putere

Atingeți **bara de selectare (3)** și derulați cu degetele spre dreapta pentru a crește **nivelul de putere**, sau spre stânga pentru a-l reduce.

Nivelurile de putere disponibile sunt în număr de 9 + un nivel de putere intensiv, indicat pe afișajul optic cu simbolul "P" (**Power Booster (Amplificare putere)**).

Nivelul de putere "P" (**Power Booster**) rămâne activat timp de 5 minute, după care puterea revine la nivelul anterior.

• **Bridge Zones (Zone tip punte):** Zonele de gătit  FL ("Master") și  RL ("Secundară") și zonele  FR

("Master") și  RR ("Secundară"), datorită funcției **Bridge (Punte)** pot funcționa în pereche, în mod combinat, creând o singură zonă (2 în total: 1 la dreapta și 1 la stânga), cu același nivel de putere. Această funcție permite o gătire omogenă cu tăvi și oale de dimensiuni mari.

Pentru a activa Funcția Bridge (Punte):

• **selecțiți în același timp cele două zone de gătit pe care doriți să le utilizați**

• indicatorul  Bridge (21) aferent zonei de gătit "Secundare" se va aprinde

• prin intermediul **Zonei de selectare (3)** a zonei de gătit "Master va fi posibilă setarea nivelului (puterii) de funcționare

• pentru a dezactiva **Funcția Bridge (Punte)** este suficient să repetați aceeași procedură de activare

• Power Limitation (Limitare putere)

Funcția Power Limitation (Limitare Putere) permite să se seteze funcționarea aparatului, limitând curentul maxim absorbit de către acesta (KW).

Notă: setarea trebuie să se facă cu plita oprită, în momentul conectării plitei de gătit la rețeaua electrică, sau în momentul reconectării rețelei electrice, în cel mult 2 minute, **fără** a apăsa tasta



Pentru a seta funcția Power Limitation (Limitare putere):

• atingeți și mențineți apăsată tasta   , până la emiterea unui scurt semnal sonor.

• derulați concomitent pe barele de selectare FL și RL

 , de la stânga spre dreapta, după care continuați să apăsați lung pe zona corespunzătoare

ultimului nivel de putere  , până la emiterea unui scurt semnal sonor

• pe afișajul temporizatorului (15) vor apărea simbolurile "CF6", ce indică faptul că este posibilă efectuarea setării

• apăsați apoi tasta  și pe afișajul temporizatorului (15) va apărea simbolul PHA (Phase power limit) [limitare putere fază]:

-
- afișajul zonei FL  va indica setarea actuală**
0 = 7,4 KW (setare implicită)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

• pentru a modifica setarea Power Limitation (Limitare a puterii),

derulați pe căsuțele de selectare FL 

• pentru a salva opțiunea aleasă, apăsați tasta   , timp de 1 secundă; va fi emis un semnal sonor, pentru a confirma setarea efectuată cu succes, după care se va ieși din această funcție.

3.3 Utilizarea sistemului de aspirare

• **Pornire:** Atingeți tasta  ON/OFF pentru plita de gătit/sistemul de aspirație.

Atingeți din nou tasta, pentru a închide.

• **Pornirea sistemului de aspirare:** Deschideți clapeta și atingeți **Bara de selectare (6)** pentru a activa sistemul de aspirare.

Notă: Zona de aspirație este prevăzută cu o **CLAPETĂ** rotativă mecanică. Este necesară deschiderea **CLAPETEI**, înainte de a porni hota, pentru a activa sistemul de aspirare. Hota este prevăzută cu un senzor care, atunci când aspirația este activată, în cazul în care **CLAPETA** este închisă complet, determină oprirea automată a motorului. Aspirația va reporni numai în momentul redeschiderii **CLAPETEI**.

• **Viteză (putere) de aspirare:**

Atingeți și derulați cu degetele de-a lungul **Barei de selectare (6):**

spre dreapta pentru a mări viteza (puterea) de aspirare (0-8);

spre stânga pentru a reduce viteza (puterea) de aspirare (8-0)

Aparatul este prevăzut cu 2 viteze (puteri) de aspirare suplimentare, temporizate:

"9" timp de 15 minute,

"10" timp de 5 minute

după care, puterea revine la nivelul 8

Notă: ambele viteze sunt indicate pe afișajul (13) aferent zonei de gătit selectate, prin simbolul "P".

3.4 Tabele de putere

Nivel de putere		Tip de gătit	Utilizare (în funcție de experiența și de preferințele de gătire)
Putere max	P	Încălzire rapidă	creștere în scurt timp a temperaturii mâncărilor, până la fierberea rapidă în cazul apei, sau încălzirea rapidă a lichidelor de gătire
	8-9	Prăjire – fierbere	rumenire, începere a gătitului, prăjire produse congelate, fierbere rapidă
Putere ridicată	7-8	Rumenire – prăjire - fierbere - gătit la grătar	călire, menținerea fierberii intense, gătit și gătit la grătar (de scurtă durată, 5-10 minute)
	6-7	Rumenire - gătire – mâncăruri scăzute – prăjire – gătit la grătar	călire, menținerea fierberii ușoare, gătit și gătit la grătar (de durată medie, 10-20 minute), preîncălzirea accesoriilor
Putere medie	4-5	Gătire – mâncăruri scăzute – prăjire - gătit la grătar	gătitul mâncărilor scăzute, menținerea fierberilor delicate, gătit (de lungă durată), omogenizarea pastelor făinoase
	3-4	Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – omogenizare	preparate cu gătire de lungă durată (orez, sosuri, fripturi, pește) în prezența unor lichide de gătire (de ex. apă, vin, supă, lapte), omogenizarea pastelor făinoase
	2-3	Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – omogenizare	preparate cu gătire de lungă durată (cu volum sub un litru: orez, sosuri, fripturi, pește) în prezența unor lichide de gătire (de ex. apă, vin, supă, lapte)
Putere joasă	1-2	Topire – decongelare – menținere la cald – omogenizare	topirea untului, topirea delicată a ciocolatei, decongelarea produselor de mici dimensiuni
	1	Topire – decongelare – menținere la cald – omogenizare	menținerea la cald a unor mici porții de mâncăruri care tocmai au fost gătite, sau menținerea temperaturii platourilor și omogenizarea pilafurilor
OFF	0	Suprafață de sprijin	Plita de gătit în stand-by sau oprită (posibilă prezență de căldura reziduală la sfârșitul gătirii, semnalată cu H-L-O)

4. ÎNTREȚINERE

Atenție! Înainte de orice operațiuni de curățare sau întreținere, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite și indicatorul luminos de căldură nu mai este afișat.

4.1 Întreținerea plitei de gătit

4.1.1 Curățare; Plita trebuie curățată după fiecare utilizare.

Important: Nu folosiți bureți abrazivi sau bureți din sârmă, deoarece pot deteriora sticla. Nu folosiți detergenți chimici iritanți, cum ar fi spray-uri pentru cuptor sau pentru îndepărtarea petelor. După fiecare utilizare, așteptați să se răcească plita și apoi curățați-o, pentru a îndepărta depunerile și petele. Folosiți 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 cazul unor scurgeri accidentale și abundente de lichide din vasele de gătit, puteți interveni prin supapa de evacuare, aflată în partea inferioară a aparatului, în așa fel încât să eliminați orice reziduuri, garantând maxima siguranță și igienă. **Fig. 1a**
Pentru o curățare mai completă și mai temeinică, se poate demonta complet cuva din partea inferioară. **Fig. 1b**

4.2 Întreținerea sistemului de aspirare

4.2.1 Curățare: Pentru curățare folosiți **EXCLUSIV** un material îmbibat cu detergenți lichizi neutri. **NU UTILIZAȚI UNELTE SAU INSTRUMENTE PENTRU CURĂȚARE!** Evitați folosirea produselor pe bază de abrazivi **NU FOLOȘIȚI ALCOOL!**

4.2.2 Filtru de grăsime Fig. 2

Captează particulele de grăsime care apar în timpul pregătirii alimentelor. Trebuie curățat o dată pe lună cu detergenți neabrazivi, manual sau utilizând mașina de spălat vase, la temperaturi scăzute și folosind un program scurt. Filtrul metalic anti-grăsimi, spălat cu mașina de spălat vase se poate decolora, dar nu-și va pierde caracteristicile de filtrare.

4.2.3 Filtru de reținere a mirosurilor (numai pentru versiunea cu filtrare) Fig. 3a-b-c

Reține mirosurile neplăcute, derivate în urma procesului de gătire a alimentelor. Aparatul este prevăzut cu un set de filtre de reținere a mirosurilor. Filtrele de reținere a mirosurilor neplăcute ajung la saturație după o folosire mai mult sau mai puțin îndelungată, în funcție de tipul de bucătărie și de regularitatea de curățare a filtrului de grăsimi. Filtrele de reținere a mirosurilor pot fi regenerate termic, o dată la 2/3 luni, în cuptorul preîncălzit la o temperatură de 200°C timp de 45 de minute. O corectă regenerare asigură o eficiență de filtrare constantă, timp de 5 ani.

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1.1 Посуда для готовки

Применяйте только такую посуду, на которой нанесен



Важно:

во избежание необратимого повреждения варочной поверхности не используйте посуду:

- с неровным дном;
 - металлическую с эмалированным дном;
 - с шероховатым дном - во избежание царапин на варочной панели;
 - никогда не ставьте горячие кастрюли и сковородки на панель управления варочной поверхностью.
- Не все кастрюли, пригодные для индукционных панелей, достаточно хорошо работают по причине того, что их днища не полностью изготовлены из ферромагнитных материалов!! Покупая посуду, контролируйте, чтобы:
- Днище было полностью изготовлено из ферромагнитных материалов. В противном случае падает эффективность и равномерность теплопередачи, а температура поверхности посуды может быть не подходящей для готовки.



НЕТ!

- Днище не содержало алюминия: посуда не будет разогреваться индукторами, или они ее вообще не обнаружат.



НЕТ!

- Днища не оказались неровными и с шероховатой поверхностью. Уменьшают поверхность контакта индуктора с посудой, понижая эффективность нагрева и ухудшая результаты готовки.



ДА!

Важно: никогда не ставьте горячие кастрюли и сковородки на панель управления варочной поверхностью.

1.1.1 Уже имевшаяся ранее посуда

Можно проверить, обладает ли материал кастрюли магнитными свойствами при помощи простого магнита. Кастрюли непригодны для использования, если магнит не реагирует на них. И в этом случае имеют силу указания предыдущего параграфа.

1.1.2 Рекомендуемые диаметры для дна посуды

ВАЖНО: при несоответствующих диаметрах посуды варочные зоны не включаются.

Чтобы узнать, каков минимальный диаметр посуды для готовки у каждой отдельной зоны, см. иллюстрированную часть данного руководства.

1.1.3 Указания для процесса готовки

Для достижения наилучших результатов рекомендуется:

- Использовать сковороды и кастрюли с диаметром дна, равным диаметру зоны варки.
- По возможности накрывать посуду в ходе готовки крышкой, особенно, если ее высота превышает 22 см.
- Размещать посуду в центре варочной зоны, обозначенной на варочной панели.

2. ПРИМЕНЕНИЕ ВЫТЯЖКИ

Система удаления паров может изготавливаться в вытяжном исполнении, с выводом паров наружу, или фильтрующем исполнении, с рециркуляцией.

См. сайты www.elica.com и www.shop.elica.com чтобы ознакомиться с полным ассортиментом комплектов для различных исполнений системы, как фильтрующего, так и вытяжного.



2.1 Исполнение вытяжки с удалением

Пары удаляются наружу через системы воздуховодных труб (подлежащих приобретению отдельно).

Подсоедините изделие к вытяжным трубам и отверстиям в стене, имеющим диаметр, который равен диаметру выходного отверстия (соединительного фланца). Более подробно о трубах и их размерах см. страницу аксессуаров руководства по монтажу и установке - Исполнение вытяжки с удалением. Использование вытяжных труб и отверстий в стене с меньшим диаметром приведет к ухудшению рабочих характеристик системы вытяжки и существенному увеличению уровня шума. Поэтому в подобных случаях производитель снимает с себя всякую ответственность.

Для обеспечения максимальной эффективности вытяжки:

- ! Рекомендуемая макс. длина труб составляет 7 погонных метров.
- ! На 7 метров труб рекомендуется не более двух изгибов на 90°
- ! Избегайте резких скачков в сечении воздуховодов, предпочтительно поддерживать постоянное сечение, соответствующее Ø 150 мм (или для прямоугольных сечений - 222 x 89 мм.)

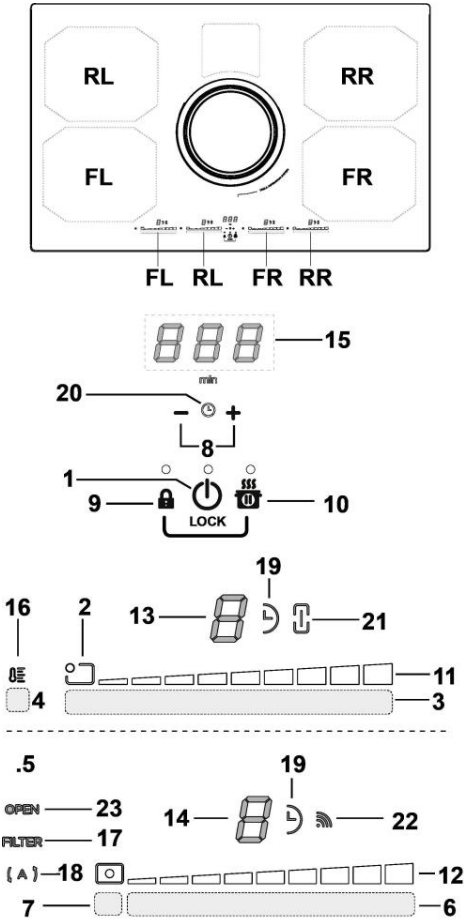


2.2 Фильтрующее исполнение

Всасываемый воздух фильтруется с помощью специальных жи-ро- и запахоулавливающих фильтров, а затем возвращается в помещение. Изделие комплектуется всем необходимым для стандартной установки с выходным отверстием для воздуха в передней части цоколя мебели. Данное изделие оборудовано набором дезодорирующих фильтров. Более подробно см. страницу по аксессуарам руководства по монтажу и установке - Фильтрующее исполнение.

3. РАБОТА УСТРОЙСТВА

3.1 Панель управления



Сенсорные кнопки (TOUCH)

1. ON/OFF(ВКЛ/ВЫКЛ) варочной поверхности/вытяжки
2. Индикация положения варочной зоны
3. Выбор варочных зон и регулировка мощности
4. Включение функции Temperature Manager (управление температурой)
5. Кнопки вытяжки
6. Выбор вытяжки
Увеличение/уменьшение скорости (мощности) вытяжки
7. Включение автоматических функций
Сброс засорения фильтров
8. Включение таймера
Увеличение/уменьшение времени таймера
9. Key Lock (блокировка кнопок)
- 9+10. Child Lock(Защита детей)
10. Пауза/Recall

Дисплей / СИДы (светодиоды)

11. Отображение мощности
12. Отображение скорости (мощности) вытяжки
13. Дисплей варочной зоны
14. Дисплей вытяжки
15. Дисплей таймера
16. Индикатор функции Temperature Manager (управление температурой)
17. Индикатор необходимости обслуживания фильтров
18. Индикатор функции автоматической вытяжки
19. Индикатор включения таймера
20. Индикатор Egg Timer (таймер для варки яиц) активен
21. Индикатор включения функции Bridge (мост)
22. Индикатор работы с устройством SNAP
23. Индикатор ЗАСЛОНКИ

3.2 Работа с варочной поверхностью

3.2.1 Что нужно знать перед началом работы

В данном руководстве описаны основные функции, а для доступа к полным инструкциям в сети интернет необходимо использовать QR-код на первых страницах.

Все функции этой индукционной плиты разработаны с соблюдением самых строгих стандартов безопасности. Поэтому:

- Некоторые функции не активируются, или отключаются автоматически, при отсутствии посуды на поверхности или при ее неправильном размещении.
- В других случаях включенные функции автоматически отключаются после нескольких секунд, если не выполнить дополнительной настройки, которая необходима для ее работы.

Перед приближением к варочной зоне подождите, пока дисплей не погаснет.

3.2.2 Дисплей варочной зоны

На дисплеях, соответствующих варочным зонам, отображается следующая информация:

Варочная зона включена	0
Уровень мощности	1...9-P
Индикатор остаточного тепла	H
Pot Detector (датчик наличия посуды)	U
Функция Temperature Manager (управление температурой) включена	U
Функция Пауза	
Child Lock (защита от детей)	L
Функция Automatic Heat UP (автоматический нагрев)	A

3.2.3 Характерные особенности варочной поверхности

- **Safe Activation (Безопасное включение):** Изделие включается только при наличии кастрюль в варочных зонах: процесс нагрева не запускается или прекращается при отсутствии или снятии кастрюль.
- **Pot Detector (датчик наличия посуды):** Устройство автоматически определяет наличие кастрюль в варочных зонах.
- **Safety Shut Down (Предохранительное отключение):** В целях безопасности каждая варочная зона имеет максимальное время работы, которое зависит от установленного уровня мощности.
- **Residual Heat Indicator (индикатор остаточного тепла):** После выключения одной или нескольких варочных зон на наличие остаточного тепла указывает специальный сигнал на дисплее соответствующей зоны в виде символа

3.2.4 Работа устройства

Прим.: сначала включите нужную зону/конфорку.

- **Включение:** прикоснуться к ON/OFF(ВКЛ/ВЫКЛ) варочной поверхности / системы вытяжки. Для выключения прикоснуться еще раз.

- **Выбор варочных зон** : Прикоснитесь к Панели выбора (3), соответствующей желаемой варочной зоне.

• Уровень мощности

Прикоснитесь к Панели выбора (3) и проведите пальцами вправо для увеличения уровня мощности, влево для уменьшения.

Имеются 9 уровней мощности + интенсивный уровень, показанный дисплеем символом "P" (Power Booster (Усилитель мощности)).

Этот уровень мощности "P" (Power Booster) работает в течение 5 минут, затем мощность возвращается на предыдущий уровень.

- **Bridge Zones (Совмещенные зоны):** Варочные зоны FL(передн. левая) ("Master/Главная") и RL(задняя левая) ("Вторичная") и зоны FR(передн. правая)

и RR(правая задняя) ("Вторичная") благодаря функции Bridge/Совмещение способны работать попарно в качестве одной зоны (всего 2: 1 справа и 1 слева) с единым уровнем мощности нагрева. Такая функция позволяет обеспечивать равномерную обработку в посуде больших размеров.

Для включения функции Bridge:

- выберите одновременно две варочные зоны, которые планируется использовать

- Индикатор Bridge/Совмещения (21) варочной зоны "Вторичная" загорится
- с помощью Панели выбора (3) варочной зоны "Master/Главная можно будет задать Рабочий уровень (мощности) нагрева

- для отключения функции Bridge достаточно повторить ту же процедуру как для включения

• Power Limitation/Ограниченная мощность

Функция Power Limitation/Ограниченная мощность позволяет задавать режим работы устройства с ограничением максимума потребляемой мощности (кВт).

Прим.: эта настройка должна осуществляться у выключенной индукционной плиты в момент подсоединения к электрической сети или в момент повторного подключения к сети, в течение

последующих 2 минут, не нажимая кнопку

Для настройки функции Power Limitation:

- прикоснитесь и удерживайте контакт с кнопками , до тех пор, пока не прозвучит короткий звуковой сигнал

- проведите одновременно по Панелям выбора зон FL и RL

, слева направо, потом удерживайте контакт в зоне, соответствующей последнему уровню мощности , пока не прозвучит короткий звуковой сигнал

- дисплей таймера (15) отображает символы "CF6", указывая на возможность выполнения настройки

- затем нажмите кнопку и дисплей таймера (display timer) (15) отобразит PHA (Phase power limit/Ограничение мощности фазы):

- дисплей зоны FL покажет текущую уставку
0 = 7,4 кВт (уставка по умолчанию)
1 = 4,5 кВт
2 = 3,1 кВт

для изменения уставки Ограничения мощности (Power Limitation) FL проведите по Панелям

выбора

- для сохранения сделанного выбора, нажимайте кнопки , в течение 1 секунды; прозвучит звуковой сигнал подтверждения сделанной настройки, и произойдет выход из этой функции.

3.3 Использование системы вытяжки

- **Включение:** Прикоснуться к кнопке ON/OFF(ВКЛ/ВЫКЛ) варочной поверхности/ системы вытяжки.

Для выключения прикоснитесь еще раз.

- **Включение системы вытяжки:** Откройте Flap/Заслонку прикоснитесь к Панели выбора (6) чтобы включить систему вытяжки.

Примечание: Система вытяжки оборудована устройством FLAP - поворотной механической заслонки. Перед включением зонта вытяжки нужно сначала открыть FLAP чтобы привести в действие систему вытяжки. Зонт вытяжки оборудован

датчиком, который при включенной системе вытяжки, обеспечивает автоматическую остановку мотора, если заслонка **FLAP** полностью закрывается. Вытяжка перезапускается только когда снова открывается заслонка **FLAP**.

• **Скорость (мощность) вытяжки:**

Прикоснуться и провести пальцами вдоль **Панели выбора (6)**: вправо для увеличения скорости (мощности) вытяжки **(0-8)**; влево для уменьшения скорости (мощности) вытяжки **(8-0)**
У изделия предусмотрено 2 скорости (мощности) вытяжки с таймером дополнительно:

"9" на 15 минут,

"10" на 5 минут,

после чего мощность снижается до уровня 8

Прим.: обе скорости отображаются на дисплее **(13)** выбранной варочной зоны символом **"F"**.

3.4 Таблицы уровней мощности

Уровень мощности		Типология готовки	Применение (исходя из опыта и навыков готовки)
Макс. мощность		Быстрый разогрев	подъем температуры пищи в течение короткого периода времени до быстрого закипания в случае воды или быстрого разогрева различных кулинарных жидкостей
	8-9	Жарка - кипячение	подрумянивание, начало готовки, жарка продуктов быстрой заморозки, быстрое кипячение
Высокая мощность	7-8	Поджаривание - подрумянивание - поджаривание - кипячение - жарка как на гриле	поджаривание, поддержание интенсивного кипения, варка и жарка как на гриле (ненадолго, 5-10 минут)
	6-7	Подрумянивание - варка - тушение - поджарка - гриль	поджаривание, поддержание несильного кипения, жарка как на гриле (средней длительности, 10-20 минут), предварительный подогрев принадлежностей
Средняя мощность	4-5	Варка - тушение - поджарка - гриль	тушение, поддержание слабого кипения, варка (длительная), томление макаронных изделий (пасты)
	3-4	Варка - варка на медленном огне - сущение - томление	длительные варки (рис, соусы и подливки, жаркое, рыба) в кулинарных жидкостях (напр., вода, вино, бульон, молоко), томление макаронных изделий
	2-3	Варка - варка на медленном огне - сущение - томление	длительные готовки (объемы меньше одного литра: рис, соусы, подливки, жаркое, рыба) в кулинарных жидкостях (напр., вода, вино, бульон, молоко)
Низкая мощность	1-2	Растапливание - размораживание - поддержание теплым - томление с добавлением масла/сливок	растапливание масла, деликатное топление шоколада, разморозка малоразмерных пищевых продуктов
	1	Растапливание - размораживание - поддержание теплым - томление с добавлением масла/сливок	поддержание тепла в небольших порциях только что приготовленной пищи, поддержание температуры сервировочных блюд, томление и доведение до кондиции ризотто
ВЫКЛ	0	Опорная поверхность	Варочная поверхность в режиме готовности (stand-by) или выключена (возможно наличие остаточного тепла после окончания готовки, с индикацией H-L-O)

4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Внимание! Перед началом любой операции по чистке или обслуживанию убедитесь, что варочные зоны выключены и что индикатор тепла погас.

4.1 Техническое обслуживание варочной поверхности

4.1.1 Чистка

Варочную панель следует чистить после каждого применения.

Важно: Не используйте абразивные губки или сетки, они могут повредить стекло поверхности. Не применяйте раздражающие химические детергенты, такие как спреи для печей или пятновыводители. После каждой готовки давайте индукционной печи остыть, затем очищайте ее, чтобы не образовывались корки и пятна. Применяйте мягкую ткань, бумажные полотенца для кухни или специальные продукты для варочных поверхностей (соблюдая инструкции производителя).

НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ УСТРОЙСТВА ЧИСТКИ СТРУЕЙ ПАРА!!

Важно: При случайной и сильной утечке жидкости из кастрюли можно воспользоваться сливным клапаном, расположенным в нижней части устройства, что позволяет избежать отложения любых остатков и осуществлять очистку с соблюдением максимального уровня гигиены.

Рис. 1a

Для более глубокой и полной очистки можно извлечь нижний поддон. **Рис. 1b**

4.2 Техобслуживание системы вытяжки

4.2.1 Чистка

Для очистки используйте **ТОЛЬКО** специальную тряпку, смоченную нейтральным жидким моющим средством. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ НИКАКИЕ ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ОЧИСТКИ.** Не применяйте средства, содержащие абразивные материалы. **НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ СПИРТ!**

4.2.2 Жироулавливающий фильтр

Рис. 2

Удерживает частицы жира, исходящие от плиты.

Фильтр следует чистить ежемесячно неагрессивными моющими средствами, вручную или в посудомоечной машине при низкой температуре и экономичном цикле мытья.

При мытье в посудомоечной машине может иметь место некоторое обесцвечивание жирового фильтра, но его фильтрующая характеристика остается абсолютно неизменной.

4.2.3 Дезодорирующий фильтр

(только для фильтрующего исполнения) Рис. 3a-b-c

Удаляет неприятные запахи кухни.

Данное изделие оборудовано набором дезодорирующих фильтров. Насыщение дезодорирующих фильтров происходит после длительного использования в зависимости от типа кухни и регулярности очистки жироулавливающего фильтра. Дезодорирующие фильтры можно регенерировать термическим способом каждые 2/3 месяца в предварительно нагретой печи при 200°C в течение 45 минут. Правильная регенерация гарантирует постоянную эффективность фильтрования в течение 5 лет.

1. ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1.1 Посуд для готування

Застосовуйте лише такий посуд, на якому нанесений



символ

Важливо:

щоб уникнути незворотного пошкодження варильної поверхні не використовуйте посуд:

- з нерівним дном;
 - металеву з емальованим дном;
 - з шорстким дном, щоб уникнути подряпин на варильній панелі;
 - ніколи не ставте гарячі каструлі і сковорідки на панель управління варильною поверхню.
- Не всі каструлі, придатні для індукційних панелей, досить добре працюють унаслідок того, що їх дна не повністю виготовлені з феромагнітних матеріалів!! Купуючи посуд, проконтролюйте, щоб:
- Дно було повністю виготовлене з феромагнітних матеріалів. Інакше падає ефективність і рівномірність теплопередачі, а температура поверхні посуду може бути не відповідною для готування.



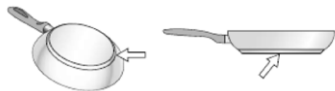
НІ!

- Дно не містило алюмінію: посуд не розігріватиметься індукторами, або вони її взагалі не виявлять.



НІ!

- Дна не виявилися нерівними і з шорсткою поверхню. Зменшують поверхню контакту індуктора з посудом, знижуючи ефективність нагріву і погіршуючи результати готування.



ТАК!

Важливо: ніколи не ставте гарячі каструлі і сковорідки на панель управління варильною поверхню.

1.1.1 Посуд, який вже був в наявності

Можна перевірити, чи володіє матеріал каструлі магнітними властивостями за допомогою простого магніту. Каструлі, які не мають магнетизму, не придатні для використання. І в цьому випадку мають силу вказівки попереднього параграфа.

1.1.2 Діаметри, що рекомендуються для дна посуду

ВАЖЛИВО: якщо каструлі не належних розмірів варильної зони не вмикаються.

Щоб взнати, яким є мінімальний діаметр посуду для готування в кожній окремій зоні, див. ілюстровану частину даного керівництва.

1.1.3 Вказівки для процесу готування

Для досягнення найкращих результатів рекомендується:

- Використовувати сковорідки і каструлі з діаметром дна, рівним діаметру зони варіння.
- По можливості накривати посуд в ході готування кришкою, особливо, якщо її висота перевищує 22 см.
- Розміщувати посуд в центрі варильної зони, позначеної на варильній панелі.

2. ВИКОРИСТАННЯ ВИТЯЖКИ

Систему витяжки можна використовувати в режимі всмоктування та відведення назовні або у режимі фільтрації з внутрішньою рециркуляцією.

Див. сайти www.elica.com е www.shop.elica.com щоб ознайомитися з повним асортиментом комплектів для різних виконань системи, як фільтруючого, так і витяжного.



2.1 Виконання витяжки з видаленням

Пари видалаються назовні через системи воздуховодних труб (що підлягають придбання окремо). Під'єднасте виріб до витяжних труб і отворів в стіні, що мають діаметр, який дорівнює діаметру вихідного отвору (сполучного фланця). Детальніше про труби і їх розміри див. сторінку аксесуарів в керівництві по монтажу і установці - Виконання витяжки з видаленням. Використання труб і настінних випускних отворів меншого діаметра призведе до зменшення продуктивності всмоктування і різкого збільшення рівня шуму.

В цьому випадку виробник не несе жодної відповідальності.

Для забезпечення максимальної ефективності витягу:

! Рекомендована макс. довжина труб становить 7 погонних метрів.

! На 7 метрів труб рекомендується не більше двох вигинів на 90°

! Уникайте різних стрибків в перерізі воздуховодов, переважно підтримувати постійний переріз, відповідний Ø 150 мм (або для прямокутних перерізів 222 x 89 мм).

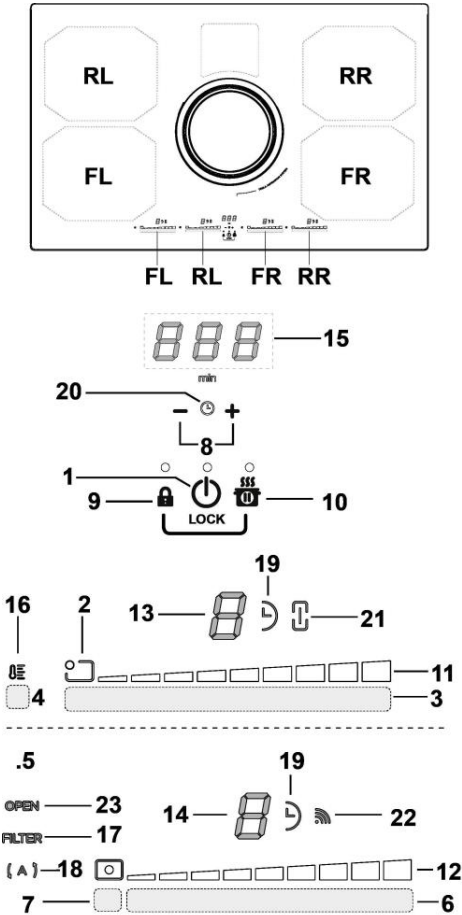


2.2 Фільтруюче виконання

Повітря, перед тим, як потрапити знову до приміщення, фільтрується через відповідний жировий фільтр та фільтр запаху. Прилад постачається з усім необхідним для здійснення стандартної установки з виходом повітря в передній частині меблевого плінтуса. Даний виріб обладнаний набором дезодоруючих фільтрів. Детальніше див. сторінку по аксесуарам в керівництві по монтажу і установці - Фільтруюче виконання.

3. РОБОТА ПРИСТРОЮ

3.1 Панель управління



Сенсорні кнопки (TOUCH)

1. ON/OFF(ВКЛ/ВИМК) варильної поверхні/витяжки
2. Індикатор розташування варочної зони/конфорки
3. Вибір конфорки і регулювання потужності
4. Активація Temperature Manager
5. Кнопки витяжки
6. Вибір витяжки
7. Збільшення/Зменшення швидкості (потужності) всмоктування
8. Активація автоматичних функцій
9. Reset/ Скидання насичення фільтрів
10. Активація Timer
11. Збільшення/Зменшення часу Timer
12. Key Lock (Блокування клавіш)
13. Child Lock(Захист дітей)
14. Пауза / Recall

Дисплей / СИДи

11. Візуалізація потужності
12. Візуалізація швидкості (потужності) всмоктування
13. Дисплей конфорок
14. Дисплей витяжки
15. Дисплей Таймеру
16. Індикатор функції Temperature Manager (управління температурою)
17. Індикатор догляду фільтрів
18. Індикатор автоматичної функції всмоктування
19. Індикатор включення таймера
20. Індикатор таймеру Egg Timer активовано
21. Індикатор роботи функції Bridge
22. Індикатор функціонування зі SNAP
23. Індикатор FLAP

3.2 Робота з варильною поверхнею

3.2.1 Що потрібно знати перед початком роботи

В даному керівництві описані основні функції, а для доступу до повних інструкцій в мережі інтернет необхідно використовувати QR-код на перших сторінках.

Всі функції цієї індукційної плити розроблені з дотриманням найстрогіших стандартів безпеки. З цієї причини:

- Деякі функції не активуються, або відключаються автоматично, за відсутності посуду на поверхні або при її неправильному розміщенні.
- У інших випадках включені функції автоматично відключаються після декількох секунд, якщо не виконати додаткового налаштування, яке необхідне для її роботи.

Зачекайте, щоб дисплей вимкнувся, перш ніж наблизитися до конфорки.

3.2.2 Дисплей варочної зони/конфорки

На дисплеях, що відносяться до конфорок, вказується:

Конфорка увімкнена	0
Рівень потужності	1...9-P
Residual Heat Indicator (Індикатор залишкового тепла)	H
Pot Detector (Детектор посуду)	U
Функція Temperature Manager активована	U
Функція паузи	
Child Lock (Захист дітей)	L
Функція автоматичного підігріву Automatic Heat UP	A

3.2.3 Характерні особливості варильної поверхні

- **Safe Activation(Безпечно включення):** Пристрій вмикається тільки за наявності каструлі на конфорках: процес нагрівання не запускається або переривається в разі відсутності або видалення посуду.

- **Pot Detector(Детектор посуду):** Пристрій автоматично визначає наявність каструлі на конфорках.
- **Safety Shut Down(Безпечне вимкнення):** 3 міркувань безпеки, кожна конфорка має максимальний час роботи, який залежить від встановленого рівня потужності.
- **Residual Heat Indicator(Індикатор залишкового тепла):** Після виключення однієї або декількох варильних зон на наявність залишкового тепла вказує спеціальний сигнал на дисплеї відповідної зони у вигляді символу "H".

3.2.4 Робота пристрою

Прим.: спочатку включите потрібну зону/конфорку.

- **Включення:** доторкнутися до  ON/OFF (ВКЛ/ВИМК) варильної поверхні / системи витяжки. Для виключення доторкнутися ще раз.

- **Вибір варильних зон**  : Доторкніться до Панелі вибору (3), що відповідає бажаної варильної зони.

- **Рівень потужності**
Доторкніться до Панелі вибору (3) та проведіть пальцями управо для збільшення рівня потужності, ліво для зменшення.

Є 9 рівнів потужності + інтенсивний рівень, показаний на дисплеї символом "P" (Power Booster(Підсилювач потужності)). Цей рівень потужності "P" (Power Booster) працює протягом 5 хвилин, потім потужність повертається на попередній рівень.

- **Bridge Zones (Поєднані зони):** Варильні зони  FL (передня ліва "Master/Головна") і  RL (задня ліва "Вторинна") та зони  FR (передня права "Master/Головна") і  RR (задня права "Вторинна") завдяки функції Bridge здатні працювати в комбінованому режимі, створюючи одну поєднану зону (всього 2: 1 зліва і 1 справа) з єдиним рівнем потужності. Така функція дозволяє забезпечувати рівномірну обробку в посуді великих розмірів.

Для активації функції Bridge:

- оберіть одночасно дві конфорки, які ви будете використовувати

- Індикатор  Bridge (21) варильної зони "Вторинна" підсвічується

- за допомогою Зони вибору (3) варильної зони "Master/Головна" можна буде задати Робочий рівень (потужність) нагріву

- щоб вимкнути Функцію Bridge достатньо повторити ту саму процедуру активації

- **Power Limitation (Обмежена потужність):**

Функція Power Limitation / Обмежена потужність дозволяє задавати режим роботи пристрою з обмеженням максимуму споживаної потужності (кВт).

Прим.: налаштування повинно відбуватися на вимкненій поверхні в момент під'єднання плити до електромережі або під час повторного увімкнення самої електромережі протягом 2

наступних хвилин, **не** натискаючи кнопку .

Для налаштування Power Limitation:

- доторкніться і утримуйте контакт з кнопками  , поки не прозвучить короткий звуковий сигнал.
- одночасно проведіть пальцями по Панелях вибору FL і RL

 , зліва направо, потім тримати тривало натиснутими у зоні відповідній

останньому рівні потужності  , до подачі короткого звукового сигналу

- на дисплеї таймера (15) відображаються символи "CF6", що вказує на можливість виконати налаштування

- потім натисніть кнопку  і дисплей таймера (display timer (15)) відображуватиме PNA (Phase power limit/Обмеження потужності фази):

— дисплей конфорки FL  відобразить поточні налаштування

0 = 7,4 кВт (налаштування за умовчанням)

1 = 4,5 кВт

2 = 3,1 кВт

- для зміни установки Power Limitation/Обмеження потужності

проведіть пальцями по зоні вибору FL 

- щоб зберегти зроблений вибір, натисніть кнопки  , на 1 секунду; система подасть звуковий сигнал, який підтверджує виконання налаштування, і відбувається вихід з цієї функції.

3.3 Використання системи витяжки

- **Включення:** Торкніться  ON/OFF (ВКЛ/ВИМК) варильної поверхні/витяжки.

Для виключення доторкнутися ще раз.

- **Включення системи витяжки:** Відкрийте Flap / Заслінку Доторкніться до Панелі вибору (6) для включення системи витяжки.

Примітка: Система витяжки обладнана пристроєм FLAP поворотного механічного заслінкою. Перед включенням витяжного ковпака потрібно спочатку відкрити FLAP щоб привести в дію систему витяжки. Ковпак витяжки обладнаний датчиком, який при включенні системи витягу, забезпечує автоматичну зупинку мотора, якщо заслінка FLAP повністю закривається. Витяжка перезапускається лише коли знову відкривається заслінка FLAP.

- **Швидкість (потужність) витяжки:**

Торкніться та проведіть пальцями вздовж Панелі вибору (6): управо для збільшення швидкості (потужності) витяжки (0-8);

ліво для зменшення швидкості (потужності) витяжки (8-0);

У виробу передбачено додатково 2 швидкості (потужності) витягу з таймером: "9" на 15 хвилин,

"10" на 5 хвилин,

після чого потужність повертається на рівень 8

Прим.: обидві швидкості відображаються на дисплеї (13) вибраної варильної зони символом "P".

3.4 Таблиці рівнів потужності

Рівень потужності		Типологія варіння	Застосування (виходячи з досвіду та навичок готування)
Макс. потужність	P	Швидке розігрівання	під'їм температури їжі протягом короткого періоду часу до швидкого закипання в разі води або швидкого розігрівання різних кулінарних рідин
	8-9	Жарити – кип'ятити	підрум'янення, початок готування, жаріння продуктів швидкого заморожування, швидке кип'ячення
Висока потужність	7-8	Піджарювати до золотистого кольору – піджарювати – кип'ятити - гриль	підсмажування, підтримка інтенсивного кипіння, вариво і жаріння як на грилі (ненадовго, 5-10 хвилин)
	6-7	Піджарювати до золотистого кольору – варити – тушкувати – піджарювати - гриль	підсмажування, підтримка несильного кипіння, жаріння як на грилі (середній тривалості, 10-20 хвилин), попереднє підігрівання приладдя
Середня потужність	4-5	Варити – тушкувати – піджарювати - гриль	тушкування, підтримка слабкого кипіння, вариво (тривале), дуже повільне тушкування пасти
	3-4	Варити – кип'ятити на повільному вогні – згущувати - дуже повільне тушкування	тривалі варива (рис, соуси і підливки, печеня, риба) в кулінарних рідинах (напр., вода, вино, бульйон, молоко), томління макаронних виробів
	2-3	Варити – кип'ятити на повільному вогні – згущувати - дуже повільне тушкування	тривалі готування (об'єми менше одного літра: рис, соуси, підливки, печеня, риба) в кулінарних рідинах (напр., вода, вино, бульйон, молоко)
Низька потужність	1-2	Розтоплення – розморожування – підтримка теплим - томління з додаванням масла/вершків	розтоплення масла, делікатне топлення шоколаду, розмороження малорозмірних харчових продуктів
	1	Розтоплення – розморожування – підтримка теплим - томління з додаванням масла/вершків	підтримка тепла в невеликих порціях тільки що приготованої їжі, підтримка температури посуду до сервіровки, томління і доведення до кондиції ризотто
ВИМК	0	Опорна поверхня	Варильна поверхня в режимі готовності (stand-by) або вимкнена (можлива наявність залишкового тепла після закінчення готування, про що сигналізує індикація H-L-O)

4. ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ

Увага! Перед початком будь-якої операції з чищення або обслуговування, переконайтеся, що конфорки вимкнені і що лампочка-індикатор тепла не світиться.

4.1 Технічне обслуговування варильної поверхні

4.1.1 Чищення

Варильну панель слід чистити після кожного використання.

Важливо: Не використовуйте абразивні губки або сітки, вони можуть пошкодити скло поверхні. Не застосовуйте дратівливі хімічні детергенти, такі як спреї для печей або засоби для виведення плям. Після кожного готування давайте індукційній печі остигнути, потім очищайте її, щоб не утворювалися кірки і плями. Застосовуйте м'яку тканину, паперові рушники для кухні або спеціальні продукти для варильних поверхонь (дотримуючись інструкції виробника).

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПАРОВІ ОЧИСНИКИ!!!

Важливо: При випадковому і сильному витоку рідини з каструлі можна скористатися зливним клапаном, розташованим в нижній частині пристрою, що дозволяє уникнути відкладення будь-яких залишків і здійснювати очищення з дотриманням максимального рівня гігієни. **Мал. 1a**

Для глибшого і повнішого очищення можна витягувати нижній піддон. **Мал. 1b**

4.2 Технічне обслуговування системи

4.2.1 Чищення

Для чистки використовуйте **ЛИШЕ** спеціальну серветку, намочену нейтральним рідким миючим засобом. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЗАСОБІВ АБО ІНСТРУМЕНТІВ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ!**

Не використовуйте засоби що мають абразивні матеріали. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ СПИРТ!**

4.2.2 Жировий фільтр

Мал. 2Затримує жирові сполучення, що виникають під час приготування їжі.

Повинен чиститись один раз на місяць не сильнодіючими миючими засобами, вручну або в посудомийній машині при низькій температурі і з коротким циклом.

При митті в посудомийній машині металевий фільтр затримки жиру може втратити колір, але його характеристики з фільтрування жодним чином не зміняться.

4.2.3 дезодоруючий фільтр

(Лише для фільтруючого виконання системи) **Мал. 3a-b-c**
Вбирає неприємні запахи кухні.

Даний виріб обладнаний набором дезодоруючих фільтрів. Насичення дезодоруючих фільтрів відбувається після тривалого використання залежно від типу кухні і регулярності очищення жируловлювального фільтру. Дезодоруючі фільтри можна регенерувати термічним способом кожні 2/3 місяця в заздалегідь нагрітій печі при 200°C протягом 45 хвилин. Правильна регенерація гарантує постійну ефективність фільтрування протягом 5 років.

1. ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛАРЫ

1.1 Пісіру ыдыстары

Тек  белгісі бар табаларды ғана пайдаланыңыз.

Маңызды:

плита бетіне зақым келмеуі үшін, мыналарға тыйым салынады:

- түбі тегіс емес ыдыстарды қою;
 - түбі эмальмен қапталған металл ыдыстарды қою;
 - плита бетіне сызат түсірмеуі үшін түбі кедір-бұдыр ыдыстарды қою;
 - ыстық кәстрөлдерді және табаларды плитаның басқару панелінің бетіне қоюға болмайды.
- Түптері тек жартылай ферромагниттік материалдардан тұратындықтан, индукциялық қолданысқа барлық табалар жарамды бола бермейді! Кәстрөлдер мен табаларды сатып алғанда, мынаны ескеріңіз:
- ыдыстың түбі толығымен ферромагниттік материалдардан тұруы керек. Әйтпесе, жылу беру тиімділігі төмендейді, ал жылудың біркелкілігі мен кәстрөлдің/табаның температурасы тамақ пісіруге сәйкес келмеуі мүмкін.



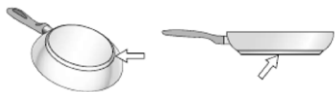
БОЛМАЙДЫ!

- Түбінде алюминий болмауы керек, әйтпесе ыдыс қызбайды және оны индукторлар танымауы мүмкін.



БОЛМАЙДЫ!

- Түбі тегіс емес немесе біркелкі емес ыдыс. Олар индуктор мен табаның арасындағы байланысты төмендетіп, пісіру тиімділігі мен сапасын нашарлатады.



БОЛАДЫ!

Маңызды: ыстық табалар мен кәстрөлдерді ешқашан пештің үстіне қоймаңыз.

1.1.1 Бұрыннан қолда бар ыдыстар

Кәстрөлдің материалы магнитті екенін тексеру үшін жай ғана магнитті пайдалана аласыз. Кәстрөлдерге магнит жабыспаса, олар жарамайды. Алдыңғы тараудағы көрсеткіштер осыған да қатысты ескерілуі тиіс.

1.1.2 Кәстрөл түбінің дұрыс диаметрлері
МАҢЫЗДЫ! егер кәстрөлдер дұрыс өлшемде болмаса, пісіру бөліктері іске қосылмайды.

Әрбір жеке бөліктің минималды диаметрлерін осы нұсқаулықта берілген тиісті суреттерден қараңыз.

1.1.3 Пісіруге қатысты нұсқаулар

Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін мыналарды ұсынамыз:

- Диаметрі пісіру аймағына сай келетін кәстрөлдер мен табаларды пайдаланыңыз.
- Мүмкін болса, пісіру кезінде табаның қақпағын жауып қойыңыз, бұл әсіресе диаметрі 22 см-ден асатын табалар үшін маңызды.
- Табаны плитада көрсетілген пісіру бөлігінің ортасына қойыңыз.

2. ТҮТІН ТАРТҚЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ

Түтін шығару жүйесін сыртқы сорғышпен сыртқа шығару нұсқасы ретінде немесе ішкі айналымнан ғана тұратын сүзгілі нұсқа ретінде пайдалануға болады.

Сүзгі және сыртқа шығару түріндегі әртүрлі қолжетімді құрылғыларды туралы ақпаратты www.elica.com және www.shop.elica.com сайтынан қараңыз.



2.1 Сыртқа шығару нұсқасы

Бұлар бірқатар құбырлар (бөлек сатып алынады) арқылы далаға шығарылады.

Өнімді диаметр ауа шығысына (жалғау фланеці) сай келетін қабырғаға орнатылған сорғыш құбырларға және саңылауларға жалғаңыз.

Құбырлар мен олардың өлшемдері туралы қосымша ақпарат алу үшін орнату нұсқаулығындағы керек-жарақтар бетін қараңыз (сыртқа шығару нұсқасының).

Диаметрі кішірек қабырғаға құбырлары мен шығару тесіктерін қолдану соруудың тиімділігін төмендетіп, шу деңгейінің күрт арттыруы мүмкін.

Осыған байланысты барлық жауапкершіліктерден бас тартылады.

Сору барынша тиімді болуы үшін:

- ! Құбыр желісінің максималды ұзындығы 7 метр болуы тиіс.
- ! Ұзындығы 7 метр құбырдағы 90° иілген жерлер саны екеуден аспағаны жөн
- ! Құбырлардың бөліктерінің диаметрінің әртүрлі болуына жол бермеңіз, олар әрқашан Ø 150 мм (немесе 222 × 89 мм тікертбұрыш) шамасында болуы керек.

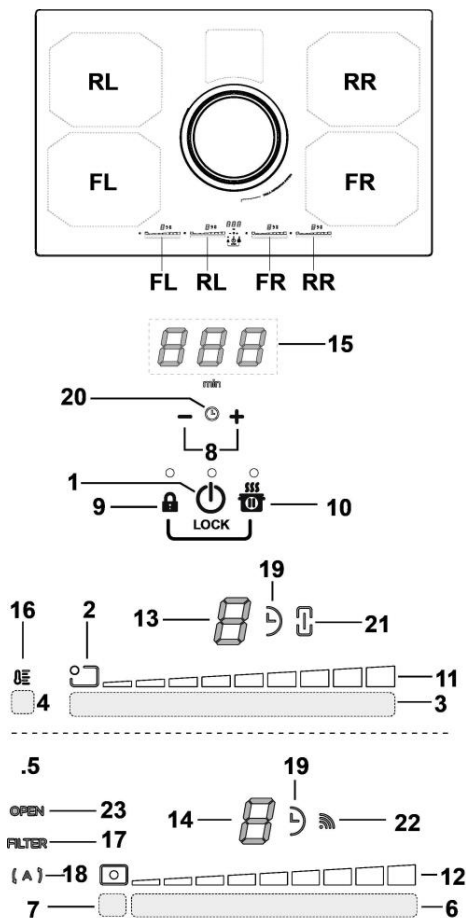


2.2 Сүзгі нұсқасы

Сорылған ауа бөлмеге қайта жіберілмес бұрын арнайы май және иіс сүзгілерінен өтеді. Өнім стандартты орнатуға қажет барлық бөліктермен беріледі, ауа шығысы корпус негізінің алдыңғы жағына орнатылады. Өнімде иіс сүзгісі бар. Ұзақ уақыт қолданғаннан кейін сүзгілер иістерге қанығуы мүмкін, Қосымша ақпарат алу үшін орнату нұсқаулығындағы қосымша құралдарға қатысты бетін қараңыз - Сүзгі нұсқасы.

3. ПАЙДАЛАНУ

3.1 Басқару тақтасы



Сенсорлы түймелер (TOUCH)

- Плитаның/түтін сору жүйесінің ON/OFF (Қосу/Өшіру) түймесі
- Тамақ пісіру аймағы позициясының индикаторы
- Пісіру аймақтарын таңдау және қуат деңгейін реттеу
- Температура реттегішті іске қосу
- Түтін сорғыштың түймелері
- Түтін сорғыштың желдеткішін таңдау
Сору жылдамдығын (қуатын) арттыру/кеміту
- Автоматты функцияларды іске қосу
Сүзгінің толғанын көрсететін индикаторды қайта орнату
- Таймерді іске қосу
Таймер мәнін арттыру/кеміту
- Перне құлпы
- 9+10.Балалардан қорғау құлпы
- Кідірту / Қайтару

Дисплей / СКД

- Қуатты көру
- Сору жылдамдығын (қуатын) көру
- Тамақ пісіру аймағы дисплейі
- Түтін сорғыш желдеткішінің дисплейі
- Таймер дисплейі
- Температура реттегішінің индикаторы
- Сүзгі көмегі индикаторы
- Автоматты сору функциясының индикаторы
- Таймер индикаторы белсенді
- Жұмыртқа таймерінің индикаторы белсенді
- Көпір индикаторы белсенді
- SNAP жұмысының индикаторы
- ҚАПСЫРМА индикаторы

3.2 Плитаны пайдалану

3.2.1 Бастамас бұрын білуге тиіс нәрселер

Бұл нұсқаулықта негізгі функциялар сипатталған. Интернеттегі толық нұсқауларға өту үшін осы нұсқаулықтың алдындағы QR кодын пайдаланыңыз.

Осы плитаның барлық функциялары негізгі қауіпсіздік нормаларының көбісіне сәйкес. Осыған байланысты:

- Табалар алынып тасталса немесе плитаның үстіне дұрыс орналаспаса, кейбір функциялар автоматты түрде қосылмайды немесе ажыратылмайды.
- Басқа жағдайларда тандалған функция енгізілмеген қосымша параметрлерді қажет етсе, бірнеше секундтан кейін функциялар автоматты түрде өшеді.

Тамақ пісіру аймағын пайдаланбас бұрын, дисплейдің өшірілуін күтіңіз.

3.2.2 Пісіру аймағының дисплейі

Пісіру аймақтарына қатысты дисплейлерде келесілер көрсетіледі:

Тамақ пісіру аймағы қосылуы	0
Қуат деңгейі	1...9-P
Қалдық жылу индикаторы	H
Кәстрөл анықтағыш	U
Температура реттегіші функциясы қосылуы	U
Кідірту функциясы	11
Балалардан қорғау	L
Автоматты қыздыру функциясы	A

3.2.3 Плитаның функциялары

- Қауіпсіз іске қосылу:** Өнім тек кәстрөл тамақ пісіру аймағында болған жағдайда ғана іске қосылады: ешқандай кәстрөл болмаса немесе олар алынса, қыздыру процесі іске қосылмайды не тоқтатылады.

- **Кәстрөл детекторы:** Өнім тамақ пісіру аймағында кәстрөлдің барын автоматты түрде анықтайды.
- **Қауіпсіздік үшін өшіру:** Қауіпсіздік мақсаттарында әрбір тамақ пісіру аймағында максималды жұмыс істеу уақыты белгіленеді, ол орнатылған максималды қуат деңгейіне байланысты болады.
- **Қалдық қызу индикаторы:** Бір немесе бірнеше пісіру аймақтарын өшіру кезінде қалдық қызу тиісті аймақтың дисплейінде "H" белгісімен көрсетіледі.

3.2.4 Пайдалану

Ескертпе: алдымен қажетті аймақты іске қосыңыз

- **Іске қосу:** Плитаны/түтін сору жүйесінің  **ON/OFF (Қосу/Өшіру) түймесін түртңіз.** Өшіру үшін тағы да түртңіз.

- **Тамақ пісіру аймағын таңдау** : Қажетті пісіру аймағының **таңдау жолағын (3) түртңіз.**

- **Қуат деңгейі**
Таңдау жолағын (3) түртіп, Power Level (Қуат деңгейі) параметрін арттыру үшін саусақтармен оңға қарай, кеміту үшін солға қарай сырғытыңыз.
9 қуат деңгейі бар және дисплейде "P" белгісімен (**Қуат арттырғышы**) көрсетілген қарқынды қуат деңгейі бар. "P" қуат деңгейі (**Қуат арттырғышы**) 5 минут белсенді күйде қалады да, артынша қуат алдыңғы деңгейге оралады.

- **Bridge Zones (Көпір аймақтар):** Алдыңғы сол жақ  ("Herizgi") және артқы сол жақ  ("Қосымша") пісіру аймақтары және алдыңғы оң жақ  ("Herizgi") және артқы оң жақ  ("Қосымша") пісіру аймақтары **Bridge (Көпір) функциясының** арқасында жұптасқан аймақ немесе бір қуат деңгейімен жұмыс істейтін аралас аймақ ретінде жұмыс істей алады (2 аймақ бірге жұмыс істейді: 1 аймақ оң жақта, 1 аймақ сол жақта). Бұл функция үлкен кәстрөлдер мен табалар тамақты біркелкі пісуіне мүмкіндік береді.

Көпір функциясын іске қосу үшін:

- бір уақытта бірге пайдаланылатын екі пісіру аймағын **таңдаңыз**

- "Қосымша" пісіру аймағының "Көпір" индикаторы  (21)жанады

- **Таңдау аймағы (3) арқылы "Herizgi" пісіру аймағының жұмыс қуатының деңгейін реттеуге болады**

- **Көпір функциясын ажырату үшін іске қосқан кездегі әрекеттерді орындасаңыз болғаны**

• **Power Limitation (Қуат шектеуі)**

Қуат шектеуі функциясы құрылғының қуат тұтыну мөлшерін (кВт) шектеуге мүмкіндік береді.

Ескертпе: плитаның параметрі плита өшірулі болғанда, бірақ қуат көзіне қосұлы болғанда немесе қуат көзінен ажырап,

қайта қосылған кезде 2 минут ішінде  түймесін **баспай** орнатылуы керек.

Қуат шектеуін орнату үшін:

-   түймелерін қысқа дыбысты сигнал шыққанша басып тұрыңыз.

- **Алдыңғы сол жақ және артқы сол жақ таңдау**

жолақтарын

солдан оңға қарай сырғытып,

соңғы қуат деңгейіндегі тиісті аймақты қысқаша дыбысты сигнал шыққанша басып тұрыңыз

- Таймер (15) дисплейінде баптауды орындаудың мүмкін екенін көрсететін "CF6" белгілері көрсетіледі

- одан кейін  түймесін басыңыз, сонда дисплей таймері (15) PNA (фазаның қуат шегі) мәнін көрсетеді:

- **Алдыңғы сол жақ аймақ**  дисплейінде ағымдағы параметр көрсетіледі**
0 = 7,4 кВт (әдепкі параметр)
1 = 4,5 кВт
2 = 3,1 кВт

- **Power Limitation (Қуат шектеуі) параметрлерін өзгерту үшін**

алдыңғы сол жақ  таңдау аймақтарын сырғытыңыз

- жасалған таңдауды сақтау үшін   түймелерін 1 секунд басып тұрыңыз (параметрдің және функцияның тоқтағанын растайтын дыбысты сигнал шыққанша).

3.3 Түтін шығару жүйесін пайдалану

- **Іске қосу:** Плитаның/түтін сорғыштың  **ON/OFF (Қосу/Өшіру) түймесін басыңыз (түртңіз).** Өшіру үшін тағы да түртңіз.

- **Түтін сорғыш жүйені өшіру:** Қапсырманы ашыңыз түтін сорғыштың желдеткішін іске қосу үшін **Таңдау жолағын (6) түртңіз.**

Ескертпе: Сорғыш аймағы механикалық айналатын **ҚАПСЫРМАМЕН** жабдықталған. Тұтын сорғыш жүйесін іске қосу үшін **ҚАПСЫРМА** түтін сорғышты қоспас бұрын ашылуы керек. Түтін сорғышта **ҚАПСЫРМА** жабық болған кезде моторды автоматты түрде тоқтататын датчик бар. Түтін сору тек **ҚАПСЫРМА** ашылған соң басталады.

• **Сору жылдамдығы (қуат):**

Саусақпен **Таңдау жолағын (6) түртіп, сырғытыңыз:**

сору жылдамдығын арттыру үшін оңға қарай (қуат) **(0-8);**

сору жылдамдығын арттыру үшін солға қарай (қуат) **(8-0).**

Әнімде қосымша 2 еселік түтін сору жылдамдығы бар (қуат деңгейлері):

"9" 15 минутқа,

"10" 5 минутқа

одан кейін қуат 8-деңгейге оралады

Ескертпе: екі жылдамдық та **(13)** таңдалған пісіру аймағының дисплейінде "P" белгісімен көрсетіледі.

3.4 Қуат деңгейі кестелері

Қуат деңгейі		Пісіру түрі	Қолдану (пісіру тәжірибесіне және дағдыларына қарай)
Максимум қуат	P	Тез қыздыру	тамақ температурасын қысқа уақыт ішінде су қайнау нүктесіне дейін көтереді немесе тамақ сұйықтығын тез қыздырады
	8-9	Қуыру - қайнату	қызарту, пісіруді бастау, қатырылған тағамдарды қуыру, тез қайнату
Жоғарғы қуат	7-8	Қызарту - қуыру - қайнату - отқа қақтау	қызарту, тез қайнату, пісіру және отқа қақтау (5-10 минуттық қысқа уақыт ішінде)
	6-7	Қызарту - пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау	қызарту, баяу қайнату, пісіру және отқа қақтау (10-20 минуттық орташа уақыт ішінде), қосымша құралдарды алдын ала қыздыру
Орташа қуат	4-5	Пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау	бұқтыру, аздап қайнату, пісіру (ұзақ уақыт), макарон тұздығы
	3-4	Пісіру - баяу қайнату - қоюлату - көпірту	ұзақ пісіру (күріш, соустар, қуырылған ет, балық), сұйықтықтар (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт), макарон тұздығы
	2-3	Пісіру - баяу қайнату - қоюлату - көпірту	ұзақ пісіру (бір литрден аз көлемдер: күріш, соустар, қуырылған ет, балық), сұйықтықтар (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт)
Төменгі қуат	1-2	Еріту - жібіту - жылы күйде сақтау - араластыру	сарымайды еріту, шоколадты жайлап еріту, шағын өнімдерді жібіту
	1	Еріту - жібіту - жылы күйде сақтау - араластыру	жаңа піскен тағамның кішкене бөліктерін жылы күйінде ұстау немесе тағамды ұсынуға болатын температурада ұстап тұру және крем-ризотто
Өшіру	0	Беткі бөлікке қолдау көрсету	Плита күту немесе өшіру режимінде болады (H-L-O арқылы сигнал берілетін тамақ пісіруден кейін қалуы мүмкін қалдық қызу)

4. ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Сақ болыңыз! Қандай да бір тазалау не техникалық қызмет көрсету жұмыстары алдында тамақ пісіру аймақтарының өшірулі екенін және қызу индикаторы сөнгенін тексеріңіз.

4.1 Плитаға техникалық қызмет көрсету

4.1.1 Тазалау

Плитканы әр пайдаланған сайын тазалап қою керек.

Маңызды: Абразивті губкаларды немесе жастықшаларды қолданбаңыз, олар шыныны зақымдауы мүмкін. Жабық пеш бүріккіштері немесе дақ кетіргіштер сияқты тітіркендіргіш химиялық жуғыш заттарды қолданбаңыз. Әрбір қолданған соң, кірді немесе дақтарды кетіру үшін плитаны толығымен суытыңыз. Плитаны тазалау үшін жұмсақ шүберекті, қағаз сүлгіні немесе арнайы құралдарды пайдаланыңыз (Өндірушінің нұсқауларын қадағалаңыз).

БУМЕН ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!!!

Маңызды: Кестрелдерден сұйықтықтың көп мөлшері кездейсоқ төгілген жағдайда, төгілген қалдықтарды кетіру және максималды тазалықты қамтамасыз ету үшін төгілген сұйықтықты құрылғының түбінде орналасқан су төгетін клапан арқылы төгуге болады. **1a суреті**

Мұқият және терең тазарту үшін төменгі ыдысты толығымен алып тастауға болады. **1b суреті**

4.2 Түтін шығару жүйесіне техникалық қызмет көрсету

4.2.1 Тазалау

Тазалау үшін **ТЕК** бейтарап жуғыш затпен суланған арнайы шүберекті пайдаланыңыз. **ҚҰРЫЛҒЫНЫ НЕМЕСЕ ТАЗАЛАУ ҚҰРАЛЫН ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ!** Абразиялық қоспасы бар затты пайдаланбаңыз. **СПИРТТІ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ!**

4.2.2 Май сүзгісі - 2 сурет

Ас дайындаудағы май бөлшектерін ұстап қалады.

Фильтрді ай сайын агрессивті емес жуғыш заттармен, қолмен немесе ыдысжуғыш машинада, төмен температурада, үнемді тазалау тәртібінде жуу керек.

Ыдысжуғыш машинада жуылған май ұстайтын фильтр түссізденуі мүмкін, бірақ одан оның сүзгіш қасиеті мүлде өзгеріссіз қалады.

4.2.3 Иіс сүзгісі (тек сүзгілі нұсқада) Заб-с-сурет

Ас пісірген кезде жарамсыз иісті ұстап қалады.

Өнімде иіс сүзгісі бар. Ұзақ уақыт қолданғаннан кейін сүзгілер иістерге қанығуы мүмкін, бұл пісіретін тамақ түріне және май сүзгісінің майдан қаншалықты жиі тазаланатынына байланысты. Иіс сүзгілерін 45 минут 200°C дейін қыздырылған пеште әр 2/3 айда термиялық әдіспен қалпына келтіруге болады. Сүзгіні дұрыс қалпына келтіру оның 5 жыл бойы үздіксіз тиімді жұмыс істеуін қамтамасыз етеді.

1. KASUTUSJUHISED

1.1 Kasutatavad anumad

Kasutage ainult kööginõusid, millel on sümbol



Tähtis!

Pliidiplaadi püsiva kahjustuse vältimiseks ei tohi kasutada järgmiseid anumaid:

- ebatasase põhjaga anumad
- emailpõhjaga metallanumad
- kareda põhjaga anumad, mis võivad pliidiplaati kriimustada
- Tuliseid potte ja panne on keelatud asetada pliidi juhtnuppude paneelile.
- Kõigi induksioonpottidega ei pruugi toidu valmistamise olla tõhus, sest nende põhi sisaldab ferromagnetilist materjali osaliselt.
- Pottide ja pannide ostmisel pöörake tähelepanu järgmisele.
- Põhi peab olema üleni ferromagnetilisest materjalist. Vastasel korral pole soojust edastamine nii tõhus ja ühtlane ning poti/panni pinna temperatuur pole toidu valmistamiseks sobiv.



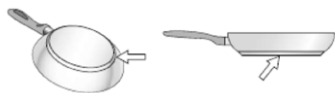
EI!

- Põhi ei sisalda alumiiniumi: anum ei soojene ja induktorid ei pruugi seda ära tunda.



EI!

- Põhi pole lame või selle pind on kare. Induktori ja anuma kontaktpind pole täielik, see vähendab tõhusust ja raskendab toidu valmistamist.



JAH!

Tähtis! Tuliseid potte ja panne on keelatud asetada pliidi juhtnuppude paneelile.

1.1.1 Olemasolevate anumate kasutamine

Poti või panni magnetilisi omadusi saate kontrollida tavalise magnetiga. Kui anumal magnetilised omadused puuduvad, siis see kasutamiseks ei sobi. Samuti kehtivad sellisel juhul ka teised selles jaotises toodud juhised.

1.1.2 Poti/panni soovitatav läbimõõt

TÄHTIS! Vale läbimõõduga anum korral keeduala ei käivitu.

Erinevate kuumutusalaodega kasutatavate kööginõude minimaalse läbimõõdu leidmiseks vaadake juhendi illustatsioone.

1.1.3 Toidu valmistamise juhised

Parima tulemuse saavutamiseks soovitage järgmist.

- Kasutage potte/panne, mille läbimõõt on sama mis keedualal.
- Võimaluse korral hoidke anumatel toidu valmistamise ajal kaas peal, eriti kui pott on kõrgem kui 22 cm.
- Asetage pott/pann pliidiplaadi keeduala keskele.

2. VENTILAATORI KASUTAMINE

Ventilaatorit saab kasutada välise väljatõmberežiimiga või sisemise filtritel põhineva ringlussüsteemiga.

Külastage saite www.elica.com ja www.shop.elica.com – nendelt leiata kõik nii filter- kui ka väljatõmberežiimiga versioonide komplektid, mida saab kasutada eri tüüpi paigaldustega.



2.1 Õhu väljatõmbega versioon

Aur imetakse välja torusüsteemi abil (tuleb soetada eraldi).

Ühendage toode torude ja seina väljalaskeavaga. Väljalaskeava ja seina ava (ühendustoru flantsi) diameetrid peavad sobituma.

Lisateavet torude ja nende mõõtmete kohta leiata paigaldusjuhendi väljatõmberežiimiga versiooni lisatarvikute lehelt.

Kui torude ja seina väljalaskeavade diameeter on väiksem, on õhu väljatõmbe võimsus väiksem ja müra oluliselt suurem.

Sellisel juhul ei võta tootja endale vastutust.

Et saavutada väljatõmbeseadme maksimaalne tõhusus

! Torude maksimaalne soovitatav pikkus on 7 meetrit.

! 7 meetri pikkuse torustiku peale võiks olla maksimaalselt kaks 90-kraadist pöördekohta.

! Vältige torustiku järske suunamuutusi, eelistage läbimõõtu, mille suurus on Ø 150 mm (ristküliku korral 222 x 89 mm).

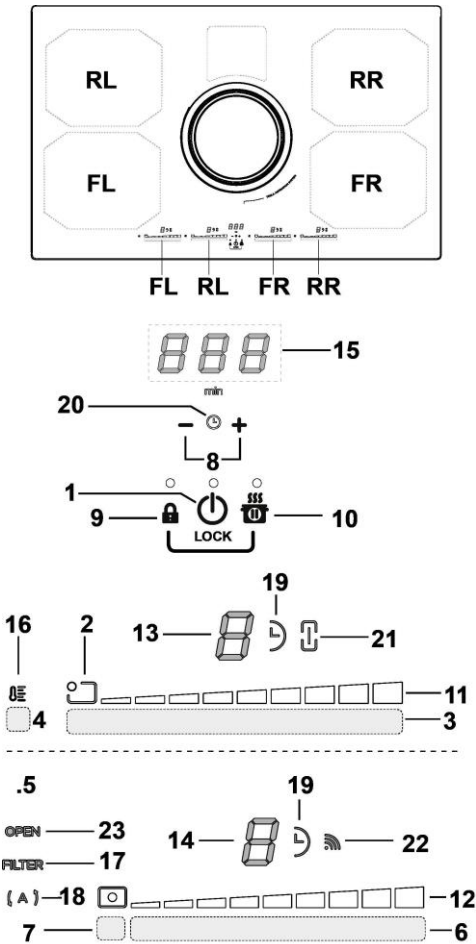


2.2 Filtersüsteem

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. Toode on varustatud lõhnafiltritega. Lisateavet leiata paigaldusjuhendi filtriga versiooni lisatarvikute lehelt.

3. TÖÖTAMINE

3.1 Juhtpaneel



Puutetundlikud nupud (TOUCH)

1. Pliidiplaadi/ventilaatori ON/OFF-nupp
2. Kuumutusala positsiooni märgutuli
3. Kuumutusala valimine ja võimsuse reguleerimine
4. Temperature manager'i (temperatuurihoidik) aktiveerimine
5. Ventilaatori nupud
6. Ventilaatori valimine
7. Tõmbekiiruse (-võimsuse) suurendamine/vähendamine
8. Automaatfunktsioonide käivitamine
9. Filtrite küllastuse lähtestamine
10. Taimer aktiveerimine
11. Taimer aja pikendamine/lühendamine
12. Key Lock (nupulukustus)
13. Child Lock (lapselukk)
14. Paus/jätkamine (Recall)

Kuva/LED-lambid

11. Võimsuse kuvamine
12. Tõmbekiiruse (-võimsuse) kuvamine
13. Kuumutusala kuva
14. Ventilaatori kuva
15. Taimer kuva
16. Temperature manager'i (temperatuurihoidik) näidik
17. Filtrite puudumise näidik
18. Väljatõmbe automaatsiooni näidik
19. Aktiivse taimer näidik
20. Aktiivse munataimeri näidik
21. Aktiivse funktsiooni Bridge näidik
22. SNAP-iga funktsioneerimise näidik

3.2 Kuumutusala kasutamine

3.2.1 Enne alustamist peaksite teadma järgmist

Selles kasutusjuhendis kirjeldame peamisi funktsioone. Täielikele juhistele internetis pääsete liigi esimestel lehekülgedel paiknevate QR-koodide kaudu.

Kõik selle pliidiplaadi funktsioonid vastavad kõige rangematele ohutusnõuetele. Seepärast võtke arvesse järgmist.

- Osa funktsioone ei aktiveeru või lülituvad automaatselt välja, kui kuumutusosal potti/panni ei ole või kui see ei ole asetatud kuumutusala keskele.
- Mõnel juhul funktsioonid lülituvad mõne sekundi pärast automaatselt sisse või välja, kui valitud funktsiooni kasutamiseks on vajalik mõni valik, mida pole tehtud.

Enne kuumutusala puudutamist oodake, kuni kuva end välja lülitab.

3.2.2 Kuumutusala kuva

Kuumutusala sümbolite tähendused on järgmised.

Kuumutusala on sisse lülitatud	0
Võimustase	1...9-P
Residual Heat Indicator (jääksoojuse indikaator)	H
Pot Detector (potituvasti)	U
Funktsioon Temperature Manager (temperatuurihaldur) aktiivne	U
Pausifunktsioon	
Lapselukk	L
Funktsioon Automatic Heat UP (automaatne kiirkuumus)	R

3.2.3 Plaadi omadused

• **Safe Activation (turvaline aktiveerumine)** Plüit lülitub sisse ainult siis, kui kuumutusosal on pott või pann. Kui anumad ei ole või see eemaldatakse, siis soojendamine sisse ei lülitu või lülitub see ise välja.

• **Pot Detector (potituvasti)** Toode tuvastab automaatselt ise, kas kuumutusosal on anum.

• **Safety Shut Down (seiskamine turvakaalutlustel)** Turvakaalutlustel on iga kuumutusosal maksimaalne funktsioneerimise aeg, mis oleneb valitud võimsusest.

• **Residual Heat Indicator (jääksoojuse indikaator)** Kui üks või mitu kuumutusala lülitatakse välja, kuvatakse vastava ala juures jääksoojuse sümbol "F". See tähendab, et pliidiplaat võib ikka veel tuline olla.

3.2.4 Funktsioneerimine

Märkus. Kõigepealt aktiveerige soovitud kuumutusala.

• **Sisselülitamine** Vajutage nuppu  ON/OFF kuumutusala / väljatõmbesüsteem. Väljalülitamiseks vajutage nuppu uuesti.

• **Kuumutusala valimise nupud**  : Puudutage soovitud kuumutusala valikuriba (3).

• Võimustase

Puudutage valikuriba (3) ja libistage sõrmega paremale, et suurendada võimsustaset, ning vasakule, et seda vähendada.

Saadaval on 9 võimsustaset + lisavõimsuse tase, mida märgib sümbol "P" (Power Booster).

Lisavõimsuse tase "P" (Power Booster) töötab 5 minutit. Pärast seda lülitub tagasi sisse varem valitud võimsus.

• **Bridge Zones (alade ühendamine):** Kuumutusaladest FL ("Master") ja RL ("Teisene") ning aladest FR ("Master") ja RR ("Teisene") saab tänu funktsioonile

Bridge s) moodustada ühe suure ala, nii et alad teevad koostööd ja töötavad samal võimsusel (kokku 2 ala: 1 vasakul ja 1 paremal). See funktsioon võimaldab toitu valmistada ka väga suurtes pottides ja küpsetusplaatides.

Funktsiooni Bridge aktiveerimiseks toimige järgmiselt.

– Valige korraga need kaks kuumutusala, mida soovite kasutada.

– Näidik  Bridge (21) "Teisel" kuumutusalaal süttib põlema.

Kuumutusala „Master“ valikuala (3) abil saate valida kasutatava võimsustaseme.

Funktsiooni Bridge inaktiveerimiseks tehke läbi sama protseduur, mis aktiveerimisel.

• Power Limitation (võimsusepiirang)

Võimsusepiirangu funktsioon võimaldab seadistada seadme töötama nii, et maksimaalset tarbimist piiratakse (kW).

Märkus. Seadistus tuleb teha, kui plaat on välja lülitatud, 2 minuti jooksul pärast toote elektrivõrku ühendamist või kui elektrivõrk

taasühendatakse, ilma et vajutataks nuppu .

3.4 Võimsuste tabel

Võimsusepiirangu seadistamiseks toimige nii.

– Vajutage ja hoidke pikemalt all nuppu  , kuni kuulete lühikest helisignaali.

– Libistage korraga valikualadel FL ja RL vasakult paremale, seejärel hoidke viimase võimsustaseme alal pikemalt all nuppu , kuni kuulete lühikest helisignaali.

– Taimer ekraan (15) kuvab sümboleid "CF6", mis tähendab, et seadistamisega võib alustada.

– Seejärel vajutage nuppu  ja taimer ekraanile (15) ilmub PHA (Phase Power Limit):

– Ala FL  ekraan kuvab parasjagu aktiivset seadistust
0 = 7,4 kW (vaikeseadistus)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

– Power Limitation'i seadistuse muutmiseks kerige FL-i valikuribasisid 

– Tehtud valiku salvestamiseks vajutage nuppu   1 sekundiks alla; aktiveeritud seadistusest annab märku helisignaali, seejärel funktsioonist väljutakse.

3.3 Väljatõmbesüsteemi kasutamine

• **Sisselülitamine** Puudutage  pliidiplaadi/ventilaatori ON/OFF-nuppu.

Väljalülitamiseks puudutage nuppu uuesti.

• **Väljatõmbesüsteemi sisselülitamine:** Avage Flap ; puudutage valikuriba (6) ning avaneb väljatõmbesüsteem.

Märkus. Ventilatsioonil on mehaaniline pöörlev seade FLAP. Väljatõmbesüsteemi aktiveerimiseks tuleb enne õhupuhati sisse lülitamisi FLAP avada. Ventilaatoril on andur, mis peatab mootori automaatselt, juhul kui FLAP ventileerimise ajal täielikult suletakse. Ventileerimist jätkatakse ainult siis, kui FLAP uuesti avatakse.

• Tõmbekiirus (-võimsus)

Libistage sõrmega üle valikuriba (6):

ventilaatori tõmbekiiruse (-võimsuse) suurendamiseks (0–8) paremale;

ventilaatori tõmbekiiruse (-võimsuse) vähendamiseks (8–0) vasakule.

Ventilaatoril on kaks täiendavat ajastusega võimsustaset:

"9" – 15 minutit

"10" – 5 minutit

Pärast seda lülitub uuesti sisse tase 8.

Märkus. Mõlemad kiirused kuvatakse valitud kuumutusala ekraanil (13) sümboliga "P".

Võimsuse tase		Toiduvalmistamise tüüp	Kasutus (vastavalt kogemustele ja harjumustele)
Max võimsusel	P	Kiire soojendamine	Toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks – vee viimiseks keemistemperatuurile või söögi vedelike kiireks soojendamiseks
	8–9	Praadimine, keetmine	Pruunistamiseks, toiduvalmistamise alustamiseks, külmutatud toodete praadimiseks, kiireks keetmiseks
Suurel võimsusel	7–8	Pruunistamine, praadimine, keetmine, grillimine	Pruunistamiseks, keemistemperatuuril hoidmiseks, grillimiseks (lühiajaliselt 5–10 minutit)
	6–7	Pruunistamine, röstimine, hautamine, aeglasel tulel küpsetamine, grillimine	Praadimiseks, õrnalt keemas hoidmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks (keskmise ajavahemikuga, 10–20 minutit), lisatarvikute soojendamiseks
Keskmisel võimsusel	4–5	Küpsetamine, hautamine, praadimine, grillimine	Madalal temperatuuril toidu valmistamiseks, kergete muldidega keetmiseks, küpsetamiseks (pikaajaliselt), pastal kreemjaks minna laskmiseks
	3–4	Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks	Pikaajaliseks töötlemiseks (riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim), pasta keetmiseks
	2–3	Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks	Pikemaajaliseks töötlemiseks (kogus väiksem kui liiter: riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim)
Madalal võimsusel	1–2	Sulatamine, soojas hoidmine, kreemjaks laskmine	Või sulatamiseks, šokolaadi sulatamiseks, väikesemõdulise külmutatud toidu sulatamiseks
	1	Sulatamine, soojas hoidmine, kreemjaks laskmine	Äsja valminud väikese koguse toidu soojana hoidmiseks või nõude soojendamiseks või risoto kreemjaks laskmiseks
OFF	0	Toetuspind	Pliidiplaat Stand-by režiimil või väljalülitatud (võimalik, et on jääksoojust, märgitud H-L-O)

4. HOOLDUS

Tähelepanu! Enne mis tahes puhastus- või hooldustööd kontrollige, kas keedualad on välja lülitatud ja soojusanduri märgutuli välja lülitunud.

4.1 Pliidiplaadi hooldus

4.1.1 Puhastamine

Pliidiplaati peab puhastama pärast iga kasutuskorda.

Tähtis! Ärge kasutage abrasiivseid nuustikuid ega traatkäsnu, need võivad klaasi rikkuda. Ärge kasutage keemilisi söövitavaid puhastusvahendeid, nagu ahjuspreid või plekieemaldajad. Laske pärast iga kasutamist pliidiil jahtuda ja puhastage see seejärel toidujääkidest ja plekidest. Kasutage pliidi puhastamiseks pehmet lappi, majapidamispaberit või spetsiaalseid pinna puhastamise tooteid (järgige tootja juhiseid).

ÄRGE KASUTAGE AURUPUHASTEID!

Tähtis! Kui toiduvalmistamise anumast on pliidiplaadile kogemata sattunud suurem hulk vedelikku, saab selle eemaldamiseks kasutada seadme alumisel küljel asuvat väljalaskeklaapi. Nii saab jäägid korralikult eemaldada ja toote põhjalikult ära puhastada. **Joonis 1a**

Põhjalikumaks puhastamiseks võib alumise vanni küljest ära võtta.

Joonis 1b

4.2 Väljatõmbesüsteemi hooldus

4.2.1 Puhastamine

Puhastamiseks kasutage **AINULT** neutraalse vedela puhastusvahendiga niisutatud lappi. **ÄRGE KASUTAGE PUHASTAMISEKS TÕÕRIISTU VÕI VAHENDEID!**

Vältige abrasiivseid aineid sisaldavaid vahendeid. **ÄRGE KASUTAGE PUHASTAMISEKS ALKOHOLI!**

4.2.2 Rasvafilter - Joonis 2

Püüab kinni toiduvalmistamisel tekkivad rasvaosakesed.

Seda tuleb kord kuus mittesööbivate puhastusvahenditega puhastada kas käsitsi või nõudepesumasinas madala temperatuuri ja lühikese tsükliga.

Nõudepesumasinas pesemisel võib metallist rasvafilter värvi muuta, aga tema filtreerimisomadusi ei muuda see vähimalgi määral.

4.2.3 Lõhnafilter (ainult filtreerival versioonil) Joonis 3a-b-c

Absorbeerib toiduvalmistamisel tekkivad ebameeldivad lõhnad.

Toode on varustatud lõhnafiltritega. Lõhnafiltrid küllastuvad lühema või pikema aja jooksul, olenevalt toiduvalmistamise tüübist ja rasvafiltri puhastamise korrapärasusest. Neid lõhnafiltreid saab termiliselt ennistada, kui hoida neid iga 2–3 kuu järel 45 minutit 200-kraadises eelsoojendatud ahjus. Õige ennistamine tagab, et filtrid töötavad tõhusalt viis aastat.

1. NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

1.1 Kepimo / virimo indai



Naudokite tik indus su simboliu

Svarbu:

kad išvengtumėte kaitlentės paviršiaus pažeidimų, nenaudokite:

- indų, kurių dugnas nėra visiškai lygus;
- metalinių indų emaliuotu dugnu;
- indų šiurkščių dugnu, kad nesubraižytumėte kaitlentės paviršiaus;
- niekada nedėkite karštų puodų ir keptuvių ant kaitlentės valdymo skydelio.

Ne visi indukcijai pritaikyti puodai veikia efektyviai, nes dugno sudėtyje yra tik dalis feromagnetinės medžiagos! Įsigydami puodus ir keptuves patikrinkite, ar:

- visas dugnas pagamintas iš feromagnetinės medžiagos. Priešingu atveju, sumažėja karščio perdavimo efektyvumas ir jo vienodumas, kai keptuvės / puodo paviršius netinkamas maistui kepti / viri;



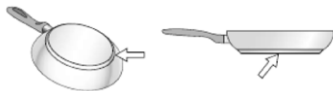
NE!

- dugne nėra aliuminio: virtuvės reikmenys neįkaista ir induktoriai gali būti neatpažinti;



NE!

- dugnas plokščias ir paviršius nėra šiurkštus. Sumažina sąlyčio paviršių tarp indikatorius ir virtuvės reikmenų, sumažindamas jų efektyvumą ir pablogindamas virimo / kepimo patirtį.



TAIP!

Svarbu: niekada nedėkite karštų puodų ir keptuvių ant kaitlentės valdymo skydelio paviršiaus.

1.1.1 Anksčiau naudoti indai

Paprastu magnetu galite patikrinti, ar puodo medžiaga yra magnetinė. Puodai netinka, jeigu jie nėra aptinkami magnetiškai. Šiuo atveju, taikomi ir ankstesniame skyriuje pateikti nurodymai.

1.1.2 Rekomenduojami puodo dugno skersmenys

SVARBU: jeigu maisto gaminimo indai nėra tinkamų matmenų, kaitinimo zonos neįsijungia.

Norėdami sužinoti norimo naudoti puodo minimalų skersmenį kiekvienai atskirai zonai, žiūrėkite šio vadovo iliustruotą dalį.

1.1.3 Nurodymai maisto virimui / kepimui

Kad gautumėte geriausius rezultatus, patariame:

- naudoti keptuves ir puodus, kurių skersmuo toks pats, kaip kaitinimo zonos;
- jei įmanoma, ir ypač, jei puodai aukštesni nei 22 cm, verdant laikyti ant puodų uždėtą dangtį;
- puodą statyti ant kaitlentės apibrėžtos kaitinimo zonos centre.

2. ORO IŠTRAUKIMO ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

Oro ištraukimo sistema gali būti naudojama garų išsiurbimui į išorę arba naudojant filtrus vidinei recirkuliacijai.

Apsilankykite interneto svetainėse www.elica.com ir www.shop.elica.com, kad peržiūrėtumėte visą siūlomų rinkinių asortimentą ir galėtumėte montuoti skirtingais būdais – tiek filtravimo, tiek oro ištraukimo režimu.

2.1 Oro ištraukimo versija



Garai šalinami į išorę kelias vamzdžiais (je įsigijami atskirai).

Prįjunktę gaminį prie sienoje įrengtų šalinimo vamzdžių ir angų, kurių skersmuo lygus oro išvado (flansinės jungties) skersmeniui.

Daugiau informacijos apie vamzdžius ir jų dydį žiūrėkite atitinkamame oro ištraukimo versijos įrenginio montavimo vadovo puslapyje apie priedus.

Naudojant mažesnio skersmens sienoje įrengtus šalinimo vamzdžius ir angas, sumažės oro ištraukimo eksploatacinės savybės ir žymiai padidės triukšmas.

Todėl už tai neprisimama jokia atsakomybė.

Kad užtikrintumėte didžiausią oro ištraukimo efektyvumą:

- ! rekomenduojamas ilgiausias 7 tiesių metrų vamzdžio maršrutas;
- ! rekomenduojama bendrame 7 tiesių metrų maršrute naudoti daugiausiai dvi 90° alkūnes;
- ! venkite didelių vamzdžio pjūvio pakeitimų, visada pirmenybę teikdami Ø 150 mm pjūviui (arba 222 x 89 mm stačiakampiui).

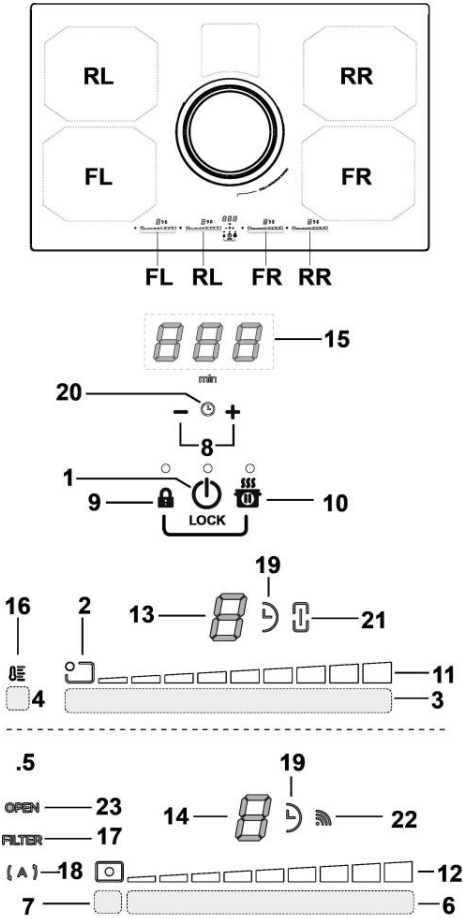
2.2 Filtravimo versija



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. Produktas turi kvapų filtrų rinkinį. Daugiau informacijos rasite filtravimo versijos įrenginio montavimo vadovo puslapyje apie priedus.

3. VEIKIMAS

3.1 Valdymo skydelis



Liečiami klavišai (TOUCH)

- 1. Kaitlentės / oro ištraukimo sistemos ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS
- 2. Kaitinimo zonos padėties rodiklis
- 3. Kaitinimo zonų pasirinkimas ir galios reguliavimas
- 4. „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) suaktyvinimas
- 5. Oro ištraukimo įrenginio klavišai
- 6. Siurbimo įrenginio pasirinkimas
Oro ištraukimo greičio (galios) padidinimas / sumažinimas
- 7. Automatinių funkcijų suaktyvinimas
- 8. Filtrų prisotinimo nustatymas iš naujo
- 9. Laikmačio suaktyvinimas
Laikmačio laiko padidinimas / sumažinimas
- 9. „Key Lock“ (klavišų užrakinimas)
- 9+10. „Child Lock“ (užrakinimas nuo vaikų)
- 10. Pauzė / atkūrimas

Ekranas / LED

- 11. Galios rodymas
- 12. Oro ištraukimo greičio (galios) rodymas
- 13. Kaitinimo zonos ekranas
- 14. Oro ištraukimo įrenginio ekranas
- 15. Laikmačio ekranas
- 16. „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) rodiklis
- 17. Filtrų pagalbos rodiklis
- 18. Automatinio oro ištraukimo funkcijos rodiklis
- 19. Laikmačio rodiklis suaktyvintas
- 20. „Egg Timer“ (kiaušinių laikmačio) rodiklis suaktyvintas
- 21. „Bridge“ (sujungti) rodiklis suaktyvintas
- 22. Veikimo su „SNAP“ rodiklis
- 23. „FLAP“ (ATVARTO) rodiklis

3.2 Kaitlentės naudojimas

3.2.1 Informacija prieš pradedant

Šiame vadove aprašomos pagrindinės funkcijos. Naudokite pirmuosiuose puslapiuose pateiktą QR kodą, kad internete rastumėte visas instrukcijas.

Visos šios kaitlentės funkcijos atitinka griežčiausius saugos standartus. Dėl šios priežasties:

- kai kurios funkcijos nesuaktyvinamos arba išjungiamos automatiškai, kai nėra puodų arba tuomet, kai jie virš ugnies yra blogoje padėtyje.
- kitais atvejais, įjungtos funkcijos automatiškai išsijungia po keleto sekundžių, jeigu neatliekami kiti toliau nurodyti nustatymai.

Prieš artinamiesi prie kaitinimo zonos, palaukite, kol ekranas išsijungs.

3.2.2 Kaitinimo zonos ekranas

Kaitinimo zonų ekranuose rodoma:

Ijungta kaitinimo zona	0
Galios lygis	1...9-P
„Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis)	H
„Pot Detector“ (puodų daviklis)	U
„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) funkcija aktyvi	U
Pauzės funkcija	
„Child Lock“ (užrakinimas nuo vaikų)	L
„Automatic Heat UP“ (automatinio pakaitinimo) funkcija	A

3.2.3 Kaitlentės savybės

- **„Safe Activation“ (saugus suaktyvinimas):** gaminy suaktyvinamas tik tada, jei kaitinimo zonoje yra puodų: kaitinimo procesas nepradedamas arba nutraukiamas, jei puodų nėra arba jie nuimami.
- **„Pot Detector“ (puodų daviklis):** gaminy automatiškai aptinka puodus kaitinimo zonoje.
- **„Safety Shut Down“ (apsauginis išjungimas):** saugumui užtikrinti, kiekvienai kaitinimo zonai yra nustatytas ilgiausias veikimo laikas, priklausantis nuo nustatyto galios lygmens.
- **„Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis):** išjungus vieną ar daugiau kaitinimo zonų, apie likusį karštį pranešama specialiu vaizdo signalu atitinkamos zonos ekrane rodant simboli „H“.

3.2.4 Veikimas

3.2.4 Veikimas

Pastaba: pirmiausia suaktyvinkite pageidaujamą zoną.

- **Ijungimas:** palieskite kaitlentės / oro ištraukimo sistemos

klavišą **IJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS** . Palieskite dar kartą, kad išjungtumėte.

- **Kaitinimo zonų pasirinkimas**  : Palieskite **Pasirinkimo juostą (3)**, atitinkančią pageidaujamą kaitinimo zoną.

• Galios lygis

Palieskite **Pasirinkimo juostą (3)** ir pirštais slinkite į dešinę, kad padidintumėte **galios lygį**, į kairę, kad sumažintumėte.

Yra 9 galios lygiai + intensyvus galios lygis, ekrane rodomas simboliu „P“ („Power Booster“ (galios stiprintuvas)).

Galios lygis „P“ („Power Booster“) lieka aktyvus 5 minutes, o po to galia grįžta į ankstesnį lygį.

- **„Bridge Zones“ (sujungimo zonos):** kaitinimo zonos **FL**

(„Pagrindinė“) ir **RL** („Papildoma“) ir zonos **FR**

(„Pagrindinė“) ir **RR** („Papildoma“) su funkcija „Bridge“ (sujungti) gali veikti poromis, kartu sudarydamos vieną zoną (iš viso 2: 1 dešinėje ir 1 kairėje) su tuo pačiu galios lygiu. Su šia funkcija galima tolygiai virti / kepti maistą didelėse kepimo skardose ir puoduose.

Norėdami suaktyvinti „Bridge“ (sujungti) funkciją:

- vienu metu pasirinkite dvi norimas naudoti kaitinimo zonas

užsideda  „Bridge“ (sujungti) rodiklis (21) kaitinimo zonoje „Papildoma“

- **Pasirinkimo zonoje (3)**, skirtoje kaitinimo zonai „Pagrindinė“ bus galima nustatyti darbinį lygį (galia)

- norint išjungti funkciją „Bridge“ (sujungti), pakanka pakartoti tą pačią suaktyvinimo procedūrą

- **„Power Limitation“ (galios ribojimas)**

su funkcija „Power Limitation“ (galios ribojimas) galima nustatyti gaminio veikimą, apribojant didžiausią energijos suvartojimą (KW).

Pastaba: nustatyti reikia kaitlentėi esant išjungtai, kai kaitlentė prijungiama prie elektros tinklo arba iš naujo prijungiama prie elektros

tinklo, per kitas 2 minutes, **nespaudžiant** mygtuko .

Norėdami nustatyti „Power Limitation“ (galios ribojimas):

- palieskite ir laikykite palietę klavišus  , kol pasigirs trumpas garso signalas.

- vienu metu slinkite **pasirinkimo juostomis FL ir RL**

 iš kairės į dešinę

po to ilgai laikykite nuspaudę paskutinį galios lygį atitinkančią sritį

 tol, kol pasigirs trumpas garso signalas

„Timer“ (laikmačio) ekranas (15) rodo simbolius „CF6“ nurodydamas, kad galima atlikti nustatymą

 - po to paspauskite klavišą  ir laikmačio ekrane (15) bus

rodoma **PHA (Phase power limit):**

- **FL zonos**  ekranas rodo dabartinį nustatymą**
0 = 7,4 KW (numatytasis nustatymas)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

- norėdami pakeisti nustatymą „Power Limitation“ (galios

ribojimas), slinkite pasirinkimo sritimis FL

- kad išsaugotumėte atliktą pasirinkimą, spauskite klavišus 

 1 sekundę; pasigirs garso signalas, patvirtinantis atliktą nustatymą ir funkcija išsijungs.

3.3 Oro ištraukimo sistemos naudojimas

- **Ijungimas:** palieskite kaitlentės / oro ištraukimo sistemos

klavišą  **IJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS.**

Iš naujo palieskite, kad išjungtumėte.

- **Oro ištraukimo sistemos įjungimas: atidarykite „Flap“ (atvartą);** palieskite **Pasirinkimo juostą (6)**, kad suaktyvintumėte oro ištraukimo sistemą.

Pastaba: siurbimo zona turi mechaninį sukamąjį „FLAP“ (ATVARTA). Norint suaktyvinti oro ištraukimo sistemą, prieš įjungiant gartraukį, reikia atidaryti „FLAP“ (ATVARTA). Gartraukis turi jutiklį, kuris automatiškai sustabdo variklį tada, kai veikiant oro ištraukimui, „FLAP“ (ATVARTAS) visiškai uždaromas. Oro ištraukimas vėl įjungiamas tada, kai „FLAP“ (ATVARTAS) iš naujo atidaromas.

- **Oro ištraukimo greitis (galia):**

palieskite ir braukite išilgai **Pasirinkimo juostos (6):** į dešinę, kad padidintumėte oro ištraukimo greitį (galia) **(0-8);**

į kairę, kad sumažintumėte oro ištraukimo (galia) **(8-0);** Gaminys turi 2 papildomus nustatyto laiko oro ištraukimo greičius (galias);

„9“ 15 minučių,

„10“ 5 minutes

o po to galia grįžta į 8 lygį

Pastaba: abu greičiai rodomi pasirinktos kaitinimo zonos ekrane (13) simboliu „P“.

3.4 Galios lentelės

Galios	lygis	Virimo tipas	Naudojimas (atsižvelgiant į patirtį ir virimo / kepimo įpročius)
Maks. galia		Įkaitinti greitai	trumpam padidinkite maisto temperatūrą, kad greitai užvirtų vanduo ir greitai pašiltų kepimo / virimo skysčiai
	8-9	Kepti - virti	paskrudinti, pradėti virti, kepti šaldytus produktus, greitai užvirinti
Aukšta galia	7-8	Skrudinti - apkepinėti - virti - kepti ant grotelių	pakepinti, išlaikyti aktyvų virimą arba kepti ant grotelių (trumpai, 5–10 minučių)
	6-7	Skrudinti - virti - troškinti - apkepinėti - kepti ant grotelių	paskrudinti, išlaikyti neintensyvų virimą, virti ir kepti ant grotelių (vidutinį laiką, 10–20 minučių), pakaitinti priedus
Vidutinė galia	4-5	Virti - troškinti - apkepinėti - kepti ant grotelių	troškinti, išlaikyti švelnų virimą, virti (ilgą laiką), išmaišyti makaronus
	3-4	Virti - pavirti - tirštinti - maišyti	ilgesnis virimas (ryžiai, padažai, kopsniai, žuvis), kai verdama skystyje (pvz., su vandeniu, vynu, sultiniu, pienu), išmaišyti makaronus
	2-3	Virti - pavirti - tirštinti - maišyti	ilgesnis virimas (kai kiekis mažesnis už litrą: ryžiai, padažai, kopsniai, žuvis), kai verdama skystyje (pvz., su vandeniu, vynu, sultiniu, pienu)
Žema galia	1-2	Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti	ištirpinti sviestą, švelniai išlydyti šokoladą, atitirpinti nedidelio dydžio produktus
	1	Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti	nedidelių ką tik išvirtų / iškeptų maisto porcijų karščio išlaikymas arba išlaikyti patiekiamus patiekalus reikiamos temperatūros bei išmaišyti daugiaryžius
OFF	0	Paviršius dėjimui	Viryklė budėjimo režimu ar išjungta (gali būti išlikę karščio pabaigus gaminimą, kuris rodomas H-L-O simboliu)

4. PRIEŽIŪRA

Dėmesio! Prieš atlikdami bet kokius priežiūros ar valymo veiksmus, įsitikinkite, kad kaitinimo zonos yra išjungtos ir lemputės nerodo, jog jos vis dar karštos.

4.1 Kaitlentės priežiūra

4.1.1 Valymas

Kaitlentė turi būti valoma po kiekvieno naudojimo.

Svarbu: nenaudokite braižančių kempinių arba plaušinių, nes jos gali sugadinti stiklą. Nenaudokite cheminių valiklių su dirgikliais, purškiklių orkaitėms ar dėmių valiklių. Po kiekvieno naudojimo palikite kaitleną atvėsti ir ją nuvalykite, kad pašalintumėte prikibusius maisto likučius ir dėmes. Naudokite drėgną šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių ar specialius kaitlentės valymui skirtus gaminius (laikykites gamintojo nurodymų).

NENAUDOKITE GARŲ VALYTUVŲ!!!

Svarbu: jei netyčia iš puodų ištekoję didelis kiekis skysčių, galima naudoti apatinėje produkto dalyje esantį išleidimo vožtuvą, kad būtų galima pašalinti visus likučius, užtikrinant didžiausią higienos saugumą. **1a pav.**

Kad visiškai ir išsamiai išvalytumėte, galima visiškai išimti apatinį indą. **1b pav.**

4.2 Oro ištraukimo sistemos priežiūra

4.2.1 Valymas

Valymui naudokite **TIK** šluostę, suvilgytą skystu neutraliu valikliu. **NENAUDOKITE VALYMO REIKMENŲ AR INSTRUMENTŲ!** Nenaudokite abrazyvinių valymo priemonių. **NENAUDOKITE SPIRITO!**

4.2.2 Riebalų filtras

2 pav.

Sulaiko keпамų riebalų daleles.

Turi būti valomas vieną kartą per mėnesį švelniais valikliais, rankiniu būdu ar indaplovėje atitinkamoje temperatūroje ir trumpuoju ciklu. Plaunant metalinį nuo riebalų saugantį filtrą indaplovėje, jis gali prarasti spalvą, bet jo filtravimo savybės išliks nepakitusios

4.2.3 Kvapų filtras

(tik filtravimo versijai) **3a-b-c pav.**

Naikina nemalonius kvapus, atsirandančius maisto gaminimo metu.

Produktas turi kvapų filtrų rinkinį. Kvapų filtrai prisotinami po daugiau ar mažiau ilgesnio naudojimo, priklausomai nuo virtuvės tipo ir nuo to, kaip reguliariai valomi riebalų filtrai. Kvapų filtrai gali būti regeneruojami kas 2/3 mėnesius, 45 minutes kaitinant iki 200 °C įkaitintoje orkaitėje. Tinkamas regeneravimas užtikrina pastovų filtravimo efektyvumą kas 5 mėnesius.

1. LIETOŠANAS INSTRUKCIJAS

1.1 Gatavošanas trauki



Izmantojiet tikai katlus ar simbolu

Svarīgi:

lai novērstu plīts virsmas neatgriezenisku bojājumu, neizmantojiet:

- traukus, kuru dibens nav pilnīgi plakans;
- metāla traukus ar emailētu dibenu;
- traukus ar raupju virsmu, lai nesaskrāpētu plīts virsmu;
- nekad nenovietojiet karstos katlus un pannas uz plīts virsmas vadības paneļa.

Ne visi katli, kas piemēroti indukcijai, darbojas efektīvi, jo pamatne daļēji sastāv no feromagnētiska materiāla!! Pērkot katlus vai pannas, pārbaudiet, vai:

- pamatne ir pilnībā izgatavots no feromagnētiska materiāla. Pretējā gadījumā tiek pazemināta gan siltuma pārvades efektivitāte, gan tā vienmērīgums, ja katla/katla virsmas temperatūra nav piemērota gatavošanai.



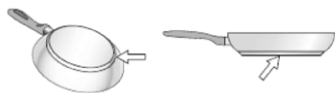
NĒ!

- Pamatne nesatur alumīniju: virtuves trauki nesasilst, un induktori tos var arī neatpazīt.



NĒ!

- Pamatnes nav plakanas vai arī ir ar raupju virsmu. Samazina kontaktvirsmu starp induktoru un traukiem, samazinot efektivitāti un pasliktinot gatavošanas pieredzi.



JĀ!

Svarīgi: nekad nenovietojiet karstos katlus un pannas uz plīts virsmas vadības paneļa.

1.1.1 Esošie trauki

Vai katla materiāls ir magnētisks, jūs varat pārbaudīt ar vienkāršu magnēta palīdzību. Katli nav piemēroti lietošanai, ja nav magnētisks. Iepriekšējā punktā minētās norādes ir spēkā arī šajā gadījumā.

1.1.2 Ieteicamie katlu diametri

SVARĪGI: katlu izmēri nav pareizi, gatavošanas zonas neieslēdzas

Lai redzētu lietojamā katla minimālo diametru katrā atsevišķā zonā, skatiet šīs rokasgrāmatas attēlu daļu.

1.1.3 Indikācijas gatavošanai

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, mēs iesakām:

- Izmantojiet katlus un pannas, kuru apakšējais diametrs ir vienāds ar gatavošanas zonas diametru.
- Ja iespējams, gatavošanas laikā turiet uz pannām vāku, it īpaši pannām, kuru augstums pārsniedz 22 cm.
- Novietojiet katlu gatavošanas zonas centrā, kas apzīmēts uz plīts virsmas.

2. TVAIKA NOSŪCĒJA LIETOŠANA

Nosūcēja sistēma var tikt lietota iesūkšanas versijā ar izvadi uz āru vai filtrējošā versijā ar iekšējo recirkulāciju.

Skatiet vietnes: www.elica.com un www.shop.elica.com, lai pārbaudītu visu pieejamo komplektu kļāstu un varētu uzstādīt dažādas versijas gan filtrējošo, gan nosūcējo.



2.1 Iesūkšanas versija

Tvaiki tiek izvadīti uz ārpusi ar vairākām caurulēm (ja iegādājās atsevišķi).

Pieslēdziet produkta caurules un izplūdes atveres pie sienas atveres ar diametru, kas ir vienāds ar gaisa izplūdes diametru (savienojuma atļoks).

Papildinformāciju par caurulēm un to izmēriem skat. uzstādīšanas rokasgrāmatas piederumu lapā sadaļu - Iesūkšanas versija.

Mazāka diametra cauruļu un izplūdes atveru lietošana izraisīs iesūkšanas veiktspējas samazināšanos un krasu trokšņa līmeņa palielināšanos.

Tādēļ mēs par to neuzņemamies atbildību.

Lai iegūtu maksimālu iesūkšanas efektivitāti:

- ! Ieteicamais maksimālais caurules ceļš ir 7 lineāri metri.
- ! Kopā 7 lineāros metros ieteicams izmantot ne vairāk kā divus 90° izliekumus
- ! Izvairieties no krasām izmaiņām kanāla sekcijā, vienmēr dodot priekšroku sekcijai, kas ekvivalenta Ø 150 mm (vai taisnstūrveida 222 x 89 mm).



2.2 Filtrējošā versija

Iesūktais gaiss tiks filtrēts caur atbilstošiem tauku filtriem un smaku novēršanas filtriem, pirms tas tiks ievadīts atpakaļ telpā. Produkts tiek piegādāts ar visu nepieciešamo standarta uzstādīšanai ar gaisa izvadi mēbeles cokola priekšējā daļā. Izstrādājums ir aprīkots ar smaku filtru komplektu. Papildinformāciju skatiet instalācijas rokasgrāmatas piederumu lapā - Filtrējošā versija.

3.2.3 Virsmas iezīmes

- **Safe Activation (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)** Izslēdzot vienu vai vairākas gatavošanas zonas, par atlikušā siltuma klātbūtni attiecīgajā zonas displejā norāda ar īpašu vizuālu signālu, izmantojot simbolu "H".

3.2.4 Darbība

Piezīme: vispirms aktivizējiet vēlamu zonu.

- **Ieslēgšana:** Pieskarities  plīts/nosūcēja sistēmas pogai ON/OFF (ieslēgt/izslēgt), pieskarities vēlreiz, lai izslēgtu.

- **Gatavošanas zonu izvēle**  : Pieskarities **Izvēles joslai** (3), kas atbilst nepieciešamajai gatavošanas zonai.

• Jaudas līmenis

Pieskarities **Izvēles joslai** (3) un ar pirkstiem ritiniet pa labi, lai palielinātu **jaudas līmeni**, pa kreisi, lai samazinātu.

Pieejamie jaudas līmeņi ir 9 + intensīvas jaudas līmenis, kas displejā norādīts ar simbolu "P" (**Power Booster (Jaudas palielināšana)**). Jaudas līmenis "P" (**Power Booster (Jaudas palielināšana)**) paliek aktīvs 5 minūtes, pēc tam jauda atgriežas iepriekšējā līmenī.

- **Bridge Zones (Savienojuma zonas):** Gatavošanas zonas 

FL ("Master") un  RL ("Sekundārā") un zonas  FR

("Master") un  RR ("Sekundārā") pateicoties funkcijai **Bridge (savienojums)** spēj strādāt pa pāriem kombinētā veidā, izveidojot vienīgu zonu (kopā 2: 1 labajā pusē un 1 kreisajā pusē) ar tādu pašu jaudas līmeni. Šī funkcija nodrošina vienmērīgu gatavošanu ar ievērojama izmēra paplātēm un katliem.

Lai **atspējotu Bridge (savienojuma) funkciju**

- **vienlaicīgi izvēlieties divas gatavošanas zonas, kuras vēlaties lietot**

- Indikators  Bridge (savienojuma) (21) gatavošanas zonā "Sekundārā" iedegas

- ar **Izvēles joslu** (3), kas atrodas gatavošanas zonā, vienumā "Master" būs iespējams iestatīt darba (jaudas) līmeni

- lai atspējotu **Bridge (savienojums) funkciju** ir jāatkārto tā pati aktivizēšanas procedūra

• Power Limitation (Jaudas ierobežošana)

Jaudas ierobežošanas funkcija ļauj iestatīt izstrādājuma darbību, ierobežojot tā maksimālo patēriņu (KW).

Piezīme: iestatījumi ir jāveic, kad virsma ir izslēgta, kad gatavošanas virsma tiek pieslēgta elektroenerģijas tīklam, vai kad elektroenerģijas tīkls tiek atkārtoti pieslēgts, turpmāko 2 minūšu laikā,

nenospiežot taustiņu .

Lai iestatītu Power Limitation (Jaudas ierobežošana)

- pieskarities taustiņiem   un turiet tos piespiestus, līdz tiek izdots īss skaņas signāls 

- vienlaikus bīdīet uz **izvēles joslas FL un RL**, no kreisās uz labo pusi, tad ilgi turiet nospiestu zonā, kas atbilst pēdējam jaudas līmenim 

, līdz tiek izdots īss skaņas signāls

- taimera displejā (15) parādās simboli "CF6", kas norāda, ka ir iespējams veikt iestatījumu

- secīgi nospiediet pogu , un taimera displejā (15) parādīsies **PHA (fāzes jaudas ierobežojums):**

- zonas FL  displejs attēlo pašreizējos iestatījumus**
0 = 7,4 KW (noklusējuma iestatījums)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

- lai mainītu **Power Limitation (jaudas ierobežošana)** ritiniet pa FL

izvēles zonām 

- lai saglabātu izdarīto izvēli, 1 sekundi nospiediet pogas 

; tiks izdots skaņas signāls, apstiprinot iestatījumu veikšanu.

3.3 Nosūcēja sistēmas izmantošana

- **Ieslēgšana** Pieskarities plīts/nosūcēja sistēmas pogai  ON/OFF (ieslēgt/izslēgt).

Pieskarities šai pogai vēlreiz, lai izslēgtu.

- **Nosūcēja sistēmas ieslēgšana: Atvērt pārsegu** pieskarities **Izvēles joslai** (6), lai aktivizētu nosūcēja sistēmu.

Piezīme: Sūkšanas zona ir aprīkota ar mehāniski rotējošu **PĀRSEGU**. Lai ieslēgtu iesūkšanas sistēmu, pirms tvaika nosūcēja ieslēgšanas ir jāatver **PĀRSEGS**. Tvaika nosūcējs ir aprīkots ar sensoru, kas ar aktivizētu iesūkšanu, ja **PĀRSEGS** ir pilnībā aizvērts, automātiski apstādina motoru. Tvaika nosūkšana tiek atsākta tikai pēc **PĀRSEGA**.

- **Sūkšanas ātrums (jauda):**

Pieskarities un virziet pirkstus pa **Izvēles joslu** (6):

pa labi, lai palielinātu iesūkšanas ātrumu (jaudu) (0-8);

pa kreisi, lai samazinātu iesūkšanas ātrumu (jaudu) (8-0)

Produkts ir aprīkots ar 2 papildu laikiestatītiem iesūkšanas ātrumu (jaudas) līmeņiem

"9" uz 15 minūtēm,

"10" uz 5 minūtēm,

pēc kura jauda atgriežas 8. līmenī

Piezīme: abi ātrumi ir norādīti izvēlētās gatavošanas zonas displejā (13) ar simbolu "P".

3.4 Jaudas tabula

Jaudas līmenis		Gatavošanas veids	Lietošana (pamatojoties uz pieredzi un ēdiena gatavošanas paradumiem)
Maksimālā jauda		Ātri uzsildīt	īsā laikā paaugstināt ēdiena temperatūru, līdz tas ūdens vārīšanās gadījumā ātri vārās, vai arī ātri sasildīt gatavošanas šķidrumus
	8-9	Cept - vārīt	apbrūnināt, sākt gatavot, apcep saldētus produktus, ātri uzvārīt
Liela jauda	7-8	Apbrūnināt – vārīt - grilēt	cept, vārīt ilgstoši, vārīt un grilēt (īsu laiku - 5–10 minūtes)
	6-7	Apbrūnināt – vārīt – sautēt – cept - grilēt	cept, vārīt ilgstoši, vārīt un grilēt (vidēji ilgu laiku - 10–20 minūtes), uzkarstēt piederumus
Vidēja jauda	4-5	Vārīt - sautēt - cept - grilēt	sautēt, vārīt lēnām, vārīt (ilgstoši), gatavot makaronus
	3-4	Varīt – vārīt lēnām – biezināt - maisīt	ilgstoša vārīšana (rīsi, mērces, cepeši, zivis) pievienoto šķidrumu klātbūtnē (piemēram, ūdens, vīns, buljons, piens), makaronu gatavošana
	2-3	Varīt – vārīt lēnām – biezināt - maisīt	ilgstoša vārīšana (tīpumi mazāki par litru: rīsi, mērces, cepeši, zivis) pievienoto šķidrumu klātbūtnē (piemēram, ūdens, vīns, buljons, piens)
Zema jauda	1-2	Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt	izkausēt sviestu, viegli izkausēt šokolādi, atkausēt maza apjoma produktus
	1	Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt	turēt karstu svaigi pagatavota ēdiena mazas porcijas vai turēt traukus siltus un gatavot risoto
OFF (IZSLĒGTS)	0	Atbalsta virsma	Plīts virsma gaidīšanas vai izslēgtajā režīmā (ir iespējama atlikušā siltuma klātbūtne pēc vārīšanas, par ko liecina H-L-O)

4. APKOPE

Uzmanību! Pirms jebkuras tīrīšanas vai tehniskās apkopes darbības pārliecinieties, vai gatavošanas zonas ir izslēgtas un siltuma signāllampa ir izslēgta.

4.1 Plīts virsmas apkope

4.1.1 Tīrīšana

Plīts virsma jātīra pēc katras lietošanas reizes.

Svarīgi: Nelietojiet abrazīvus sūkļus vai tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt stiklu. Neizmantojiet ķīmiskos kairinātājus, piemēram, cepeškrāsns vai traipu noņemšanas aerosolus. Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet plīts virsmai atdzist un noīriet to, lai noņemtu ieeđušos netīrumus un traipus. Izmantojiet mīkstu lupatiņu, papīra dvieļus vai speciālu plīts virsmas tīrīšanas produktu (ievērojiet ražotāja norādījumus).

NEKAD NELIETOT STRŪKLU TVAIKA TĪRĪTĀJUS!!!

Svarīgi: Nejaušas un bagātīgas šķidrumu izliešanas gadījumā no katliem ir iespējams iekļauties caur notekas vārstu, kas atrodas izstrādājuma apakšdaļā, lai noņemtu visus atlikumus, garantējot maksimālu higiēnisko drošību. **Att. 1a**

Pilnīgai un rūpīgai tīrīšanai apakšējo tvertni var pilnībā noņemt. **Att. 1b**

4.2 Nosūcēja sistēmas apkope

4.2.1 Tīrīšana

Tīrīšanai ir jāizmanto **TIKAI** mitrs audums, kurš ir samitrināts ar neitrāliem šķidriem mazgāšanas līdzekļiem. **NELIETOT TĪRĪŠANAI RĪKUS VAI INSTRUMENTUS!**

Neizmantojiet jebkuru abrazīvus saturošu produktu. **NEIZMANTOT ALKOHOLU!**

4.2.2 Tauku filtrs

Attēls 2

Notur tauku daļiņas, kas tiek veidotas no ēdiena gatavošanas.

Prettauku filtram ir jābūt tīrītam katru mēnesi, ar neagresīviem līdzekļiem, manuāli vai trauku mazgājamā mašīnā, pie zemas temperatūras un izmantojot īso ciklu. Ja tas tiek mazgāts trauku mazgājamā mašīnā, prettauku filtra metāla detaļas var kļūt nospodras, bet jebkurā gadījumā to spējas nemainās

4.2.3 Smakas filtrs

(Tikai filtrējošai versijai) Attēls 3a-b-c

Notur nepatīkamas smaržas, kuras veidojas no ēdiena gatavošanas.

Izstrādājums ir aprīkots ar smaku filtru komplektu. Smakas filtru piesātinājums rodas pēc vairāk vai mazāk ilgstošas lietošanas atkarībā no virtuves veida un tauku filtra tīrīšanas regularitātes. Smakas filtrus var termiski reģenerēt ik pēc 2/3 mēnešiem uzkarstēt krāsnī 200°C temperatūrā 45 minūtes. Pareiza reģenerācija nodrošina pastāvīgu filtrēšanas efektivitāti 5 gadus.

1. UPUTSTVO ZA UPOTREBU

1.1 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;
- posudesa hrapavom površinom, kako biste izbegli grebanje površine ploče;
- nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče. Nisu sve posude pogodne efikasno funkcionisanje za indukcijsko kuvanje zbog dna koje je delimično sastavljeno od feromagnetnog materijala!! Prilikom kupovine lonaca ili lonaca proverite da:
- je dno potpuno od feromagnetnog materijala. U suprotnom, smanjuje se i efikasnost prenosa toplote i njena ujednačenost, pri čemu temperature površine posude/lonca nisu pogodne za kuvanje.



- Dno ne sadrži aluminijum: suđe se ne zagreva i induktori ne mogu prepoznati.



- Dno koje nije ravno ili je sa hrapavom površinom. Takva dna oduzimaju kontaktnu površinu između induktora i posuda, smanjujući efikasnost i pogoršavajući iskustvo kuvanja.



Važno: nikada ne stavljajte vruće lonce i tave na površinu kontrolne ploče.

1.1.1 Posude koje već posedujete

Možete proveriti da li je materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetski ili ne, upotrebom jednostavnog magneta. Posude nisu pogodne za upotrebu ako se ne mogu magnetski detektovati. Uputstva iz prethodnog stava se takođe primenjuju i u ovom slučaju.

1.1.2 Preporučeni prečnik dna lonca

VAŽNO: ako posude nisu tačnih dimenzija, zone za kuvanje se neće uključiti.

Kako biste proverili **minimalni prečnik posude** pogodne za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

1.1.3 Indikacije za kuvanje

Za postizanje najboljih rezultata, preporučuje se:

- Upotreba posuda za kuvanje i tava sa dnom jednake veličine kao što je zona za kuvanje.
- Kada god je moguće držite poklopac na posudama za vreme kuvanja, posebno za lonce preko 22 cm visine.
- Postavite posudu u sredinu zone za kuvanje nacrtane na ploči za kuvanje.

2. UPOTREBA ASPIRATORA

Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za izvlačenje i evakuaciju vazduha ili za filtriranje za unutrašnju recirkulaciju.

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.



2.1 Usisna verzija

Pare se evakušu prema spoljašnjem delu kroz niz cevi (kupuju se posebno).

Priključite proizvod na cevi i odvodne rupe na zidu s prečnikom koji odgovara prečniku izlaznog vazduha (prirubnici).

Za više informacija o cevima i njihovim dimenzijama, pogledajte stranicu priloženu u uputstvu za instalaciju - Usisna verzija.

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.

Da bi postigli maksimalnu efikasnost usisavanja:

- ! Preporučuje se maksimalni put cevi od 7 linearnih metara.
- ! Na ukupno 7 linearnih metara preporučuje se korišćenje maksimalno dve krivine od 90°
- ! Izbegavajte drastične promene dela kanala, uvek preferirajući deo jednak Ø 150 mm (ili pravougaoni 222 x 89 mm).

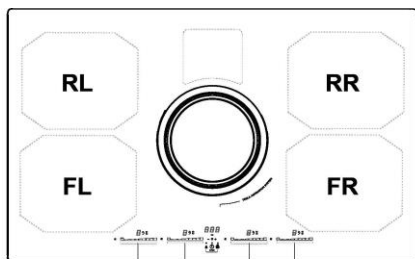


2.2 Filtrirajuća verzija

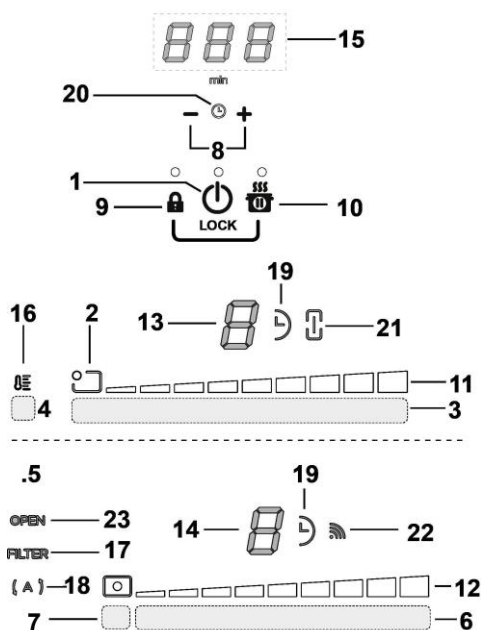
Usisani vazduh se filtrira kroz posebne filtere za mast i za miris pre nego što se vrati nazad u sobu. Proizvod se isporučuje sa svime što je potrebno za standardnu instalaciju sa izlaskom vazduha na prednjoj strani postolja kuhinjskog omarica. Proizvod je opremljen kompletom filtera za miris. Za dodatne informacije pogledajte stranicu priloženu u uputstvu za instalaciju - Filtrirajuća verzija.

3. RAD

3.1 Kontrolna ploča



FL RL FR RR



Tasteri osetljivi na dodir (TOUCH)

1. ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) ploče za kuvanje/ sistema aspiratora
2. Indikator položaja zone za kuvanje
3. Izbor zone za kuvanje i podešavanje snage
4. Aktiviranje Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
5. Taster aspiratora
6. Izbor aspiratora
- Povećavanje/Smanjenje brzine (snage) usisavanja
7. Aktiviranje automatskih funkcija
Resetovanje zasićenja filtera
8. Aktiviranje Timer (merača vremena)
Povećanje/Smanjenje vremena Timer (merača vremena)
9. Key Lock (zaključavanje tastera)
- 9+10. Child Lock (funkcija zaključavanja)
10. Pauza / Opoziv

Ekran / LED

11. Prikazivanje snage
12. Prikaz brzine (snage) usisavanja
13. Displej zone za kuvanje
14. Displej aspiratora
15. Displej merača vremena
16. Indikator za upravljanje temperaturom
17. Indikator potrebna asistencija za filtere
18. Indikator funkcije automatskog usisavanja
19. Indikator aktivnog Timer (merača vremena)
20. Indikator aktivnog Egg Timer (merača vremena za kuvanje jaja)
21. Indikator aktivnog Bridge (mosta)
22. Indikator rada sa SNAP
23. Indikator FLAP

3.2 Upotreba ploče za kuvanje

3.2.1 Pre početka potrebno je znati

Ovaj priručnik opisuje glavne funkcije, koristite QR kod na prvim stranicama da biste pristupili kompletnim uputstvima na Internetu.

Sve funkcije ove ploče za kuvanje su u skladu sa najstrožim sigurnosnim standardima. 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 odabrano podešavanje zahteva dodatno postavljanje koje nije izvršeno.

Sačekajte da se displej isključi pre nego što se približite zoni za kuvanje.

3.2.2 Displej zone za kuvanje

Na displejima zona za kuvanje prikazuje se:

Zona za kuvanje uključena	0
Nivo snage	1...9-P
Indikator preostale topline	H
Detektor posude	U
Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	U
Funkcija Pauza	
Child Lock (funkcija zaključavanja)	L
Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrevanje)	R

3.2.3 Karakteristike ploče za kuvanje

- **Safe Activation (Sigurno aktiviranje):** Proizvod se aktivira samo u prisustvu posude za kuvanje: proces zagrijavanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili sklanjanja posude.
- **Pot Detector (Detektor posude):** Uređaj automatski detektuje prisutnost posuda za kuvanje.
- **Safety Shut Down (Sigurnosno isključivanje):** Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuvanje ima maksimalno vreme rada, koje zavisi o nivou postavljene snage.
- **Residual Heat Indicator (Pokazivač preostale topline):** Pri isključivanju jedne ili više zone kuvanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizualnim signalom na Displayu (displeju) odgovarajuće zone, preko simbola "H".

3.2.4 Rad

Napomena: najpre aktivirajte željenu zonu.

- **Uključivanje:** dodirnite  ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) ploče za kuvanje/ sistema aspiratora. Ponovno pritisnite za isključivanje.

- **Izbor zone kuvanja** : Dodirnite Traku za izbor (3) koja odgovara željenoj zoni kuvanja.

• Nivo snage

Dodirnite traku za izbor (3) i klizite prema desno za povećanje nivoa snage, prema levo za smanjivanje. Dostupni nivoi snage su 9 + intenzivna razina snage navedena na displeju sa simbolom "P" (Power Booster (Povećavanje snage)). Nivo snage "P" (Power Booster) ostaje aktivan u roku od 5 minuta, posle čega se snaga vraća na prethodni nivo.

- **Bridge Zones (most područja):** Zone kuvanja  FL (prednja leva) ("Master") i  RL (zadnja leva) ("Sekundarna") i zone  FR (prednja desna) ("Master") i  RR (zadnja desna) ("Sekundarna") zahvaljujući funkciji Bridge mogu raditi u kombinovanom načinu, stvarajući jedinstvenu zonu kuvanja (2 ukupno: 1 desno i 1 levo) sa istim nivoom snage. Ta funkcija omogućuje ujednačeno kuvanje i sa posudama velikih dimenzija.

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- istovremeno, odaberite dve zone za kuvanje koje želite da koristite

- indikator  Bridge (21) "Sekundarne zone za kuvanje se uključuje

- preko Trake za izbor (3) zone za kuvanje "Master" je moguće postaviti nivo (snagu) rada

- za isključivanje Funkcije Bridge dovoljno je ponoviti istu proceduru aktiviranja

• Power Limitation (ograničenje snage)

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju (KW).

Napomena : podešavanje se mora izvršiti sa isključenom pločom u trenutku kada je proizvod priključen na napajanje ili kada se napajanje ponovo uključuje, u roku od 2 minute, bez pritiskanja tastera



Za podešavanje funkcije Power Limitation :

- dodirnite i držite taster  , dok se ne emituje kratki zvučni signal.

- istovremeno klizite prstima po trakama za izbo FL i RL

, od leva ka desno, zatim, držite dugo pritisnutim u području koje odgovara poslednjem

nivou snage , dok se ne emituje kratak zvučni signal

- displej Timer (15) prikazuje simbole "CF6", koji označavaju da je moguće izvršiti podešavanje

- zatim pritisnite taster  i displej merača vremena (15) PHA (Phase power limit - Ograničenje fazne snage):

- displej zone FLFL  prikazuje postavke struje**
0 = 7,4 KW (fabrička postavka)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

- za promenu podešavanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage) klizite po područjima izbora

FL 

- za memorisanje izvršenog izbora pritisnite taster  , na 1 sekundu; emituje se zvučni signal, kao potvrda izvršenog podešavanja i izlazi se iz funkcije.

3.3 Upotreba sistema usisavanja

- **Uključivanje:** Dodirnite  ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) ploče za kuvanje/ sistema aspiratora.

Ponovo dodirnite za isključivanje.

- **Uključivanje sistema za usisavanje:** Otvorite Flap (poklopac) dodirnite Traku za izbor (6) za aktiviranje sistema usisavanja.

Napomena: Područje usisavanja je opremljeno sa rotirajućim mehaničkim FLAP-om (poklopcem). Pre uključivanja aspiratora za aktiviranje sistema za usisavanje potrebno je otvoriti FLAP (poklopac). Aspirator je opremljen senzorom koji, kada je uključeno usisavanje, a u slučaju potpunog zatvaranja FLAP-a, automatski zaustavlja motor. Usisavanje se ponovo uključuje samo kada se ponovo otvori FLAP.

- **Brzina (snaga) usisavanja:**

Dodirnite i klizite prstima po Traci za izbor (6):

prema desno za povećanje brzine (snage) usisavanja (0-8);

prema lijevo za smanjenje brzine (snage) usisavanja (8-0)

Proizvod je opremljen sa 2 dodatne tempirane brzine usisavanja (snage):

"9" za 15 minuta,

"10" za 5 minuta

posle čega se snaga vraća na nivo 8

Napomena: obe brzine su prikazane na displeju (13) izabrane zone za kuvanje, sa simbolom "P".

3.4 Tabele snage

Nivo snage		Vrsta kuvanja	Upotreba (na osnovu iskustva i navika kuvanja)
Maksimalna snaga	P	Brzo podgrevanje	povisite temperaturu hrane u kratkom vremenu dok brzo ne proključa u slučaju vode ili brzo zagrevanih tečnosti za kuvanje
	8-9	Prženje – kuvanje	propiržavanje, početak kuvanja, prženje smrznutih proizvoda, brzo prokuvavanje
Visoka snaga	7-8	Lagano podgrevanje– zaprška - kuvanje – gril	zaprška, održavanje jakog ključanja, kuvanje i grilovanje (kratkotrajno, 5-10 minuta)
	6-7	Lagano podgrevanje – dugo kuvanje – kuvanje gulaša – zaprška – gril	zaprška, održavanje blagog ključanja, kuvanje i grilovanje (srednjeg trajanja, 10-20 minuta)
Srednja snaga	4-5	Dugo kuvanje – kuvanje gulaša – lagano podgrevanje – gril	kuvanje gulaša, krčkanje, kuvanje (dugotrajno), mešanje testenine
	3-4	Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje –mešanje testenine	produženo kuvanje (pirinač, sosevi, pečenja, riba) u prisustvu pratećih tečnosti (npr. vode, vina, čorbi, mleka), mešanje testenine
	2-3	Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje –mešanje testenine	produženo kuvanje (zapršmine manje od jedne litre: pirinač, sosevi, pečenja, riba) u prisustvu pratećih tečnosti (npr. vode, vina, čorbi, mleka), mešanje testenine
Niska snaga	1-2	Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje	toljenje putera, topljenje čokolade, odmrzavanje proizvoda malih dimenzija
	1	Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje	održavanje malih porcija sveže kuvane hrane toplom ili održavanje jela toplim i mešanje rižota
OFF	0	Površina za odlaganje	Ploča za kuvanje na poziciji stand-by ili ugašena (moguće prisustvo topline s kraja kuvanja, označeno s H-L-O)

4. ODRŽAVANJE

Paznja! Pre bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinite se da su zone za kuvanje isključene i da je svetlosni indikator topline nestao.

4.1 Održavanje ploče za kuvanje

4.1.1 Čišćenje

Ploča za kuvanje se mora očistiti posle svakog korišćenja.

Važno: Nemojte koristiti abrazivne sundere ili jastučiće za čišćenje, jer mogu da oštete ploču. Nemojte koristiti hemijske iritirajuće deterdžente kao na primer sprej za čišćenje reme i sredstvo za uklanjanje mrlja. Posle svake upotrebe, ostavite da se ploča ohladi i očistite je da bi uklonili naslage i mrlje. 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 slučajnog i obilnog izlivanja tečnosti iz šerpi, moguće je intervenisati kroz odvodni ventil, koji se nalazi u donjem delu proizvoda, kako bi se uklonili ostaci, osiguravajući maksimalnu higijensku sigurnost. **Sl. 1a**

Za potpunije i temeljnije čišćenje, donja posuda se može u potpunosti ukloniti. **Sl. 1b**

4.2 Održavanje sistema za usisavanje

4.2.1 Čišćenje

Za čišćenje koristite isključivo meku vlažnu krpu i tečne neutralne deterdžente. Nemojte da koristite alate ili pomagala za čišćenje.

Izbegavajte upotrebu proizvoda koji grebu. **NE UPOTREBLJAVAJTE ALKOHOL !**

4.2.2 Filter za mast - Sl. 2

Zadržava masne čestice koji su posledica kuvanja.

Neophodno je očistiti jedan put mesečno sa neagresivnim deterdžentima, ručno ili u mašini za pranje sudova na niskim temperaturama i uključujući kratak ciklus pranja.

Posle pranja u mašini za pranje sudova metalni filter za uklanjanje masnoće može da izgubi boju (može da deluje isprano) ali njegove filtracijske karakteristike se neće nimalo promeniti.

4.2.3 Filter mirisa (Samo za Filtrirajuću verziju) Sl. 3a-b-c

Zadržava neprijatne mirise koji su posledica kuvanja.

Proizvod je opremljen kompletom filtera za miris. Zasićenje filtera mirisa nastaje posle više ili manje duže upotrebe, ovisno o vrsti kuhinje i pravilnosti čišćenja filtera za mast. Filteri za miris mogu se termički regenerisati svakih 2/3 meseca u prethodno zagrejanoj remi na 200 °C u vremenu od 45 minuta. Pravilna regeneracija osigurava konstantnu efikasnost filtriranja kroz 5 godina.

1. NAVODILA ZA UPORABO

1.1 Kuhalne posode

Uporabljajte samo lonce s simbolom



Pomembno:

da se izognete trajnim poškodbam kuhalne plošče, ne uporabljajte:

- posod, ki nimajo popolnoma ravnega dna;
 - kovinskih posod z emajliranim dnom;
 - posod z grobim dnom, da se prepreči praskanje površine plošče;
 - loncev in ponev nikoli ne odlagajte na krmilno ploščo kuhalnika.
- Nekateri lonci, ki so primerni za indukcijo, ne delujejo učinkovito zaradi dna, ki je delno sestavljeno iz feromagnetnega materiala!! Ko kupujete lonce ali ponev, prosimo da preverite:
- da je dno v celoti izdelano iz feromagnetnega materiala. V nasprotnem primeru se znižata tako učinkovitost prenosa toplote kot enakomernost, tako da temperature na površini ponev/lonca postanejo neprimerne za kuhanje.



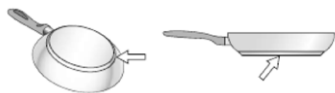
NE!

- da dno ne vsebuje aluminija: posoda se ne segreva ker induktorji morda je niti ne prepoznajo.



NE!

- da dna niso položna ali so z grobo površino. Taka dna zmanjšujejo kontaktno površino med induktorjem in posodo, zmanjšajo svojo učinkovitost in poslabšajo kuharsko izkušnjo.



DA!

Pomembno: nikoli ne postavljajte vročih loncev in ponev na površino krmilne plošče kuhalnika.

1.1.1 Obstoječa posoda

Ali je material, iz katerega je narejena posoda, magneten, lahko preverite z običajnim magnetom. Če se magnet posode ne prime, se pravi da ni primerna. Navedbe iz prejšnjega odstavka veljajo tudi v tem primeru.

1.1.2 Priporočeni premeri za dna loncev

POMEMBNO: če ponve niso pravilne velikosti, se kuhalne plošče ne bodo vklopile.

Če želite videti **najmanjši premer lonca, ki ga je treba uporabiti** na vsakem posameznem polju, glejte ilustrirani del tega priročnika.

1.1.3 Navodila za kuhanje

Da bi dosegali kar najboljše rezultate, je priporočljivo naslednje:

- Uporabljajte izključno posodo z enakim ali malo večjim premerom dna, kot je premer kuhalnega polja.
- Kadar je mogoče, med kuhanjem hranite pokrov na posodah, zlasti na tistih, ki so višje od 22 cm.
- Lonec postavite na sredino kuhalnega polja, ki je narisana na kuhalni plošči.

2. UPORABA ASPIRATORJA

Sesalni sistem lahko uporabljate v sesalni različici z zunanjo evakuacijo ali z notranjim filtriranjem in recikliranjem.

Na spletnih straneh www.elica.com in www.shop.elica.com si oglejte celotno ponudbo kompletov, da boste lahko izvedli različne namestitve, tako pri filtriranju kot tudi pri sesanju.



2.1 Sesalna Različica

Hlapi se izločijo na zunanjo stran skozi celo vrsto cevi (kupite jih ločeno).

Izdelek povežite s cevmi in odprtinami za odvajanje skozi steno enakega premera, kot je izstop zraka (priključna prirobnica).

Za dodatne informacije o ceveh in njihovih dimenzijah glejte stran z dodatki v priročniku za namestitve - Različica za sesanje.

Uporaba cevi in odtočnih lukenj na steni z manjšim premerom bo določila zmanjšanje zmogljivosti sesanja in drastično povečanje hrupa.

S tem v zvezi zavračamo vsako odgovornost.

Da bi dosegli največjo učinkovitost sesanja:

- ! Priporoča se da cev ne presega 7 m dolžine.
- ! Pri skupno 7 linearnih metrih dolžine je priporočljivo uporabljati največ dve krivulji 90°
- ! Izogibajte se drastičnim spremembam odseka cevi, raje uporabljajte cevi z odsekom Ø 150 mm (ali pravokotne cevi 222 x 89 mm).

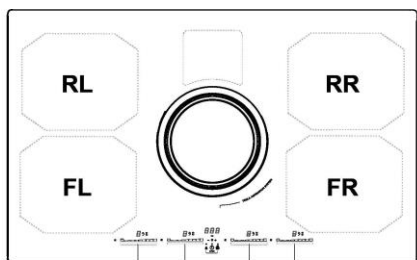


2.2 Različica z filtriranjem

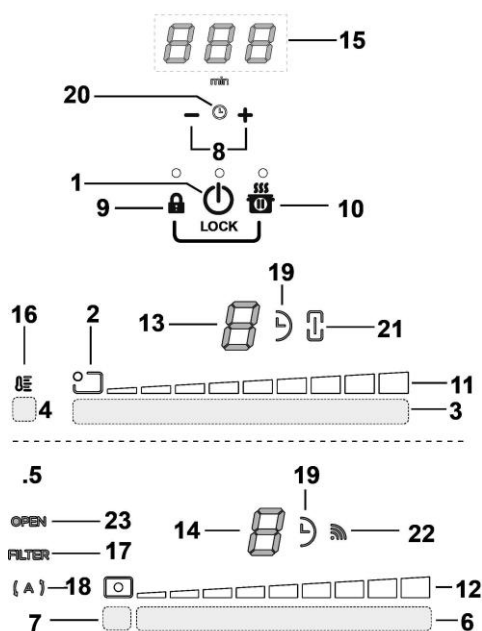
Vsesani zrak se filtrira v posebnih filterih za maščobe in filterih za vonjave ter se nato znova vme v prostor. Izdelek je opremljen z vsem potrebnim za standardno namestitev in izhodom za zrak na sprednji strani podstavka omarice. Izdelek je opremljen z naborom filtrov za vonj. Za dodatne informacije glejte stran z dodatki v priročniku za namestitve - Različica filtriranja.

3. OPIS DELOVANJA

3.1 Krmilna plošča



FL RL FR RR



Tipke na dotik (TOUCH)

1. ON / OFF kuhalne plošče / sistem za sesanje
2. Indikator položaja kuhalnega polja
3. Izbor kuhalnih polji in regulacija moči
4. Aktiviranje funkcije Temperature Manager
5. Tipke aspiratorja
6. Izbira aspiratorja
- Povečanje/zmanjšanje hitrosti (moči) sesanja
7. Aktiviranje avtomatskih funkcij
- Resetiranje zasičenosti filtrov
8. Aktiviranje časovnika
- Podaljšanje/skrajsanje časa funkcije Timer
9. Key Lock
- 9+10. Child Lock
10. Premor / Recall

LED zaslon

11. Prikaz moči
12. Prikaz hitrosti (moči) sesanja
13. Zaslon kuhalnega polja
14. Zaslon aspiratorja
15. Zaslon časovnika
16. Indikator temperature upravitelja
17. Indikator asistence filtrov
18. Indikator funkcije avtomatskega sesanja
19. Indikator aktivne funkcije Timer
20. Kazalec Časovnika za jajce aktivem
21. Indikator aktivne funkcije Bridge
22. Indikator delovanja s SNAP
23. Kazalec FLAP

3.2 Uporaba kuhalne plošče

3.2.1 Spoznajte, preden začnete

Ta priročnik opisuje glavne funkcije, uporabite QR kodo na prvih straneh za dostop do popolnih navodil na internetu.

Vse funkcije te kuhalne plošče ustrezajo najstrožjim varnostnim standardom. Zato je treba vedeti naslednje:

- Nekatere funkcije se ne odklopijo ali izključijo samodejno, če lonci niso nameščeni ali če so nameščeni nad posameznimi kuhalnimi polji.
- V drugih primerih se aktivirane funkcije samodejno izključijo po nekaj sekundah, ko izbrana funkcija zahteva nadaljnjo nastavitvev, ki ni dana.

Preden se približate kuhališču počakajte, da zaslon ugasne.

3.2.2 Zaslon kuhalnega polja

Na zaslonu, ki se nanašajo na posamezna kuhalna polja, je navedeno:

Kuhališče vključeno	0
Raven moči	1...9-P
Indikator preostale toplote	H
Zaznavalo posode	U
Funkcija Temperature Manager je aktivirana	U
Funkcija premora	!!
Child Lock	L
Funkcija avtomatskega segrevanja	R

3.2.3 Značilnosti plošče

Varna aktivacija: 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.

• **Detektor posode:** Izdelek samodejno zazna prisotnost posode na kuhališču.

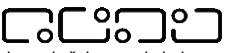
• **Varni izklop:** Iz varnostnih razlogov je najdaljši čas delovanja vsakega posameznega kahalnega polja odvisen od nastavitvene stopnje moči.

• **Indikator preostale toplote:** Ko je eno ali več kahalnih polj izključeno, se prisotnost preostale toplote pokaže s posebnim vizualnim signalom na prikazovalniku odgovarjajočega polja s simbolom "H".

3.2.4 Delovanje

Opomba: najprej aktivirajte zeleno polje.

• **Vžig:**  **Sistem kahalnih plošč / sistem za sesanje ON / OFF.** se spet dotaknite, da se izklopi.

• **Izbor kahalnih polj**  : Dotaknite se **izbirne vrstice (3)**, ki odgovarja zelenemu kahalnemu polju.

• **Raven moči**

Dotaknite se **izbirne vrstice (3)** in potisnite s prsti na desno, da povečate **energijo**, na levo, da se zmanjša.

Razpoložljive ravni moči so 9 + intenzivna raven moči, navedena na zaslonu s simbolom "P" (**Power Booster**).

Raven moči "P" (**Power Booster**) ostane aktivna 5 minut, nato pa se moč vrne na prejšnjo raven.

• **Bridge Zones (Povezljiva polja):** Kuhalna polja  FL ("Master") in  RL ("Sekundarno") in polja  FR ("Master") in  RR ("Sekundarna") zahvaljujoč funkciji

Bridge lahko delajo v parih kombinirano in ustvarijo eno samo polje (skupaj 2: 1 na desni in 1 na levi) z enako stopnjo moči. Ta funkcija omogoča enakomerno kuhanje s pekači ali posodami večjih dimenzij.

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- **izberite dvojice kahalnih polj, ki jih želite sočasno uporabljati**

- indikator  Most (21) kahalnega polja **"Sekundarni" zasveti**
- **delovno raven (moč) lahko nastavite** s pomočjo **izbirne vrstice (3)** za kahalno polje **"Master"** **bo mogoče nastaviti Raven moči**
- za izklop **funkcije Bridge** ponovite isti postopek, kot za aktiviranje

• **Power Limitation (Omejitev moči)**

Funkcija Znižanje moči omogoča nastavitve delovanja naprave z omejevanjem njene največje absorpcije (KW).

Opomba: nastavitve mora potekati, ko je kahalna plošča izklopljena, ko je kahalna plošča priključena na električno napajanje ali ko se v naslednjih 2 minutah znova priklopi napajanje, **ne da bi pritisnili** na

gumb .

Za nastavitve funkcije Power Limitation:

- dotikajte se in pridržite tipke  , dokler se ne oglasi kratek akustični signal.

- istočasno se pomikajte po **izbirnih vrsticah FL in RL**

, od leve proti desni, nato držite pritisnjeno za dalj časa na območju, ki odgovarja zadnji

ravni moči , dokler se ne oglasi kratek pisk

- na zaslonu Timer (15) se pokažejo simboli "CF6", kar pomeni, da je možno izvesti nastavitve

- nato pritisnite tipko  in na zaslonu časovnika (15) se bo prikazal **PHA (Phase power limit):**

- zaslon **območja FL**  prikazuje tekočo nastavitve**

0 = 7,4 KW (privzeta nastavitve)

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

- če želite spremeniti **nastavitve Power Limitation**, se pomaknite

po **izbirnih območjih FL** 

- Če želite shraniti izbrano izbiro, pritisnite tipke  , za 1 sekundo; za potrditev nastavitve se bo sprožil zvočni signal in funkcija se bo sprožila.

3.3 Uporaba sesalnega sistema

• **Vžig:** Dotaknite se  **ON / OFF kahalnih plošč / sesalnega sistema.**

Znova se dotaknite, da se izključi.

• **Vklop sesalnega sistema:** Odprite **Poklopec** dotaknite se **vrstice za izbiro (6)**, da se aktivira sistem sesanja.

Opomba: Sesalno območje je opremljeno z mehansko vrtljivim **Poklopcem**. Pred aktiviranjem sesalnega sistema je potrebno odpreti **Poklopec**. Napa je opremljena s senzorjem, ki z aktiviranim sesanjem, če je **Poklopec** popolnoma zaprt, samodejno ustavi motor. Sesanje se znova zažene šele, ko se **Poklopec** ponovno odpre.

• **Hitrost sesanja (moč):**

S prsti se dotaknite in potisnite po **izbirni vrstici (6):**

Na desno za povečanje sesalne hitrosti (moči) **(0-8);**

Na levo za zmanjšanje hitrosti (moči) sesanja **(8-0)**

Izdelek je opremljen z dvema dodatnima tempiranimi hitrostma sesanja (moči):

"9" 15 minut,

"10" 5 minut

nato se moč vrne na nivo 8

Opomba: obe hitrosti sta prikazani na zaslonu (13) izbranega kahalnega polja s simbolom "P".

3.4 Tabele moči

Raven moči		Vrsta kuhanja	Uporaba (na podlagi izkušenj in kuharskih navad)
Najvišja moč	P	Hitro segrevanje	hitro povišajte temperaturo živila, dokler ne voda zavre, če ni voda naj se hitro segreje tekočina ki se kuha
	8-9	Cvreti - vreti	pražiti, začeti s kuhanjem, ocvreti zamrznjeno hrano, hitro zavreti
Visoka moč	7-8	Pražiti – cvreti– vreti -peči na žaru	cvreti, vreti, kuhati in peči na žaru (za kratek čas 5-10 minut)
	6-7	Pražiti – kuhati– dušiti – peči na žaru	cvreti, ohraniti rahlo vrelo, kuhati in peči na žaru (srednje dolgo, 10–20 minut), predgrejemo dodatke
Srednje visoka moč	4-5	Kuhati – dušiti – cvreti – peči na žaru	dušiti, ohraniti rahlo vrelo, kuhati (dolgo časa), gnesti testenine
	3-4	Kuhati - dušiti - zgostiti - premešati	dolgotrajno kuhanje (riž, omake, pečenka, ribe) ob prisotnosti spremljajočih tekočin (npr. voda, vino, juha, mleko), gnetenje testenin
	2-3	Kuhati - dušiti - zgostiti - premešati	dolgotrajno kuhanje (prostornine manj kot liter: riž, omake, pečenke, ribe) v prisotnosti spremljajočih tekočin (npr. vode, vina, juhe, mleka)
Nizka moč	1-2	Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	stopiti maslo, stopiti čokolado nežno, odmrzniti majhne izdelke
	1	Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	ohranjanje majhnih porcij sveže kuhane hrane ali serviranje jedi na toplih krožnikih ali mešanje rižote
OFF	0	Odlagalna površina	Kuhalna plošča v stanju pripravljenosti ali ugasnjena (prisotna je lahko preostala toplota po zaključku kuhanja, na kar opozarja oznaka H-L-O).

4. VZDRŽEVANJE

Pozor! Pred vsakim čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da so kuhališča ugasnjena in da nobena od signalnih lučk preostale toplote ne svetijo.

4.1 Vzdrževanje kuhalne plošče

4.1.1 Čiščenje

Kuhalno ploščo je treba očistiti po vsaki uporabi.

Pomembno: Ne uporabljajte abrazivnih gobic ali čistilnih blazinic, ki bi lahko pokvarile steklo. Ne uporabljajte dražilnih kemičnih čistil, kot so razpršila za pečico ali odstranjevalci madežev. Po vsaki uporabi pustite, da se kuhalna plošča ohladi in očistite, da odstranite luske in madeže. Za čiščenje kuhalne plošče uporabite mehko krpo, papirnate kuhinjske brisače ali posebne izdelke za čiščenje kuhalnih plošč (upoštevajte navodila proizvajalca).

NE UPORABLJAJTE PARNIH ČISTILNIKOV!!!

Pomembno: V primeru nenamernega in obilnega razlivanja tekočine iz loncev je možno uporabiti odtočni ventil, ki se nahaja v spodnjem delu naprave, da se odstranijo morebitni ostanki, kar zagotavlja največjo higiensko varnost. **Slika 1a**

Za popolnejše in temeljitije čiščenje lahko spodnje korito v celoti odstranimo. **Slika 1b**

4.2 Vzdrževanje sesalnega sistema

4.2.1 Čiščenje

Za čiščenje uporabljajte **IZKLJUČNO** vlažno krpo, navlaženo z nevtralnimi detergentom. **ZA ČIŠČENJE NE UPORABLJAJTE NOBENIH ORODIJ ALI INSTRUMENTOV.** Ne uporabljajte izdelkov, ki vsebujejo abrazivne elemente. **NE UPORABLJAJTE ALKOHOLA!**

4.2.2 Maslni filter - Sl. 2

Zaustavlja maščobne delce, ki nastajajo pri kuhanju.

Očistiti ga je treba enkrat mesečno z ne agresivnimi čistilnimi sredstvi, ročno ali v pomivalnem stroju pri nizki temperaturi in kratkim ciklom pranja.

S pranjem v pomivalnem stroju se maščobni filter lahko razbarva, toda njegove filtrirne značilnosti ostanejo nespremenjene.

4.2.3 Filter vonjav (samo za različno filtriranje) Slika 3a-b-c

Zadržuje neprijetne vonjave, ki nastajajo pri kuhanju.

Izdelek je opremljen z naborom filtrov za vonj. Nasičenost filtrov vonjav se pojavi po bolj ali manj daljši uporabi, odvisno od vrste kuhinje in pravilnosti čiščenja maščobnega filtra. Filtre vonjav lahko toplotno regeneriramo vsakih 2/3 mesecev v predhodno ogreti pečici pri 200 °C 45 minut. Pravilna regeneracija zagotavlja konstantno učinkovitost filtriranja za 5 let.

1. UPUTE ZA UPORABU

1.1 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 emajliranim dnom;
- posude s hrapavom površinom, kako biste izbjegli grebanje površine ploče;
- nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče. Ne rade sve posude prikladne za indukcijsko kuhanje učinkovito zbog dna koje je djelomično sastavljeno od feromagnetskog materijala! Kada kupujete lonce ili tave, provjerite:
- da je dno je potpuno od feromagnetskog materijala. U suprotnom se smanjuje i učinkovitost prijenosa topline i njezina ujednačenost, pri čemu temperature površine posude/lonca nisu pogodne za kuhanje.



NE!

- Dno ne smije sadržavati aluminij: posude se ne zagrijava i induktori ne mogu prepoznati takvo posude.



NE!

- Dna koja nisu ravna ili su s hrapavom površinom. Oduzimaju kontaktnu površinu između induktora i posude, smanjujući učinkovitost i pogoršavajući iskustvo kuhanja.



DA!

Važno: nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.

1.1.1 Postojeći spremnici

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. Naznake iz prethodnog stavka primjenjuju se i u ovom slučaju.

1.1.2 Preporučeni promjeri dna posuda

VAŽNO: ako posude nisu točnih dimenzija, zone za kuhanje neće se uključiti.

Kako biste provjerili minimalni promjer prikladne posude za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

1.1.3 Indikacije za kuhanje

Za postizanje najboljih rezultata preporučuje se:

- Koristite posude za kuhanje i tave s dnom jednake veličine kao zona za kuhanje.
- Kad god je moguće tijekom kuhanja staviti poklopac na posude tijekom kuhanja i posebno za lonce veće od 22 cm.
- Postavite posudu u središte zone za kuhanje nacrtane na ploči za kuhanje.

2. UPORABA NAPE

Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za ekstrakciju i evakuaciju zraka ili za filtriranje za unutarnju recirkulaciju.

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.



2.1 Usisna verzija

Para se odvodi prema van kroz niz cijevi (kupuju se zasebno).

Priključite proizvod na cijevi i odvodne rupe na zidu s promjerom koji odgovara promjeru izlaznog zraka (prirubnici).

Za dodatne informacije o cijevima i njihovim dimenzijama, pogledajte stranicu dodatka u priručniku za ugradnju - Verzija za usisavanje.

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.

Za maksimalnu učinkovitost usisavanja:

- ! Preporučuje se maksimalna dužina cijevi od 7 linearnih metara.
- ! Preporučuje se na ukupno 7 linearnih metara koristiti maksimalno dvije krivulje od 90°
- ! Izbjegavajte drastične promjene promjera kanala, uvijek preferirajući promjer jednak Ø 150 mm (ili pravokutni 222 x 89 mm).

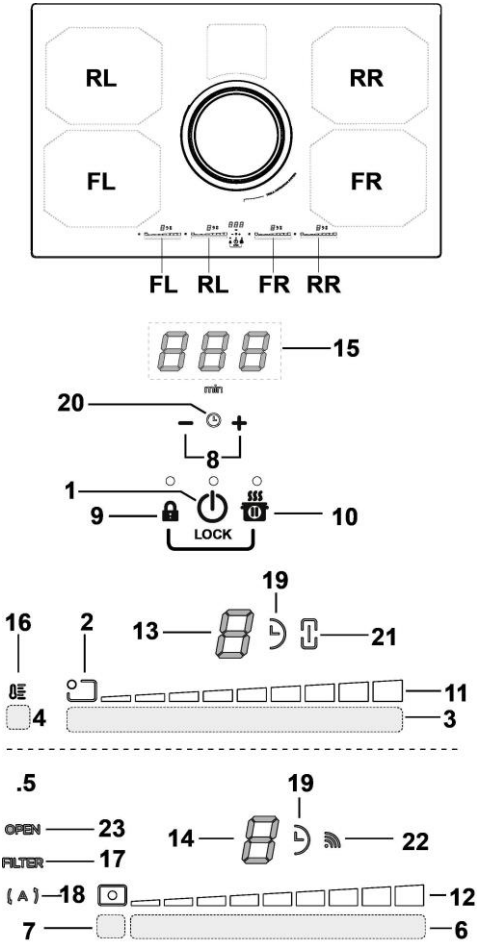


2.2 Filtrarska verzija

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 ormara. Proizvod je opremljen kompletom filtera za miris. Za dodatne informacije pogledajte stranicu s priručnikom za instalaciju - Filtrarska verzija.

3. RAD

3.1 Upravljačka ploča



Dodirne tipke (TOUCH)

- 1. ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) ploče za kuhanje/usisnog sustava
- 2. Pokazatelj zone za kuhanje
- 3. Izbor zone za kuhanje i podešavanje snage
- 4. Aktiviranje Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
- 5. Tipke nape
- 6. Izbor nape
Povećanje/Smanjenje brzine (snage) usisavanja
- 7. Aktiviranje automatskih funkcija
Resetiranje zasićenja filtera
- 8. Aktiviranje Timer (mjerača vremena)
Povećanje/Smanjenje vremena Timer (mjerača vremena)
- 9. Key Lock (zaključavanje tipki)
- 9+10.Child Lock (funkcija zaključavanja)
- 10. Pauza / Opoziv

Zaslon / LED

- 11. Prikaz brzine snage
- 12. Prikaz brzine (snage) usisavanja
- 13. Display (zaslon) zone za kuhanje
- 14. Zaslon nape
- 15. Zaslon Timer
- 16. Pokazatelj Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
- 17. Pokazatelj potrebna asistencija za filtre
- 18. Pokazatelj funkcije automatskog usisavanja
- 19. Pokazatelj aktivnog Timer (mjerača vremena)
- 20. Pokazatelj aktivnog Egg Timer (mjerača vremena za kuhanje jaja)
- 21. Pokazatelj aktivnog Bridge (mosta)
- 22. Pokazatelj rada sa SNAP
- 23. Pokazatelj FLAP

3.2 Uporaba ploče za kuhanje

3.2.1 Potrebno je znati prije početka

Ovaj priručnik opisuje glavne funkcije, koristite QR kod na prvim stranicama za pristup cjelovitim uputama na Internetu.

Sve funkcije ove ploče za kuhanje u skladu s s najstrožim sigurnosnim standardima. 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 funkcije se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrana funkcija zahtijeva dodatno postavljanje koje nije učinjeno.

Pričekajte da se simbol na prikazu isključi prije nego što se približite zoni za kuhanje.

3.2.2 Display (zaslon) zone za kuhanje

Na zaslonima zona za kuhanje prikazuje se:

Zona za kuhanje uključena	0
Razina snage	1...9-P
Pokazatelj preostale topline	H
Detektor posude	U
Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	U
Funkcija Pauza	
Child Lock (funkcija zaključavanja)	L
Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje)	R

3.2.3 Karakteristike ploče za kuhanje

- **Safe Activation (Sigurno aktiviranje):** 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 (Otkrivanje posuda):** Uređaj automatski detektira prisutnost posuda za kuhanje.
- **Safety Shut Down (Sigurnosno isključivanje):** 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 Displayu (zaslonu) odgovarajućeg područja, putem simbola "H".

3.2.4 Rad

Napomena: najprije aktivirajte željenu zonu.

- **Uključivanje:** dodirnite  **ON/OFF (UKLJ/ISKLJ)** ploče za kuhanje/usisnog sustava. dodirnite ponovo za isključivanje.

• Odabiranje zona kuhanja

Dodirnite **traku za odabir (3)** koja odgovara željenoj zoni kuhanja.

• Razina snage

Dodirnite **traku za odabir (3)** i klizite prema desno za povećanje razine snage, prema ulijevo za smanjivanje.

Dostupne razine snage su 9 + intenzivna razina snage navedena na zaslonu sa simbolom "P" (**Power Booster (Povećanje snage)**). Razina snage "P" (**Power Booster (Povećanje snage)**) ostaje aktivna tijekom 5 minuta, nakon čega se snaga vraća na prethodnu razinu.

• Bridge Zones (mosna područja):

Zone kuhanja  FL (prednja lijeva) ("**Master**") i  RL (stražnja lijeva)

("Sekundarna") i zone  FR (prednja desna) ("**Master**") i

 RR (stražnja desna) ("**Sekundarna**") zahvaljujući funkciji **Bridge** mogu raditi u kombiniranom načinu, stvarajući jedinstvenu zonu (2 ukupno: 1 desno i 1 lijevo) s istom razinom snage. Ta funkcija omogućuje ujednačeno kuhanje s posudama i tavama velikih dimenzija.

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- istovremeno odaberite dvije zone kuhanja koje želite koristiti

- pokazatelj funkcije  Bridge (21) "**Sekundane**" zone kuhanja se osvijetljuje

- preko **Područja izbora (3)** zone kuhanja "**Master moguće je postaviti Razinu (snagu) kuhanja**

- za isključivanje **Funkcije Bridge** dovoljno je ponoviti istu proceduru aktiviranja

• Power Limitation (ograničenje snage)

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju (KW).

Napomena : podešavanje se mora izvršiti s isključenom pločom, u trenutku kada je ploča za kuhanje priključena na napajanje ili kada se napajanje ponovo uključi, u roku od 2 minute **bez** pritiskanja tipke



Za podešavanje funkcije Power Limitation :

- pritisnite i držite tipke   , dok se ne emitira kratki zvučni signal.

-istovremeno klizite prstima po područjima izbora FL i RL

 , od lijeva prema desno, zatim, držite dugo pritisnutim u području koje odgovara posljednjoj

razini snage  , dok se ne emitira kratki zvučni signal

- zaslon Timer (15) prikazuje simbole "CF6", koji označavaju da je moguće izvršiti podešavanje

- zatim pritisnite tipku  i prikazat će se mjerač vremena (15) PHA (Phase power limit - Ograničenje fazne snage):

- zaslon zone FLFL  prikazuje postavke struje**
0 = 7,4 KW (zadana postavka)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

- za promjenu postavki funkcije **Power Limitation** (ograničenje snage) klizite po područjima izbora FL

za memoriranje izvršenog izbora pritisnite tipke   , na 1 sekundu; emitira se dugi zvučni signal, kao potvrda izvršenog podešavanja i izlazi se iz funkcije.

3.3 Uporaba usisnog sustava

- **Uključivanje:** Dodirnite  **ON/OFF (UKLJ/ISKLJ)** ploče za kuhanje/usisnog sustava.

Dodirnite ponovo za isključivanje.

- **Uključivanje usisnog sustava: Otvorite Flap (preklop),** dodirnite **Traku za odabir (6)** za aktiviranje usisnog sustava.

Napomena: Područje usisavanja opremljeno je s rotirajućim mehaničkim **FLAP-om** (preklop). Za aktiviranje usisnog sustava potrebno je uključiti napu i otvoriti **FLAP**. Napa je opremljena senzorom koji, kada je uključeno usisavanje, a u slučaju potpunog zatvaranja **FLAP-a**, automatski zaustavlja motor. Usisavanje se ponovo uključuje samo kada se ponovo otvori **FLAP**.

• Brzina (snaga) usisavanja:

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za odabir (6):**

prema udesno za povećavanje brzine (snage) usisavanja (0-8);

prema ulijevo za smanjivanje brzine (snage) usisavanja (8-0)

Proizvod je opremljen sa 2 dodatne, vremenski ograničene, razine brzine (snage) usisa:

"9" na 15 minuta,

"10" na 5 minuta

poslije čega se snaga vraća na razinu 8

Napomena: obje su brzine označene na zaslonu (13) odabrane zone kuhanja, sa simbolom "P".

3.4 Tablice snage

Razina snage		Vrsta kuhanja	Upotreba (na temelju iskustva i navika kuhanja)
Maksimalna snaga	P	Brzo zagrijavanje	povisite temperaturu hrane u kratkom vremenu do brzog ključanja u slučaju vode ili brzog zagrijava tekućina za kuhanje
	8-9	Prženje – kuhanje	smeđe pirjanje, početak kuhanja, prženje smrznutih proizvoda, brzo ključanje
Visoka snaga	7-8	Smeđe pirjanje – prženje - kuhanje – grill	prženje, održavanje ključanja, kuhanje i grill (kratkotrajno, 5-10 minuta)
	6-7	Smeđe pirjanje – dugo kuhanje – kuhanje gulaša – zaprška – grill	prženje, održavanje blagog ključanja, kuhanje i grill (srednjeg trajanja, 10-20 minuta), zagrijavanje pribora
Srednja snaga	4-5	Kuhanje – kuhanje gulaša – lagano zagrijavanje – grill	kuhanje gulaša, održavanje minimalnog ključanja, kuhanje (dugotrajno), miješanje tjestenine
	3-4	Kuhanje – lagano ključanje – zgušnjavanje –lagano zakuhanje	dugotrajno kuhanje (riža, umaci, pečenja, riba) u prisutnosti pratećih tekućina (npr. voda, vino, juha, mlijeko), miješanje tjestenine
	2-3	Kuhanje – lagano ključanje – zgušnjavanje –lagano zakuhanje	produljeno kuhanje (količine manje od jedne litre: riža, umaci, pečenja, riba) u prisustvu pratećih tekućina (npr. voda, vino, juha, mlijeko)
Niska snaga	1-2	Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhanje	otapanje maslaca, lagano otapanje čokolade, odmrzavanje malih proizvoda
	1	Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhanje	održavanje toplote malih porcija svježe kuhane hrane ili održavanje temperature jela prije posluživanja i miješanje rižota
OFF	0	Površina za odlaganje	Ploča za kuhanje na poziciji stand-by ili ugašena (moguće prisustvo topline s kraja kuhanja, označeno s H-L-O)

4. ODRŽAVANJE

Pažnja! Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinuti se da su zone za kuhanje isključene i da je svjetlosni indikator topline nestao.

4.1 Održavanje ploče za kuhanje

4.1.1 Čišćenje: Ploča za kuhanje mora se očistiti nakon svake uporabe.

Važno: Nemojte koristiti abrazivne spužve ili čeličnu vunu, jer bi mogli oštetiti staklo. Nemojte koristiti kemijske, iritirajuće deterdžente kao na primjer sprej za čišćenje pećnice i odstranjivač mrlja. Nakon svake upotrebe ostavite da se ploča ohladi i očistite kako biste uklonili ostatke kamenca i mrlje. 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 slučajnog i obilnog izlivanja tekućine iz lonaca, moguće je intervenirati kroz odvodni ventil, smješten u donjem dijelu proizvoda, kako bi se uklonili ostaci, osiguravajući maksimalnu higijensku sigurnost. **Sl. 1a**

Za potpunije i temeljitije čišćenje donju posudu možete potpuno ukloniti. **Sl. 1b**

4.2 Održavanje usisnog sustava

4.2.1 Čišćenje Za čišćenje koristiti isključivo ovlaženu krpu s neutralnim deterdžentima u tekućem stanju. Ne koristiti alate ili

pomagala za čišćenje.

Izbjegavajte uporabu proizvoda koji bi mogli grebati. **NE KORISTITE ALKOHOL!**

4.2.2 Filtar za mast

Slika 2

Zadržava čestice masnoće koji se stvaraju prilikom kuhanja.

Taj filter morate čistiti jednom mjesečno, upotrijebivši neagresivne deterdžente, bilo ručno ili u stroju za pranje posuda, u kojem slučaju morate izabrati program pranja s kratkim ciklusom i na niskoj temperaturi.

Ako ga perete u stroju za posuđe, možda ćete opaziti manju promjenu ili gubitak boje, što ni u kom slučaju ne utječe na učinkovitost filtra.

4.2.3 Filtar mirisa

(Samo za filtersku verziju) Slika 3a-b-c

Zadržava neugodne mirise koji se stvaraju prilikom kuhanja.

Proizvod je opremljen kompletom filtera za miris. Zasićenost filtera za miris nastaje nakon više ili manje dugotrajne uporabe, ovisno o vrsti kuhinje i pravilnosti čišćenja filtra za mast. Filtri mirisa mogu se termički regenerirati svaka 2/3 mjeseca u prethodno zagrijanoj pećnici na 200 °C tokom 45 minuta. Pravilna regeneracija osigurava konstantnu učinkovitost filtriranja tijekom 5 godina.

1. KULLANMA TALİMATLARI

1.1 Pişirmede kullanılacak kaplar

 **Sadece** **simgeli tencere kullanın.**

Önemli:

Ocak yüzeyinde kalıcı hasar olmaması için aşağıda yer alan tipte kapları kullanmayın:

- Tabanı tamamen yassı olmayan kaplar.
- Emaye tabanlı metal kaplar.
- Yüzeyin çizilmesini önlemek için tabanı pürüzlü kaplar.
- Ocağın kontrol panelinin yüzeyine sıcak tencere veya tava koymayın.
- Tabanları kısmen ferromanyetik malzemeden yapıldığından, induksiyona uygun olan tencerelerin tamamı verimli şekilde çalışmaz!! Tencere ve tavaları satın alırken aşağıdakileri kontrol ediniz:
- Tabanı tamamen ferromanyetik malzemeden olmalıdır. Aksi halde ısı aktarımının verimi düşer ve ısı eşit şekilde aktarılmaz, dolayısıyla tavanın/tencerenin yüzeyinin sıcaklığı pişirmeye uygun olmaz.



HAYIR!

- Tabanı alüminyum içermez: Tencere veya tava ısınmaz ve induktörler tarafından algılanmayabilir.



HAYIR!

- Tabanı düz değil veya yüzeyi pürüzlü. İndüktör ile tencere veya tava arasındaki temas yüzeyi azalır, bu nedenle de verim düşer ve pişirme deneyimi kötü bir hal alır.



EVET!

Önemli: Sıcak tencere ve tavaları ocağın kontrol panelinin üzerine koymayın.

1.1.1 Önceden elinizde olan kaplar

Bir mıknatıs kullanarak tencere malzemesinin manyetik olup olmadığını kontrol edebilirsiniz. Manyetik değilse, tencereler pişirme işlemi için uygun değildir. Bu durumda yukarıdaki paragrafta verilen talimatlar da geçerlidir.

1.1.2 Tavsiye edilen tencere tabanı çapı

ÖNEMLİ: Tencereler doğru boyutta değilse, pişirme bölümleri çalışmaz.

Her bölümde kullanılacak en küçük tencere çapını görmek için bu kılavuzun görsellerin olduğu kısmına başvurun.

1.1.3 Pişirme talimatları

En iyi sonuçları elde edebilmek için aşağıdakilerin uygulanması tavsiye edilir:

- Taban çapı pişirme bölümüyle aynı olan kap ve tencereleri kullanın.
- Mümkünse, pişirme sırasında, özellikle de yüksekliği 22 cm'den uzun olan tencerelerde kapakları kapalı tutun.
- Tencereleri ocağın üzerindeki pişirme bölümlerinin ortasına yerleştirin.

2. ASPIRATÖRÜN KULLANILMASI

Aspiratör sistemi, havayı dışarı atan veya filtre ederek içeride dolaştıran model olarak kullanılabilir.

Gerek filtrelemeli, gerekse havayı dışarıya atan farklı kurulumlar yapılabilmek amacıyla mevcut kilitlere göz atmak için www.elica.com ve www.shop.elica.com sitelerini ziyaret edin.



2.1 Havayı dışarı atan aspiratör modeli

Buharlar bir dizi boru (aynca satın alınır) aracılığıyla dışarıya atılır.

Ürünü, hava çıkışıyla (rakor flanşı) aynı çapta olan borulara ve duvar tahliye deliklerine bağlayın.

Borular ve boyutları hakkında daha çok bilgi almak için, Havayı dışarı atan aspiratör modelinin kurulum kitapçığında aksesuarlarla ilgili sayfaya bakın.

Çapı daha küçük olan boruların ve duvar tahliye deliklerinin kullanılması hava çekme performansında düşüşe ve gürültüde çok fazla artışa yol açacaktır.

Bu nedenle bu konuda hiçbir sorumluluk kabul edilmez.

En üst düzeyde hava çekme verimi elde etmek için:

- ! Doğrusal olarak boru güzergahının en çok 7 metre uzunluğuna olması tavsiye edilir.
- ! Toplamda doğrusal olarak en çok 7 metrelik güzergah boyunca en fazla iki adet 90° dönüş olması tavsiye edilir
- ! Kanal kesitinde çok büyük değişikliklerden kaçının, daima Ø 150 mm (veya 222 x 89 mm'lik dikdörtgen) kesitleri tercih edin.

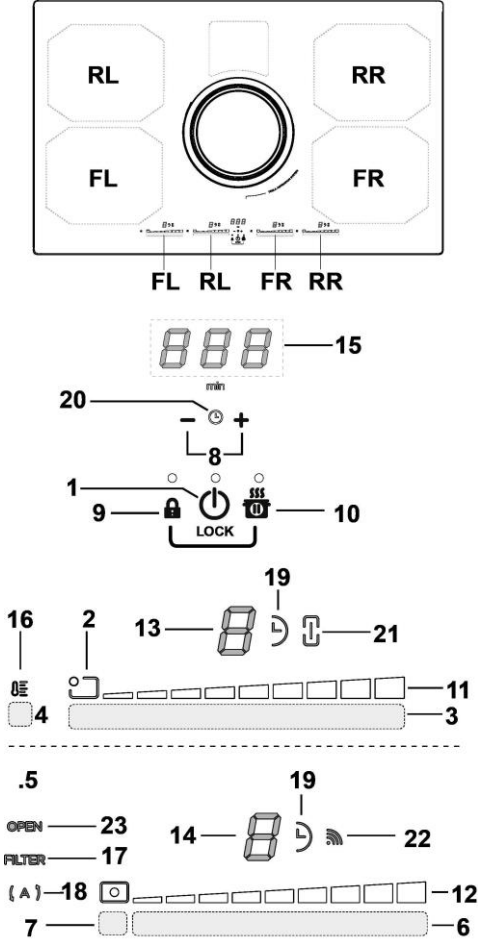


2.2 Filtreleme Yapan Model

Çekilen hava yeniden odaya gönderilmeden önce özel yağ filtreleri ile koku filtrelerinden süzülür. Ürün, hava çıkışı mobilya ayağının ön kısmında olduğu standart kurulum için gereken her şeyle birlikte temin edilir. Ürün bir takım koku filtresiyle donatılmıştır. Daha çok bilgi almak için Filtreleme Yapan Modelin kurulum kitapçığında aksesuarlarla ilgili sayfaya bakın.

3. ÇALIŞTIRMA

3.1 Kontrol paneli



Dokunmatik tuşlar (TOUCH)

1. Ocak/aspiratör sistemi AÇMA/KAPATMA
2. Pişirme bölümü göstergesi
3. Pişirme bölümleri seçimi ve güç ayarı
4. Sıcaklık Yöneticisini Etkinleştirme
5. Aspiratör Tuşları
6. Aspiratör seçimi
- Aspiratör hızını (gücünü) arttırma/azaltma
7. Otomatik fonksiyonları etkinleştirme
Filtrelerin doygunluk durumunun sıfırlanması
8. Sayacın etkinleştirilmesi
- Sayaç süresini arttırma/azaltma
9. Tuş kilidi
- 9+10. Çocuk kilidi
10. Duraklat / Geri Yükle

Gösterge / LED

11. Güç görüntülemesi
12. Aspiratör hızının (gücünün) görüntülenmesi
13. Pişirme bölümü göstergesi
14. Aspiratör göstergesi
15. Sayaç göstergesi
16. Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisi) göstergesi
17. Filtre servisi göstergesi
18. Otomatik aspiratör fonksiyonu göstergesi
19. Sayaç etkin göstergesi
20. Yumurta Sayacı etkin göstergesi
21. Bağlantılı Çalışma etkin göstergesi
22. SNAP ile çalışma göstergesi
23. FLAP göstergesi

3.2 Ocağın kullanılması

3.2.1 Başlamadan önce bilinmesi gerekenler

Bu kılavuzda temel fonksiyonlar açıklanmaktadır; bütün talimatlarla İnternet üzerinde erişmek için ilk sayfalarda bulunan kare (QR) kodu kullanın.

Bu ocağın tüm fonksiyonları en zorlu güvenlik standartlarına uygundur. Bu nedenle:

- Ocak bölümlerinin üzerinde tencere yokken veya yanlış yerleştirilmişken bazı fonksiyonlar çalışmaz veya kendiliklerinden kapanır.
- Farklı durumlarda, seçilen fonksiyon verilmeyen başka bir ayarı gerektirdiğinde, etkin olan fonksiyonlar birkaç saniye sonra otomatik olarak durdurulur.

Pişirme bölümüne yaklaşımdan önce ekranın sönmesini bekleyin.

3.2.2 Pişirme bölümü göstergesi

Pişirme alanlarının ekranlarında aşağıdaki bilgiler görüntülenir:

Pişirme bölümü açık	0
Güç Seviyesi	1...9-P
Residual Heat Indicator (Kalan Isı Göstergesi)	H
Pot Detector (Tencere Detektörü)	U
Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisi) fonksiyonu etkin	U
Duraklatma Fonksiyonu	11
Çocuk Kilidi	L
Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma) Fonksiyonu	R

3.2.3 Ocağın özellikleri

- **Safe Activation (Güvenli Etkinleştirme):** Ürün yalnızca pişirme bölümlerinin üzerinde tencere olduğunda etkinleşir: tencere yokken veya kaldırıldığında ısıtma işlemi başlamaz veya durdurulur.
- **Pot Detector (Tencere Detektörü):** Bu ürün pişirme bölümlerinde tencere bulunup bulunmadığını otomatik olarak algılar.
- **Safety Shut Down (Emniyetli Kapatma):** Güvenlikle ilgili nedenlerden ötürü pişirme bölümlerinin her birinin ayarlanan güç seviyesine bağlı olarak değişen bir azami çalışma süresi vardır.
- **Residual Heat Indicator (Kalan Isı Göstergesi):** Pişirme bölümlerinden biri veya birkaçı kapatıldığında, kalan ısı durumu ilgili bölümün göstergesinde özel bir sinyalle "H" simgesi kullanılarak bildirilir.

3.2.4 Çalıřtırma

Not: Önce istediğiniz bölümü etkinleştirin.

- **Açma:**  **Pişirme bölümü / aspiratör sistemi**
AÇMA/KAPATMA tuşuna dokunun. Kapatmak için bu tuşa tekrar dokunun.

- **Pişirme bölümlerinin seçimi** :
İstedığınız pişirme bölümüne karşılık gelen **seçim çubuğuna** (3) dokunun.

• Güç seviyesi

Seçim çubuğuna (3) dokunun ve **güç seviyesini** arttırmak istiyorsanız parmaklarınızı sağa, azaltmak istiyorsanız sola kaydırın. Kullanılabilen güç seviyeleri 9 seviye + ekranda "P" simgesiyle gösterilen yoğun güç seviyesidir (**Power Booster (Takviye Güç)**). "P" güç seviyesi (**Power Booster (Takviye Güç)**) 5 dakika etkin kalır, ardından daha önce seçilen güç seviyesine geri döner.

- **Bridge Zones (Bağlantılı Çalışma):**  FL ("Master"/Birinci)) ve  RL ("Secondaria" (İkinci)) pişirme bölümleri ile  FR

("Master" (Birinci)) ve  RR ("Secondaria" (İkinci)) pişirme bölümleri **Bridge (Bağlantılı Çalışma)** özelliği sayesinde tek bir bölüm oluşturacak şekilde birleştirilerek kullanılabilirler (toplamda 2: 1 sağda ve 1 solda) ve aynı güç seviyesiyle çalıştırılabilirler. Bu özellik büyük ebatlara sahip tepsiler ve tencerelerde homojen bir pişirme elde edilmesini sağlar.

Bridge (Bağlantılı Çalışma) Fonksiyonunu etkinleştirmek için:

- **Kullanılmak istediğini pişirme bölümlerinin her ikisini de aynı anda seçin**

- **"İkinci" pişirme bölümünün**  **Bridge (Bağlantılı Çalışma) (21)** göstergesi **yanar**

- **"Birinci" pişirme bölümünün seçim alanını** (3) kullanarak **çalışma seviyesini (gücünü)** ayarlayabilirsiniz

- **Bağlantılı Çalışma Fonksiyonunu** devre dışı bırakmak için etkinleştirme prosedürünün aynısını uygulayın

• Power Limitation (Güç Sınırlaması)

Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonu, çekilen azami akımı (KW) sınırlandırarak ürünün çalışma şeklinin ayarlanmasına olanak tanır.

Not: Bu ayar, ocak kapalı halde elektrik şebekesine bağlanırken veya elektrik şebekesine yeniden bağlanırken, izleyen 2 dakika

içinde  tuşuna **basılmadan önce** yapılmalıdır.

Güç Sınırlaması fonksiyonunu ayarlamak için:

- Kısa bir sinyal sesi duyulana kadar   tuşlarını basılı tutun.

- **FL ve RL**  **seçim çubuklarını** aynı anda soldan sağa kaydırın.

Daha sonra kısa bir **sesli sinyal** gelene kadar son güç seviyesine

karşılık gelen alana  uzun süreli basın

- Sayaç göstergesinde (15) "CF6" simgeleri gösterilerek ayarlama yapılabileceği bildirilir

-  tuşuna üst üste bastığınızda sayaç göstergesinde (15) **PHA (Faz güç sınırı)** ögesini görüntülenir:

- **FL bölgesi**  göstergesinde geçerli ayar görüntülenir**
0 = 7,4 KW (varsayılan ayar)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

- **Power Limitation (Güç Sınırlaması)** fonksiyonunun ayarını

değiştirmek için FL  seçim alanlarında kaydırma yapın

- Yapılan seçimi kaydetmek için   tuşlarını 1 saniye basılı tutun. Ayarın tamamlandığını bildirmek için uzun süreli bir sesli sinyal duyulur ve fonksiyondan çıkılır.

3.3 Aspiratör sisteminin kullanılması

- **Açma:**  **Ocak/aspiratör sistemi AÇMA/KAPATMA tuşuna dokunun.**

Kapatmak için bu tuşa tekrar dokunun.

- **Aspiratör sisteminin açılması:** **Flapı açın** aspiratör sisteminin etkinleştirmek için **seçim çubuğuna** (6) dokunun.

Not: Emici bölge mekanik olarak dönen bir **FLAP** ile donatılmıştır. Aspiratör sisteminin etkinleştirmek için davlumbazı açmadan önce **FLAP** in açılması gerekir. Bu davlumbaz, **FLAP** tamamen kapalıyken aspiratör sistemi etkinleştirildiğinde motorun otomatik olarak durdurulmasını sağlayan bir sensörle donatılmıştır. Aspiratör yalnızca **FLAP** açıldığında yeniden çalışmaya başlar.

- **Aspiratör hızı (gücü):**

Parmaklarınızı **seçim çubuğunu** (6) boyunca sürükleyin:

Aspiratör hızını (gücünü) arttırmak (**0-8**) için sağa doğru kaydırın.

Aspiratör hızını (gücünü) azaltmak için sola doğru kaydırın (**8-0**).

Ürün 2 adet zaman ayarlı ek aspiratör hızı (gücü) özelliğiyle donatılmıştır:

15 dakika süreli "9".

5 dakika süreli "10".

Bu süre dolduktan sonra 8. seviyeye döner

Not: her iki hız da seçilen pişirme bölümünün ekranında (13) "P" simgesiyle.

3.4 Güç tabloları

Güç seviyesi	Piştirme tipi	Kullanım (deneyime ve piştirme alışkanlıklarına göre)
Maks güç	P	Hızlı ısıtma
	8-9	Kızartma – Kaynatma
Yüksek güç	7-8	Kavurma – soteleme – kaynatma – ızgara
	6-7	Kızartma – piştirme – kaynatma – soteleme – ızgara
Orta güç	4-5	Piştirme – kızartma – soteleme – ızgara
	3-4	Piştirme – kaynatma – kıvamaştırma – karıştırma
	2-3	Piştirme – kaynatma – kıvamaştırma – karıştırma
Alçak güç	1-2	Eritme – buz çözme – sıcak tutma – karıştırma
	1	Eritme – buz çözme – sıcak tutma – karıştırma
OFF (KAPALI)	0	Destek yüzeyi

4. BAKIM

Dikkat! Herhangi bir temizlik veya bakım işleminden önce, piştirme bölgelerinin kapalı olduğundan ve gösterge ikaz ışığının söndüğünden emin olunuz.

4.1 Ocağın bakımı

4.1.1 Temizlik

Ocak her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

Önemli: Aşındırıcı süngerler veya ovma tellerini kullanmayın, cam çizilebilir. Fırın spreyi veya leke çıkartıcı gibi aşındırıcı kimyasal deterjan kullanmayın. her kullanımdan sonra ocağı soğumaya bırakın ve birikintileri, lekeleri gidermek için temizleyin. Ocağı temizlerken yumuşak bez, emici kağıt havlu veya özel temizleme ürünleri kullanın (Üreticinin verdiği talimatlara uygun hareket edin).

BUHARLI TEMİZLEYİCİ KULLANMAYIN!!

Önemli: Tencerelerden kazara bol miktarda sıvı taşarsa, en üst düzeyde hijyen güvenliği sağlayacak şekilde her türlü artığı giderilebilmek için ürünün alt kısmında bulunan tahliye vanasını kullanarak müdahale edebilirsiniz. **Şekil 1a**

Tam ve derinlemesine temizlik yapmak için alt hazneyi tamamen çıkarın. **Şekil 1b**

4.2 Aspiratör sisteminin bakımı

4.2.1 Temizlik

SADECE ılık suya batırılmış bir bez ve nötr sıvı deterjanla temizleyiniz. **TEMİZLİK TAKIMLARI VE ALETLERİ KULLANMAYINIZ!** Aşındırıcı ürünler kullanmayınız. **ALKOL KULLANMAYINIZ!**

4.2.2 Yağ filtresi - Şekil 2

Piştirme sonucu oluşan yağ taneciklerini tutar.

Yağ filtresi, ayda bir asitsiz deterjanla, elde veya düşük ısı ve kısa devreye programlanmış bir bulaşık makinesinde temizlenmelidir. Bulaşık makinesinde yıkandığında, yağ filtresinin rengi hafifçe solabilir, ancak bu filtreleme kapasitesini etkilemez.

4.2.3 Koku filtresi (Yalnızca Filtreleme yapan modelde) Şekil 3a-b-c

Filtre, pişen yemeğin neden olduğu rahatsız edici kokuları emer.

Ürün bir takım koku filtresiyle donatılmıştır. Koku filtreleri, yağ filtresinin düzenli temizliğine ve mutfak tipine bağlı olarak daha uzun veya daha kısa süreli kullanımdan sonra doygun hale gelebilir. Koku filtresinin her 2/3 ayda bir önceden 200°C sıcaklığa kadar ısıtılmış fırında 45 dakika tutularak ısı yenilemelerinin yapılması gerekir. Doğru şekilde yenileme yapılması halinde filtreleme verimi 5 yıl boyunca değişmeden kalır.

4. الصيانة

تنبيه! قبل البدء في أية عملية تنظيف أو صيانة، تحقق من أن مناطق الطهي جميعها مغطاة ومن المؤثر الضوئي الخاص بدرجة الحرارة غير موجود.

1.4 صيانة موقد الطهي

1.1.4 النظافة

يجب تنظيف موقد الطهي المسطح بعد كل استخدام.
هام! لا تستخدم قطع الإسفنج الكاشطة أو قطع اللباد، فقد تُلَف الزجاج. لا تستخدم منظفات كيميائية مهيجة مثل بخاخات الفرن أو مزيلات البقع. بعد كل استخدام، اترك الموقد ليبرد ونظفه لإزالة الترسبات والبقع. استخدم قطعة قماش ناعمة، أو ورق التجفيف الماص أو المنتجات المحددة لتنظيف موقد الطهي المسطح (الترزم وتقيّد بإرشادات الشركة المصنّعة).

لا تستخدم آلات التنظيف التي تعمل بالبخار!!!

هام! في حالة الخروج العرضي والوفير للسوائل من الأواني، يمكن التدخل من خلال صمام الصرف، الموجود في الجزء السفلي من المنتج، من أجل إزالة أية بقايا، مما يضمن أقصى درجات السلامة الصحية. **شكل 1a**

للحصول على نظافة أكثر شمولاً وعمقاً، يمكن إزالة الحوض السفلي تماماً **شكل 1b**

2.4 صيانة نظام الشفط

1.2.4 النظافة

للقيام بعملية التنظيف استخدم فقط وحصرًا قطعة قماش مبلّلة بمنظفات سائلة محايدة. لا تستخدم أية أدوات أو معدات للقيام بالتنظيف! تجنب استخدام المنتجات المحتوية على مواد كاشطة. لا تستخدم الكحول!

2.2.4 مرشح الدهون شكل 2

يجز في داخله جسيمات الدهون الناتجة عن عملية الطهي.

يجب تنظيف مرشح إزالة الدهون المعدني مرّة واحدة كل شهر، باستخدام منظفات غير عدوانية، بطريقة يدويّة أو بوضعه في غسالة الأطباق على درجة حرارة منخفضة وبدورة غسيل قصيرة. عند الغسيل في غسالة الأطباق فإن مرشح إزالة الدهون المعدني يمكن أن يفقد لونه ولكن خصائصه ومواصفاته المتعلّقة بعملية الترشيح لا تتغير مطلقاً.

3.2.4 مرشح الروائح (فقط لإصدار الترشيح) شكل 3a-b-c

يجز الروائح الكريهة الناتجة عن عملية الطهي.

المنتج مجهز بطقم من مرشحات الروائح. يحدث تشبع مرشحات الرائحة بعد استخدام طويل تقريباً حسب نوع المطبخ وانتظام تنظيف مرشح الدهون. يمكن تجديد مرشحات الروائح حراريًا كل 3/2 أشهر في فرن مسخن مسبقاً على حرارة 200° مئوية لمدة 45 دقيقة. يضمن التجديد الصحيح فعالية الترشيح المستمر لمدة 5 سنوات.



- اضغط بعد ذلك على مفتاح وستعرض شاشة المؤقت (15) PHA (مرحلة حد القدرة):

- تشغيل نظام الشفط: افتح الغطاء القلاب المس شريط الاختيار (6) من أجل تنشيط نظام الشفط.
- ملاحظة: منطقة الشفط مزودة بغطاء قلاب دوار ميكانيكي. من الضروري فتح الغطاء القلاب قبل الوصول إلى الشفاط من أجل تنشيط نظام الشفط. الشفاط مزود بحساس والذي يُوقف المحرك أوتوماتيكياً، إذا تم غلق الغطاء القلاب تماماً، أثناء عمل الشفط. يعود الشفط للعمل فقط عند إعادة فتح الغطاء القلاب.
- سرعة (قدرة) الشفط:

المس ومزّر بالأصابع بطول شريط الاختيار (6):
نحو اليمين من أجل زيادة سرعة (قدرة) الشفط (8-0)؛
نحو اليسار من أجل تقليل سرعة (قدرة) الشفط (0-8)
المنتج مزود بـ 2 من سرعات (قدرات) الشفط التكميلية المؤقتة:
"9" لمدة 15 دقيقة،
"10" لمدة 5 دقائق

بعدها تعود القوة إلى المستوى 8
ملحوظة: تتم الإشارة إلى كلا السرعتين في الشاشة (13) الخاصة بمنطقة الطهي المختارة، بواسطة الرمز "P".

- تعرض شاشة المنطقة FL الضبط الحالي**
0 = 7.4 كيلو واط (الإعداد الافتراضي)
1 = 4.5 كيلو واط
2 = 3.1 كيلو واط

- من أجل تغيير ضبط محدد القدرة Power Limitation مرور

على مساحات الاختيار FL



- من أجل حفظ الاختيار المنفذ، اضغط على المفاتيح لمدة 1 ثانية؛ سوف تصدر إشارة صوتية لتأكيد إتمام الضبط، ويتم الخروج من الوظيفة.

3.3 استخدام نظام الشفط

• الإشعال: المس OFF/ON مؤقت الطهي/نظام الشفط.
المس مجدداً من أجل الإطفاء.

4.3 جداول القدرة

مستوى	القدرة	نوع الطهي	الاستخدام (بناءً على الخبرة وعادات الطهي)
القوة القصوى	9-8	القلي - الغلي	التهجير، بدء الطهي، قلي المنتجات المجمدة، الغلي بسرعة
	8-7	التحمير - القلي الخفيف - الغلي - الشواء	القلي الخفيف، الحفاظ على الغليان النشط، الطهي والشواء (لمدة قصيرة، 5-10 دقائق)
القوة العالية	7-6	التحمير - الطهي - الطبخ في حساء - القلي الخفيف - الشواء	القلي الخفيف، الحفاظ على الغليان الخفيف، الطهي والشواء (لمدة متوسطة، 10-20 دقيقة)، التسخين الأولي للملحقات
	5-4	الطهي - الطبخ في حساء - القلي الخفيف - الشواء	الطهي في حساء، الحفاظ على الغليان الرقيق، الطهي (لمدة طويلة)، تخثير المكرونة
قوة متوسطة	4-3	الطهي - الغلي البطيء - التبخير	عمليات الطهي الطويلة (الأرز، المرق، المحمرات، السمك) في وجود سوائل مصاحبة (مثل الماء، النبيذ، الشربة، الحليب)، تخثير المكرونة
	3-2	الطهي - الغلي البطيء - التبخير	عمليات الطهي الطويلة (كميات أقل من لتر: الأرز، المرق، الشواء، السمك) في وجود سوائل مصاحبة (مثل الماء، النبيذ، الشربة، الحليب)
القوة المنخفضة	2-1	الإذابة - فك التجميد - الحفاظ على السخونة - التخثير	إذابة الزبد، الإذابة الرقيقة للشيكلات، إذابة المنتجات صغيرة الحجم
	1	الإذابة - فك التجميد - الحفاظ على السخونة - التخثير	الحفاظ على سخونة أجزاء صغيرة من الطعام المطبوخ للتو أو الحفاظ على حرارة أطباق التقديم وتخثير الأرز بالخلطة
إيقاف OFF	0	سطح الإنسان	موقد الطهي في وضع الاستعداد أو مطفأ (إمكانية وجود حرارة متبقية من نهاية الطهي، يتم الإشارة إليها بواسطة H-L-O)

2.3 استخدام موقد الطهي

• **الإشعال:** المس  OFF/ON موقد الطهي/نظام الشفط. المس مجدداً من أجل الإطفاء.

• **اختيار مناطق الطهي:**  المس شريط الاختيار (3) المتوافق مع منطقة الطهي المرغوب بها.

• **مستوى القدرة:** المس شريط الاختيار (3) ومرر بواسطة الأصابع نحو اليمين من أجل زيادة مستوى القدرة، نحو اليسار من أجل تخفيضها. تبلغ مستويات القدرة المتاحة 9 + مستوى قدرة مكثف يُشار إليه في الشاشة بالرمز "P" (Power Booster) (معزز القدرة). يظل مستوى القدرة "P" (Power Booster) (معزز القدرة) نشطاً لمدة 5 دقائق، بعد ذلك تعود القدرة إلى المستوى السابق.

• **مناطق الجسر Bridge Zones:** تتمكن مناطق الطهي FL ("الرئيسية") و RL ("الثانوية") ومناطق FR ("الرئيسية") و RR ("الثانوية") بفضل وظيفة الجسر Bridge من العمل في أزواج بطريقة مشتركة مما يخلق منطقة طهي وحيدة (بإجمالي 2: 1 على اليمين و 1 على اليسار) مع نفس مستوى القدرة. تسمح هذه الوظيفة بالطهي المتجانس للصواني والأواني ذات الأبعاد الكبيرة.

• **لتنشيط وظيفة الجسر Bridge:**

- اختر في نفس الوقت منطقتي الطهي اللتين تريد استخدامهما

- سيضيء مؤشر الجسر Bridge (21) الخاص بمنطقة الطهي "الثانوية"

- بواسطة شريط الاختيار (3) الخاص بمنطقة الطهي "الرئيسية" سيكون من الممكن ضبط مستوى (قدرة) التشغيل

- لإيقاف تنشيط وظيفة الجسر Bridge، يكفي تكرار إجراء التنشيط نفسه

• **محدد القدرة Power Limitation**

تسمح وظيفة محدد القدرة Power Limitation بضبط تشغيل المنتج مع الحد من الاستهلاك الأقصى (واط).

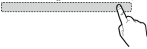
ملحوظة: يجب أن تتم عملية الضبط والمؤد مطلقاً في لحظة توصيل موقد الطهي بالشبكة الكهربائية، أو عند إعادة التوصيل بالشبكة الكهربائية نفسها، في غضون الدقيقتين التاليتين، بدون الضغط على مفتاح .

• **لضبط محدد القدرة Power Limitation:**

- المس مع الاستمرار في لمس المفاتيح ، حتى إصدار إشارة صوتية قصيرة.

- مَرَّرْ في نفس الوقت على شريطي الاختيار FL و RL 

، من اليسار إلى اليمين،

ثم استمر في الضغط في المساحة الموافقة لمستوى القدرة الأخير 

، حتى إصدار إشارة صوتية قصيرة

- تُظهر شاشة المؤقت (15) الرموز "CF6"، للإشارة إلى أنه من الممكن تنفيذ الضبط

1.2.3 يلزم معرفة ما يلي قبل البدء

تُوصف في هذا الدليل الوظائف الرئيسية، استخدم رمز الاستجابة السريعة الموجود في الصفحات الأولى للوصول إلى التعليمات الكاملة على الإنترنت.

تمثل جميع وظائف موقد الطهي هذا بمعايير السلامة الأكثر صرامة. وتحقيقاً لهذا الغرض:

- لا يتم تنشيط بعض الوظائف، أو إلغاء تنشيطها أوتوماتيكياً، في غياب الأواني أو عندما تكون هذه الأواني موضوعة بشكل سيء فوق الشعل.
- في حالات أخرى، يتم إلغاء تنشيط الوظائف المنشطة أوتوماتيكياً بعد وضع ثوان عندما تتطلب الوظيفة المختارة ضبطاً إضافياً لم يتم إعطاؤه.

انتظر حتى تنطفئ شاشة العرض قبل الاقتراب من منطقة الطهي ذات الصلة.

2.2.3 شاشة منطقة الطهي

في الشاشات المتعلقة بمناطق الطهي، يُشار إلى ما يلي:

0	منطقة الطهي المؤقتة
P-9...1	مستوى القدرة
H	مؤشر الحرارة المتبقية Residual Heat Indicator
U	كاشف الإناء Pot Detector
U	وظيفة التحكم في درجة الحرارة Temperature Manager نشطة
	وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa
L	غلق أمان الأطفال Child Lock
A	وظيفة التسخين الأوتوماتيكي

3.2.3 مواصفات موقد الطهي

• **تنشيط الأمان Safe Activation:** ينشط التسخين في الجهاز فقط عند وجود أواني الطهي على مناطق الطهي: لا يتم تفعيل عملية التسخين أو قطعها في حالة غياب أو إزالة أواني الطهي.

• **كاشف الإناء Pot Detector:** يقوم المؤقت بالكشف أوتوماتيكياً عن تواجد أواني الطهي على مناطق الطهي من عدمه.

• **إطفاء الأمان Safety Shut Down:** لدواعي الأمان والسلامة هناك حد أقصى لعمل كل منطقة من مناطق الطهي وهذا الحد الأقصى يعتمد على مستوى قوة التشغيل المضبوطة عليه هذه المنطقة.

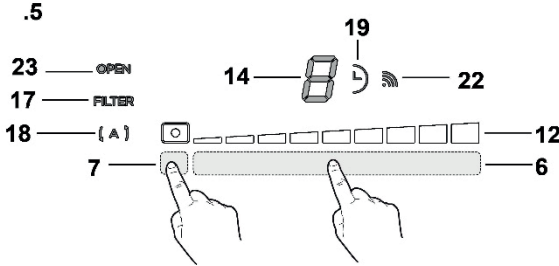
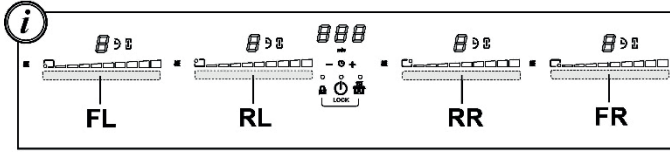
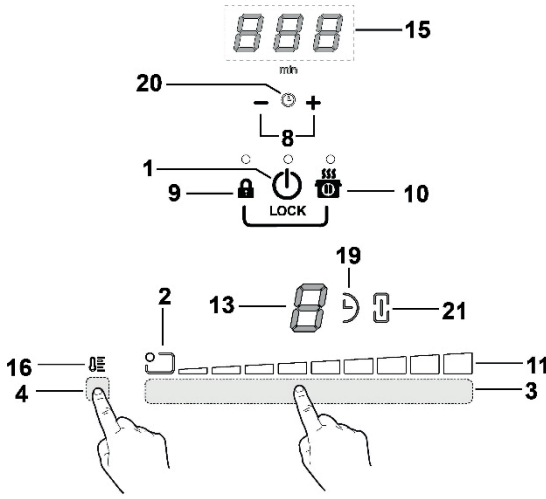
• **مؤشر الحرارة المتبقية Residual Heat Indicator:** عند إطفاء منطقة أو أكثر من مناطق الطهي، يتم الإشارة إلى وجود حرارة متبقية بواسطة إشارة بصرية مخصصة على شاشة المنطقة المقابلة، عن طريق الرمز "H".

4.2.3 التشغيل

ملاحظة: قم أولاً بتنشيط المنطقة المرغوب بها.

3. التشغيل

1.3 لوحة التحكم



شاشة العرض/المؤشر الضوئي LED

11. عرض القدرة
12. إظهار سرعة (قوة) الشفط
13. شاشة عرض منطقة الطهي
14. شاشة عرض الشفط
15. شاشة المؤقت
16. مؤشر التحكم في درجة الحرارة Temperature Manager
17. مؤشر دعم المرشحات
18. مؤشر خاصية الشفط الأوتوماتيكي
19. مؤشر المؤقت نشط
20. مؤشر عداد الدقائق Egg Timer نشط
21. مؤشر الجسر Bridge نشط
22. مؤشر التشغيل مع SNAP
23. مؤشر البوابة FLAP

مفاتيح باللمس (TOUCH)

1. تشغيل/إطفاء موقد الطهي/نظام الشفط
2. مؤشر موقع منطقة الطهي
3. اختيار مناطق الطهي وضبط القدرة
4. تفعيل التحكم في درجة الحرارة Temperature Manager
5. أزرار الشفط
6. اختيار الشفط
7. زيادة/خفض سرعة (قوة) الشفط
8. تشغيل/إطفاء موقد الطهي/نظام الشفط
9. إعادة ضبط امتلاء وتشبع المرشحات
10. تشغيل عداد الوقت
11. زيادة/خفض وقت عداد الوقت
12. مفتاح القفل
13. Child Lock
14. طفل أمان الأطفال
15. الإيقاف المؤقت / الاستدعاء Recall

1. تعليمات الاستخدام

1.1 أواني الطهي



لا تستخدم إلا الأواني التي تحمل الرمز

هام!:

لتحاشي إلحاق الأضرار الدائمة بسطح موقد الطهي هذا، تجنّب استخدام ما يلي:

- الأواني ذات القاع غير المستوي تماماً؛
- الأواني المعدنية ذات القاع المطلي بالمينا؛
- الأواني ذات القاع الخشن، لتجنب خدش سطح موقد الطهي؛
- لا تضع أبداً الأواني والمقالي الساخنة على سطح لوحة التحكم الخاصة بموقد الطهي.
- لا تعمل كل الأواني المناسبة للحث بطريقة فعالة بسبب قيعانها المكونة جزئياً من مادة حديدية مغناطيسية!! في مرحلة شراء الأواني أو المقالي، تحقق مما يلي:
- أن يكون القاع مصنوع بالكامل من مادة حديدية مغناطيسية. وإلا، فستتخفض كل من فعالية انتقال الحرارة وتجانسها، مع درجات حرارة سطح المقلاة/الإناء غير المناسبة للطهي.



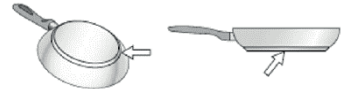
لا!

- ألا يحتوي القاع على الألمونيوم: لا تسخن أواني الطهي وقد لا يتم التعرف عليها من قبل ملفات الحث.



لا!

- القيعان غير المستوية أو ذات السطح الخشن. تقلل من سطح التلامس بين ملف الحث والإناء، مما يقلل من كفاءته ويؤدي إلى تجربة طهي سيئة.



نعم!

هام: لا تضع أبداً الأواني والمقالي الساخنة على سطح لوحة التحكم بموقد الطهي.

1.1.1 الأواني الموجودة مسبقاً

يمكنكم التحقق مما إذا كان الإناء مغناطيسياً أم لا بواسطة مغناطيس بسيط. تكون الأواني غير مناسبة إذا لم تتجذب إلى المغناطيس. تسري أيضاً في هذه الحالة الإرشادات المشار إليها في الفقرة السابقة.

2.1.1 أقطار قواعد الإناء المنصوح به

هام: إذا لم تملك الأواني الأبعاد الصحيحة، فلن تشغل مناطق الطهي.

للإطلاع على الحد الأدنى لقطر الإناء اللازم استخدامه على كل منطقة على حدة، راجع الجزء المصور من هذا الدليل.

3.1.1 إرشادات خاصة بالطهي

للحصول على أفضل النتائج يُنصح بما يلي:

- استخدم طاسات وأواني ذات قيعان لها قطر مساوٍ لقطر منطقة الطهي.
- حيثما أمكن، احتفظ بالغطاء على الأواني أثناء الطهي وخاصةً في حالة الأواني التي يزيد ارتفاعها عن 22 سم.
- ضغ الإناء في وسط منطقة الطهي المرسومة على موقد الطهي.

2. استخدام الشفط

يمكن استخدام نظام الشفط في إصدار الشفط المزود بالإخلاء الخارجي أو إصدار الترشيح المزود بإعادة تدوير داخلية.

اطلع على الموقعين www.elica.com و www.shop.elica.com للإطلاع على التشكيلة الكاملة من الأطقم المتاحة، من أجل التمكن من تنفيذ التركيبات المختلفة، سواء بإصدار الترشيح أو بإصدار الشفط.



2.2 إصدار الشفط

يتم طرد الأبخرة نحو الخارج عن طريق سلسلة من الأنابيب (يجب شرائها بشكل منفصل).

قم بتوصيل المنتج بأنابيب وفتحات صرف على الحائط ذات قطر مساوٍ لمخرج الهواء (فلانشة توصيل).

للحصول على مزيد من المعلومات حول الأنابيب وأبعادها، انظر صفحة الملحقات في كتيب التركيب - إصدار الشفط.

استخدام أنابيب أو فتحات تفريغ حائطية بقطر أقل يمكن أن يتسبب في تقليل مستوى الأداء التشغيلي لعملية الشفط ويؤدي إلى زيادة كبيرة وملحوظة في مستوى الضوضاء.

لا تتحمل الشركة المصنعة أيّة مسؤولية كانت في هذا الشأن.

من أجل الحصول على كفاءة الشفط القصوى:

- ! يُنصح بمسار أنابيب لا يتجاوز 7 أمتار طولية بحد أقصى.
- ! يُنصح باستخدام بحد أقصى كوعين بزاوية 90° على إجمالي 7 أمتار طولية

! تجنب التغييرات العنيفة في مقطع الأنبوب، مع تفضيل دائماً مقطع يعادل Ø 150 مم (أو مستطيل بمقاسات 222 x 89 مم).



2.2 إصدار الترشيح

يتم ترشيح الهواء المشفوط عن طريق مرشحات دهون وروائح قبل إعادة إطلاقها مرة أخرى في الغرفة. هذا المنتج مُزوّد بكل ما هو ضروري لإتمام عملية تركيب قياسي مع مخرج الهواء في الجزء الأمامي من قاعدة قطعة الأثاث. يوجد في غلبة المنتج أربع بطاريات للمرشحات السيراميكية التي تعمل بالكربون النشط ذات مستويات أداء عالية. هذه المرشحات السيراميكية هي مرشحات كربون مبتكرة نموذجية تتجدّد ذاتياً (إرجع إلى هذا الدليل في قسم الصيانة - مرشحات الكربون النشط). تسمح الخصائص الكيميائية والفيزيائية بالوصول إلى كفاءة عالية لامتصاص الروائح ومقاومة ميكانيكية عالية. للحصول على مزيد من المعلومات، اطلع على صفحة الملحقات في كتيب التركيب - إصدار الترشيح.



IT	Avvertenze e precauzioni
EN	Warnings and precautions
DE	Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen
FR	Avertissements et précautions
NL	Waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen
ES	Advertencias y precauciones
PT	Advertências e precauções
EL	Προειδοποιήσεις και προφυλάξεις
SV	Varningstexter och försiktighetsåtgärder
FI	Varoitukset ja varotoimenpiteet
NO	Advarsler og forholdsregler
DA	Advarsler og forholdsregler
PL	Ostrzeżenia i środki ostrożności
CS	Varování a upozornění
SK	Varovania a bezpečnostné opatrenia
HU	Figyelmeztetések és óvintézkedések
BG	Предупреждения и предпазни мерки
RO	Avertismente și măsuri de precauție
RU	Предупреждения и меры предосторожности
UK	Попередження та застереження
KK	Ескертулер мен сақтық шаралары
ET	Hoiatused ja ettevaatusabinõud
LT	Perspėjimai ir atsargumo priemonės
LV	Brīdinājumi un piesardzības pasākumi
SR	Upozorenja i mere predostrožnosti
SL	Opozorila in previdnostni ukrepi
HR	Upozorenja i mjere opreza
TR	Uyarılar ve önlemler
AR	تعليمات وتحاولات

IT - Avvertenze e precauzioni

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

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



Avvertenze

Attenzione! Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni: ● L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento di installazione. ● L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso. ● La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge. ● Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla rete elettrica. ● Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore omnipolare a norme

che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione. ● Non utilizzare prese multiple o prolunghie. ● Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore. ● L'apparecchiatura e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. ● Fare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio; mantenere i bambini a distanza e sorvegliarli, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. ● Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con l'apparecchio. ● Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio. ● Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati, rischio di incendio. ● Non riporre materiale infiammabile sull'apparecchio o nelle sue vicinanze. ● I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio. - Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scossa elettrica. ● L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato. ● La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi. ● Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente. ● Non tentare MAI di

spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio. Pericolo di incendio: non appoggiare oggetti sulle superfici di cottura. ● Non usare pulitrici a vapore, rischio di scosse elettriche. ● Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi sulla superficie del piano cottura perché potrebbero surriscaldarsi. ● Prima di allacciare l'apparecchio alla rete elettrica: controllare la tarpa dati (posta nella parte inferiore dell'apparecchio) per accertarsi che tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

Importante: ● Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole. ● Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore. ● Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti. ● Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona di cottura. ● Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, e non posate mai direttamente prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro apparecchio. ● Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura. ● L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza

meno elevata. ● I recipienti devono essere posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano cottura. ● In situazione di elevate temperature l'apparecchio diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura. ● Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione. ● Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro. ● L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. ● I bambini devono essere controllati affinché non giochino con l'apparecchio. ● La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza. ● Il locale deve disporre di sufficiente ventilazione, quando l'apparecchio viene utilizzato contemporaneamente ad altri apparecchi a combustione di gas o altri combustibili. ● L'apparecchio va frequentemente pulito sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle istruzioni di manutenzione. ● L'inosservanza delle norme di pulizia dell'apparecchio e della sostituzione e pulizia dei filtri comporta rischi di incendi. ● E' severamente vietata la cottura flambé. ● L'impiego di fiamma libera è dannoso ai filtri e può dar luogo ad incendi, pertanto deve essere evitato in ogni caso. ● La frittura deve essere fatta sotto controllo onde

evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco.

● **ATTENZIONE:** Quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare calde.

● **Attenzione!** Non collegare l'apparecchio alla rete elettrica finché l'installazione non è totalmente completata. ● Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi attenersi strettamente a quanto previsto dai regolamenti delle autorità locali competenti.

● L'aria aspirata non deve essere convogliata in un condotto usato per lo scarico dei fumi prodotti da apparecchi a combustione di gas o di altri combustibili. ● Non utilizzare mai l'apparecchio senza la griglia montata correttamente! ● Utilizzare solo le viti di fissaggio in dotazione con l'apparecchio per l'installazione o, se non in dotazione, acquistare il tipo di viti idoneo. Utilizzare la lunghezza corretta per le viti che sono identificati nella Guida all'installazione. ● Quando questo apparecchio e altri apparecchi alimentati con un'energia che non sia elettricità sono in funzione contemporaneamente, la pressione negativa nella stanza non deve superare 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● È importante conservare questo manuale per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme al prodotto.

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



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

Apparecchiatura progettata, testata e realizzata nel rispetto delle

norme sulla:

- Sicurezza: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Prestazione: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Suggerimenti per un corretto utilizzo al fine di ridurre l'impatto ambientale: Quando si inizia a cucinare, accendere l'apparecchio alla velocità minima, lasciandola accesa per alcuni minuti anche dopo il termine della cottura. Aumentare la velocità solo in caso di grandi quantità di fumo e vapore, utilizzando la funzione booster solo in casi estremi. Per mantenere ben efficiente il sistema di riduzione degli odori, sostituire, quando è necessario, il/i filtro/i carbone. Per mantenere ben efficiente il filtro del grasso, pulirlo in caso di necessità. Per ottimizzare l'efficienza e minimizzare i rumori, utilizzare il diametro massimo del sistema di canalizzazione indicato in questo manuale.

Risparmio energetico

Per ottenere migliori risultati si consiglia di:

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

Installazione

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

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro spessore 2-6 cm, in caso di installazione TOP ; 2,5-6 cm in caso di installazione FLUSH.

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

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



Collegamento Elettrico

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

rispetto agli altri cavi. ● Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo di alimentazione, utilizzarne uno con sezione dei conduttori minimo 2.5 mm² per potenza fino a 7200 Watt.; mentre per potenze superiori deve essere 4 mm²). ● In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. ● L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica.

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

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

Montaggio

Prima di iniziare con l'installazione:

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

Predisposizione del mobile per l'incasso:

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

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

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

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

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

Nota: il prodotto è dotato di una funzione Power Limitation che permette di impostare una soglia massima di assorbimento (KW)
Per maggiori dettagli consultare il manuale "Uso e

Manutenzione".

L'apparecchio è predisposto per essere utilizzato in abbinamento ad un KIT sensore Window (non fornito dal produttore).

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

- Il collegamento elettrico del KIT all'apparecchio deve essere effettuato da personale tecnico qualificato e specializzato.
- Il KIT deve essere separatamente certificato in accordo alle norme di sicurezza pertinenti al componente ed al suo impiego con l'apparecchio. L'installazione deve essere effettuata in accordo alle regolamentazioni per gli impianti domestici vigenti.

ATTENZIONE:

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

EN - Warnings and precautions

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

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



Warnings

Please note! Pay strict attention to the following instructions: ● The device must

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

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

Important: ● After use, turn off the hob at the switch and do not rely on the pan detector. ● Prevent liquids from boiling over, so turn the heat down when boiling or heating liquids. ● Do not leave the heating elements turned on with empty pots and pans or with no pans. ● Switch off the relevant hot plate when you have finished cooking. ● Never use aluminium foil for cooking and never place products packaged in aluminium on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your device. ● Never heat a tin or can containing foods without opening it first: it might explode! ● This warning also applies to all other types of hobs. ● High power levels such as the Booster function should not be used to heat certain liquids, such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend the use of a lower power level. ● Containers must be placed directly on the hob and in the centre. Under no circumstances may any other objects be placed between the pan and the hob. ● If the temperature becomes high, the device automatically decreases the power level of

the cooking zones. ● Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the device from the mains power supply by removing the plug or turning off the mains switch. Wear protective gloves for all installation and maintenance operations. The device can be used by children over the age of eight and by people with impaired physical, sensory or mental abilities or lacking in experience or the necessary knowledge provided that they are supervised or after they have received instruction about how to safely use the device and understand the inherent dangers. Children must be supervised to ensure they do not play with the device. Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised. The room must be properly ventilated when the device is used at the same time as other gas-powered devices, or powered by other fuel. The device must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE A MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions. Failure to follow the rules for device cleaning and filter replacement and cleaning may result in a fire hazard. Food must never be cooked flambé. Using a naked flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must, therefore, be avoided under all circumstances. Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire. ● **PLEASE NOTE:** The accessible parts of the device may become hot when the hob is switched on. ● **Please note!** Do not connect the device to the electric power supply until installation has been fully completed. The regulations laid down by local authorities must be strictly followed with regard to the technical and safety measures to adopt for fume extraction. ● The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by gas

combustion or other types of combustion devices. Never use the device without the grille properly installed! Only use the fastening screws supplied with the device for installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws of the right length, as indicated in the installation guide. ● When the device is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar). This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the device.

This device is marked in compliance with the European Directive 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this device is disposed of correctly, the user will help prevent potential negative impacts on the environment and human health.



The  symbol on the device or documentation provided indicates that this device must not be treated as domestic waste, but must be taken to a suitable waste collection site for the recycling of electrical and electronic appliances. Dispose of it in accordance with local regulations for waste disposal. For further information about the treatment, recovery and recycling of this device, please contact your local authority, the collection service for household waste or the shop from where the device was purchased.

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

- Safety: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6; EN/IEC 60335-2-31; EN/IEC 62233.
- Performance: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When you start cooking, turn the device on at minimum speed, leaving it on for a few minutes when you have finished cooking. Increase the speed only if there is a large quantity of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary. To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimise noise, use the maximum duct diameter indicated in this manual.

Energy saving

Recommendations for best results:

- Use pots and pans with a bottom diameter equal to that of the

cooking zone.

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

Installation

Both electric and mechanical installation must be carried out by specialised personnel.

The electrical appliance is designed to be built into a work top with a thickness of 2-6 cm in the case of TOP installation; 2.5-6 cm in the case of FLUSH installation.

The minimum distance between the hob and the wall must be at least 5 cm in front, at least 4 cm on the sides and at least 50 cm from overhead wall units.

NB = The recommended distances are given as examples: when planning the spaces, the indications of the kitchen manufacturer must be observed.

Electrical connection

- Disconnect the device from the electric power supply.
- Installation must be carried out by professionally qualified personnel with knowledge of the regulations in force for installation and safety.
- The manufacturer denies all liability to persons, animals or property if the guidelines provided in this chapter are not followed.
- The power cable must be long enough to allow the hob to be removed from the worktop.
- Make sure that the voltage on the serial number data plate on the bottom of the device corresponds to that of the domestic environment where it will be installed.
- Do not use extension leads.
- The earth power cable must be 2cm longer than the other cables.
- If the electrical appliance is not supplied with a power cable, use one with a minimum conductor diameter of 2.5 mm² for power up to 7200 Watt; for higher power levels, the diameter must be 4 mm².
- The temperature must not reach 50°C above room temperature anywhere along the cable.
- The appliance is intended for permanent connection to the power supply.

Please note! Before reconnecting the circuit to the mains power supply, make sure that it is working correctly, always check that the power cable is correctly installed.

Please note! The interconnection cable must be replaced by the authorised technical support service or by a person with similar qualifications.

Assembly

Before starting the installation:

- After unpacking the product, check that it has not been damaged during transport and in the event of problem, please contact the reseller or the Customer support service before installing it.
- Check that the product is the right size for the installation area.
- Check for accessories (e.g. bags containing screws, warranty certificates, etc.) inside the packaging (placed there for transport reasons). Remove and keep them safe, if present.

- Also check that there is a power socket near the installation area.

Preparing the cabinet for installation:

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

IMPORTANT: use a single-component adhesive sealant (S), which withstands temperatures up to 250°; before installation, thoroughly clean the surfaces to stick and eliminate any substance that may compromise adhesion, (e.g. release agents, preservatives, fats, oil, dust, traces of old adhesives, etc.); the adhesive should be uniformly spread all around the outside of the frame; after sticking, leave the adhesive to dry for about 24 hours.

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

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

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

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

For further details see the “Use and Maintenance” manual.

The device can also be used in combination with a Window sensor KIT (not supplied by the manufacturer).

If the Window sensor KIT is installed (only in the case of use in EXTRACTOR mode), air extraction will halt every time the window in the room, on which the KIT is applied, is closed.

- The KIT must be electrically connected to the device by qualified and specialised technical personnel.
- The KIT must be certified separately in accordance with the safety standards for the component and its use with the device. Installation must be carried out in accordance with current regulations for domestic systems.

PLEASE NOTE:

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

DE - Warnungen und

Vorsichtsmaßnahmen

Die in diesem Handbuch aufgeführten Anleitungen müssen streng eingehalten werden. Es wird für allfällige Zwischenfälle, Schäden und Brände im Gerät nicht

gehaftet, die aus der Nichteinhaltung der in diesem Handbuch aufgeführten Anleitungen stammen. Das Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch zum Kochen von Lebensmitteln und zum Absaugen von Dämpfen aus dem Kochvorgang selbst bestimmt. Andere Verwendungen (wie z.B. die Raumheizung) sind verboten. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Missbräuche oder fehlerhafte Einstellungen der Steuerelemente ab.

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



Warnungen

Achtung! Diese Anleitungen genau einhalten: • Vor der Durchführung von Installationsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden. • Die Installation oder Wartung muss von einem spezialisierten Techniker in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers und unter Beachtung der geltenden örtlichen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Kein Bauteil der Geräts reparieren bzw. ersetzen, wenn nicht spezifisch im Bedienungsanhandbuch gefordert. • Die Erdung des Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben. • Das Stromversorgungs Kabel muss lang genug sein, um den Anschluss des im Schrank versenkten Geräts an die Stromversorgung zu ermöglichen. • Damit die Installation den gültigen Sicherheitsvorschriften entspricht, ist ein normgerechter allpoliger Schalter notwendig, der die vollständige Trennung vom Netz unter den

Bedingungen der Überspannungskategorie III gemäß den Installationsregeln gewährleistet. • Keine

Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungen verwenden. • Nachdem die Installation abgeschlossen wurde, dürfen die elektrischen Komponenten für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. • Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Darauf achten, die Heizelemente nicht zu berühren. • Darauf achten, dass Kinder mit dem Gerät nicht spielen. Kinder fernhalten und überwachen, da die zugänglichen Teile während der Benutzung sehr heiß werden können. • Für die Menschen, die einen Herzschrittmacher und ein aktives Implantat tragen, ist es wichtig zu prüfen, dass ihr Herzschrittmacher mit dem Gerät kompatibel ist. • Die Heizelemente des Geräts während und nach der Benutzung nicht berühren. • Kontakt mit Tüchern oder anderen entzündbaren Materialien vermeiden, bis alle Komponenten des Geräts ausreichend abgekühlt sind; es besteht Brandgefahr. • Kein entflammbares Material auf dem Gerät bzw. in seiner Nähe liegen lassen. • Überhitzte Fette und Öle fangen leicht Feuer. Den Kochvorgang von Lebensmitteln überwachen, die reich an Öl und Fett sind. • Wenn die Oberfläche Risse oder Brüche aufweist, das Gerät abschalten, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden. • Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem eingeschaltet zu werden. • Der unüberwachte Kochvorgang auf einem Kochfeld mit Öl und Fett kann gefährlich sein und Brände verursachen. • Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzdauerndes Kochen muss laufend überwacht werden. • NIE versuchen, die Flammen mit Wasser zu löschen. Das

Gerät hingegen abschalten und die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Feuerlöschdecke ersticken. Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochfläche stellen. • Verwenden Sie keine Dampfreiniger, es besteht die Gefahr eines Stromschlags. • Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Oberfläche des Kochfeldes, da diese sich überhitzen könnten. • Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen: Überprüfen Sie das Typenschild (auf dem unteren Teil des Geräts), um sicherzustellen, dass die Spannung und Leistung mit der des Netzes übereinstimmt und dass die Anschlussbuchse geeignet ist. Im Zweifelsfall einen qualifizierten Fachelektriker konsultieren.

Wichtig: • Das Kochfeld nach der Benutzung mit seiner Steuervorrichtung abschalten und sich nie auf dem Topffühler verlassen. • Die Austritte von Flüssigkeiten vermeiden. Daher soll die Wärmeerzeugung zum Kochen oder Aufwärmen von Flüssigkeiten abgesenkt werden. • Die Heizelemente mit leeren Töpfen und Pfannen oder ohne Behälter nie eingeschaltet lassen. • Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie die entsprechende Kochzone aus. • Verwenden Sie niemals Alufolie zum Kochen und legen Sie niemals aluminiumverpackte Produkte direkt auf. Das Aluminium würde schmelzen und daher Ihr Gerät unwiderruflich beschädigen. • Niemals eine Konservendose oder Blechdose erhitzen, ohne sie vorher geöffnet zu haben: Sie könnte explodieren! Diese Warnung gilt für alle anderen Sorten von Kochfeldern. • Die Benutzung einer hohen Leistung wie die Booster-Funktion eignet sich nicht zum Aufwärmen von einigen Flüssigkeiten, wie z.B. das Bratöl.

Überhöhte Wärme könnte gefährlich sein. In diesen Fällen wird die Benutzung einer niedrigeren Leistung empfohlen. • Die Behälter müssen direkt auf das Kochfeld gestellt werden und zentriert sein. Auf keinen Fall dürfen andere Gegenstände zwischen Herd und Kochfeld eingesetzt werden. • Bei hohen Temperaturen senkt das Gerät die Leistungsstufe der Kochbereiche automatisch ab. • Vor jeglichem Reinigungs- oder Wartungseingriff das Gerät von der Stromversorgung durch Ausstecken des Steckers oder durch Abschalten des Hauptschalters der Wohnung trennen. • Bei allen Vorgängen der Installation und Wartung Arbeitshandschuhe verwenden. • Das Gerät darf von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeiten oder ohne Erfahrung oder notwendige Kenntnisse benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder vorher Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts und zum Verständnis der damit verbundenen Gefahren erhalten haben. • Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. • Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden. • Wenn das Gerät zusammen mit anderen Geräten mit Gasverbrennung oder anderen Brennstoffen verwendet wird, muss für eine ausreichende Belüftung des Raums gesorgt werden. • Das Gerät muss regelmäßig (MINDESTENS EINMAL PRO MONAT) innen und außen gereinigt werden; die Wartungsanweisungen müssen trotzdem beachtet werden. • Die Nichteinhaltung der Reinigungsrichtlinien des Gerätes und des Austauschs und der Reinigung der Filter führt zu einem

Brandrisiko. ● Flammbieren ist absolut verboten. ● Der Einsatz der freien Flamme ist für die Filter schädlich und kann zu Bränden führen, es muss daher in jedem Fall vermieden werden. ● Das Frittieren muss unter Kontrolle durchgeführt werden, um zu verhindern, dass sich überhitztes Öl entzündet. ● **ACHTUNG:** Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können die zugänglichen Teile des Geräts heiß werden. ● **Achtung!** Das Gerät nicht an das Stromnetz anschließen, solange die Installation nicht vollkommen abgeschlossen ist. ● Hinsichtlich der technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen zur Ableitung der Dämpfe sind die Vorschriften der zuständigen örtlichen Behörden strikt einzuhalten. ● Die angesaugte Luft darf nicht in einen Kanal geleitet werden, der für die Abführung der Rauchgase von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden, verwendet wird. ● Ohne korrekt montiertem Gitter darf das Gerät nicht verwendet werden! ● Zur Installation nur die mit dem Gerät mitgelieferten Befestigungsschrauben verwenden. Sollte diese nicht vorhanden sein, müssen geeignete Schrauben gekauft werden. Die korrekte Länge für die Schrauben, die in der Installationsanleitung angegeben sind, verwenden. ● Wenn gleichzeitig dieses Gerät und andere Geräte verwendet werden, die nicht mittels Strom versorgt werden, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa (4×10^{-5} bar) nicht überschreiten. ● Es ist wichtig, dieses Handbuch aufzubewahren, damit Sie es jederzeit einsehen können. Bei einem Verkauf, einer Übergabe oder einem Umzug soll sichergestellt werden, dass das Handbuch mit dem Produkt bleibt.

Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch die Sicherstellung der ordnungsgemäßen Entsorgung dieses Produkts trägt der Benutzer dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die



Gesundheit zu verhindern. Das -Symbol auf dem Produkt bzw. auf den begleitenden Unterlagen bedeutet, dass dieses Produkt nicht wie ein Haushaltsabfall behandelt, sondern an der entsprechenden Sammelstelle zum Recycling von Elektro- und Elektronik-Altgeräten abgegeben werden muss. Das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung beseitigen. Für weitere Informationen über die Behandlung, die Wiederverwendung und das Recycling dieses Produkts die entsprechende lokale Dienststelle, den Müllsammelndienst oder das Geschäft, bei dem das Produkt gekauft wurde, kontaktieren. Gerät, das in Übereinstimmung mit den Normen entwickelt, getestet und hergestellt wurde:

- Sicherheit: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Leistung: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Vorschläge für die korrekte Anwendung zur Verringerung der Umweltbelastung: Wenn Sie mit dem Kochen beginnen, schalten Sie das Gerät mit minimaler Geschwindigkeit ein und lassen Sie sie auch nach dem Ende des Kochvorgangs noch einige Minuten eingeschaltet. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nur bei großen Mengen an Rauch und Dampf, wobei die Booster-Funktion nur in Extremfällen verwendet wird. Um die Effizienz des Geruchsminderungssystems aufrechtzuerhalten, sollten Sie den/die Kohlefilter bei Bedarf austauschen. Um den Fettfilter effizient zu halten, reinigen Sie ihn bei Bedarf. Um die Effizienz zu optimieren und den Lärm zu minimieren, verwenden Sie den in diesem Handbuch angegebenen maximalen Durchmesser des Kanalsystems.

Energieeinsparung

Um bessere Ergebnisse zu erzielen, wird empfohlen:

- Töpfe und Pfannen zu verwenden, dessen Boden-Durchmesser gleich wie der Durchmesser des Kochbereichs ist.
- Ausschließlich Töpfe und Pfannen mit flachem Boden zu verwenden.
- Wo möglich, den Deckel auf den Töpfen während des Kochvorgangs zu lassen
- Gemüse, Kartoffeln usw. mit einer geringen Wassermenge zu kochen, um die Kochzeit zu verkürzen.
- Den Schnellkochtopf zu verwenden; dies senkt weiterhin den Energieverbrauch und verkürzt die Kochzeit
- Den Topf in der Mitte des Kochbereiches zu positionieren, der auf dem Kochfeld gezeichnet ist.

Installation

Die elektrische und mechanische Installation muss vom Fachpersonal durchgeführt werden.

Das Gerät ist für den Einbau in eine 2-6 cm dicke Arbeitsplatte vorgesehen, bei TOP-Installation; 2,5-6 cm bei FLUSH-Installation. Der Mindestabstand zwischen dem Kochfeld und der Wand muss mindestens 5 cm frontal, mindestens 4 cm seitlich und mindestens 50 cm von den oberen Hängeschränken betragen.

Hinweis = Die vorgeschlagenen Abstände sind Richtwerte: Beachten Sie bei der Gestaltung der Räume die Angaben des Küchenherstellers.

Stromanschluss

• Das Gerät vom Stromnetz trennen. • Die Installation muss von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden, das die geltenden Vorschriften in Bezug auf Installation und Sicherheit kennt. • Der Hersteller lehnt jede Verantwortung gegenüber Personen, Tieren oder Gegenständen im Falle der Nichteinhaltung der in diesem Kapitel aufgeführten Richtlinien ab. • Das Stromkabel muss ausreichend lang sein, um den Ausbau des Kochfelds aus der Arbeitsfläche zu ermöglichen. • Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Serienschild an der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der des Hauses übereinstimmt, in dem das Gerät installiert wird. • Verwenden Sie keine Verlängerungen. • Das Erdungskabel muss 2 cm länger als die anderen Kabel sein. • Wenn das Gerät nicht mit einem Netzkabel ausgestattet ist, verwenden Sie ein Kabel mit einem Mindestleiterquerschnitt von 2,5 mm² für eine Leistung bis 7200 Watt; für eine höhere Leistung muss es 4 mm² betragen). • Die Temperatur des Kabels muss an keiner Stelle die Umwelttemperatur um 50°C übersteigen. • Das Gerät ist für den dauerhaften Anschluss an das Stromnetz vorgesehen.

Achtung! Bevor man den Stromkreis wieder an das Stromnetz anschließt und seinen ordnungsgemäßen Betrieb überprüft, sich immer vergewissern, dass das Stromkabel ordnungsgemäß montiert wurde.

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

Einbau

Bevor man die Installation beginnt:

- Nach dem Auspacken des Produkts überprüfen Sie, ob es während des Transports nicht beschädigt wurde, und wenden Sie sich bei Problemen an Ihren Händler oder den Kundendienst, bevor Sie mit der Installation fortfahren.
- Prüfen, dass die Produktabmessungen zum gewählten Installationsbereich passen.
- Prüfen, ob sich in der Verpackung mitgeliefertes Material (wie z.B. Beutel mit Schrauben, Garantieblätter usw.) (aus Beförderungsgründen) befindet. Evtl. ist dieses herauszunehmen und aufzubewahren.
- Sich auch vergewissern, dass bei dem Installationsbereich eine Stromsteckdose vorhanden ist

Vorbereitung des Möbels zum Einbau:

- Das Produkt darf nicht auf Kühlern, Geschirrspülern, Herden, Öfen, Waschmaschinen und Trocknermaschinen installiert werden.
- Sämtliche Schneidearbeiten im Möbel vor dem Einbau des Kochfelds durchführen; Späne und Sägemehl-Rückstände sorgfältig entfernen.

WICHTIG: verwenden Sie einen Einkomponenten-Dichtungskleber (S), der eine Temperaturbeständigkeit von bis zu 250° aufweist; vor dem Einbau müssen die zu verklebenden Flächen gründlich gereinigt werden, wobei alle Substanzen, welche die Haftung beeinträchtigen könnten (z.B.: Trennmittel,

Konservierungsmittel, Fette, Öle, Staub, Reste von alten Klebstoffen usw.), entfernt werden müssen; der Kleber muss gleichmäßig über den gesamten Umfang des Rahmens verteilt werden; nach dem Verkleben muss der Kleber etwa 24 Stunden trocknen.

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

Anmerkung: Für eine korrekte Installation des Produkts ist es ratsam, die Rohre mit Klebeband mit folgenden Eigenschaften abzudecken:

- elastische Folie aus weichem PVC, mit Klebstoff auf Acrylatbasis
- der DIN EN 60454 entspricht
- schwer entflammbar
- ausgezeichnete Alterungsbeständigkeit
- beständig gegen Temperaturschwankungen
- bei niedrigen Temperaturen verwendbar

Hinweis: Das Produkt ist mit einer Leistungsbegrenzungsfunktion ausgestattet, mit der Sie eine maximale Absorptionsschwelle kw einstellen können

Für nähere Informationen siehe „Betrieb und Wartung“

Das Gerät ist für den Gebrauch in Kombination mit einem KIT Sensor Window (nicht vom Hersteller mitgeliefert) ausgerüstet.

Wenn man das KIT Sensor Window (nur im ABSAUGMODUS), schaltet sich die Luftabsaugung jedes Mal ab, wenn das Fenster im Raum, an dem das KIT angebracht worden ist, geschlossen ist.

- Der elektrische Anschluss des KITs an das Gerät muss von einem spezialisierten Fachtechniker ausgeführt werden.
- Das KIT muss gemäß den Sicherheitsvorschriften, die für das Bauteil und den Einsatz mit dem Gerät gelten getrennt, zertifiziert werden. Die Installation muss im Einklang mit den geltenden Regelungen für Hausanlagen ausgeführt werden.

ACHTUNG:

- Die Kabel, mit denen das Kit an das Gerät angeschlossen wird, müssen zu einem zertifizierten Kreislauf mit Sicherheitskleinspannung (SELV) gehören.
- Der Hersteller des Geräts haftet nicht für eventuell auftretende Probleme, Schäden oder Brände durch Mängel und/oder Funktionsstörungen und/oder nicht fachgerechter Installation des KITs.

FR - Avertissements et précautions

Suivre de près les instructions reportées dans ce manuel. Nous déclinons toute responsabilité pour tout problème, dommage ou incendie causé à l'appareil suite au non-respect des instructions reportées dans ce manuel. L'appareil est destiné exclusivement à un usage

domestique pour la cuisson des aliments et l'aspiration des fumées produites par la cuisson. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. chauffage de pièces). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou de réglage erroné des commandes.

- ❗ Lire attentivement les instructions : elles contiennent des informations importantes sur l'installation, sur l'utilisation et sur la sécurité.
- ❗ Ne pas effectuer de modifications électriques sur l'appareil.
- ❗ Avant de procéder à l'installation de l'appareil, vérifier qu'aucun composant n'est endommagé. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.
- ❗ Vérifier l'état de l'appareil avant de procéder avec l'installation. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.

Avertissement

Attention ! Suivre attentivement les instructions ci-dessous : ● L'appareil doit être débranché du secteur avant d'effectuer une quelconque intervention d'installation. ● L'installation ou l'entretien doit être effectué par un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne pas réparer ou remplacer les pièces de l'appareil si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation. ● La mise à la terre de l'appareil est rendue obligatoire par la loi. ● Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil, intégré dans le meuble, au secteur électrique. ● Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, il faut un interrupteur omnipolaire conforme aux normes garantissant la déconnexion complète du circuit électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation. ● Ne pas utiliser de prises multiples ni de rallonges. ● Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne devront plus être accessibles

à l'utilisateur. ● L'appareil et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. ● Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil ; garder les enfants à distance et les surveiller : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. ● Pour les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs, il est important de vérifier, avant d'utiliser la plaque à induction, que le stimulateur est compatible avec l'appareil. ● Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil. ● Éviter le contact avec des chiffons ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants de l'appareil ne soient suffisamment refroidis, risque d'incendie. ● Ne pas placer de matériaux inflammables sur l'appareil ou à proximité. ● Les graisses et les huiles chaudes peuvent facilement prendre feu. Surveiller la cuisson des aliments riches en graisse et huile. ● Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter toute possibilité d'électrocution. ● L'appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé. ● La cuisson non surveillée sur une plaque de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer des incendies. ● Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence. ● Ne JAMAIS essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau. Éteindre l'appareil et étouffer les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu. Risque d'incendie : ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson. ● Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur, risque d'électrocution. ● Ne pas poser d'objets métalliques tels que des

couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de la plaque de cuisson car ils pourraient surchauffer. ● Avant de brancher l'appareil au secteur électrique : contrôler la plaque des données (placée sur la partie inférieure de l'appareil) pour vérifier que la tension et la puissance correspondent à celle du secteur et que la prise est adéquate. En cas de doute, appeler un électricien qualifié.

Important : ● Après utilisation, éteindre la plaque de cuisson au moyen du dispositif de commande et ne pas se fier uniquement au détecteur de casseroles. ● Éviter de renverser du liquide ; pour faire bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'apport de chaleur. ● Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides, ou encore sans récipients. ● À la fin de la cuisson, éteindre la zone de cuisson correspondante. ● Pour la cuisson, ne jamais utiliser de papier aluminium, et ne jamais poser directement des produits emballés en aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement votre appareil. ● Ne jamais chauffer une boîte ou une boîte de conserve contenant des aliments sans l'ouvrir : elle pourrait exploser ! Cette mise en garde vaut pour tous les autres types de plaques de cuisson. ● L'utilisation d'une puissance élevée comme la fonction Booster ne convient pas pour le chauffage de liquides tel que l'huile de friture. Une chaleur excessive pourrait être dangereuse. Dans ces cas, il est recommandé d'utiliser une puissance inférieure. ● Les récipients doivent être directement placés sur la plaque de cuisson et être centrés. N'insérer en aucun cas d'autres objets entre la casserole et la plaque de cuisson. ● En cas de températures élevées, l'appareil réduit automatiquement le niveau de puissance

des zones de cuisson. ● Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du réseau électrique en retirant la fiche électrique ou en coupant l'interrupteur général. ● Utiliser des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien. ● L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents. ● Les enfants doivent être contrôlés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. ● Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. ● La pièce doit être suffisamment aérée quand l'appareil est utilisé simultanément aux autres appareils de combustion au gaz ou autres combustibles. ● L'appareil doit être régulièrement nettoyé à la fois à l'intérieur et à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS) cela devrait se faire en conformité avec les instructions d'entretien. ● Le non-respect des normes de nettoyage de l'appareil et du filtre (ainsi que son remplacement) comporte des risques d'incendies. ● Le flambage est strictement interdit. ● L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer des incendies et doit donc être évitée. ● La friture doit être surveillée afin d'éviter que l'huile ne prenne feu. ● **ATTENTION :** Quand la plaque de cuisson est en marche les pièces accessibles de l'appareil peuvent chauffer. ● **Attention !** Ne pas brancher l'appareil au secteur électrique tant que l'installation n'est pas totalement terminée. ● Concernant les mesures techniques et de sécurité à prendre pour l'évacuation des

fumées, respecter scrupuleusement les réglementations établies par les autorités locales compétentes. ● L'air aspiré ne doit pas être convoyé vers le conduit destiné à l'évacuation des fumées des appareils à combustion à gaz ou autres combustibles. ● Il ne faut jamais utiliser l'appareil sans la grille ! ● Utiliser seulement les vis de fixation fournies avec l'appareil ou, si elles ne sont pas comprises, acheter les bonnes vis. Utiliser des vis de la longueur indiquée dans la notice. ● Quand cet appareil et les autres non alimentés par l'énergie électrique sont en marche simultanément, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4×10^{-5} bars). ● Il est important de conserver ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, s'assurer qu'il accompagne toujours le produit.

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



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

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

• Sécurité : EN/CEI 60335-1 ; EN/CEI 60335-2-6, EN/CEI 60335-2-31, EN/CEI 62233.

• Performance : EN/IEC 61591 ; ISO 5167-1 ; ISO 5167-3 ; ISO 5168 ; EN/IEC 60704-1 ; EN/IEC 60704-2-13 ; EN/IEC 60704-3 ; ISO 3741 ; EN 50564 ; IEC 62301. EN 60350-2 ;

• CEM : EN 55014-1 ; CISPR 14-1 ; EN 55014-2 ; CISPR 14-2 ;

EN/CEI 61000-3-3 ; EN/CEI 61000-3-12. Conseils pour une utilisation correcte et destinée à réduire l'impact environnemental : Pour commencer à cuisiner, allumer l'appareil à la vitesse minimale et la laisser allumer quelques minutes, même après la fin de la cuisson. Augmenter la vitesse seulement en cas de grosses quantités de fumée et de vapeur en utilisant la fonction booster uniquement pour les cas extrêmes. Pour préserver l'efficacité du système de réduction des odeurs, remplacer le(s) filtre(s) à

charbon. Nettoyer le filtre à graisse régulièrement pour en préserver l'efficacité. Pour optimiser l'efficacité et minimiser les bruits, utiliser le diamètre maximal du système de canalisation indiqué dans ce manuel.

Économie d'énergie

Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de :

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

Installation

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

L'appareil est réalisé pour être encastré dans un plan de travail d'une épaisseur de 2-6 cm, en cas d'installation TOP, 2,5-6 cm en cas d'installation FLUSH.

La distance minimale entre la plaque de cuisson et le mur doit être d'au moins 5 cm devant, d'au moins 4 cm sur les côtés, et d'au moins 50 cm par rapport aux meubles supérieurs.

NB = Les distances indiquées sont indicatives : les indications à suivre pour la conception des espaces sont celles du fabricant de la cuisine.



Branchement électrique

● Débrancher l'appareil du secteur électrique. ● L'installation doit être effectuée par un personnel professionnellement qualifié, connaissant les normes en vigueur en matière d'installation et de sécurité. ● Le constructeur décline toute responsabilité quant aux dommages personnels, matériels et aux animaux en cas de non-respect des indications fournies dans le présent chapitre. ● Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le retrait de la plaque de cuisson du plan de travail. ● Vérifier que la tension indiquée sur la plaque de série correspond à celle fournie dans le logement dans lequel elle sera installée. ● Ne pas utiliser de rallonges. ● Le câble électrique de terre doit être 2cm plus long par rapport aux autres câbles

● Si l'appareil n'est pas doté d'un cordon d'alimentation, en utiliser un ayant des conducteurs d'une section minimale de 2.5 mm² pour une puissance allant jusqu'à 7200 Watt ; pour des puissances supérieures, la section doit être de 4 mm²). ● Le câble ne doit à aucun moment atteindre une température de 50°C supérieure à la température ambiante. ● L'appareil est destiné à être branché de manière permanente au secteur électrique.

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

Attention! Le remplacement du câble de connexion doit être effectué par le service d'assistance technique agréé ou par une

personne ayant une qualification similaire.

Montage

Avant de commencer l'installation :

- **Après avoir déballé le produit, vérifier qu'il n'a subi aucun dommage durant le transport et, en cas de problèmes, contacter le revendeur ou le Service Client, avant de procéder à l'installation.**
- Vérifier que le taille du produit acheté est adaptée à la zone d'installation choisie.
- Vérifier qu'aucun matériel accessoire (comme des sachets avec des vis, garanties, etc.) ne se trouve pas à l'intérieur de l'emballage : il doit être enlevé et conservé.
- Vérifier par ailleurs qu'une prise électrique disponible se trouve à proximité de la zone d'installation

Préparation du meuble pour l'encastrement :

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

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

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

Remarque : Il est conseillé, pour installer correctement le produit, de recouvrir les tuyaux d'un ruban ayant les caractéristiques suivantes :

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

Remarque : le produit est doté d'une fonction Power Limitation qui permet de programmer un seuil d'absorption maximal kw

Pour de plus amples détails, consulter le "Emploi et entretien".

L'appareil est prévu pour être utilisé en association avec un KIT capteur Window (non fourni par le fabricant).

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

- **Le branchement électrique du KIT à l'appareil doit être effectué par un personnel technique qualifié et spécialisé.**
- **Le KIT doit être certifié séparément, conformément aux normes de sécurité pertinentes au composant et à son utilisation avec l'appareil. L'installation doit être effectuée**

conformément aux réglementations pour les installations domestiques en vigueur.

ATTENTION :

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

NL - Waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen

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

- ⓘ Lees de aanwijzingen aandachtig: deze bevatten belangrijke informatie over de installatie, het gebruik en de veiligheid.
- ⓘ Breng geen elektrische wijzigingen aan het apparaat aan.
- ⓘ Voorafgaand aan de installatie van het apparaat moet worden vastgesteld dat alle onderdelen geen schade vertonen. Neem anders contact op met uw leverancier en ga niet verder met de installatie.
- ⓘ Controleer eerst of het apparaat intact is voordat u verder gaat met de installatie. Neem anders contact op met uw leverancier en ga niet verder met de installatie.



Waarschuwingen

Opgelet! Neem de volgende aanwijzingen strikt in acht: ● Voordat er handelingen voor installatie worden uitgevoerd, moet het apparaat eerst worden losgekoppeld van

het elektriciteitsnet. ● De installatie of het onderhoud moet worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus, in overeenstemming met de aanwijzingen van de fabrikant en conform de plaatselijk geldende normen inzake de veiligheid. Geen enkel deel van het apparaat mag gerepareerd of vervangen worden, tenzij dat uitdrukkelijk wordt aangegeven in de handleiding. ● De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht. ● De voedingskabel moet lang genoeg zijn om de aansluiting op het elektriciteitsnet van het in het meubel ingebouwde apparaat toe te staan. ● Opdat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsnormen, is een meerpolige schakelaar vereist die voldoet aan de veiligheidsnormen en die de volledige ontkoppeling van het net garandeert onder de omstandigheden van overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatievoorschriften. ● Gebruik geen stekkerdozen of verlengsnoeren. ● Na het voltooien van de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer bereikbaar zijn voor de gebruiker. ● Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heet. Let op om de verwarmingselementen niet aan te raken. ● Zor er voor dat kinderen niet met het apparaat spelen; houd kinderen op afstand en onder toezicht omdat de toegankelijke onderdelen tijdens het gebruik zeer heet kunnen worden. ● Voor mensen met pacemakers en actieve implantaten is het belangrijk om, voorafgaand aan het gebruik van de inductiekookplaat, te controleren of uw stimulator compatibel is met het apparaat. ● Tijdens en na gebruik mogen de verwarmingselementen van het apparaat niet worden aangeraakt. ● Vermijd contact met doeken of ander brandbaar materiaal

totdat alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld, brandgevaar. ● Plaats geen brandbare materialen op het apparaat of in zijn nabijheid. ● Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten. Houd toezicht tijdens de bereiding van voedsel dat rijk is aan vet en olie. ● Als het oppervlak is aangetast of gebarsten, moet het apparaat worden uitgeschakeld om het gevaar op elektrische schokken te voorkomen. ● Het apparaat mag niet door een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening in bedrijf worden gesteld. ● Een onbewaakt kookproces met olie of vet op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. ● Het kookproces moet altijd bewaakt worden. Een kort kookproces moet constant bewaakt worden. ● Probeer NOOIT om vlammen met water te blussen. In plaats daarvan moet het apparaat worden uitgeschakeld en moeten de vlammen gedoofd worden met, bijvoorbeeld, een deksel of een blusdeken. Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken. ● Gebruik geen stoomreinigers: risico op een elektrische schok. ● Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat omdat ze oververhit zouden kunnen raken. ● Alvorens het apparaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten: controleer het typeplaatje (op de onderkant van het apparaat) om er zeker van te zijn dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektriciteitsnet en controleer of het stopcontact geschikt is. Neem in geval van twiifel contact op met een gekwalificeerde electricien.

Belangrijk: ● Schakel de kookplaat na gebruik uit door middel van het bedieningspaneel en vertrouw daarbij niet op de pan-detector. ● Om het morsen van

vloeistoffen te voorkomen moet, voor het koken of verwarmen van vloeistoffen, de warmtetoevoer beperkt worden. ● Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen of potten, of zonder pannen. ● Na beëindiging van het kookproces moet de betreffende kookzone worden uitgeschakeld. ● Gebruik bij het koken nooit vellen aluminiumfolie en plaats nooit rechtstreeks met aluminium verpakte producten. Aluminium zou kunnen smelten en uw apparaat onherstelbaar beschadigen. ● Warm nooit een blikje met voedingsmiddelen op zonder het eerst te openen: het zou kunnen ontploffen! Deze waarschuwing geldt voor alle andere soorten kookplaten. ● Het gebruik van een hoog vermogen, zoals de functie Booster, is niet geschikt voor het verwarmen van bepaalde vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld bakolie. De overmatige hitte zou gevaarlijk kunnen zijn. In dit geval raden wij het gebruik van een lager vermogen aan. ● De pannen moeten rechtstreeks op de kookplaat en in het midden van de kookzones worden geplaatst. Plaats in geen geval andere voorwerpen tussen de pan en de kookplaat. ● In geval van hoge temperaturen, vermindert het apparaat automatisch het vermogensniveau van de kookzones. ● Voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert, moet u het apparaat van het stroomnet loskoppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of de hoofdschakelaar van het huis uitschakelen. ● Gebruik tijdens alle installatie- en onderhoudshandelingen altijd werkhandschoenen. ● Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen die niet beschikken over de noodzakelijke ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of

nadat ze aanwijzingen hebben ontvangen inzake het veilige gebruik van het apparaat en ze de bij het gebruik betrokken gevaren begrepen hebben. ● Kinderen moeten gecontroleerd worden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. ● De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder dat ze onder toezicht staan. ● De ruimte moet voldoende worden geventileerd wanneer het apparaat tegelijk met andere apparaten wordt gebruikt die op gas of andere brandstoffen werken. ● Het apparaat moet zowel intern als extern regelmatig worden gereinigd (TENMINSTE EEN KEER PER MAAND), maar volg daarbij de specifieke instructies in de onderhoudsinstructies. ● Het niet naleven van de voorschriften voor de reiniging van het apparaat en van het vervangen en reinigen van de filters brengt brandgevaar met zich mee. ● Flamberen is ten strengste verboden. ● Het gebruik van open vuur is schadelijk voor de filters, vormt een gevaar voor brand en moet derhalve altijd vermeden worden. ● Frituren moet altijd onder toezicht gebeuren om te voorkomen dat de olie oververhit raakt en vlam vat. ● OPGELET: Tijdens de werking van de kookplaat kunnen de toegankelijke delen van het apparaat heet worden. ● **Waarschuwing!** Sluit het apparaat niet aan op het elektriciteitsnet tot de installatie volledig is voltooid. ● Voor wat betreft de toe te passen technische maatregelen en veiligheidsmaatregelen voor de afvoer van de dampen moet de regelgeving van de plaatselijke bevoegde instanties strikt in acht worden genomen. ● De aangezogen lucht mag niet in een kanaal geleid worden dat ook gebruikt wordt voor het afvoeren van rookgassen van apparaten die functioneren op gas of andere brandstoffen. ● Gebruik het apparaat nooit als het rooster

niet op de juiste manier is gemonteerd! ● Gebruik voor de installatie enkel de meegeleverde bevestigingsschroeven of koop, indien niet meegeleverd, het juiste type schroeven. Gebruik een correcte lengte voor de schroeven zoals beschreven in de handleiding voor installatie. ● Wanneer dit apparaat gelijktijdig met andere apparaten werkt die met andere energie dan elektriciteit worden ingeschakeld, dan mag de onderdruk in de ruimte niet meer dan 4 Pa (4×10^{-5} bar) zijn. ● Het is belangrijk om deze handleiding te bewaren zodat ze op elk moment geraadpleegd kan worden. In geval van verkoop, overdracht of verhuizing moet de handleiding het product begeleiden.

Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EG, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) - (Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA)). Door er zorg voor te dragen dat dit apparaat op de correcte manier wordt verwijderd, draagt de gebruiker bij aan het voorkomen van potentieel negatieve consequenties voor het milieu en de gezondheid. Het op het product of op de begeleidende papieren



aangegeven symbool  geeft aan dat dit product niet behandeld mag worden als huishoudelijk afval, maar ingeleverd moet worden bij een erkend inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Verwerk het product in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving voor afvalverwijdering. Voor meer informatie over de verwerking, het hergebruik en de recycling van dit product moet contact worden opgenomen met de plaatselijke instantie voor de inzameling van huishoudelijke apparaten of de winkel waar het product is aangekocht.

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

- Veiligheid: CEI/EN 60335-1; CEI/EN 60335-2-6, CEI/EN 60335-2-31, CEI/EN 62233.
- Prestaties: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; CEI/EN 61000-3-3; CEI/EN 61000-3-12. Suggesties voor een correct gebruik om de gevolgen voor het milieu te verminderen: Wanneer u begint te koken, schakel het apparaat dan in met de minimale snelheid en laat hem ook na het einde van de bereiding nog enkele minuten ingeschakeld. Verhoog de snelheid alleen in geval van een grote hoeveelheid stoom en rook en gebruik de functie booster alleen in extreme gevallen. Om het systeem voor de geurbepaling efficiënt te behouden moet(en), wanneer nodig, het/de koolstoffilter(s) vervangen worden. Om het vetfilter efficiënt

te handhaven, moet het, wanneer noodzakelijk, gereinigd worden. Om de efficiëntie te optimaliseren en de geluidsemissies te beperken, moet de in deze handleiding aangegeven maximale diameter voor het leidingsysteem worden gebruikt.

Energiebesparing

Voor het verkrijgen van de beste resultaten worden aangeraden om:

- Braadpannen en pannen te gebruiken met een diameter van de bodem die gelijk is aan die van de kookzone.
- Alleen pannen en braadpannen met een vlakke bodem te gebruiken.
- Indien mogelijk moeten de deksels tijdens het kookproces op de pannen geplaatst blijven
- Bereid groenten, aardappelen, enz. met een kleine hoeveelheid water om de bereidingstijd te beperken.
- Het gebruik van een snelkookpan vermindert nog verder het energieverbruik en de bereidingstijd
- Plaats de pan in het midden van de op de plaat aangegeven kookzone.

Installatie

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

Dit huishoudelijke apparaat is geproduceerd om ingebouwd te worden in een werkblad van 2-6 cm dik in geval van installatie TOP, of 2,5-6 cm dik in geval van installatie FLUSH.

De minimale afstand tussen de kookplaat en de wand moet ten minste 5 cm aan de voorzijde en 4 cm aan de zijkanten bedragen en ten minste 50 cm ten opzichte van de bovengeplaatste kastjes.

NB = De voorgestelde afstanden zijn indicatief: bij het ontwerp van de ruimten moet rekening worden gehouden met de aanduidingen van de fabrikant van de keuken.



Elektrische aansluiting

- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet
- De installatie moet worden uitgevoerd door professioneel gekwalificeerd personeel dat op de hoogte moet zijn van de van kracht zijnde veiligheids- en installatievoorschriften.
- De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor letsel aan personen of dieren en voor materiële schade die het gevolg zijn van de niet-naleving van de in dit hoofdstuk beschreven richtlijnen.
- De voedingskabel moet voldoende lang zijn om de kookplaat van het werkblad te kunnen verwijderen.
- Verzeker u ervan dat de spanning aangegeven op het typeplaatje op de onderzijde van het apparaat overeenkomt met die van de woning waar het apparaat geïnstalleerd zal worden.
- Gebruik geen verlengsnoeren.
- De elektrische aardgeleider moet 2 cm langer zijn dan de andere geleiders.
- In het geval dat het apparaat niet is uitgerust met een voedingskabel, gebruik dan een kabel met een minimale doorsnede van de geleiders van 2,5 mm² voor vermogens tot 7200 watt: voor hogere vermogens moet de doorsnede 4 mm² zijn.
- Op geen enkel punt van de kabel mag de temperatuur 50°C hoger zijn dan de omgevingstemperatuur.
- Het apparaat is bestemd om aangesloten te worden op het elektriciteitsnet.

Opgelet! Voordat u het circuit weer op het voedingsnet aansluit en de goede werking ervan controleert, moet altijd eerst gecontroleerd

worden of de netkabel correct gemonteerd is.

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

Montage

Voordat u begint met de installatie:

- Controleer na het uitpakken van het product dat het niet beschadigd is geraakt tijdens het transport en neem in geval van problemen, voordat verder wordt gegaan met de installatie, contact op met de leverancier of de klantenservice.
- Controleer of het gekochte product de juiste afmetingen heeft voor het gekozen installatiegebied.
- Controleer of de verpakking (om transportredenen) aanvullend materiaal bevat (zoals bijvoorbeeld zakjes met schroeven, de garantie enz.); dit moet eventueel verwijderd en bewaard worden.
- Controleer ook of er in de nabijheid van het installatiegebied een stopcontact beschikbaar is

Vorbereitung van het meubel voor de inbouw:

- Het product mag niet geïnstalleerd worden boven koelapparatuur, vaatwasmachines, kachels, fornuizen, ovens, wasmachines en wasdrogers.
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden in het meubel uit en verwijder alle houtkrullen en zaagsel voordat de kookplaat geplaatst wordt.

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

OPGELET! De ontbrekende installatie van schroeven en bevestigingselementen, zoals voorzien in deze aanwijzingen, kan gevaren van elektrische aard veroorzaken.

Opmerking: voor een correcte installatie van het product wordt aangeraden om de leidingen te omwikkelen met een kleefstof met de volgende kenmerken:

- elastische folie van zachte PVC, met hechtmiddel op basis van acrylaat
- moet voldoen aan de norm DIN EN 60454
- vlamvertragend
- uitstekende weerstand tegen veroudering
- bestand tegen temperatuurwisselingen
- bruikbaar bij lage temperaturen

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

Raadpleeg de Handleiding voor "Gebruik en Onderhoud" voor meer informatie.

Het apparaat is voorbereid om gebruikt te worden in combinatie met een SET Window-sensor (niet door de fabrikant geleverd).

Wanneer de SET Window-sensor geïnstalleerd wordt (alleen bij gebruik van de AFZUIGMODUS), zal de luchtafzuiging worden

onderbroken telkens wanneer het venster van de ruimte, waarop de SET is gemonteerd, gesloten is.

- De elektrische aansluiting van de SET op het apparaat moet worden uitgevoerd door technisch gekwalificeerd en gespecialiseerd personeel.
- De SET moet afzonderlijk gecertificeerd worden in overeenstemming met de veiligheidsnormen van toepassing op het onderdeel en met zijn gebruik met het apparaat. De installatie moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende normen voor huishoudelijke systemen.

OPGELET:

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

ES - Advertencias y precauciones

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

- ❗ Lea detenidamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.
- ❗ No efectúe variaciones eléctricas en el aparato.
- ❗ Antes de instalar el aparato, compruebe que todos los componentes no estén dañados. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.
- ❗ Verifique la integridad del aparato antes de proceder con la instalación. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.



Advertencias

¡Cuidado! Siga escrupulosamente las siguientes instrucciones: • Antes de

realizar cualquier trabajo de instalación, desconecte el aparato de la red eléctrica. ● La instalación o el mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado, de conformidad con las instrucciones del fabricante y en cumplimiento de la normativa local en materia de seguridad. No repare ni sustituya ninguna parte del aparato a menos que se indique específicamente en el manual de uso. ● La ley exige la puesta a tierra del aparato. ● El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la red eléctrica. Para que la instalación cumpla con las normas de seguridad vigentes, es necesario un interruptor de corte onipolar bajo norma que asegure la desconexión completa de la red eléctrica en condiciones de la categoría de sobrecarga III, de acuerdo con las reglas de instalación. ● No utilice tomas eléctricas múltiples ni alargadores eléctricos. ● Una vez finalizada la instalación, los componentes eléctricos no deberán ser accesibles al usuario. ● El equipo y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento. ● Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato: procure vigilar a los niños y manténgalos a una distancia prudente, ya que las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. ● Para los portadores de marcapasos e implantes activos es importante comprobar, antes del uso de la placa de inducción, que el implante sea compatible con el aparato. ● Durante y después del uso, no toque los elementos de calentamiento del dispositivo. ● Evite el contacto con paños u otro material inflamable hasta que todos los componentes del aparato no se hayan enfriado suficientemente, riesgo de

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

Importante: ● Después de su uso, apague la placa de cocción por medio de su dispositivo de control sin tener en cuenta el detector de ollas. ● Evite derrames de líquidos, por lo tanto, para hervir o calentar líquidos, disminuya el suministro de calor. ● No deje los elementos de calentamiento encendidos con ollas o sartenes vacías o

sin recipientes. ● Una vez que haya terminado de cocinar, apague la zona de cocción correspondiente. ● Para la cocción nunca use hojas de papel de aluminio, y nunca coloque directamente productos embalados con aluminio. ● El aluminio fundiría y dañaría irreparablemente su aparato. ● Nunca caliente latas o tarros de lata de alimentos sin haberlas abierto previamente: ¡podrían explotar! Esta advertencia aplica para todos los otros tipos de placas de cocción. ● El empleo de una potencia elevada tal como la función Booster no es adecuada para el calentamiento de algunos líquidos, como por ejemplo el aceite para freír. El calor excesivo puede ser peligroso. En estos casos se recomienda usar una potencia más baja. ● Los recipientes deben ser colocados directamente sobre la placa de cocción y deben estar centrados. Bajo ninguna circunstancia coloque otros objetos entre la olla y la placa de cocción. ● En situaciones de altas temperaturas, el aparato disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción. ● Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconecte el aparato de la red eléctrica quitando el enchufe o desconectando el interruptor general de la habitación. ● Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo. ● El aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y la comprensión de los peligros relacionados con el mismo. ● Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato. ● Las operaciones de

limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin ninguna supervisión. ● El local debe disponer de suficiente ventilación, cuando el aparato es utilizado contemporáneamente con otros aparatos de combustión de gases u otros combustibles. ● El aparato debe limpiarse con frecuencia tanto interna como externamente (AL MENOS UNA VEZ AL MES), respete de todos modos cuanto expresamente indicado en las instrucciones de mantenimiento. ● La inobservancia de las normas de limpieza del aparato y de la sustitución y limpieza de los filtros causa riesgos de incendios. ● Está terminantemente prohibida la cocción flambé. ● El empleo de llamas libres es perjudicial para los filtros y puede originar incendios, por lo tanto, se debe evitar en cualquier circunstancia. ● Se recomienda mantener constantemente bajo control la cocción de alimentos por fritura, para evitar que el aceite recalentado arda. ● ¡CUIDADO!: Durante el funcionamiento de la placa de cocción, las partes accesibles del aparato pueden calentarse considerablemente. ● **¡Cuidado!** No conecte el aparato a la red eléctrica antes de haber terminado la instalación por completo. ● En lo que respecta a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la evacuación de los humos, atégase estrictamente a lo previsto en los reglamentos de las autoridades locales competentes. ● El aire aspirado no debe encauzarse en una tubería que se utiliza para la evacuación de los humos producidos por el aparato de combustión de gas o de otros combustibles. ● ¡No utilice nunca el aparato sin la rejilla montada correctamente! ● Utilice solo los tornillos de fijación suministrados con el aparato para la instalación o, si no se suministran,

compre el tipo de tornillos adecuado. Utilice tornillos de longitud correcta tal como especificado en la Guía de instalación. ● Cuando este aparato y otros aparatos alimentados con una energía que no sea electricidad están en funcionamiento contemporáneamente, la presión negativa en la habitación no debe superar 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier momento. En caso de venta, cesión o traslado, asegúrese de que éste permanezca junto con el producto.

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



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

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

- Seguridad: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Rendimiento: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Recomendaciones para la correcta utilización con el fin de limitar el impacto sobre el medio ambiente: Cuando empiece a cocinar, encienda el aparato a la velocidad mínima, dejándolo encendido unos minutos incluso después de terminar de cocinar. Aumente la velocidad solo si se produjera una gran cantidad de humo y vapor, accionado la función booster solamente en los casos extremos. Para que el sistema de reducción de olores, se mantenga eficiente, es preciso sustituir, cuando fuera necesario, el/los filtros de carbón. Para que el filtro de grasa se mantenga eficiente, es preciso limpiarlo cuando fuera necesario. Para optimizar la eficiencia y reducir al mínimo el ruido, utilice el diámetro máximo del sistema de canalización que figura en este manual.

Ahorro energético

Para obtener mejores resultados se recomienda:

- Usar ollas y sartenes cuyo diámetro del fondo sea igual al de la

zona de cocción.

- Use únicamente ollas y sartenes con fondos planos.
- Siempre que sea posible, mantenga la tapa sobre las ollas durante la cocción
- Cocine verduras, patatas, etc. en una pequeña cantidad de agua para reducir el tiempo de cocción.
- El uso de ollas a presión reduce aún más el consumo de energía y el tiempo de cocción
- Coloque la olla en el centro de la zona de cocción dibujada en la placa.

Instalación

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

El aparato está diseñado para ser empotrado en una encimera de 2-6 cm de espesor, en caso de instalación TOP; 2,5-6 cm en caso de instalación FLUSH.

La distancia mínima entre la placa de cocción y la pared debe ser de al menos 5 cm en el frente, al menos 4 cm en el lateral y al menos 50 cm de las unidades de la pared superior.

NB = Las distancias recomendadas son indicativas: al diseñar los espacios, siga las indicaciones del fabricante de la cocina.



Conexión eléctrica

- Desconecte el aparato de la red eléctrica. ● La instalación debe ser realizada por personal profesionalmente cualificado y con conocimiento de las normas vigentes en materia de instalación y seguridad. ● El fabricante declina cualquier responsabilidad sobre las personas, animales o cosas, en caso de incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en el presente capítulo. ● El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir el desmontaje de la placa de cocción de la encimera. ● Asegúrese de que la potencia indicada en la placa de datos, montada en la parte inferior del aparato, corresponda a la del local en el que se va instalar. ● No utilice cables de extensión. ● El cable eléctrico de puesta a tierra debe ser 2 cm más largo que los otros cables. ● Si el electrodoméstico no está equipado con cable de alimentación, utilice uno con sección mínima de los conductores igual a $2,5 \text{ mm}^2$ para voltajes de hasta 7200 vatios: mientras que para voltajes superiores deben ser de 4 mm^2 . ● En ningún momento el cable debe alcanzar una temperatura de 50°C por encima de la temperatura ambiente. ● El aparato está destinado a estar conectado permanentemente a la red eléctrica.

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

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

Montaje

Antes de iniciar la instalación:

- Después de desembalar el producto verifique que no se haya dañado durante el transporte y en caso de problemas, contacte con el distribuidor o el Servicio de Atención al Cliente, antes de proceder a la instalación.
- Asegúrese de que el producto comprado sea de un tamaño adecuado para la zona de instalación escogida.

- Asegúrese de que en el interior del embalaje no haya (por motivos de transporte) materiales de embalaje (tales como bolsas con tornillos, garantías, etc.) que, en su caso, deberán ser quitados y guardados.
- Verifique también que cerca de la zona de instalación se encuentre disponible una toma de corriente

Preparación del mueble para el empotrado:

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

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

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

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

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

Nota: el producto cuenta con una función Power Limitor que permite programar un umbral de absorción máximo kw

Consultar el manual de "Uso y Mantenimiento" para obtener más información.

El aparato está elaborado para ser utilizado en combinación con un KIT sensor Window (no suministrado por el fabricante).

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

- La conexión eléctrica del KIT al aparato debe ser realizada por personal técnico cualificado y especializado.
- El KIT debe ser certificado por separado de acuerdo a las normas de seguridad pertinentes al componente y a su utilización con el aparato. La instalación debe ser realizada de acuerdo a las reglamentaciones vigentes para la instalaciones domésticas.

ATENCIÓN:

- el cableado del KIT para conectar al aparato debe ser parte de un circuito certificado con muy baja tensión de seguridad (SELV).

- el fabricante de este aparato rechaza toda responsabilidad por eventuales inconvenientes, daños, incendios provocados por defectos y/o problemas de mal funcionamiento y/o instalación inadecuada del KIT.

PT - Advertências e precauções

Siga rigorosamente todas as instruções contidas neste manual. Declina-se toda e qualquer responsabilidade por eventuais inconvenientes, danos ou incêndios provocados ao aparelho, derivados da inobservância das instruções contidas neste manual. O aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico para a cozedura de alimentos e aspiração dos fumos derivados da própria cozedura. Não é admitido nenhum outro tipo de utilização (por ex. aquecer ambientes). O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade pelos usos inadequados ou pelas erradas definições dos comandos.

- ❗ Leia atentamente as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.
- ❗ Não faça mudanças elétricas no aparelho.
- ❗ Antes de proceder à instalação do aparelho, verifique que todos os componentes não estejam danificados. Caso contrário, entre em contacto com o revendedor e não prossiga com a instalação.
- ❗ Verifique a integridade do aparelho antes de proceder à instalação. Caso contrário, entre em contacto com o revendedor e não prossiga com a instalação.



Advertências

Atenção! Respeite escrupulosamente as seguintes instruções: ● O aparelho deve ser desligado da rede elétrica antes de efetuar qualquer intervenção de instalação. ● A instalação ou manutenção deve ser executada por um técnico especializado, em conformidade com as instruções do fabricante e no respeito pelas normas de segurança locais em vigor. Não repare ou substitua qualquer peça do aparelho se não for especificamente requerido no manual de utilização. ● A ligação do

aparelho à terra é obrigatória por lei. ● O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para permitir a ligação do aparelho, encastrado no armário, à rede elétrica. ● Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança em vigor, deve ter um interruptor onipolar padrão que assegure a desconexão completa da rede elétrica nas condições da categoria de sobretensão III, de acordo com as regras de instalação. ● Não utilize tomadas múltiplas ou extensões elétricas. ● Quando a instalação estiver concluída, os componentes elétricos não deverão continuar a estar acessíveis ao utilizador. ● O equipamento e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento. ● Tenha cuidado para que as crianças não brinquem com o aparelho; mantenha as crianças afastadas e vigie-as, pois as peças acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização. ● Antes de utilizar a placa de indução, é importante que os portadores de estimuladores cardíacos e de implantes ativos, verifiquem se o estimulador é compatível com o aparelho. ● Durante e após a utilização, não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. ● Evite o contacto com panos ou outro material inflamável enquanto todos os componentes do aparelho não estiverem suficientemente arrefecidos, risco de incêndio. ● Não coloque materiais inflamáveis por cima do aparelho ou nas suas proximidades. ● As gorduras e os óleos sobreaquecidos pegam fogo facilmente. Vigie a cozedura dos alimentos ricos em gordura e óleo. ● Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. ● O aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento através dum

temporizador externo ou dum sistema de comando à distância separado. ● A cozedura com óleo ou gordura não vigiada sobre uma placa pode ser perigoso e causar incêndios. ● O processo de cozedura deve ser vigiado. Um processo de cozedura de tempo breve deve ser vigiado continuamente. ● NUNCA tente apagar as chamas com água. Pelo contrário, desligue o aparelho e abafe as chamas, por exemplo, com uma tampa ou uma manta ignífuga. Perigo de incêndio: não apoie objetos sobre as superfícies de cozedura. ● Não utilize máquinas de limpeza a vapor, risco de choque elétrico. ● Não coloque objetos de metal, como facas, garfos, colheres e tampas, na superfície da placa, pois podem sobreaquecer. ● Antes de ligar o aparelho à rede elétrica: verifique a placa de dados (colocada na parte inferior do aparelho) para garantir que a tensão e a potência correspondam à da rede elétrica e a tomada de ligação seja adequada. Em caso de dúvida, consulte um eletricista qualificado.

Importante: ● Após o uso, desligue a placa através do seu dispositivo de comando e não confie no detetor de panela. ● Evite derramamentos de líquidos, por isso, para ferver ou aquecer líquidos, reduza o fornecimento de calor. ● Não deixe os elementos de aquecimento ligados com panelas e frigideiras vazias ou sem recipientes. ● Depois de terminar de cozinhar, desligue a respetiva zona de cozedura. ● Nunca use folhas de papel de alumínio para cozinhar, e nunca coloque diretamente produtos embalados em alumínio. O alumínio fundir-se-ia e danificaria irremediavelmente o seu aparelho. ● Nunca aqueça nenhum tipo de lata que contenha alimentos sem tê-la aberto antes: pode explodir! Este aviso aplica-se a todos os outros tipos de placas

de cozinha. ● A utilização de uma potência elevada tal como a função Booster não é adequada para o aquecimento de alguns líquidos, como por exemplo, o óleo para fritar. O calor excessivo pode ser perigoso. Nestes casos, recomenda-se a utilização de uma potência inferior. ● Os recipientes devem ser colocados diretamente na placa e estar centrados. Nunca insira outros objetos entre a panela e a placa. ● Em situação de temperatura elevada, o aparelho diminui automaticamente o nível de potência das zonas de cozedura. ● Antes de qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligue o aparelho da rede elétrica, retirando a ficha da tomada ou desligando o interruptor geral da habitação. Para todas as operações de instalação e manutenção, use luvas de trabalho. O aparelho pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou do necessário conhecimento, desde que sob vigilância ou após terem recebido instruções acerca do uso do aparelho em segurança e da compreensão dos perigos a ele inerentes. ● As crianças devem ser vigiadas para que não brinquem com o aparelho. ● A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem vigilância. O local deve dispor de ventilação suficiente quando o aparelho for utilizado em simultâneo com outros aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis. ● O aparelho deve ser limpo frequentemente, quer no seu interior quer no seu exterior (PELO MENOS UMA VEZ POR MÊS), contudo respeite as indicações expressas nas instruções de manutenção. O incumprimento das normas de limpeza do aparelho e da substituição e limpeza dos filtros implica risco de incêndio. ● É

estritamente proibida a cozedura flambê. ● O uso de chama aberta é prejudicial para os filtros e pode provocar incêndios, pelo que deve ser sempre evitado. ● A fritura deve ser feita sob controlo para evitar que o óleo sobreaquecido pegue fogo. ● **ATENÇÃO:** Quando a placa de cozinha estiver em funcionamento, as partes acessíveis do aparelho podem ficar quentes. ● **Atenção!** Não ligue o aparelho à rede elétrica sem que a instalação esteja completamente concluída. ● No que diz respeito às medidas técnicas e de segurança a serem adotadas para a extração de fumos, siga rigorosamente as disposições previstas nos regulamentos das autoridades locais competentes. ● O ar aspirado não deve ser encanado numa conduta usada para a extração dos fumos produzidos por aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis. ● Nunca utilize o aparelho sem a grelha montada corretamente! ● Utilize apenas os parafusos de fixação fornecidos em dotação com o aparelho para a instalação ou, quando não fornecidos, compre parafusos de tipo adequado. Utilize parafusos com o comprimento correto indicado no Guia de instalação. Quando este aparelho e outros aparelhos alimentados com uma energia que não seja a elétrica estiverem em funcionamento simultâneo, a pressão negativa no compartimento não deve superar 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● É importante conservar este manual para o poder consultar a qualquer momento. Em caso de venda, de cessão ou de mudança, certifique-se de que permanece junto ao aparelho.

Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EC Resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Ao assegurar-se de que este aparelho seja eliminado corretamente, o utilizador contribui para evitar as potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde. O



símbolo  no aparelho ou na documentação anexa indica que este aparelho não deve ser tratado como lixo doméstico, devendo ser entregue no ponto de recolha apropriado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos. Desfaça-se deles seguindo os regulamentos locais para a eliminação dos resíduos. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste aparelho, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde o aparelho foi adquirido.

Aparelho projetado, testado e fabricado respeitando as normas de:

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

- Desempenho: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;

- CEM: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Sugestões para um uso correto para reduzir o impacto ambiental: Quando começar a cozinhar, ligue o aparelho na velocidade mínima, deixando-o ligado durante alguns minutos, mesmo após ter terminado de cozinhar. Aumente a velocidade apenas em caso de grandes quantidades de fumo e vapor, utilizando a função booster só em casos extremos. Para manter o sistema de redução de cheiros eficiente, substitua o/s filtro/s de carvão quando for necessário. Para manter eficiente o filtro de gordura, limpe-o em caso de necessidade. Para otimizar a eficiência e minimizar os ruídos, utilize o diâmetro máximo do sistema de canalização indicado neste manual.

Poupança energética

Para obter melhores resultados, recomendamos que:

- Utilize tachos e painéis com um diâmetro do fundo igual ao da zona de cozedura;
- Utilize apenas painéis e tachos com fundos planos;
- Sempre que possível, mantenha o testó nas painéis enquanto cozinha;
- Cozinhe verduras, batatas, etc. com uma pequena quantidade de água para reduzir o tempo de cozedura;
- Reduza ainda mais o consumo de energia e o tempo de cozedura utilizando a panela de pressão;
- Coloque a panela no centro da zona de cozedura desenhado na placa.

Instalação

A instalação seja elétrica ou mecânica deve ser realizada por pessoal especializado.

O eletrodoméstico é fabricado para ser encastrado numa bancada com 2-6 cm de espessura, no caso da instalação TOP; 2,5-6 cm no caso da instalação FLUSH.

A distância mínima entre a placa e a parede deve ser de pelo menos 5 cm na frente, de pelo menos 4 cm no lado e de pelo menos 50 cm dos armários de parede superiores.

NB = As distâncias sugeridas são indicativas: as indicações do fabricante da cozinha devem ser seguidas quando planejar os espaços.

Ligação elétrica

- Desligue o aparelho da rede elétrica. • A instalação deve ser realizada por pessoal profissional qualificado e com conhecimento das normas em vigor, em matéria de instalação e segurança. • O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade relativamente a pessoas, animais ou objetos em caso de desrespeito com as diretivas fornecidas neste capítulo. • O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para permitir que a placa seja removida da bancada. • Certifique-se de que a tensão, indicada na placa do número de série localizada na parte inferior do aparelho, corresponda à da habitação onde será instalado. • Não utilize extensões elétricas. • O cabo elétrico de ligação à terra deve ser 2 cm mais comprido que os outros cabos. • No caso em que o eletrodoméstico não esteja equipado com um cabo de alimentação, utilize um com uma secção dos condutores mínima de 2,5 mm² para potência de até 7200 Watt: enquanto que para potências mais altas deve ser de 4 mm². • O cabo não deve atingir, em nenhum ponto, uma temperatura de 50 °C acima da temperatura ambiente. • O aparelho deve estar permanentemente conectado à rede elétrica.

Atenção! Antes de ligar novamente o circuito à alimentação da rede e de verificar o seu correto funcionamento, verificar sempre se o cabo de rede está montado corretamente.

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

Montagem

Antes de iniciar a instalação:

- Após desembalar o produto, verifique se não ficou danificado durante o transporte e, em caso de problemas, entre em contacto com o revendedor ou o Serviço de Assistência ao Cliente antes de proceder à instalação;
- Verifique se o produto adquirido possui as dimensões adequadas à zona de instalação previamente escolhida;
- Certifique-se de que dentro da embalagem não existe (por motivos de transporte) material acessório (por exemplo, sacos com parafusos, garantias, etc.); caso contrário, retire e guarde;
- Além disso, verifique também a existência de uma tomada elétrica disponível perto da zona de instalação.

Predisposição do móvel para o encastre:

- O produto não pode ser instalado em cima de dispositivos de refrigeração, máquinas de lavar louça, salamandras, fornos, máquinas de lavar e secadores;
- Efetue todos os trabalhos de corte no armário antes de inserir a placa de cozinha e remova cuidadosamente aparas ou resíduos de serradura.

IMPORTANTE: Utilize um adesivo vedante monocomponente (S), que tenha uma resistência a temperaturas, até 250 °; antes da instalação, as superfícies a serem coladas devem ser cuidadosamente limpas, eliminando qualquer substância que possa comprometer a sua aderência (por exemplo, agentes de descolamento, conservantes, gorduras, óleos, pós, resíduos dos adesivos anteriores etc.); a cola deve ser distribuída uniformemente por todo o perímetro do caixilho; após a colagem, deixe a cola secar por cerca de 24 horas.

ATENÇÃO! A falta de instalação de parafusos e de outros

dispositivos de fixação de acordo com estas instruções, pode resultar em riscos de natureza elétrica.

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

- Película elástica em PVC macio, com adesivo à base de acrílico;
- Que respeite a norma DIN EN 60454;
- Retardador de chama;
- Ótima resistência ao envelhecimento;
- Resistente às variações de temperatura;
- Utilizável a baixas temperaturas.

Nota: o produto dispõe de uma função Power Limitation que permite configurar um limiar máximo de absorção de kw.

Para mais informações consulte o manual "Utilização e Manutenção".

O aparelho está preparado para ser utilizado em combinação com um KIT sensor Window (não fornecido pelo fabricante).

Instalando o KIT sensor Window (somente no caso de uso no modo de ASPIRAÇÃO), a aspiração de ar parará de funcionar sempre que a janela existente na divisão em que o KIT é aplicado for fechada.

- A ligação elétrica do KIT ao aparelho deve ser realizada por pessoal técnico qualificado e especializado.
- O KIT deve ser certificado separadamente, de acordo com as normas de segurança pertinentes para o componente e o seu emprego com o aparelho. A instalação deve ser realizada de acordo com os regulamentos para os sistemas domésticos vigentes.

ATENÇÃO:

- a cablagem do KIT a ser ligada ao aparelho deve fazer parte de um circuito certificado com tensão de segurança muito baixa (SELV);
- o fabricante deste aparelho declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais inconvenientes, danos, incêndios causados por defeitos e / ou problemas de mau funcionamento e / ou instalação incorreta do KIT.

EL - Προειδοποιήσεις και προφυλάξεις

Τηρείτε αυστηρά τις οδηγίες που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη για τυχόν προβλήματα, ζημιές ή πυρκαγιά που μπορεί να προκληθούν στη συσκευή λόγω μη τήρησης των οδηγιών που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και ειδικότερα για το μαγείρεμα τροφών και την απομάκρυνση του καπνού που προκύπτει από το μαγείρεμα. Δεν επιτρέπεται άλλου είδους

χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων). Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη στην περίπτωση ακατάλληλης χρήσης του προϊόντος ή λανθασμένης ρύθμισης του συστήματος εντολών.

❗ Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες: υπάρχουν σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την εγκατάσταση, τη χρήση και την ασφάλεια.

❗ Μην παραποιείτε το ηλεκτρικό κύκλωμα της συσκευής.

❗ Προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση της συσκευής βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι ανέπαφα. Σε αντίθετη περίπτωση επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας και μην εκτελείτε την εγκατάσταση.

❗ Επιβεβαιώστε την ακεραιότητα της συσκευής προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση. Σε αντίθετη περίπτωση επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας και μην εκτελείτε την εγκατάσταση.



Προειδοποιήσεις

Προσοχή! Τηρείτε πιστά τις παρακάτω οδηγίες: ● Η συσκευή θα πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό ρεύμα προτού γίνει οποιαδήποτε ερνασία εγκατάστασης. ● Η εγκατάσταση και η συντήρηση θα πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο τεχνικό σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και σε συμμόρφωση με τους ισχύοντες τοπικούς κανονισμούς ασφαλείας. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής.στην περίπτωση που κάτι τέτοιο δεν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. ● Η νείωση της συσκευής είναι υποχρεωτική βάσει νόμου. ● Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να είναι αρκετά μακρύ ώστε να επιτρέπεται η σύνδεση της εντοιχιζόμενης συσκευής στο ηλεκτρικό ρεύμα. ● Για να τηρούνται οι ισχύοντες κανονισμοί ασφαλείας, η εγκατάσταση θα πρέπει να διαθέτει πολυπολικό διακόπτη που να εξασφαλίζει την πλήρη αποσύνδεση από το δίκτυο σε περίπτωση υπέρτασης κατηνορίας III. σε συμμόρφωση με τους κανόνες εγκατάστασης. ● Μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή μπαλαντέζες. ● Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης,

απαγορεύεται η πρόσβαση του χρήστη στα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής. ● Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Προσοχή, μην ακουμπάτε τις θερμές εστίες της συσκευής. ● Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Κρατήστε τα σε απόσταση ασφαλείας και υπό την εποπτεία σας κι αυτό διότι τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. ● Τα άτομα που φέρουν βηματοδότη ή εμφυτεύσιμο απινιδωτή είναι σημαντικό να εξακριβώνουν, πριν τη χρήση της επαγωγικής εστίας, ότι ο βηματοδότης τους είναι συμβατός με τη συσκευή. -Μην ακουμπάτε τις θερμές επιφάνειες της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και αμέσως μετά την απενεργοποίηση. ● Αποφύγετε την επαφή με πανιά ή άλλα εύφλεκτα υλικά εάν δεν έχουν κρυώσει επαρκώς όλα τα εξαρτήματα της συσκευής. κίνδυνος πυρκαγιάς. -Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά επάνω ή πλησίον της συσκευής. ● Τα υπερθερμασμένα λίπη και λάδια είναι εξαιρετικά εύφλεκτα. Να είστε πάντα σε επανόρπηση όταν μαγειρεύετε φανητά πλούσια σε λίπη ή λάδια. -Στην περίπτωση που εμφανιστούν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, απενεργοποιήστε την διότι υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. ● Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού. ● Το μαγείρεμα σε εστία με λάδι ή λίπος δίχως της επίβλεψή σας μπορεί να είναι επικίνδυνο διότι μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά. ● Το μαγείρεμα θα πρέπει να εκτελείται υπό την παρουσία σας. Θα πρέπει να είστε πάντα παρόντες όταν το μαγείρεμα είναι μικρής διάρκειας. ● Μην προσπαθήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε μία πυρκαγιά χρησιμοποιώντας νερό. Αντίθετα, θα πρέπει να απενεργοποιήσετε

τη συσκευή και εν συνέχεια να καλύψετε τη φωτιά, π.χ. με ένα καπάκι ή μία πυρίμαχη κουβέρτα. Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στις εστίες. ● Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές, κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. ● Μην ακουμπάτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαιρία, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια πάνω στην επιφάνεια της εστίας μαγειρέματος διότι υπάρχει κίνδυνος να υπερθερμανθούν. ● Προτού συνδέσετε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο: ελέγξτε την πινακίδα στοιχείων (που βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής) για να βεβαιωθείτε ότι η τάση και η ισχύς αντιστοιχούν σε εκείνες του δικτύου και ότι η πρίζα σύνδεσης είναι κατάλληλη. Σε περίπτωση αμφιβολίας, απευθυνθείτε σε έναν ηλεκτρολόγο.

Σημαντικό: ● Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος μέσω του σχετικού διακόπτη, χωρίς να βασίζεστε στον ανιχνευτή παρουσίας σκεύους. ● Για την αποφυγή της υπερχειλίσης υγρών κατά το βράσιμο ή το ζέσταμα, χαμηλώστε τη θερμοκρασία της εστίας. ● Μην αφήνετε άδειες κατσαρόλες ή τηνάνια επάνω σε αναμμένες εστίες μαγειρέματος. ● Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, απενεργοποιήστε την αντίστοιχη εστία μαγειρέματος. ● Για το μαγείρεμα μην χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο, και μην τοποθετείτε ποτέ απευθείας προϊόντα που είναι τυλιγμένα με αλουμινόχαρτο. Το αλουμίνιο μπορεί να λιώσει προκαλώντας έτσι ανεπανόρθωτες ζημιές στη συσκευή σας. ● Μην ζεσταίνετε ποτέ κονσέρβες τροφίμων που δεν τις έχετε ανοίξει προηγουμένως, διότι μπορεί να εκραγούν! Αυτή η προειδοποίηση ισχύει για όλους τους τύπους εστιών μαγειρέματος. ● Η χρήση αυξημένης ισχύος, όπως είναι η λειτουργία Booster, δεν ενδείκνυται για το ζέσταμα ορισμένων

υγρών όπως π.χ. το λάδι τηνάνισματος. Η υπερβολική θερμότητα μπορεί να είναι επικίνδυνη. Στις περιπτώσεις αυτές, συστήνουμε τη χρήση μικρότερης ισχύος.

- Τα σκεύη θα πρέπει να τοποθετούνται ακριβώς στο κέντρο της εστίας. Απαγορεύεται η τοποθέτηση αντικειμένων ανάμεσα στο σκεύος και την εστία.
- Σε περίπτωση υψηλών θερμοκρασιών, η συσκευή μειώνει αυτόματα το επίπεδο ισχύος των εστιών.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα βγάζοντας το φως ή κλείνοντας τον γενικό διακόπτη του δωματίου.
- Για όλες τις εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης θα πρέπει να χρησιμοποιείτε γάντια εργασίας.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές και διανοητικές ικανότητες ή από άτομα που στερούνται εμπειρίας ή απαραίτητης γνώσης, εφόσον αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και την κατανόηση των σχετικών κινδύνων.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Ο χώρος θα πρέπει να αερίζεται επαρκώς, όταν η συσκευή χρησιμοποιείται ταυτόχρονα με άλλες συσκευές καύσης αερίου ή άλλης καύσιμης ύλης.
- Η συσκευή θα πρέπει να καθαρίζεται συχνά τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά (ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ ΜΙΑ ΦΟΡΑ ΤΟ ΜΗΝΑ), σύμφωνα πάντα με όσα αναφέρονται ρητά στις οδηγίες συντήρησης.
- Η μη τήρηση των οδηγιών καθαρισμού της συσκευής και αντικατάστασης και καθαρισμού των φίλτρων συνεπάγεται τον κίνδυνο

πυρκαγιάς.

- Απαγορεύεται αυστηρά η τεχνική μαγειρέματος φλαμπέ.
- Η χρήση φωτιάς κατά το μαγείρεμα θα πρέπει να αποφεύγεται διότι μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα φίλτρα ή πυρκαγιά.
- Το τηνάνισμα θα πρέπει να εκτελείται υπό επίβλεψη διότι υπάρχει κίνδυνος να αρπάξει φωτιά το καυτό λάδι.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν η εστία μαγειρέματος είναι σε λειτουργία, τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής μπορεί να αναπτύξουν υψηλή θερμοκρασία.
- **Προσοχή!** Μην συνδέετε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο προτού ολοκληρωθεί η εγκατάσταση.
- Όσον αφορά τα τεχνικά μέτρα και μέτρα ασφαλείας που πρέπει να λαμβάνονται για την απαγωγή του καπνού θα πρέπει να τηρείτε αυστηρά όσα προβλέπονται από τους κανονισμούς των αρμόδιων τοπικών αρχών.
- Ο εξαγόμενος αέρας δεν πρέπει να διοχετεύεται σε αγωγό που χρησιμοποιείται για την απαγωγή καπνού που παράγεται από συσκευές καύσης αερίου ή άλλης καύσιμης ύλης.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν η σχάρα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά!
- Για την εγκατάσταση, χρησιμοποιείτε μόνο τις βίδες στερέωσης που παρέχονται μαζί με τη συσκευή, ωστόσο, εάν δεν παρέχονται, προμηθευτείτε τον σωστό τύπο βίδας. Χρησιμοποιείτε βίδες κατάλληλου μήκους σύμφωνα με τον Οδηγό εγκατάστασης.
- Όταν η συσκευή αυτή καθώς και άλλες συσκευές που τροφοδοτούνται με ενέργεια διαφορετική από την ηλεκτρική λειτουργούν ταυτόχρονα, η αρνητική πίεση στον χώρο δεν πρέπει να ξεπερνά τα 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Είναι σημαντικό να φυλάσσετε το παρόν εγχειρίδιο σε περίπτωση που χρειαστεί να το συμβουλευτείτε. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης, το εν λόγω έγγραφο θα πρέπει να συνοδεύει τη συσκευή.

Η συσκευή φέρει σήμανση συμμόρφωσης με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EK, Waste Electrical and Electronic Equipment

(WEEE - Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού). Να ελέγχετε ότι η αποκομιδή της συσκευής πραγματοποιείται με τον ενδεδειγμένο τρόπο, για την προστασία του περιβάλλοντος και



της δημόσιας υγείας. Το σύμβολο  στη συσκευή ή στα συνοδευτικά έγγραφα υποδεικνύει ότι το εν λόγω προϊόν δεν θα πρέπει να συλλέγεται ως κοινό οικιακό απόβλητο αλλά θα πρέπει να παραδίδεται σε κατάλληλο σημείο συλλογής και ανακύκλωσης ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Η απόρριψη του προϊόντος θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς διάθεσης των αποβλήτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, ανάκτηση και ανακύκλωση αυτής της συσκευής, επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο του δήμου σας, την υπηρεσία περισυλλογής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή.

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

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

- Απόδοσης: EN/IEC 61591, ISO 5167-1, ISO 5167-3, ISO 5168, EN/IEC 60704-1, EN/IEC 60704-2-13, EN/IEC 60704-3, ISO 3741, EN 50564, IEC 62301, EN 60350-2;

- Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας: EN 55014-1, CISPR 14-1, EN 55014-2, CISPR 14-2, EN/IEC 61000-3-3, EN/IEC 61000-3-12. Συμβουλευθείτε για την ορθή χρήση της συσκευής με σκοπό τη μείωση των αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον. Μόλις ξεκινήσετε το μαγείρεμα, ενεργοποιήστε τη συσκευή στην ελάχιστη ταχύτητα και αφήστε τη να λειτουργήσει για μερικά λεπτά ακόμη και μετά το τέλος του μαγειρέματος. Αυξήστε την ταχύτητα του μόνον σε περίπτωση μεγάλης ποσότητας καπνού ή ατμού, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία booster μόνον σε ακραίες καταστάσεις. Για τη βέλτιστη απόδοση του συστήματος μείωσης των οσμών, αντικαταστήστε το φίλτρο (ή τα φίλτρα) άνθρακα όταν χρειαστεί. Για τη διατήρηση της αποτελεσματικότητας του φίλτρου λιπαρών ουσιών, θα πρέπει να το καθαρίζετε τακτικά. Για τη βέλτιστη απόδοση της συσκευής αλλά και για να μειώσετε τα επίπεδα θορύβου, χρησιμοποιήστε τη μέγιστη διάμετρο αγωγών που αναφέρεται στο παρόν εγχειρίδιο.

Εξοικονόμηση ενέργειας

Για καλύτερα αποτελέσματα:

- Χρησιμοποιείτε κατασφράγες και τηγάνια με διάμετρο βάσης ίση με εκείνη των εστιών.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατασφράγες και τηγάνια με επίπεδη βάση.
- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάστε τα σκεύη με το καπάκι κατά το μαγείρεμα.
- Μαγειρέψτε λαχανικά, πατάτες κτλ. με μικρή ποσότητα νερού ώστε να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
- Η χρήση χύτρας ταχύτητας μειώνει ακόμη περισσότερο την κατανάλωση ενέργειας και τον χρόνο μαγειρέματος.
- Τοποθετήστε την κατασφάρα στο κέντρο της εστίας η οποία προορίζεται από την ειδική γραμμή.

Εγκατάσταση

Τόσο η ηλεκτρική όσο και η μηχανολογική εγκατάσταση θα

πρέπει να διενεργείται από εξειδικευμένο προσωπικό.

Η οικιακή συσκευή έχει σχεδιαστεί για να ενσωματώνεται σε πάγκο κουζίνας πάχους 2-6 εκ. σε περίπτωση εγκατάστασης TOP, και 2,5-6 εκ. σε περίπτωση εγκατάστασης FLUSH.

Η ελάχιστη απόσταση μεταξύ της εστίας μαγειρέματος και του τοίχου πρέπει να είναι τουλάχιστον 5 εκ. μπροστά, τουλάχιστον 4 εκ. στο πλάι και τουλάχιστον 50 εκ. σε σχέση με τα επάνω ντουλάπια.

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

⚠ Ηλεκτρική σύνδεση

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα. • Η εγκατάσταση θα πρέπει να εκτελείται από επαγγελματικά εξειδικευμένο προσωπικό που γνωρίζει τους ισχύοντες κανονισμούς ως προς την εγκατάσταση και την ασφάλεια. • Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν τραυματισμούς σε ανθρώπους ή ζώα ή για υλικές ζημιές σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών του παρόντος κεφαλαίου. • Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να είναι αρκετά μακρύ ώστε να επιτρέπει η αφαίρεση της εστίας μαγειρέματος από τον πάγκο της κουζίνας. • Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών στοιχείων στο πίσω μέρος της συσκευής είναι ίδια με εκείνη του ηλεκτρικού δικτύου του χώρου εγκατάστασης. • Μην χρησιμοποιείτε μπαλάντζες. • Το καλώδιο γείωσης πρέπει να είναι 2 εκ. πιο μακρύ από τα υπόλοιπα καλώδια. • Στην περίπτωση που η οικιακή ηλεκτρική συσκευή δεν διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε καλώδιο με ελάχιστη διατομή 2.5 mm² για ισχύ έως 7200 Watt, ενώ για μεγαλύτερη ισχύ η διατομή θα πρέπει να είναι 4 mm². • Το καλώδιο δεν θα πρέπει να αναπτύσσει διαφορά θερμοκρασίας 50°C σε σχέση με εκείνη του περιβάλλοντος. • Η συσκευή προορίζεται για μόνιμη σύνδεση με το ηλεκτρικό ρεύμα.

Προσοχή! Προτού επανασυνδεθείτε το κύκλωμα στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος και ελέγξτε τη σωστή λειτουργία της συσκευής, θα πρέπει να εξασφαλίσετε ότι το καλώδιο ρεύματος είναι σωστά συνδεδεμένο.

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

Εγκατάσταση

Πριν ξεκινήσετε την εγκατάσταση:

- Αφού αφαιρέσετε το προϊόν από τη συσκευασία του, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιές κατά τη μεταφορά και σε περίπτωση που εντοπίσετε κάποιο πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών, προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση.
- Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν έχει τις κατάλληλες διαστάσεις για το προεπιλεγμένο σημείο εγκατάστασης.
- Ελέγξτε μήπως υπάρχει κάποιο άλλο συνοδευτικό αντικείμενο εντός της συσκευασίας του προϊόντος (π.χ. σκαουλάκια με βίδες, εγγύηση, κτλ.) και αν υπάρχει, αφαιρέστε το και αποθηκεύστε το σε ασφαλές σημείο.
- Βεβαιωθείτε τέλος ότι πλησίον του σημείου εγκατάστασης υπάρχει διαθέσιμη κάποια πρίζα.

Προετοιμασία του σημείου εγκατάστασης της συσκευής:

- Το προϊόν δεν μπορεί να εγκατασταθεί επάνω σε συσκευές ψύξης, πλυντήρια πιάτων, σόμπες, φούρνους, πλυντήρια και στεγνωτήρια.
- Ολοκληρώστε όλες τις εργασίες κοπής στο σημείο εγκατάστασης προτού τοποθετήσετε την εστία μαγειρέματος και αφαιρέστε προσεκτικά τυχόν θρύμματα ή πριονιδιά.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Χρησιμοποιήστε ένα σφραγιστικό συγκολλητικό ενός συστατικού (**S**), που να αντέχει σε θερμοκρασία έως 250°. Πριν την εγκατάσταση θα πρέπει να καθαρίζετε καλά τις επιφάνειες τοποθέτησης της κόλλας απομακρύνοντας κάθε ουσία που ενδέχεται να επηρεάσει την πρόσφυση (π.χ.: αποκολλητικά, συντηρητικά, λίπη, λάδια, σκόνες, υπολείμματα παλιάς κόλλας κτλ.). Η κόλλα θα πρέπει να κατανέμεται ομοιόμορφα σε όλη την περίμετρο του πλαισίου. Μετά την τοποθέτηση της κόλλας αφήστε την να στεγνώσει για περίπου 24 ώρες.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Εάν η τοποθέτηση των βιδών και των στοιχείων στερέωσης δεν πραγματοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, ενδέχεται να προκληθούν κίνδυνοι ηλεκτρικής φύσεως.

Σημείωση: για τη σωστή εγκατάσταση του προϊόντος συνιστάται η κάλυψη των σωληνώσεων με αυτοκόλλητη ταινία που διαθέτει τα εξής χαρακτηριστικά:

- ελαστική μεμβράνη από μαλακό PVC, με ακρυλική συγκολλητική ουσία
- εναρμονισμένη με τον κανονισμό DIN EN 60454
- επιβραδυντική δράση στην περίπτωση πυρκαγιάς
- εξαιρετικά ανθεκτική στη φθορά
- ανθεκτική στις αυξημένες θερμοκρασίες
- δυνατότητα χρήσης σε χαμηλές θερμοκρασίες

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

Για περισσότερες λεπτομέρειες συμβουλευτείτε το εγχειρίδιο "Χρήση και Συντήρηση".

Η συσκευή έχει σχεδιαστεί ώστε να μπορεί να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με ένα ΚΙΤ αισθητήρα Παραθύρου (δεν παρέχεται από τον κατασκευαστή).

Με την τοποθέτηση του ΚΙΤ αισθητήρα Παραθύρου (μόνο σε περίπτωση χρήσης της λειτουργίας ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗΣ), η απορρόφηση του αέρα θα σταματάει να λειτουργεί κάθε φορά που κλείνει το παράθυρο του δωματίου, πάνω στο οποίο έχει τοποθετηθεί το ΚΙΤ.

- Η ηλεκτρική σύνδεση του ΚΙΤ στη συσκευή πρέπει να πραγματοποιείται από καταρτισμένο και εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό.
- Το ΚΙΤ θα πρέπει να φέρει χωριστή πιστοποίηση σύμφωνα με τους κανονισμούς ασφαλείας που αφορούν το εξάρτημα και τη χρήση του σε συνδυασμό με τη συσκευή. Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις ισχύουσες κανονιστικές ρυθμίσεις για τις οικιακές εγκαταστάσεις.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

- η καλωδίωση του ΚΙΤ που πρόκειται να συνδεθεί στη συσκευή πρέπει να αποτελεί μέρος ενός κυκλώματος με πολύ χαμηλή τάση ασφαλείας (SELV).
- Ο κατασκευαστής της εν λόγω συσκευής αποποιείται κάθε ευθύνη για τυχόν ανωμαλίες, ζημιές, πυρκαγιές που οφείλονται σε ελαττώματα ή/και προβλήματα δυσλειτουργίας ή/και εσφαλμένη εγκατάσταση του ΚΙΤ.

SV - Varningstexter och försiktighetsåtgärder

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

① Läs igenom instruktionerna noggrant: dessa tillhandahåller viktig information beträffande installation, användning och säkerhet.

① Utför inte elektriska ändringar på apparaten.

① Innan installation av apparaten påbörjas, kontrollera att inga skador har uppstått på komponenterna. Kontakta i sådant fall återförsäljaren innan installationen utförs.

① Efterså snart som möjligt, se till att säkerheten på den utrustning som används för installationen är i ordning. Se till att den utrustning som används för installationen är i ordning. Se till att den utrustning som används för installationen är i ordning.



Varningstexter

Observera! Följ instruktionerna nedan noga: ● Apparaten måste vara kopplas bort från elnätet innan några installationsåtgärder utförs. ● Installation och underhåll ska utföras av en behörig tekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och i enlighet med gällande lokala säkerhetsföreskrifter. Reparationer och byten av delar på apparaten som inte är särskilt angivna i handboken är inte tillåtna. ● Apparaten måste iordas enligt laa. ● Elkabeln ska vara tillräckligt långa för att ansluta den monterade apparaten till elnätet när den är inbyggd i köksmöbelen. ● I syfte att utföra en korrekt anslutning i enlighet med gällande säkerhetsstandarder

skall en godkänd enpolig strömbrytare installeras, enligt gällande installationsföreskrifter, som garanterar en total fränkoppling från elnätet enligt överspänningsskategori III. ● Använd inte grenuttag eller förlänningssladdar. ● Efter avslutad installation 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 värmeelementen. ● Kontrollera att barn inte leker med apparaten. Barn ska vistas på säkert avstånd från apparaten eftersom vissa delar blir mycket heta i samband med användningen. ● Det är viktigt att personer med hjärtstimulatorer och aktiva implantat kontrollerar att stimulatorn är kompatibel med apparaten innan induktionshällen sätts i funktion. ● Undvik att vidröra värmeelementen under och efter användningen. ● Undvik kontakt med trasor eller annat antändningsbara material tills apparatens alla komponenter har svalnat, risk för eldsvåda. ● Placera inte antändningsbara material på apparaten eller i närheten av denna. ● Upphettat fett eller olia kan lätt fatta eld. Matlagning med livsmedel som innehåller mycket fett och olia ska ske under uppsikt. ● Om en spricka uppstått på ytan ska apparaten stängas av för att undvika risken för elektriska stötar. ● Apparaten är inte avsedd att kontrolleras med en utvändigtimer eller en extra fristående fjärrkontroll. ● Matlagning utan uppsikt med olia eller fett på spishällen kan medföra risker och orsaka bränder. ● Matlagning ska ske under uppsikt. Snabb matlagning ska ske under ständig uppsikt. ● Eldsvådor ska ALDRIG släckas med vatten. Slå istället av apparaten och täck eldlåorna till exempel med ett lock eller en brandfilt. Fara för

brand: spishällen ska inte användas som avställingsyta. ● Använd inte ångrenörare, risk för elektriska stötar. ● Placera aldrig metallföremål, såsom knivar, qafflar, skedar och lock på spishällens yta då de kan bli mycket heta. ● Innan apparaten ansluts till elnätet: kontrollera att spänningen och effekten som anges på märkplåten (placerad nedtill på apparaten) överensstämmer med elnätets nätspänning och att anslutningskontakten är lämplig. I händelse av tvivel, kontakta en behörig elinstallatör.

Viktigt: ● Efter användning ska spishällen stängas av med hjälp av kontrollpanelen, vilket innebär att kastrullsensorn inte längre fungerar korrekt. ● Undvik att vätskor kokar över, sänk i detta syfte värmen för att koka och värma vätskor. ● Lämna inte värmeelementen påslagna med tomma kastruller och stekpannor, eller utan kokkärl. ● Stäng av kokzonen när matlagningen har avslutats. ● Använd aldrig aluminiumfolie vid matlagningen och ställ aldrig produkter som har förpackats med aluminium direkt på spishällen. Aluminiumet riskerar att smälta och orsaka allvariga 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 fritvrolia. En alltför hög värme kan utöra fara. En lägre effekt är att föredra vid denna typ av matlagning. ● Kokkärlet måste placeras direkt på spishällen och mitt över kokzonen. Andra föremål får under inga omständigheter föras in mellan kokkärlet och spishällen. ● Vid mycket höga temperaturer minskar apparaten automatiskt effektnivån på kokzonerna. ● Före alla ingrepp för rengöring eller

underhåll, koppla bort apparaten från elnätet genom att dra ut kontakten eller koppla bort bostadens huvudströmbrytare.

- Använd arbetshandskar för alla typer av installationer ● 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 uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Rengöring och underhåll får utföras av barn endast om de är under uppsikt.
- Lokalen ska vara tillräckligt ventilerad, om apparaten används samtidigt med andra apparater med gasförbränning eller andra bränslen.
- Apparaten ska rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), iaktta i alla händelser vad som uttryckligen anges i underhållsinstruktionerna.
- Underlåtenhet att iaktta föreskrifterna för rengöring av apparaten och utbytet och rengöringen av filtren medför brandrisk.
- Flambering är strängt förbjuden.
- Användningen av öppen låga är skadlig för filtren och kan leda till brand och måste därför alltid undvikas.
- Frityr ska göras under kontrollerade former för att undvika att den uppvärmda oljan fattar eld.
- OBSERVERA: När spishällen är på, kan köksfläktens åtkomliga delar på apparaten bli varma.
- **Observera!** Anslut inte apparaten till elnätet förrän installationen har slutförts.
- Vad gäller de tekniska åtgärder och säkerhetsåtgärder som ska vidtas för rökgasavledning ska bestämmelser som fastställts av lokala behöriga myndigheter strikt iakttas. ●

Frånluft får inte avledas i ett rör som används för avledning av rökgaser som produceras av apparater med gasförbränning eller andra bränslen. ● Använd aldrig apparaten utan korrekt monterat galler! ● Använd endast de fästskruvar som medföljer apparaten, för installationen eller om inte medföljande, köp lämplig typ av skruvar. Använd skruvar av korrekt längd som identifieras i Installationshandboken. ● När denna apparaten och andra apparater som matas med icke elektrisk energi, fungerar samtidigt, får det negativa trycket i lokalen inte överskrida 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● Det är viktigt att spara denna handbok så att den när som helst är tillgänglig för framtida konsultationer. I händelse av försäljning, överlåtelse eller flytt ska handboken alltid följa med produkten.

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



hälsa. Symbolen  på produkten, eller i medföljande dokumentation, visar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på en lämplig insamlingsplats 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 utformats, 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. EN 60350-2;
- Elektromagnetisk kompatibilitet: SS-EN 55014-1, CISPR 14-1, SS-EN 55014-2, CISPR 14-2, SS-EN 61000-3-3, SS-EN 61000-3-12. Förslag till en korrekt användning i syfte att reducera miljökonsekvenserna: När ni börjar laga mat ska apparaten slås på och ställas på minimihastigheten. Lämna den dessutom på i ett par minuter efter att matlagningen har avslutats. Öka endast hastigheten i händelse av stora mängder rök och ånga, och använd endast booster-funktionen i extrema fall. För att hålla luktreduktionssystemet effektivt ska kolfiltret/ kolfiltren bytas ut när så är nödvändigt. För att fettfiltret ska fungera effektivt ska det

rengöras, om nödvändigt. För att optimera och reducera bullret till ett minimum, ska kanaliseringssystemets maximala diameter som indikeras i denna handbok användas.

Energibesparing

För att erhålla ett optimalt resultat rekommenderar vi att:

- Använda pannor och kastruller som har samma bottendimension som kokzonen.
- Endast använda grytor och kastruller med plan botten.
- När det är möjligt, täcka över 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.

Installation

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

Hushållsapparaten har utformats för att byggas in i en bänkskiva med en fjöcklek på 2–6 cm vid installationen TOP; 2,5–6 cm vid installationen FLUSH.

Det minsta avståndet mellan spishällen och väggen måste vara minst 5 cm frontalt, minst 4 cm på sidorna och minst 50 cm i förhållande till de övre väggskåpen.

OBS = De avstånd som rekommenderas är ungefärliga: vid utformning av utrymmena måste man följa anvisningarna från kökets tillverkare.

Elektrisk anslutning

- 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 om föreskrifterna i detta kapitel inte iakttas.
- Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att spishällen ska kunna tas ur bänkskivan.
- Kontrollera att den spänning som anges på märkplåten, som är placerad på apparatens undersida, överensstämmer med elnätets spänning i hemmet.
- Använd inte förlängningssladdar.
- Jordkabeln ska vara 2 cm längre än övriga kablar.
- Om hushållsapparaten inte är utrustad med elkabel, använd en kabel med ett tvärsnitt på minst 2,5 mm² för en effekt på upp till 7 200 Watt, medan ett tvärsnitt på minst 4 mm² behövs vid högre effekt.
- Ingen del av kabeln får uppnå en temperatur som överskrider lokalens temperatur med 50°C.
- Apparaten är avsedd för permanent anslutning till elnätet.

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

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

Montering Innan installationen påbörjas:

- Kontrollera efter att produkten har packats upp att inga skador uppstått i samband med transporten. Kontakta i

sådana fall återförsäljaren eller servicekontoret innan installationen påbörjas.

- Kontrollera att den införskaffade produktens dimensioner är lämpliga för installationsplatsen.
- Kontrollera att inget medföljande material (till exempel påsar med skruvar, garantihandlingar osv.) lämnats kvar i emballaget (av transportskäl). I sådana fall avlägsna materialet och spara det.
- Kontrollera också att det finns ett elektriskt uttag i närheten av installationsplatsen.

Förberedelse av köksmöblen för inbyggnad:

- Produkten kan inte installeras ovanför kylanordningar, diskmaskiner, kachelugnar, ugnar, tvättmaskiner och torktumlare.
- Utför alla utskämningsarbeten i köksmöblen innan spishällen sätts på plats och avlägsna sågspån och rester noga.

VIKTIGT: använd ett enkomponentslim (**S**) som tål temperaturer på upp till 250°. Innan installationen måste ytorna som ska limmas rengöras noggrant så att alla ämnen som kan försämra fästförmågan (t.ex. släppmedel, konserveringsmedel, fett, olja, damm, gamla limrester, osv.) tas bort. Bindemedlet måste fördelas jämnt runt om hela infattningen. Efter limningen måste man låta bindemedlet torka i cirka 24 timmar.

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 tätningsmaterial 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

Obs: produkten är utrustad med funktionen Power Limitation (effektbegränsning), vilket gör det möjligt att ställa in en gräns för maximal strömupptagning i kw.

För ytterligare detaljer konsultera manualen "Användning och underhåll".

Apparaten är avsedd att användas i kombination med ett Window Sensor-KIT (levereras inte från tillverkaren).

När detta Window Sensor-kit har installerats (endast vid användning i läget FRÅNLUFT), så slutar frånluften att fungera varje gång fönstret i rummet där kitet appliceras, är stängt.

- Elanslutningen av utrustningen till apparaten ska utföras av kompetent och specialiserad personal.
- Detta KIT ska vara certifierat separat i enlighet med säkerhetsbestämmelserna för komponenten och dess användning med apparaten. Installationen ska göras i överensstämmelse med gällande förordningar för bostadsinstallationer.

OBSERVERA:

- kabelläggningen av detta KIT som ska anslutas till apparaten ska utgöra del av en certifierad krets med mycket låg säker spänning (SELV).
- tillverkaren av denna apparat fransäger sig allt ansvar för eventuella olägenheter, skador, bränder orsakade av fel och/eller problem med funktionsfel och/eller felaktig installation av detta KIT.

FI - Varoitukset ja varotoimenpiteet

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

- ❗ Lue käyttöohjeet huolellisesti: ne sisältävät tärkeää tietoa laitteen asennuksesta, käytöstä ja turvallisuudesta.
- ❗ Älä tee muutoksia laitteen sähköliitäntöihin.
- ❗ Ennen laitteen asennusta tarkista, että kaikki osat ovat ehjiä. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.
- ❗ Tarkista laitteen eheys ennen kuin asennukseen ryhdytään. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.



Varoituksia

Varoitus! Noudata huolellisesti seuraavia ohjeita: • Laite tulee kytkeä irti sähkövirrasta ennen mitään asennustoimenpidettä. • Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain ammattitaitoinen asentaja valmistajan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten turvallisuusmäärävsten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei ohjekirjassa nimenomaan neuvota tekemään niin. • Laite tulee maadoittaa lain mukaisesti. • Virtaiohdon tulee olla riittävän pitkä, jotta kalusteeseen upotettu laite voidaan kytkeä sähkövirtaan. • Asennus on voimassa olevien turvallisuusmäärävsten mukainen vain, jos iäriestelmässä on määrävsten mukainen moninapainen verkkokvtkin, jolla varmistetaan, että laite on kytketään täysin

irti sähköverkosta vlijännite III -tilanteessa, asennusmäärävsten mukaisesti. • Älä käytä monipistorasioita tai jatkojohtoja. • Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa enää olla käyttäjän ulottuvilla. • Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat 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 kuumentua rajusti käytön aikana. • Sydämentahdistimien ja aktiivisten implanttien käyttäjien on tarkistettava, että tahdistin on yhteensopiva laitteen kanssa ennen laitteen käyttöönottoa. • Älä koske laitteen lämpövastuksiin käytön aikana tai sen jälkeen. • Vältä kosketusta liinoihin tai muihin syttvviin materiaaleihin, kunnes kaikki laitteen osat ovat iäähdyneet riittävästi, tulipalon vaara. • Älä laita tulenarkoja materiaaleja laitteen päälle tai sen läheisvyyteen. • Ylikuumentunut rasva tai öliv syttv helposti palamaan. Valvo kvpsvmistä, jos ruoka sisältää paljon rasvaa tai ölivä. Jos pinta on haliennut, sammuta laite estääksesi sähköiskujen vaaran. • Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen aiastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa. • Rasvassa tai ölivssä kvpsentäminen keittotasolla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalovaaran. • Älä jätä keittotasoa toimimaan ilman valvontaa. Nopeaa kvpsennvstä on valvottava koko aian. • **ÄLÄ KOSKAAN** yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Kvtkke sen sijaan laite irti sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutushuovalla. Tulipalovaara: älä jätä esineitä keittotasojen päälle. • Älä käytä hövrvpuhdistuslaitteita, sähköiskuvaara. • Älä laita metalliosia, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia

keittotasolle, sillä ne saattavat ylikuumentua. • Ennen kuin laite kytketään sähköverkkoon, tarkista tuotekilvestä (joka sijaitsee laitteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat laitteeseen, ja varmista liitännäpistorasian soveltuvuus. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.

Tärkeää: • Kytke keittotaso 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, äläkä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle. • Kun kypsennys on valmis, sammuta siihen liittyvä keittoalue. • Älä käytä kypsennyksessä koskaan alumiinifoliota äläkä aseta tasolle koskaan suoraan alumiiniin käärittäviä tuotteita. Alumiinin sulaminen vaurioittaa laitteen korjauskelvottomaksi. • Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suliettua peltitölkkiiä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää! Tämä varoitus koskee kaikkia keittotasomalleja. • Korkean tehon käyttö, kuten Booster-toiminto, ei sovellu ioidenkin nesteiden, kuten friteerausölivn, kuumentamiseen. Liiallinen kuumuus voi olla vaarallista. Näissä tapauksissa on suositeltavaa käyttää pienempää tehoa. • Keittoastiat tulee asettaa keittotasolle, ja niiden on oltava tason keskellä. Älä missään tapauksessa aseta muita esineitä kattilan ja keittotason väliin. • Korkeissa lämpötiloissa laite vähentää automaattisesti keittoalueiden tehoa. • Ennen minkä tahansa puhdistus- tai huoltotoimenpiteen suorittamista, kytke laite irti sähköverkosta irrottamalla pistoke tai kytkemällä huoneiston pääkatkaisin pois päältä. • Kaikkien asennukseen ja huoltoon liittyvien toimenpiteiden aikana suojaa kädet

työkäsineillä. • Laitteen käyttö on sallittu vähintään 8-vuotiaille lapsille ja sellaisille henkilöille, joiden fyysinen, aisteihin liittyvä tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä sillä ehdolla, että heitä valvotaan ja opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyen ja että he tuntevat sen käyttöön liittyvät vaarat. • Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella. • Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa. • Kun laitetta käytetään samanaikaisesti muiden kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden kanssa, huoneessa on oltava riittävä tuuletus. • Laite tulee puhdistaa usein sekä sisä- että ulkopuolelta (VÄHINTÄÄN KERRAN KUUKAUDESSA), noudattamalla joka tapauksessa huolto-ohjeessa nimenomaisesti annettuja aikoja. • Laitteen puhdistukseen ja sekä suodattimien puhdistukseen ja vaihtoon kuuluvien ohjeiden noudattamatta jättäminen aiheuttaa tulipalovaaran. • Ruokien liekittäminen on ehdottomasti kiellettyä. • Avotulen käyttö on vahingollista suodattimille ja voi aiheuttaa tulipaloja. Näin ollen sen käyttöä on vältettävä joka tapauksessa. • Friteerausta on valvottava jatkuvasti, jotta voidaan välttää ylikuumentuneen öljyn syttyminen. • VAROITUS: Kun keittotaso on toiminnassa, laitteen kosketettavat osat voivat tulla kuumiksi. • **Varoitus!** Älä liitä laitetta sähkövirtaan ennen kuin asennus on suoritettu loppuun. • Mitä sovellettaviin tekniisiin turvallisuusmääräyksiin tulee, noudata paikallisten pätevien viranomaisten antamia määräyksiä. • Imettyä ilmaa ei saa ohjata kanavaan, jota käytetään kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden savujen poistoon. • Älä koskaan käytä laitetta, ellei ritilää ole asennettu oikein paikalle! • Käytä asennuksessa pelkkiä

laitteen mukana tulevia kiinnitysruuveja, tai jos ne eivät kuulu toimitukseen, hanki tyypiltään oikeat ruuvit. Käytä pituudeltaan oikean kokoisia ruuveja, jotka on osoitettu asennusohjeessa. • Kun tätä laitetta ja muuta kuin sähköenergiaan käyttäviä laitteita käytetään samanaikaisesti, huoneessa syntyvä negatiivinen paine ei saa ylittää 4 Pa:ta (4×10^{-5} bar). • On tärkeää säilyttää tätä ohjekirjaa tulevaa tarvetta varten. Mikäli laite myydään tai luovutetaan uudelle omistajalle tai jos laitteen käyttäjä muuttaa, on varmistettava, että ohjekirja kulkee laitteen mukana.

Tämä laite on merkitty EU:n Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) -direktiivin 2012/19/EY mukaisesti. Käyttäjä pystyy osaltaan estämään mahdolliset terveydelle ja ympäristölle haitalliset seuraukset hävittämällä laitteen asianmukaisella tavalla.



Symboli  tuotteessa tai tuotteen mukana toimitetuissa asiakirjoissa osoittaa, että tätä tuotetta ei tule käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä vaan se tulee toimittaa sopivaan keräyspisteeseen, jossa sähkö- ja elektroniikkalaitteet kierrätetään. Hävittä laite noudattamalla paikkakuntasi jätehuoltoa koskevia säädöksiä. Jos tahdot lisätietoja laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierrätyksestä, ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon, talousjätteiden keräyspisteeseen tai liikkeeseen, josta laite on hankittu.

Laite on suunniteltu, testattu ja valmistettu noudattamalla seuraavia standardeja:

- Turvallisuus: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Suorituskyky: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Neuvoja oikeaan käyttöön ympäristövaikutuksen vähentämiseksi: Kun aloitat ruokien kypsennyksen, käynnistä laite miniminopeudelle. Jätä se päälle vielä muutamaksi minuutiksi kypsennyksen jälkeen. Lisää nopeutta vain kun paikalla on suuri määrä savua ja höyryä: käytä booster-toimintoa vain ääritapauksissa. Vaihda tarvittaessa hiilisuoatin/suodattimet hajujen vähennysjärjestelmän tehokkuuden säilyttämiseksi. Jotta rasvasuodattimen tehokkuus säilyisi, puhdista se tarpeen vaatiessa. Tehokkuuden vähentämiseksi käytä tässä ohjekirjassa osoitettua kanavoinnille tarkoitettua maksimaalista halkaisijaa.

Energian säästö

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi on suositeltavaa:

- Käyttää kattiloita ja pannuja, joiden pohjan läpimitta on sama kuin keittoalueen läpimitta.
- Käyttää vain tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.

- Peittää kattila kannella kypsennyksen ajaksi, jos mahdollista
- Keittää kasvikset, perunat yms. pienessä vesimäärässä keittoajan lyhentämiseksi.
- Käyttää painekattilaa, sillä se pienentää energian kulutusta ja lyhentää kypsennysaikaa
- Asettaa keittoastia tasoon merkityn keittoalueen keskelle.

Asennus

Sekä sähkö- että mekaaninen asennus edellyttävät erikoistunutta henkilökuntaa.

Kodinkone on suunniteltu upotettavaksi 2–6 cm paksuun työtasoon TOP-asennuksen tapauksessa ja 2,5–6 cm paksuun tasoon FLUSH-asennuksen tapauksessa.

Keittotason ja seinän välissä tulee olla vähintään 5 cm tilaa edessä, 4 cm sivussa ja 50 cm yläpuolella.

TÄRKEÄÄ = Ehdotetut etäisyydet ovat suuntaa antavia. Tilojen suunnittelussa tulee noudattaa keittiön valmistajan antamia ohjeita.

Sähköliitäntä

- 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 vahinkoon on synnä näiden määräysten noudattamisen laiminlyöminen. • Virtajohton on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta. • Varmista, että laitteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asuntosi jännitettä. • Älä käytä jatkojohtoja. • Maadoitusjärjestelmään tulee olla 2 cm pidempi kuin muut johdot. • Mikäli kodinkoneen mukana ei ole toimitettu virtajohtoa, käytä virtajohtoa, jonka poikkileikkaus on vähintään 2,5 mm² 7200 watin tehoinn asti. Tämän ylittävälle tehoille vähintään 4 mm²). • Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa. • Laite on suunniteltu liitettäväksi pysyvästi sähköverkkoon.

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

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

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 lähetytyillä on pistorasia

Kalusteen valmistelu asennusta varten:

- Tuotetta ei voi asentaa jäädytyslaitteiden, astianpesukoneiden, uunien, pesukoneiden ja kuivausrumpujen päälle.

- Saha kalusteeseen aukot ennen keittotason sijoittamista siihen ja poista huolellisesti kaikki lastut tai sahanpurut.

TÄRKEÄÄ: Käytä yksikomponenttista liima- ja tiivisteainetta (S), joka kestää 250°:n lämpötilan; ennen asennusta liimattavat pinnat tulee puhdistaa huolellisesti ja kaikki tarttumista haittaavat aineet tulee poistaa (esim. irrotusaineet, säilytysaineet, öljy, pöly, vanhat liimajäämät tms.). Liima-aine tulee levittää tasaisesti koko kehyksen ympärillä olevalle alueelle; anna liima-aineen kuivua noin 24 tunnin ajan liimauksen jälkeen.

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

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

- joustavaa ja pehmeää PVC:tä, akryytipohjaisella liimalla
- standardin DIN EN 60454 mukainen
- paloa estävää ainetta
- ihanteellinen vanhenemisenkestävyys
- kestää lämpötilan vaihteluita

- voidaan käyttää alhaisissa lämpötiloissa

Huomautus: tuote on varustettu Power Limitation -toiminnolla, jonka avulla kilowattien maksimaalinen absorbointiraja voidaan asettaa

Lue lisää "käyttö- ja huolto"-oppaasta.

Laitteessa on asennusvalmius Window-anturisarjan kanssa käyttöä varten (valmistaja ei toimita sarjaa).

Kun asennetaan Window-anturisarja (vain IMU-tilassa käytön tapauksessa), ilman imu lakkaa aina toimimasta, kun huoneessa oleva ikkuna, johon sarja on kiinnitetty, on kiinni.

- Vain pätevä ja erikoistunut tekninen henkilökunta saa liittää sarjan sähköisesti laitteeseen.
- Sarja on tyyppihyväksyttävä erikseen komponenttiin ja tämän laitteen kanssa käyttöön liittyvien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Asennuksen on vastattava voimassa olevia kotitalousjärjestelmiä koskevia määräyksiä.

VAROITUS:

- laitteeseen liitettävän sarjan johdotuksen on kuuluttava piiriin, jolla on pienoisjännitesertifikaatti (SELV).
- tämän laitteen valmistaja ei ole vastuussa mistään häiriöistä, vahingoista ja tulipaloista, joihin ovat syynä sarjan virheellinen asennus ja/tai toimintahäiriöt ja/tai viat.

NO - Advarsler og forholdsregler

Følg alle instruksjonene som er oppført i denne håndboken nøye. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antenner som oppstår grunnet en manglende overholdelse av instruksjonene i denne håndboken. Apparatet er tiltenkt brukt i husholdninger, og brukes til tilberedelse av

matvarer og avtrekk av matos og røyk/damp fra matlaging. All annen bruk er forbudt (f.eks. oppvarming av rom). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for en uegnet bruk eller for feilaktige innstillinger av kontrollene.

- ⚠ Les instruksjonene nøye. De inneholder viktig informasjon hva angår installasjon, bruk og sikkerhet.
- ⚠ Ikke foreta elektriske endringer på apparatet.
- ⚠ Før apparatet installeres må man kontrollere at ingen av dets komponenter er blitt skadet. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.
- ⚠ Kontroller at apparatet er helt intakt før installasjonen iverksettes. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.



Advarsler

Vær oppmerksom! Følg nøye alle instruksjoner som er oppgitt herunder: - Apparatet må være frakoblet strømmettet når installasjonen utføres. - Installasjonen eller vedlikeholdet må utføres av en kvalifisert tekniker, i samsvar med produsentens instruksjoner, og i overensstemmelse med lokale forskrifter angående sikkerhet. Ikke reparer eller bytt ut deler på apparatet hvis dette ikke er spesifisert i bruksanvisningen. ● Jording av apparatet er påbudt i henhold til gjeldende teknisk lovgivning. - Strømledningen må være tilstrekkelig lang slik at det innebærer apparatet kan kobles til strømmettet når det er blitt montert. ● For at installasjonen skal overholde gjeldende sikkerhetskrav, har man behov for en forskriftsmessig montert enpolet bryter, som garanterer en fullstendig frakobling fra strømmettet etter betingelsene i overspenningskateori III, i overensstemmelse med installasjonreglene. ● Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger. ● Når installasjonen er ferdig utført, skal det ikke være mulig for brukeren å få tilgang til de elektriske komponentene. ● 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 varmelementer under og etter bruk. ● Unngå kontakt med tøyfiller eller andre antennelige materialer før alle komponenter i apparatet er blitt tilstrekkelig nedkjølt. Fare for brann. ● Ikke plasser brennbare materialer på apparatet eller i nærheten av dette. ● Overopphetet fett eller olie kan lett ta fyr. Vær oppmerksom når det kokes matvarer som er rike på fett og olie. -Hvis overflaten er sprukket, slå øveblikkelig 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 lagrer mat med olie 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 svel flammene med for eksempel et lokk eller ett brannteppe. Brannfare: ikke plasser gjenstander på kokeplaten. ● Ikke bruk damprensere: risiko for elektriske støt. -Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gaffer, skieer eller lokk på platetoppens overflate, da disse kan overopphetes. ● Før man kobler apparatet til strømmettet må man kontrollere merkeskiltet (plassert nederst på apparatet) for å være sikker på at spenning og effekt samsvarer med strømmettets verdier, samt at også stikkontakten er av egnede type. Ta kontakt med en faglært elektriker hvis du er i tvil.

Viktig: -Slå av platetoppen etter bruk ved å benytte kontrollsystemet og ikke stol på gryte-detektoren. -Ikke søl med væske og reduser varmen når man koker eller varmer den opp. ● Ikke la varmelementene stå på uten gryter eller med tomme gryter og panner. ● Når man er ferdig med matlagingen må den aktuelle kokesonen slås av. ● Man må aldri bruke aluminiumsfolie i forbindelse med matlagingen, og man må aldri legge matvarer som er pakket i aluminium på platetoppen. Aluminiumen kan smelte og forårsake uopprettelige skader på 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 egnede for å varme opp enkelte væsker som for eksempel fritvrolie. For høy varme kan være farlig. I følgende tilfeller anbefaler man å bruke en lavere effekt. ● Beholderne må settes rett på platetoppen og midt på kokesonen. Plasser aldri noe mellom gryten og platetoppen. -Ved høye temperaturer reduserer apparatet kokeplatens effektivitet automatisk. ● Før det iverksettes noen form for rengjøring og vedlikehold, må apparatet kobles fra strømmettet ved å trekke ut støpslet eller slå av hovedstrømsbryteren i boligen. ● For alle installasjoner og vedlikeholdsinngrep må man anvende arbeidshansker. ● Apparatet kan anvendes av barn over 8 års alder og av personer med nedsatt fysisk, sanselig eller mental funksjonsevne, samt personer uten erfaring eller med manglende kunnskap, gitt at disse holdes under oppsyn eller har vært gjenstand for opplæring i sikker bruk av apparatet, og innehar forståelse for de farer og risikoer som er forbundet med bruken av dette. ●

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 må være utstyrt med tilstrekkelig ventilasjon når apparatet brukes sammen med andre apparater som er gassdrevne eller er basert på annen type forbrenning. ● Apparatet må rengjøres regelmessig både innvendig og utvendig (MINST EN GANG I MÅNEDEN) og alltid i samsvar med det som er blitt uttrykkelig oppgitt i vedlikeholdsinstruksjonene. ● Manglende etterfølgelse av apparatets rengjøringsstandarter, samt manglende utbytte og rengjøring av filterne, medfører brannfare. ● Flambering er strengt forbudt. ● Åpne flammer er skadelige for filterne og kan medføre antenner. Dette må derfor alltid unngås. ● Frityrsteking må gjøres med største forsiktighet, slik at ikke den varme oljen antennes. ● OBS! Når platetoppen er i funksjon kan alle de tilgjengelige delene i apparatet bli varme. ● **OBS!** Ikke koble apparatet til strømnettet før installasjonen er helt fullført. ● Hva angår tekniske og sikkerhetsmessige forholdsregler som må tas i forbindelse med avtrekk av røyk og matos, henvises det til lovgivning og regelverk fra lokale myndigheter. ● Luft som trekkes ut må ikke føres i rør som brukes til å tømme røyk fra gassdrevne eller brennstoffbaserte apparater. ● Apparatet må aldri brukes uten at risten er blitt korrekt satt inn! ● Bruk kun låseskruene som fulgte med apparatet i forbindelse med installasjonen, eller gå til innkjøp av tilsvarende type skruer. Bruk skruer med korrekt lengde i henhold til informasjonen i installasjonsveiledningen. ● Når dette apparatet brukes samtidig med andre typer apparater som drifres med energi som ikke er elektrisk, må det negative trykket i rommet aldri overskride 4

Pa (4×10^{-5} bar). ● Det er viktig å ta vare på denne håndboken slik at den er tilgjengelig ved senere behov. Sørg for at den følger med produktet hvis det selges, overføres eller flyttes.

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 miljøstasjon eller returpunkt som tar seg av gjenvinning av elektrisk og elektronisk avfall. Kast apparatet i overensstemmelse med lokale regler for eliminering av avfall. For ytterligere informasjon om behandling og gjenvinning av dette produktet, vennligst ta kontakt med lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken hvor produktet ble kjøpt.

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, EN 60350-2.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Anbefalinger for korrekt bruk og reduksjon av miljøbelastning: Når man begynner å tilberede mat anbefales det å starte opp apparatet ved laveste hastighet. La det 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 luftfjerner 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.

Energisparing

For å oppnå best mulig resultat, anbefales følgende:

- Bruk gryter og panner som har samme diameter som kokesonen som skal benyttes.
- Bruk kun kjeler og gryter med flat bunn.
- Bruk lokk på gryten under matlagning 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.

Installasjon

Både den elektriske og den mekaniske installasjonen må utføres av faglært personell.

Husholdningsapparatet er tiltenkt innbygd i en benk med tykkelse

på 2-6 cm for TOP-installasjon, eller 2,5-6 cm for FLUSH-installasjon.

Minste avstand mellom platetoppen og veggen skal være minst 5 cm i front, minst 4 cm til sidene og minst 50 cm i overkant.

NB = De anbefalte avstandene er kun ledende. I forbindelse med prosjektering av avstandene skal man alltid rette seg etter anvisningene til kjøkkenprodusenten.

Elektrisk tilslutning

● 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 som oppstår grunnet en manglende overholdelse av retningslinjene som er oppført i dette kapitlet. ● Strømledningen må være såpass lang at man fritt kan fjerne platetoppen fra benkeplaten. ● Se til at spenningen som er oppført på merkeplaten nederst på apparatet, tilsvarer den som befinner seg i huset hvor apparatet installeres. ● Ikke bruk skjøteledninger. ● Den elektriske jordledning må være 2 cm lengre enn de andre ledningene. ● Hvis husholdningsapparatet ikke er utstyrt med strømledning, må det brukes en ledning med et minimum tverrsnitt på 2,5 mm² for effekter på opptil 7200 Watt. mens høyere effekter trenger et tverrsnitt på 4 mm². ● Ledningen må ikke, langs hele dens lengde, komme opp i en temperatur som overgår romtemperaturen med mer enn 50°C. ● Apparatet skal være permanent tilkoblet strømmen.

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

Vær oppmerksom! Skifte av forbindelsesledningen må utføres av vår autoriserte teknisk kundeservice, eller eventuelt av en person med lignende kvalifikasjoner.

Montering

Før man starter med installasjonen:

- Etter at produktet er blitt 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.
- Av transporthensyn må det kontrolleres at det ikke finnes restmateriale inne i emballasjen (for eksempel poser med skruer, garantibevis, osv.). Disse må eventuelt fjernes og tas vare på.
- Kontroller også at det finnes en tilgjengelig stikkontakt i nærheten av installasjonssonen.

Forberedelse av møbel for innebygging:

- Produktet må ikke installeres over avkjølingsenheter, oppvaskmaskiner, peiser, ovner, vaskemaskiner og tørketromler.
- Utfør alle åpninger og fjern sagmugg og støv før platetoppen settes inn.

VIKTIG: Bruk et enkomponents tetningslim (S) som tåler temperaturer helt opp til 250°. Før installasjonen startes opp må alle overflater som skal limes rengjøres nøye for ethvert materiale som kan tenkes å redusere limets hefteevne (f.eks. limfjernere, visse typer konserveringsmidler, fett, oljer, støv, gamle limrester osv.). Limet må fordeles langs hele

parameteren til installasjonsstedet. Etter liming må man la limet tørke i cirka 24 timer.

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

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

Merk: produktet er utstyrt med Power Limitation funksjon slik at man kan stille inn en grenseverdi for maksimal effektforbruk kw

For ytterligere informasjon henvises det til håndboken "Bruk og vedlikehold"

Apparatet er utviklet for å brukes sammen med et monteringssett for vindussensor (ikke levert av produsenten).

Når vindussensoren installeres (og kun når apparatet brukes med avtrekksfunksjonen aktivert), vil luftavtrekket slutte å fungere hver gang vinduet i rommet hvor sensoren er blitt montert er lukket.

- Elektrisk tilkobling av monteringssettet på apparatet må gjøres av en faglært spesialtekniker.
- Monteringssettet må ha separat sertifikat i henhold til sikkerhetsstandarder som gjelder for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installasjonen må utføres i henhold til tekniske standarder og lovgivning som gjelder for forbrukerelektronikk.

OBS!

- kabelopplegget til monteringssettet må kobles til apparatet gjennom en sertifisert SELV-krets.
- Produsenten av apparatet fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antenner som oppstår grunnet defekter og/eller funksjonsproblemer og/eller feilaktig installasjon av dette monteringssettet.

DA - Advarsler og forholdsregler

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

- ❗ Læs omhyggeligt instruktionerne. De indeholder vigtige oplysninger vedrørende installation, brug og sikkerhed.
- ❗ Foretag ikke elektriske variationer på apparatet.
- ❗ Kontrollér, at alle komponenter er intakte, før du installerer apparatet. I tilfælde af defekte dele skal du rette henvendelse til forhandleren og afbryde installationen.
- ❗ Kontrollér apparatets integritet før der fortsættes med installationen. I tilfælde af defekte dele skal du rette henvendelse til forhandleren og afbryde installationen.



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, må der ikke repareres eller udskiftes dele på apparatet.
- Loven gør det obligatorisk at tilslutte apparatet til jordforbindelsen.
- 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 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 varmelegemene.
- 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 med implanteret hjertepacemaker eller andre

aktive implantater er det vigtigt at sikre før induktionsvarmepladen tages i brug, at implantatet er kompatibelt med apparatet.

- Undgå at røre ved apparatets varmelegemer under og efter brug.
- Undgå kontakt med klude eller andet antændeligt materiale, indtil alle apparatets komponenter er afkølet tilstrækkeligt, risiko for brand.
- Anbring ikke brændbart materiale på apparatet eller i umiddelbar nærhed.
- Ophedet fedt eller olier er letantændelige. Overvåg altid nøje apparatet, hvis du steger med store olie- eller fedtmængder.
- Hvis apparatets overflade er revnet, skal du straks slukke for at undgå fare for elektrisk stød.
- Apparatet er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- Stegning med olie eller fedtstoffer på en kogeplade uden opsyn kan være farlig og forårsage brand.
- Stegningen skal overvåges. Selv en hurtig stegning skal konstant overvåges. Forsøg ALDRIG at slukke flammerne med vand. Sluk for apparatet, og kvæl flammerne, f.eks. ved brug af et låg, eller brandbekæmpelsestæppe. Fare for brand: Sæt ikke genstande på kogepladerne.
- Brug ikke damprensere, risiko for elektrisk stød. Læg ikke metalggenstande som knive, gaffler, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan overophedes.
- Før apparatet tilsluttes strømforsyningen: Kontrollér typeskiltet (placeret nederst på apparatet) for at sikre, at den oplyste spænding og strøm svarer til strømforsyningen, og at stikkontakten er egnede. I tvivlstilfælde bør du rette henvendelse til en kvalificeret elektriker.

Vigtigt:

- Efter brug skal kogepladen slukkes med betjeningselementerne. Stol ikke på arbededektoren alene.
- Undgå at væsker koger over. Reducér varmen, når du koger eller opvarmer væsker.
- Lad ikke

kogepladerne være tændt med tomme gryder og pander eller uden. ● Sluk for kogezone, når tilberedningen er afsluttet. ● Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning, og anbring aldrig produkter pakket med aluminium direkte på kogepladen. Aluminiumfolien kan smelte og forårsage uoprettelige skader på apparatet. ● Du må aldrig varme dåser med mad op uden først at åbne dem: De kan eksplodere! Denne advarsel gælder for alle de andre typer kogeplader. Brug af høj effekt som Booster-funktionen er ikke egnet til opvarmning af visse væsker som f.eks. olie til friturestegning. En overdreven varme kan være farlig. I dette tilfælde anbefales det at anvende en lavere effekt. Beholderne skal anbringes direkte på kogepladen og centreres. Anbring aldrig andre genstande mellem gryden og kogepladen. ● Ved meget høje temperaturer sænker apparatet automatisk effektniveauet på de pågældende kogezone. ● Før rengøring eller vedligeholdelse slukkes for apparatet og frakobl strømforsyningen ved at fjerne stikket eller afbryde hovedafbryderen i hjemmet. ● Til alle installations- og vedligeholdelsesindgreb anvend arbejdshandsker. ● Børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uden den nødvendige erfaring og viden må kun bruge apparatet, hvis de er under opsyn eller forinden har modtaget instruktioner i sikker brug af apparatet og har forstået farerne, som brugen af apparatet indebærer. ● Det er nødvendigt at holde øje med, at børn ikke leger med apparatet. ● Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn. ● Rummet skal have tilstrækkelig ventilation, når apparatet bruges på samme tid som andre gas- eller andre brændstofforbrændingsapparater. ● Apparatet skal rengøres hyppigt både

indvendigt og udvendigt (MINDST ÉN GANG OM MÅNEDEN), under alle omstændigheder skal det overholdes, hvad der udtrykkeligt er angivet i vedligeholdelsesinstruktionerne. ● Manglende overholdelse af reglerne for rengøring af apparatet og udskiftning og rengøring af filtre medfører brandfare. ● Madlavning med flambé er strengt forbudt. ● Brug af åben ild er skadeligt for filtrene og kan forårsage brand og skal derfor altid undgås. ● Friturestegning må kun udføres under opsyn for at undgå, at den overophedede olie bryder i brand. ● ADVARSEL: Når kogepladen er i brug, kan apparatets tilgængelige dele blive meget varme. ● **Advarsel!** Tilslut ikke apparatet til strømforsyningen, før installationen er gennemført. ● Overhold nøje lokale bestemmelser med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige forholdsregler, der skal træffes ved udledning af røgen. ● Den udsugede luft må ikke ledes til en kanal, der også anvendes til udledning af røg fra forbrændingsapparater, der drives af gas eller af andre brændstoffer. ● Brug aldrig apparatet, uden at nettet er monteret korrekt! ● Brug kun de fastgørelsesskruer, der følger med apparatet til installation, eller køb den passende type skruer, hvis ikke de medfølger. Brug skruer af korrekt længde, som anført i vedligeholdelsesvejledningen. ● Når dette apparat og andre apparater, der er forsynet med en anden energi end elektricitet, fungerer samtidig, må undertrykket i rummet ikke overstige 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● Det er vigtigt at opbevare denne manual til efterfølgende konsultation. I tilfælde af videresalg, overdragelse eller flytning, skal manualen følge med produktet.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med Europaparlamentets og Rådets Direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Korrekt bortskaffelse af dette produkt bidrager til at forebygge potentielle negative konsekvenser



for miljøet og helbredet. Symbolet  på apparatet og den medfølgende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal afleveres til indsamlingspunkter, som er godkendt til indsamling og genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Produktet skal derfor bortskaffes i henhold til de lokale bestemmelser vedrørende bortskaffelse af affald. Yderligere oplysninger angående håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt kan fås ved at rette henvendelse til bopælskommunens tekniske forvaltning, til genbrugsstationerne eller til butikken, der har solgt produktet.

Apparatet er designet, afprøvet og produceret i overensstemmelse med de følgende standarder:

- Sikkerhed: DS/EN/IEC 60335-1; DS/EN/IEC 60335-2-6, DS/EN/IEC 60335-2-31, DS/EN/IEC 62233.
- Ydeevne: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Forslag til korrekt anvendelse med reduceret miljøbelastning: Tænd for apparatet på minimumshastighed, når du starter stegningen. Lad den være tændt i nogle minutter, også efter at stegningen er færdig. Øg kun hastigheden, hvis der er store røg- eller dampmængder, og anvend kun booster-funktionen i de tilfælde, hvor det er strengt nødvendigt. Udskift filteret/kulfilterne, når det er nødvendigt for at sikre, at systemet, som reducerer lugt, altid er effektivt. Af hensyn til fedtfilterets effektive funktion, skal det altid gøres rent, når det er nødvendigt. Anvend den maksimalt tilladte rørdiameter, der er anført i manualen, for at optimere effektiviteten og minimere støjen fra røgkanalen.

Energibesparelse

For at opnå de bedste resultater tilrådes det at:

- Bruge pander og gryder med en bunddiameter, der svarer til kogezoneens størrelse.
- Udelukkende anvende pander og gryder med flad bund.
- Lægge låg på gryden under stegningen, hvis det er muligt
- Koge grøntsager, kartofler osv. med en lille mængde vand for at reducere kogetiden.
- Bruge trykkoger, der reducerer både energiforbruget og tilberedningstiden yderligere
- Anbringe gryden midt på den pågældende kogezone tegnet på kogepladen.

Installation

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

Husholdningsapparatet er designet til installation i en køkkenbordsplade med en tykkelse på 2-6 cm ved planlimning og 2,5-6 cm ved nedfældning.

Den minimale afstand mellem kogepladen og væggen skal være mindst 5 cm fortil, mindst 4 cm til siderne og mindst 50 cm til overskabene.

NB! De anførte afstande er vejledende. Ved design af køkkenet skal køkkenproducentens anvisninger følges.



Elektrisk tilslutning

- Apparatet skal frakobles strømforsyningen.
- Installationen skal udføres af en autoriseret tekniker med kendskab til de gældende bestemmelser for installation og sikkerhed.
- Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting forårsaget af manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit.
- Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt, til at kogepladen kan fjernes fra køkkenbordet.
- Kontrollér, at spændingen oplyst på typeskiltet nederst på apparatet svarer til spændingen i boligen, hvor apparatet skal installeres.
- Brug ikke forlængerledninger.
- Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere end de andre kabler.
- Hvis der ikke følger et strømforsyningskabel med apparatet, skal der anvendes et kabel med et ledertværsnit på min. 2,5 mm² til en effekt 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 omgivelsestemperaturen.
- Apparatet er beregnet til permanent tilslutning til elnettet.

Pas på! Inden strømforsyningen tilsluttes for at kontrollere, at apparatet fungerer korrekt, skal det altid kontrolleres, at strømforsyningskablet er korrekt installeret.

Pas på! Strømforsyningskablet skal udskiftes af et autoriseret servicecenter eller en person med tilsvarende kvalifikationer.

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 forhandleren eller vores kundeservice kontaktes, før installationen påbegyndes.
- Kontrollér, om det købte produkt har en passende størrelse til det valgte installationssted.
- Kontrollér emballagen for at sikre, at der ikke gemmer sig tilbehør (f.eks. poser med skruer, garantibevis osv.), som kan være faldet ud under transporten. Tag det i så fald ud, og læg det til side.
- Kontrollér, om der findes en passende stikkontakt i nærheden af installationsstedet.

Forberedelse af køkkenelementet til indbygning:

- Produktet må ikke installeres på køleapparater, opvaskemaskiner, komfurer, ovne, vaskemaskiner eller tørretumbler.
- Udfør først de nødvendige udskæringer i køkkenelementet, før kogepladen anbringes. Sørg for at fjerne spåner og savsmuld omhyggeligt.

VIGTIGT: Brug et enkeltkomponentbaseret forseglingsklæbemiddel (S), der kan modstå temperaturer op til 250°; inden installation skal overfladerne, der skal limes, rengøres omhyggeligt for at fjerne ethvert stof, der kan kompromittere deres vedhæftning (f.eks. limopløsningsmidler, konserveringsmidler, fedt, olie, pulver, rester af gamle klæbemidler osv.); limen skal fordeles jævnt over hele omkredsens kant; efter limning skal limen tørre i ca. 24 timer.

OBS! Mangelnde installation af skruer og fastgørringsanordninger i overensstemmelse med disse anvisninger kan udgøre en fare for elektrisk stød.

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.

Bemærk: Produktet er udstyret med en effektbegrænsningsfunktion, der gør det muligt at indstille en maksimal kW-absorptionsgrænse

Se "Brug og vedligeholdelse" for yderligere oplysninger.

Apparatet er beregnet til brug sammen med et Window sensor KIT (leveres ikke af producenten).

Ved at installere et Window sensor KIT (kun ved brug i UDSUGNINGSTILSTAND), vil luftudsugningen stoppe med at virke hver gang vinduet i rummet, som KITTET er monteret på, bliver lukket.

- Den elektriske tilslutning af KITTET til apparatet skal udføres af kvalificeret og specialiseret teknisk personale.
- KITTET skal certificeres separat iht. sikkerhedskravene for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installationen skal udføres iht. de gældende forskrifter vedr. husholdningsudstyr.

PAS PÅ:

- KITTETS ledningsnet, som skal sluttes til apparatet, skal være en del af et certificeret kredsløb med ekstra lav sikkerhedsspænding (SELV).
- producenten af dette apparat er ikke ansvarlig for eventuelle problemer, skader og brande forårsaget af fejl og/eller funktionsfejl og/eller ukorrekt installation af dette KIT.

PL - Ostrzeżenia i środki ostrożności

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

- ⚠ Uważnie przeczytać instrukcje: znajdują się w nich ważne informacje na temat montażu, użytkowania oraz bezpieczeństwa.
- ⚠ Nie wykonywać żadnych przeróbek elektrycznych urządzenia.
- ⚠ Przed rozpoczęciem montażu urządzenia sprawdzić, czy żadne komponenty nie są uszkodzone. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.
- ⚠ Przed przystąpieniem do montażu sprawdzić, czy urządzenie nie zostało naruszone. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.



Ostrzeżenia

Uwaga! Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności montażowej, należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Montażu lub konserwacji może dokonywać wyłącznie wykwalifikowany technik, zgodnie ze wskazówkami producenta i według obowiązujących przepisów bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnych części urządzenia, jeżeli nie zostało to jasno wskazane w instrukcji obsługi.
- Zgodnie z prawem uziemienie urządzenia jest obowiązkowe.
- Kabel zasilający musi być dostatecznie długi, aby umożliwić podłączenie urządzenia zabudowanego w szafce do sieci elektrycznej.
- W celu zapewnienia zgodności instalacji z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa należy zastosować wyłącznik wielobiegunowy zgodnie z obowiązującymi normami, który zagwarantuje całkowite odłączenie od sieci w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji.
- Nie stosować rozgałęźników i przedłużaczy.
- Po zakończeniu montażu, użytkownik nie może mieć dostępu do elementów elektrycznych.
- Cały sprzęt i jego dostępne części podczas użytkowania osiąga wysokie temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Należy uważać, aby dzieci nie

bawiły się urządzeniem; trzymać je z dala od urządzenia i pod nadzorem, ponieważ podczas użytkowania dostępne części mogą osiągać bardzo wysokie temperatury.

- Posiadacze rozruszników serca i aktywnych implantów, przed użyciem płyty indukcyjnej, muszą sprawdzić, czy ich rozrusznik jest kompatybilny z urządzeniem.
- W trakcie i po użyciu nie można dotykać elementów grzejących urządzenia.
- Unikać kontaktu ze szmatkami lub innymi łatwopalnymi materiałami, dopóki wszystkie elementy urządzenia nie osiągną wystarczająco niskiej temperatury, zagrożenie pożarem.
- Nie umieszczać materiałów łatwopalnych na urządzeniu lub w jego pobliżu.
- Rozgrzany tłuszcz i olej może ulec zapaleniu. Nadzorować gotowanie produktów zawierających dużą ilość tłuszczu i oleju.
- Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do uruchamiania za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Niekontrolowane przewracanie potraw na płycie kuchennej przy użyciu tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.
- Proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótkie gotowanie powinno być ciągle nadzorowane.
- NIGDY nie próbować gasić płomienia wodą. Przeciwnie, wyłączyć urządzenie i zgasić ogień pokrywka lub kocem gaśniczym.
- Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych.
- Nie używać parowych urządzeń czyszczących, ryzyko porażenia.
- Nie kłaść metalowych przedmiotów takich, jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na powierzchniach płyty kuchennej, ponieważ

mogą się nagrzać.

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej: sprawdzić tabliczkę znamionową (umieszczoną na dolnej części urządzenia), aby upewnić się, że napięcie i moc są zgodne z wartościami sieci oraz, że gniazdko jest odpowiednie. W razie wątpliwości skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Ważne:

- Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną przy pomocy urządzenia sterowniczego; nie polegać wyłącznie na detektorze garnków.
- Unikać wycieku cieczy; w celu zagotowania lub podgrzania płynów zmniejszyć dopływ ciepła.
- Nie pozostawiać włączonych elementów grzejących, gdy na płycie znajdują się puste garnki lub patelnie lub, gdy płyta jest pusta.
- Po zakończeniu gotowania, wyłączyć daną strefę grzewczą.
- Do gotowania nie używać folii aluminiowej i nigdy nie stawiać na płycie produktów znajdujących się w aluminiowych opakowaniach. Aluminium ulega stopieniu i powoduje nieodwracalne uszkodzenie urządzenia.
- Nigdy nie podrzewać puszek i blaszanych pojemników z żywnością, należy je wcześniej otworzyć: mogłyby wybuchnąć! To ostrzeżenie odnosi się do wszystkich rodzajów płyt kuchennych.
- Stosowanie dużej mocy, jak na przykład funkcji Booster nie nadaje się do podgrzewania niektórych płynów takich, jak na przykład olei do smażenia. Nadmierne ciepło może być niebezpieczne. W takich przypadkach zaleca się użycie niższej mocy.
- Naczynia powinny być umieszczone bezpośrednio na płycie kuchennej i muszą być wyśrodkowane. Pod żadnym pozorem nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy garnki a płytę kuchenną.
- W przypadku wysokiej temperatury, urządzenie automatycznie zmniejsza poziom mocy stref grzewczych.
- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności związanej z

czyszczeniem lub konserwacją należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej wyjmując wtyczkę lub rozłączając główny wyłącznik w mieszkaniu. ● Podczas wszystkich czynności instalacyjnych i konserwacyjnych używać rękawic roboczych. ● Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych, osoby nie posiadające doświadczenia, lub wystarczającej wiedzy pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanego z nim niebezpieczeństwa. ● Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem. ● Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru. ● Pomieszczenie musi posiadać wystarczającą wentylację w przypadku używania urządzenia jednocześnie z innymi urządzeniami spalającymi gaz lub inne paliwa. ● Urządzenie należy często czyścić, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz (CO NAJMNIEJ RAZ W MIESIĄCU), niemniej jednak zawsze stosować się do zaleceń zawartych w instrukcji konserwacji. ● Nieprzestrzeganie zaleceń w zakresie czyszczenia urządzenia oraz wymiany i czyszczenia filtrów pociąga za sobą ryzyko pożaru. ● Surowo zabrania się flambirowania. ● Stosowanie wolnego ognia jest szkodliwe dla filtrów i może być przyczyną pożaru, dlatego też jest surowo zabronione. ● Smażenie musi odbywać się pod stałą kontrolą, aby nie dopuścić do zapalenia się przegrzanego oleju. ● UWAGA: Podczas funkcjonowania płyty kuchennej dostępne części urządzenia mogą osiągać wysokie temperatury. ● **Uwaga!** Nie podłączać urządzenia do sieci elektrycznej, dopóki nie zostanie zakończony jego montaż. ● W odniesieniu

do zasad technicznych i przepisów bezpieczeństwa dotyczących odprowadzania spalin, należy stosować się ściśle do rozporządzeń właściwych organów lokalnych. ● Wyciągane powietrze nie może być kierowane do kanału stosowanego do odprowadzania spalin produkowanych przez urządzenia spalające gaz lub inne paliwa. ● Nigdy nie używać urządzenia bez prawidłowo zamontowanej kratki! ● Do montażu używać wyłącznie śrub mocujących dostarczonych wraz z urządzeniem; jeżeli nie zostały dostarczone, zakupić śruby właściwego rodzaju. Użyć śrub o odpowiedniej długości, wskazanych w Instrukcji montażu. ● Kiedy omawiane urządzenie oraz inne urządzenia zasilane energią inną niż elektryczna pracują jednocześnie, podciśnienie w pomieszczeniu nie może przekraczać 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● Bardzo ważne jest zachowanie niniejszej instrukcji, tak aby móc z niej w każdej chwili skorzystać. W przypadku sprzedaży, przekazania lub przeniesienia, upewnić się, że instrukcja będzie towarzyszyć produktowi.

Urządzenie zostało oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Dokonując prawidłowej utylizacji produktu, użytkownik przyczynia się do zapobiegania potencjalnemu negatywnemu wpływowi na



środowisko naturalne i zdrowie. Symbol  umieszczony na produkcie lub na załączonej dokumentacji oznacza, że nie powinien on być traktowany jako odpad domowy, należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Należy się go pozbyć zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu produktu, należy skontaktować się z właściwym biurem lokalnym, centrum zbiórki odpadów lub ze sklepem, w którym został zakupiony. Urządzenie zostało zaprojektowane, przetestowane i wyprodukowane zgodnie z normami dotyczącymi:

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

EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Porady dotyczące prawidłowego użytkowania ograniczającego wpływ na środowisko: Podczas rozpoczęcia gotowania włączyć urządzenie z minimalną prędkością, pozostawiając je włączone również na kilka minut po zakończeniu gotowania. Zwiększyć prędkość tylko w przypadku dużej ilości spalin i oparów, używając funkcji booster wyłącznie w ekstremalnych wypadkach. Aby utrzymać skuteczność systemu redukcji nieprzyjemnych zapachów, wymieniać, gdy jest to konieczne filtry węglowe. Aby zachować skuteczność filtra przeciwłuszczowego, w razie konieczności należy go wyczyścić. Aby zwiększyć skuteczność i zredukować hałas, zastosować maksymalną średnicę systemu odprowadzania wskazaną w niniejszej instrukcji.

Oszczędność energetyczna

Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty powinno się:

- Używać garnków i patelni o średnicy dna równiej średnicy strefy grzewczej.
- Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.
- Gdzie jest to możliwe, podczas gotowania przykryć gamek pokrywką
- W celu zmniejszenia czasu, gotować warzywa, ziemniaki itp. w niewielkiej ilości wody.
- Używać szybkowaru, który dodatkowo ogranicza zużycie energii i czas gotowania
- Ustawić gamek na środku strefy grzewczej oznaczonej na płycie.

Instalacja

Zarówno elektryczna jak i mechaniczna instalacja musi być wykonywana przez wykwalifikowany personel.

Urządzenie zostało przeznaczone do zabudowy w blacie roboczym o grubości 2-6 cm, w przypadku instalacji TOP; 2,5-6 cm w przypadku instalacji FLUSH.

Minimalna odległość pomiędzy płytą kuchenną a ścianą musi wynosić przynajmniej 5 cm z przodu, 4 cm z boku i przynajmniej 50 cm od górnych półek.

Zwróć Uwagę = Wskazane odległości są przykładowe: podczas projektowania uwzględnić zalecenia producenta kuchni.

Podłączenie elektryczne

- Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Instalacji musi dokonywać wykwalifikowany personel znający obowiązujące przepisy dotyczące instalacji i bezpieczeństwa.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za osoby, zwierzęta lub rzeczy w przypadku niezastosowania się do wytycznych zawartych w niniejszym rozdziale.
- Kabel zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić wyjęcie płyty kuchennej z blatu roboczego.
- Upewnić się, że napięcie na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie urządzenia odpowiada napięciu pomieszczenia, w którym zostanie ono zainstalowane.
- Nie używać przedłużaczy.
- Przewód elektryczny uziemienia musi być o 2 cm dłuższy od innych przewodów.
- W przypadku, gdy urządzenie nie posiada kabla zasilającego, należy użyć kabla o minimalnym przekroju 2,5 mm² dla mocy do 7200 W; w przypadku wyższej wartości mocy przekrój kabla musi wynosić 4 mm².
- W żadnym punkcie przewód nie może osiągnąć temperatury o 50 °C wyższej od

temperatury otoczenia. ● Urządzenie przeznaczone jest do stałego podłączenia do sieci elektrycznej.

Uwaga! Przed ponownym podłączeniem obwodu do zasilania sieciowego i sprawdzeniem prawidłowego działania, należy zawsze sprawdzić, czy kabel sieciowy został prawidłowo zamontowany.

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

Instalacja okapu

Przed rozpoczęciem instalacji:

- **Po rozpakowaniu produktu sprawdzić, czy nie został on uszkodzony w czasie transportu a w przypadku problemów, przed przystąpieniem do instalacji, skontaktować się ze sprzedawcą lub Działem Obsługi Klienta.**
- Sprawdzić, czy wymiary zakupionego produktu są odpowiednie do wybranej strefy montażu.
- Sprawdzić, czy wewnątrz opakowania nie umieszczono (na czas transportu) dodatkowych elementów (takich jak worki ze śrubami, gwarancje itd.) i ewentualnie wyjąć je i przechować.
- Upewnić się również, że w pobliżu miejsca instalacji znajduje się gniazdo elektryczne

Przystosowanie mebla do zabudowy:

- Produktu nie wolno montować nad urządzeniami chłodniczymi, zmywarkami do naczyń, piecykami, piekarnikami, pralkami i suszarkami.
- Przed włożeniem płyty kuchennej wykonać wszystkie otwory w meblu i ostrożnie wyjąć trociny i wióry pozostałe po cięciu.

WAŻNE: używać jednoskładnikowego kitu uszczelniającego (S), odpornego na temperaturę do 250°; przed montażem, należy dokładnie wyczyścić powierzchnie do klejenia usuwając wszelkie substancje, które mogłyby niekorzystnie wpłynąć na sklejenie (np.: produkty zapobiegające przywieraniu, smar, olej, pył, resztki starego kleju itp.); należy równomiernie rozprowadzić klej na całym obwodzie ramy; po przyklejeniu pozostawić do wyschnięcia na około 24 godziny.

UWAGA! Niezainstalowanie śrub i elementów mocujących zgodnie z niniejszymi instrukcjami może doprowadzić do ryzyka nury elektrycznej.

NB: dla zapewnienia prawidłowego montażu produktu zaleca się owinięcie przewodów rurowych taśmą klejącą o następującej charakterystyce:

- folia elastyczna z miękkiego PVC, z klejem akrylanowym
- zgodna z normą DIN EN 60454
- opóźniająca spalanie
- o świetnej wytrzymałości na starzenie
- odporna na skoki temperatury
- możliwa do użycia w niskiej temperaturze

Zwróć Uwagę: produkt jest wyposażony w funkcję Power Limitation, która umożliwia ustawienie maksymalnego progu poboru kw

Więcej szczegółów wskazano w instrukcji "Użytkowanie i Konserwacja".

Urządzenie jest przystosowane do użytkowania w połączeniu z Zestawem czujnika Window (nie jest dostarczony przez producenta).

Po zainstalowaniu ZESTAWU czujnika Window (tylko w przypadku użytkowania w trybie ZASYSIANIA), zasysanie powietrza wyłącza się za każdym razem, gdy okno w pomieszczeniu, w którym jest on zamontowany zostanie zamknięte.

- Podłączenie elektryczne Zestawu do urządzenia musi być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Zestaw musi posiadać oddzielny certyfikat zgodny z normami bezpieczeństwa odnoszącymi się do komponentu i jego zastosowania z urządzeniem. Instalacji należy dokonać zgodnie z obowiązującymi zarządzeniami dotyczącymi instalacji domowych.

UWAGA:

- okablowanie Zestawu, które należy podłączyć do urządzenia musi stanowić część certyfikowanego obwodu o bardzo niskim napięciu (SELV).
- Producent tego urządzenia uchylił się od wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne nieprawidłowości, uszkodzenia, pożary wynikające z wad lub problemów związanych z błędnym funkcjonowaniem lub nieprawidłową instalacją Zestawu.

CS - Varování a upozornění

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

- ❗ Přečtěte si pozorně návod: jsou v něm důležité informace o instalaci, používání a bezpečnosti.
- ❗ Na spotřebiči neprovádějte elektrické úpravy.
- ❗ Před instalací spotřebiče zkontrolujte, zda jsou všechny součásti nepoškozené. V opačném případě kontaktujte prodejce a v instalaci nepokračujte.
- ❗ Před zahájením instalace zkontrolujte neporušenost spotřebiče. V opačném případě kontaktujte prodejce a v instalaci nepokračujte.



Varování

Pozor! Pečlivě dodržujte následující pokyny: ● Před prováděním jakýchkoli instalačních prací musí být spotřebič

odpojen od elektrické sítě. ● Instalace nebo údržba musí být provedeny odborným technikem v souladu s pokyny výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Nepokoušejte se opravovat či vyměňovat žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. ● Uzemnění spotřebiče je povinné ze zákona. ● Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče, zabudovaného do nábytku, k elektrické síti. ● Aby instalace splňovala požadavky platných bezpečnostních předpisů, je nutné instalovat jistič, který zajistí celkové odpojení od sítě, pokud nastanou podmínky přepětí kategorie III, v souladu s pravidly pro instalaci. ● Nepoužívejte rozbojky nebo prodlužovací kabely. ● Po dokončení instalace již nesmí být elektrické součásti přístupné uživateli. ● Spotřebič a jeho přístupné části během používání dosahují vysokých teplot. Dávejte pozor na případný styk s topnými články. ● Ujistěte se, že si děti nebudou se spotřebičem hrát: uchovávejte jej mimo dosah dětí a na děti dohlížejte, protože přístupné části se mohou během provozu zahřívat. ● U osob s kardiostimulátory a aktivními implantáty je nutné před použitím indukční varné desky prověřit, zda je konkrétní kardiostimulátor kompatibilní se spotřebičem. ● Během používání spotřebiče a po něm se nedotýkejte jeho topných článků. ● Vvazujte se kontaktu s utěrkami nebo jiným hořlavým materiálem, dokud se všechny součásti spotřebiče dostatečně neochladí, nebezpečí požáru. ● Nepokládejte hořlavý materiál na spotřebič či do jeho blízkosti. ● Přehřáté oleje a tuky jsou snadno zápalné. Buďte opatrní při přípravě pokrmů obsahujících velké množství tuku a oleje. ● Pokud je povrch spotřebiče prasklý, vypněte ho, aby

nemohlo dojít k zasažení elektrickým proudem. ● Spotřebič není určen k tomu, aby byl uváděn do provozu pomocí externího časového spínače nebo samostatného dálkového řídicího systému.

● Vaření na varné desce s olejem nebo tukem bez dozoru může být nebezpečné a způsobit požár. ● Proces vaření musí být pod dozorem. Krátké vaření musí být nepřetržitě pod dozorem. ● NIKDY se nepokoušejte hasit plameny vodou. Spotřebič musí být naopak vypnut a plameny musí být udušeny například poklicí nebo protipožární dekou. Nebezpečí požáru: nepokládejte žádné předměty na varné plochy. ● Nepoužívejte parní čističe, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. ● Na povrch varné desky neumísťujte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice a víka, protože by se mohly přehřát. ● Před připojením spotřebiče k elektrické síti: zkontrolujte typový štítek (umístěný na spodní straně spotřebiče), aby se ujistili, že napětí a výkon odpovídají napětí v síti a připojovací zásuvka je vhodného typu. V případě pochyb se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře.

Důležité: ● Po použití varnou desku vypněte pomocí ovládacího zařízení a nespolehejte se na detektor hmců. ● Vvarte se přelití tekutiny, a proto při vaření nebo ohřevu tekutin snižte přívod tepla. ● Neponechávejte zapnuté topné články s prázdnými hmcí a pánvemi nebo bez nádob. ● Po dokončení vaření vypněte relativní varnou zónu. ● Nikdy k vaření nepoužívejtelobal a nikdy přímo neumísťujte výrobky zabalené v hliníkové fólii.lobal by se mohl roztavit a došlo by k vážnému poškození vašeho spotřebiče. ● Nikdy neohřívejte 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 umístěny přímo na varnou desku a musí být vystředěny. V žádném případě nekládejte mezi hmc a varnou desku jiné předměty. ● V případě vysokých teplot spotřebič automaticky snižuje úroveň výkonu varných zón. ● Před jakýmkoli čištěním nebo údržbou odpojte spotřebič od napájení odpojením zástrčky nebo odpojením hlavního vypínače obydli. ● Při všech instalacích a údržbě používejte pracovní rukavice. ● Spotřebič mohou používat děti ve věku nejméně 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo bez zkušeností či potřebných znalostí, za předpokladu, že jsou pod dohledem nebo poté, co obdržely pokyny týkající se bezpečného používání spotřebiče a pochopily s tím související nebezpečí. ● Děti musí být pod dozorem, aby si se spotřebičem nehrály. ● Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru. ● Místnost musí mít dostatečné větrání, pokud je spotřebič používán současně s jinými spotřebiči na plyn nebo jiné palivo. ● Spotřebič musí být často čistěn zevnitř i zvenku (ALESPOU JEDNOU MĚSÍČNĚ), v každém případě dodržujte to, co je výslovně uvedeno v pokynech pro údržbu. ● Nedodržení pravidel pro čištění spotřebiče a pro výměnu a čištění filtrů představuje nebezpečí požáru. ● Vaření plamenem (flambování) je přísně zakázáno. ● Použití volných plamenů je nebezpečné pro filtry a mohlo by způsobit požár, a proto je třeba se ho v každém případě vyvarovat. ● Smažení se musí

provádět pod kontrolou, aby se zabránilo vzplanutí přehřátého oleje. ● **POZOR:** Když je varná deska v provozu, přístupné části spotřebiče mohou být horké. ● **Pozor!** Nepřipojujte spotřebič k síti, dokud není instalace kompletně dokončena. ● Pokud jde o technická a bezpečnostní opatření, která mají být přijata pro vypouštění výparů, přísně dodržujte ustanovení předpisů příslušných místních orgánů. ● Odsávaný vzduch nesmí být odváděn do potrubí, které je používáno pro vypouštění výparů ze zařízení fungujících na principu spalování plynu nebo jiných paliv. ● Nikdy nepoužívejte spotřebič bez správně namontované mřížky! ● K montáži používejte pouze upevňovací šrouby dodané se spotřebičem nebo, pokud nejsou dodány, zakupte vhodný typ šroubů. Použijte správnou délku pro šrouby, které jsou uvedeny v instalační příručce. ● Pokud tento spotřebič a ostatní spotřebiče poháněné jinou energií než elektřinou pracují současně, nesmí podtlak v místnosti překročit 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● Je důležité si tento návod uschovat, abyste do něj mohli kdykoli nahlédnout. V případě prodeje, předání nebo přemístění spotřebiče musí být návod vždy předán společně s ním.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Ujistěte se, zda je spotřebič likvidován správným způsobem. Uživatel je povinen zabránit možným negativním vlivům



na zdraví a na životní prostředí. Symbol  na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že s tímto výrobkem nesmí být nakládáno jako s domovním odpadem, ale musí být předán na příslušné sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zlikvidujte jej v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu. Pro podrobnější informace o zpracování, sběru a recyklaci tohoto spotřebiče kontaktujte příslušné místní orgány, provozovatele sběru odpadu nebo prodejnu, ve které jste výrobek zakoupili.

Spotřebič byl navržen, testován a vyroben v souladu s normami o:

- Bezpečnosti: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- 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. EN 60350-2;

• Elektromagnetické kompatibilitě: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Rády pro správné používání spotřebiče za účelem snížení negativního dopadu na životní prostředí: Když začnete vařit, zapněte spotřebič při minimální rychlosti a nechte ji zapnutou několik minut i po skončení vaření. Rychlost zvýšte pouze v případě velkého množství kůže a výparů, v nálehavých 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 tomto 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.
- Hmec umístit na střed varné zóny vyznačený na ploše.

Instalace

Elektrickou i mechanickou instalaci musí provádět odborný personál.

Elektrospotřebič je navržen pro zabudování do pracovní desky o tloušťce 2 - 6 cm v případě instalace TOP; 2,5 - 6 cm v případě instalace FLUSH.

Minimální vzdálenost mezi varnou deskou a stěnou musí být nejméně 5 cm od přední strany, nejméně 4 cm od boční strany a nejméně 50 cm od horních skříněk.

Pozn.: Navrhované vzdálenosti jsou orientační: při navrhování prostor je třeba dodržovat pokyny výrobce kuchyně.



Elektrické připojení

● Odpojte spotřebič od elektrické sítě. ● Instalace musí být provedena odborným a kvalifikovaným personálem, který je obeznán s platnými předpisy pro instalaci a bezpečnost. ● Výrobce odmítá veškerou odpovědnost vůči osobám, zvířatům nebo věcem v případě nedodržení pokynů stanovených v této kapitole. ● Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožňoval vyjmutí varné desky z pracovní desky. ● Ujistěte se, že napětí uvedené na výrobním štítku umístěném na spodní straně spotřebiče odpovídá napětí v bydlí, ve kterém bude instalován. ● Nepoužívejte prodlužovací kabely. ● Elektrický kabel uzemnění musí být o 2 cm delší než ostatní kabely. ● V případě, že elektrospotřebič není vybaven napájecím kabelem, použijte pro výkon až 7200 Watt kabel s průřezem vodičů 2,5 mm²; zatímco pro vyšší výkon to musí být 4 mm². ● Teplota kabelu nesmí v žádném bodě překročit teplotu prostředí o 50°C. ● Spotřebič je určen k trvalému připojení k elektrické síti.

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 autorizovanou technickou asistenční službou nebo osobou s podobnou kvalifikací.

Montáž

Před zahájením instalace:

- Po vybalení výrobku se ujistěte, že nebyl poškozen během přepravy a v případě problémů kontaktujte prodejce nebo zákaznickou asistenční službu dříve, než přistoupíte k instalaci.
- 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:

- Tento výrobek nemůže být instalován nad chladicí zařízení, myčky nádobí, pece, 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 jednosložkové těsnící lepidlo (S) s odolností až 250°; před instalací musí být lepené povrchy pečlivě vyčištěny, aby se odstranila jakákoliv látka, která by mohla ohrozit jejich přilnavost (např. uvolňovací činidla, konzervační látky, tuky, oleje, prach, zbytky starých lepidel atd.); lepidlo se nanáší rovnoměrně po celém obvodu rámu; po přilepení nechte lepidlo zaschnout zhruba 24 hodin.

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

Poznámka: pro správnou instalaci 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 stárutí
- odolnost vůči teplotním výkyvům
- použitelnost při nízkých teplotách.

Pozn.: výrobek je vybaven funkcí Power Limitation, která umožňuje nastavit maximální práh spotřeby kw

Další podrobnosti naleznete v návodu "Použití a údržba".

Zařízení je navrženo tak, aby bylo možné je používat společně se sadou okenního senzoru Window (není dodávána výrobcem).

Nainstalování sady okenního senzoru Window pouze v případě použití v režimu ODSÁVÁNÍ, odsávání vzduchu přestane pracovat pokaždé, když bude okno v místnosti, na které se sada aplikuje, zavřeno.

- Elektrické připojení sady k zařízení musí provést kvalifikovaný a specializovaný technický personál.
- Sada musí být certifikována odděleně podle bezpečnostních norem, které se vztahují na danou součást a její použití se zařízením. Instalace musí být provedena podle platných předpisů pro domácí zařízení.

POZOR:

- kabelové zapojení sady, která má být připojena k zařízení, musí být součástí certifikovaného obvodu s bezpečným malým napětím (SELV).
- výrobce tohoto zařízení není zodpovědný za žádné problémy, škody, požáry způsobené vadami nebo problémy chybné funkčnosti či nesprávné instalace sady.

SK - Varovania a bezpečnostné opatrenia

Postupujte presne podľa pokynov uvedených v tejto príručke. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za akékoľvek problémy, škody alebo požiare spôsobené zariadením spôsobené nedodržaním pokynov obsiahnutých v tejto príručke. Zariadenie určené výlučne na použitie v domácnosti na varenie potravín a na odsávanie dymov pochádzajúcich z varenia. Nie sú povolené iné použitia (napr. vykurovanie miestnosti). Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody vzniknuté nevhodným použitím alebo nesprávnym nastavením ovládacích prvkov.

- ❗ Pozrite si prečítajte túto príručku: obsahuje dôležité informácie o inštalácii, používaní a bezpečnosti.
- ❗ Na zariadení nevykonávajte žiadne elektrické zmeny.
- ❗ Pred inštaláciou skontrolujte, či nie je poškodený žiaden komponent. V opačnom prípade sa obráťte na predajcu a nepokračujte v inštalácii.
- ❗ Overte neporušenosť zariadenia skôr ako pristúpite k inštalácii. V opačnom prípade sa obráťte na predajcu a nepokračujte v inštalácii.



Upozornenia

Pozor! Starostlivo dodržiavajte nasledujúce pokyny: ● Zariadenie musí byť pred vykonaním akékoľvek montážnej práce odpojené od elektrickej siete. ● 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 zo zákona 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 dvoipólový vypínač podľa noriem, ktorý zabezpečí úplné odpojenie siete za podmienok kategórie prepätia III, v súlade s pravidlami pre inštaláciu. ● Nepoužívajte rozvojky ani predlžovacie káble. ● Po dokončení inštalácie nesmie mať používateľ prístup k elektrickým komponentom. ● Zariadenie a jeho prístupné časti sa počas používania zohrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli rozohriatych častí. ● Dávajte pozor, aby sa deti nehrali so zariadením: deti musia byť v dostatočnej vzdialenosti od zariadenia a pod dozorom, pretože prístupné časti sa počas prevádzky môžu veľmi zohriať. ● Pre osoby s kardiostimulátorom a s aktívnym implantátom je dôležité pred použitím indukčnej dosky skontrolovať, či je ich stimulátor kompatibilný so zariadením. ● Počas použitia a po použití sa nedotýkajte výhrevných prvkov zariadenia. ● Zabráňte kontaktu s handrami alebo iným horľavým materiálom, kým všetky komponenty zariadenia nebudú dostatočne vychladnuté, riziko požiaru. ● Nekladte horľavé materiály na zariadenie alebo do jeho blízkosti. ● Prehriate tuky a oleje ľahko vznietia. Dohladaite na varenie potravín bohatých na tuky a oleje. ● Keď je povrch poškriabaný, vypnite zariadenie, aby ste zabránili prípadnému zásahu elektrickým prúdom. ● Zariadenie sa nesmie uvádzať do prevádzky prostredníctvom vonkajšieho časovača alebo systémom samostatného diaľkového ovládania. ● Varenie na varnej doske s olejom alebo tukom bez dozoru

môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. ● Proces varenia musí prebiehať pod dohľadom. Proces krátkodobého varenia je potrebné neustále sledovať. ● NIKDY sa nepokúšajte uhasiť plamene vodou. Namiesto toho vypnite zariadenie a zakryte plameň napríklad vekom alebo hasiacou pokrývkou. Nebezpečenstvo požiaru: neukladajte predmety na varnú dosku. ● Nepoužívajte parné čističe, existuje riziko úrazu elektrickým prúdom. ● Neukladajte magnetické predmety ako nože, vidličky, lyžice na povrch varnej dosky, pretože by sa mohli prehriať. ● Pred pripojením zariadenia k elektrickej sieti: skontrolujte identifikačný štítok (umiestnený na spodnej časti zariadenia), aby ste sa uistili, že napätie a výkon zodpovedajú hodnotám siete a že elektrická zásuvka je vhodná. V prípade pochybností kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.

Dôležité: ● Po použití vypnite varnú dosku ovládacím zariadením a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti hmla. ● Zabráňte rozliatiu tekutín, preto pri uvádzaní tekutín do varu alebo pri ich ohrievaní znížte prívod tepla. ● Nenechávajte ohrievacie prvky zapnuté, keď sú na nich uložené prázdne hrnce alebo panvice, alebo keď na nich nie sú uložené žiadne nádoby. ● Po dokončení varenia vypnite príslušnú varnú zónu. ● Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu a nikdy na dosku priamo neumiestňujte výrobky balené do hliníka. Došlo by k roztopeniu hliníka a nenapraviteľnému poškodeniu vášho zariadenia. ● Nikdy neohrievajte neotvorenú konzervu alebo plechovú nádobu s potravinami: môže 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 olei na vyprážanie. Nadmerné teplo by mohlo byť

nebezpečné. V týchto prípadoch odporúčame použiť nižší výkon. ● Nádoby musia byť umiestnené priamo na varnej ploche a musia byť v strede. V žiadnom prípade nevkladať medzi hmiec a varnú dosku iné predmety. ● V prípade vysokých teplôt zariadenie automaticky zníži stupeň výkonu varných zón. ● Skôr ako vykonáte akýkoľvek úkon čistenia alebo údržby, zariadenie odpojte z elektrickej siete vytiahnutím zástrčky alebo vypnutím hlavného vypínača obydla. ● Pri všetkých úkonoch montáže a údržby používajte pracovné rukavice. ● Zariadenie smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo bez skúseností alebo potrebných znalostí len vtedy, keď sú pod dozorom alebo keď im boli dané pokyny týkajúce sa bezpečného používania zariadenia a tieto osoby pochopili nebezpečenstvá spojené so zariadením. ● 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, keď sa zariadenie používa súčasne s ďalšími spaľovacími zariadeniami na plyn alebo iné palivá. ● Zariadenie sa musí často čistiť, zvnútra aj zvonku (ASPOŇ RAZ ZA MESIAC), v každom prípade dodržiavajte pokyny výslovne uvedené v pokynoch na údržbu. ● Nedodržanie postupov čistenia zariadenia a výmeny a čistenia filtrov spôsobuje riziká požiarov. ● Varenie na spôsob flambovania je prísne zakázané. ● Použitie otvoreného ohňa je škodlivé pre filtre a môže vyvolať požiar, preto sa mu vždy vyhýbajte. ● Vyprážanie je nutné vykonávať pod dozorom, aby sa zabránilo zapáleniu prehriateho oleja. ● **UPOZORNENIE:** Keď je varná doska v prevádzke, prístupné časti zariadenia sa môžu zohriať. ● **Pozor!**

Zariadenie nepripájajte k elektrickej sieti až do úplného ukončenia inštalácie. ● Čo sa týka technických a bezpečnostných opatrení, ktoré je potrebné prijať na odvádzanie dymov, prísne dodržiavajte nariadenia kompetentných miestnych orgánov. ● Nasatý vzduch sa nesmie odvádzat' do potrubia používaného na odvádzanie dymov vyprodukovaných spaľovacími zariadeniami na plyn alebo iné palivá. ● Zariadenie nikdy nepoužívajte bez správne namontovanej mriežky! ● Na inštaláciu používajte iba pripevňovacie skrutky vo výbave so zariadením, alebo, ak nie sú vo výbave, kúpte si vhodný typ skrutiek. Používajte skrutky so správnou dĺžkou uvedenou v Návode na inštaláciu. ● Keď je toto zariadenie a iné zariadenia napájané energiou, ktorá nie je elektrická, v prevádzke súčasne, záporný tlak v miestnosti nesmie presiahnuť 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● Je dôležité uchovávať tento návod, aby ste doň mohli kedykoľvek nahliadnuť. V prípade predaja, odstúpenia alebo sťahovania zaistíte, aby zostala spoločne s výrobkom.

Toto zariadenie je označené v súlade s Európskou smericou 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Uistite sa o správnom spôsobe likvidácie tohto výrobku: prispievate tak k predchádzaniu 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 nesmie byť narábané ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný do vhodnej zberne na 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, od služby zberu domového odpadu alebo v obchode, kde bol tento výrobok zakúpený.

Spotrebič bol navrhnutý, testovaný a vyrobený v súlade s týmito normami:

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

EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Odporúčania na správne použitie za účelom zníženia vplyvu na životné prostredie: Keď začínate variť, zapnite zariadenie na minimálnu rýchlosť, a nechajte ho zapnuté 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 redukcie pachov, v prípade potreby vymeňte uhlíkový filter/filtre. Aby sa zachovala dobrá účinnosť tukového filtra, v prípade potreby ho vyčistite. Na optimalizáciu účinnosti a minimalizáciu hluku používajte maximálny priemer kanalizačného systému uvedený v tejto príručke.

Úspora energie

Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov odporúčame:

- Používajte panvice a hrnce, ktoré majú priemer dna rovnaký ako má varná zóna.
- Používajte iba hrnce a panvice s rovným dnom.
- Tam, kde je to možné, používajte pri varení na hrncoch pokrievky.
- Zeleninu, zemiaky atď. varte v malom množstve vody, aby sa skrátila doba varenia.
- Používajte tlakový hmiec, znižuje ešte viac spotrebu energie a dobu varenia.
- Umiestnite hmiec do stredu varnej zóny znázornenej na varnej doske.

Montáž

Elektrickú aj mechanickú inštaláciu musí vykonať špecializovaný personál.

Spotrebič je navrhnutý tak, aby bol zabudovaný do pracovnej dosky s hrúbkou 2 – 6 cm v prípade inštalácie TOP; 2,5 – 6 cm v prípade inštalácie FLUSH.

Minimálna vzdialenosť medzi varnou doskou a stenou musí byť aspoň 5 cm od prednej strany, aspoň 4 cm na bokoch a aspoň 50 cm od horných skriniek.

POZN.: Navrhované vzdialenosti sú orientačné: pri navrhovaní priestorov je nutné dodržiavať pokyny výrobcu kuchyne.



Elektrické napojenie

- Odpojte zariadenie od elektrickej siete. ● Inštaláciu musí vykonať kvalifikovaný profesionál, ktorý pozná platné normy pre montáž a bezpečnosť. ● Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody spôsobené na osobách, zvieratách alebo veciach následkom nedodržania pokynov uvedených v tejto kapitole. ● Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby bolo možné odstránenie varnej dosky z pracovnej plochy. ● Uistite sa, že napätie uvedené na výrobnom štítku na spodnej strane spotrebiča zodpovedá hodnotám elektrickej siete obydlija, v ktorom bude namontovaný. ● Nepoužívajte predlžovacie káble. ● Uzemňovací elektrický kábel musí byť o 2 cm dlhší ako ostatné káble. ● V prípade, že domáci spotrebič nie je vybavený napájacím káblom, použite kábel s prierezom vodiča minimálne 2,5 mm² pre výkon až do 7200 wattov; pri vyšších výkonoch musí byť 4 mm². ● Kábel v žiadnom bode nesmie dosiahnuť teplotu o 50 °C vyššiu ako je teplota prostredia. ● Spotrebič je určený na trvalé pripojenie k elektrickej sieti.

Pozor! Pred opätovným pripojením k elektrickej sieti a kontrolou správneho fungovania spotrebiča vždy skontrolujte, či je sieťový

kábel správne namontovaný.

Pozor! Prepojovací kábel musí vymeniť autorizovaný technický servis alebo osoba s podobnou kvalifikáciou.

Montáž

Pred začatím inštalácie:

- Po vybalení výrobku skontrolujte, či nebol počas prepravy poškodený a v prípade problémov sa pred inštaláciou obráťte na predajcu alebo na oddelenie starostlivosti o zákazníkov.
- Skontrolujte, či má zakúpený výrobok rozmery zodpovedajúce zvolenému miestu inštalácie.
- Uistite sa, že v obale sa nenachádza (pre účely prepravy) doplnkový materiál (napríklad sáčky so skrútkami, záruky atď.), ktorý je potrebné vybrať a uschovať.
- Okrem toho skontrolujte, či je v blízkosti miesta inštalácie k dispozícii elektrická zásuvka.

Priprava nábytku na vstavenie:

- Výrobok sa nesmie inštalovať nad chladiace zariadenia, umývačky riadu, kachle, pece, práčky a sušičky.
- Vykonajte všetky rezacie práce na nábytku ešte pred vložením varnej dosky a opatrne odstráňte hobliny alebo piliny.

DÔLEŽITÉ: použite jednozložkové tesniace lepidlo (S), ktoré je odolné voči teplotám až do 250 °C; pred inštaláciou je nutné lepené povrchy dôkladne očistiť a odstrániť všetky látky, ktoré by mohli zhoršiť príľnavosť lepených povrchov (napr. separačné prostriedky, konzervačné prostriedky, tuky, oleje, prach, zvyšky starého lepidla atď.); lepidlo je potrebné rovnomerne naniesť po celom obvode rámu; po zlepení nechajte lepidlo schnúť asi 24 hodín.

POZOR! Inštalácia skrútiak a spojovacích prvkov, ktorá nie je v súlade s týmito pokynmi, môže spôsobiť riziká elektrickej povahy.

Poznámka: pre správnu inštaláciu výrobku odporúčame pripevniť potrubia lepidlom s nasledujúcimi vlastnosťami:

- elastický film z jemného PVC, s lepidlom na báze akrylátu
- rešpektuje normu DIN EN 60454
- retardér plameňa
- vynikajúca odolnosť voči stamutiu
- odolný voči teplotným výkyvom
- použiteľný pri nízkych teplotách

Poznámka: výrobok je vybavený funkciou obmedzenia výkonu Power Limitation, ktorá umožňuje nastaviť limit maximálnej hodnoty absorpcie kw.

Viac podrobností nájdete v návode "Použitie a údržba".

Spotrebič je určený na použitie v spojení so SÚPRAVOU okenného senzora Window (výrobca nedodáva).

Ak je nainštalovaná súprava okenného senzora Window (iba v prípade, že sa používa režim ODSÁVANIA), odsávanie vzduchu sa deaktivuje vždy, keď senzor zistí, že okno v miestnosti, na ktorom je namontovaný, je zatvorené.

- elektrické pripojenie SÚPRAVY k spotrebiču musí vykonať kvalifikovaný a špecializovaný technik.
- SÚPRAVA musí mať samostatnú certifikáciu v súlade s bezpečnostnými normami, ktoré sa vzťahujú na komponent a jeho použitie so spotrebičom. Montáž sa musí vykonať v súlade s platnými nariadeniami pre domáce spotrebiče.

POZOR:

- kábelvéde SÚPRAVY na pripojenie k spotrebiču musí byť súčasťou obvodu s certifikáciou pre bezpečné veľmi malé napätie (SELV).
- výrobca tohto spotrebiča odmieta akúkoľvek zodpovednosť za prípadné problémy, škody alebo požiar spôsobené poruchami a/alebo problémami súvisiacimi s nesprávnou činnosťou a/alebo chybnou inštaláciou SÚPRAVY.

HU - Figyelmeztetések és óvintézkedések

A kézikönyvben leírtakat szigorúan tartsa be. A kézikönyvben leírtak be nem tartása miatt bekövetkező esetleges kellemetlenségekért, károkért vagy tűzkárokért felelősséget nem vállalunk. A készülék kizárólag háztartási felhasználásra készült, élelmiszerek főzésére és a főzésből keletkezett füstök elszívására. Ettől eltérő célú felhasználása nem engedélyezett (pl. légterűtése). A gyártó nem terheli felelősség a készülék nem rendeltetésszerű használata, illetve a vezérlőparancsok hibás beállítása esetén.

- ⚠ Olvassa el az utasításokat: fontos beszerelési, használati és biztonsági információt tartalmaznak.
- ⚠ Ne végezzen elektromos módosításokat a készüléken.
- ⚠ Mielőtt a készülék telepítését megkezdene ellenőrizze, hogy minden alkatrésze ép-e. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.
- ⚠ Ellenőrizze a készülék épségét mielőtt elkezdene az üzembet helyezést. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.



Figyelmeztetések

Figyelem! Szigorúan tartsa be a következő utasításokat: • A készüléket bármilyen telepítés 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 jogszabály szerint kötelező. • Az elektromos tápkábelnek kellő hosszúságúnak kell lennie ahhoz, hogy a bűtorba épített készülék elektromos csatlakoztatása kivitelezhető legyen. • Annak érdekében, hogy a beszerelés a hatályos biztonsági szabályoknak megfelelően, egy multipoláris kapcsoló szükséges, amely biztosítja az elektromos hálózat lekapcsolását III. túlfeszültség kategória feltételek 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 avarmekek ne játsszanak a készülékkel! Tartsa a avarmekeket távol és felüvelet 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-szabályozója összeférhető-e a készülékkel. • A használat során és azt követően ne érintse meg a készülék felhevült elemeit. • Kerülje a ruhaneművel vagy egyéb anyagokkal való érintkezést, amíg a készülék összes alkatrésze nem hűlt le elégedően. tűzveszély. • Ne helyezzen avarlékony anyagot a készülékre, vagy annak közelébe. • A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra avarladnak. Ne hagyja felüvelet nélkül a zsírban és olajban avarda ételek főzését. • Ha a főzőlap felülete megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés veszélyének elkerülése érdekében. • A készülék nem

vezérelhető külső programórával vagy speciális távvezérlővel. ● A felügyelet nélkül hagyott zsírban és olajban gázdag 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 gőztisztító gépeket, áramütés veszélye. ● Ne tegyen fém tárgyakat, mint például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlapra, mert azok felforrósodhatnak. ● Mielőtt az elektromos hálózatra kötné a készüléket, ellenőrizze (a készülék alján található) adattáblát, hogy megyőződjön róla, hogy az azon feltüntetett feszültség és teljesítmény megfelel-e a hálózati és csatlakozóalízat feszültségének. Amennyiben kétségei lennének, forduljon villanyszerelőhöz.

Fontos: ● Használat után a vezérlőszennorral kapcsolja ki a főzőlapot és ne a lábas érzékelőre hagyatkozzon. ● Kerülje a fozadékok kiömlését. Főzésnél, illetve forralásnál csökkentse a hőfokot. ● Ne hagyja üresen, illetve ne tegyen üres serpenyőt vagy lábást a bekapcsolt melegítő részekre. ● Ha befejezte a főzést, kapcsolja le a vonatkozó főzési területet. ● A főzéshez soha ne használjon alumínium fóliát, és soha ne helyezzen közvetlenül a felületre alumínium fóliába csomagolt termékeket. Az alumínium meqolvad és javíthatatlanul tönkretesz a készüléket. ● Soha ne melegítsen élelmiszert tartalmazó lezárt dobozt vagy konzervet anélkül, hogy felnyitná: felrobbanhat! Ez a fíavelmeztetés a többi, más típusú főzőlapra is vonatkozik. ● Az olyan nagy teljesítményű funkciók, mint a booster, nem használható bármilyen

típusú fozadék 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. ● Bármiféle tisztítási vagy karbantartási művelet előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, kihúzva a vezetékét vagy lekapcsolva a lakás főkapcsolóját. ● Minden telepítési vagy karbantartási folyamathoz viseljen munkavédelmi kesztyűt. ● A készüléket 8 évnél nem fiatalabb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy tapasztalatlan, vagy a szükséges ismeretekkel nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt vannak vagy ha megkapták a készülék biztonságos használatával és a benne rejlő veszélyek megértésével kapcsolatos utasításokat. ● Ellenőrizze, hogy a gyerekek ne játszanak a készülékkel. ● A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik. ● A helyiségben megfelelő szellőztetés legyen, amikor a készüléket más gáz● vagy tüzelőberendezéssel egyidejűleg használja. ● A készüléket gyakran tisztítsa mind belül, mind kívül (LEGALÁBB HAVI EGYSZER), mindenképp tartsa be a karbantartási utasításokban leírtakat. ● A készülék tisztításának és a szűrők cseréjének és tisztításának be nem tartása tűzveszélyt okoz. ● Szigorúan tilos a flambé főzési technika. ● A nyílt 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 készülék 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 be a felelős helyi hatóságok szabályait. • A beszívott levegőt engedje gáztüzelésű vagy egyéb üzemanyaggal működő berendezések füstelszívó csatornájába. • Soha ne alkalmazza a készüléket a megfelelően felszerelt rács nélkül! • Csak a készülékhez szolgáltatott rögzítő csavarokat használja a telepítéshez, vagy ha nem jár a készülékhez, vásároljon megfelelő csavarokat. Használjon megfelelő méretű csavarokat, amelyeket a Telepítési utasításban azonosítottak. • Ha ez a készülék és egyéb nem villamos energiával működő készülék egyidejűleg működik, a helyiség negatív nyomása nem haladhatja meg a 4 Pa-t (4×10^{-5} bar). • Fontos a kézikönyvet megőrizni, hogy bármikor áttanulmányozhassa. Eladás, átadás vagy áttelepítés esetén győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet a készülékkel együtt adja át.

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 a termék helyes hulladéka 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. Ártalmatlanságát 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. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. A helyes használat a környezetszennyezés csökkentése érdekében: Amikor főzni kezd, akkor kapcsolja be a készüléket 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 csatorarendszert.

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.

Felszerelés

A készülék telepítését és elektromos hálózatra való csatlakoztatását csak szakember végezheti.

A készüléket úgy tervezték, hogy egy 2-6 cm vastag munkalapba épüljön TOP telepítés esetén; 2,5-6 cm vastag munkalapba FLUSH telepítés esetén.

A főzőlap és a fal közötti minimális távolságnak elől legalább 5 cm-re, oldaltól legalább 4 cm-re, a felső fal egységektől pedig legalább 50 cm-re kell lennie.

Megjegyzés = A javasolt távolságok tájékoztató jellegűek: a terek megtervezésekor be kell tartani a konyhai gyártó utasításait.



Villamos bekötés

- Húzza ki a készüléket az elektromos hálózathoz. • A beszerelés 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 károkért. • A tápkábelnek elegendő hosszúságúnak kell lennie ahhoz, hogy a munkalapból a főzőlapot ki lehessen emelni. • Győződjön meg róla, hogy az adattáblán feltüntetett feszültségérték megfelel a hálózati feszültségnek. • Ne használjon hosszabbítót. • A földelő kábel 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a többi kábel. •

Amennyiben a háztartási készülék nem rendelkezik tápkábelrel, 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 az elektromos hálózathoz való tartós csatlakoztatásra tervezték.

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 kábelt hivatalos műszaki szerviznek vagy hasonló képesítéssel rendelkező személynek kell kicserélnie.

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 hozzáférne 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 csavarral, jótállás 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! Távolítson el minden forgácsot és reszeléket.

FONTOS: egykomponensű tömítő ragasztót (S) használjon, amelynek hőmérsékleti ellenállása 250°-ig terjedhet; a beszerelés előtt a ragasztandó felületeket gondosan meg kell tisztítani, eltávolítva minden olyan anyagot, amely veszélyeztetheti tapadását (pl. formaleválasztó szerek, tartósítószerke, zsírok, olajok, porok, régi ragasztók maradványai stb.); a ragasztót egyenletesen kell eloszlatni a keret teljes területén; a ragasztás után hagyja, hogy a ragasztó körülbelül 24 órán át száradjon.

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

Megjegyzés: A termék Power Limitation funkcióval működik, amely lehetővé teszi, hogy beállítsa az elnyelt kW maximális küszöbértékét

További részletekért lásd a "Használat és karbantartás" kézikönyvet.

A készüléket egy Window KIT szenzorral (a gyártó nem biztosítja) való használatra tervezték.

A Window KIT szenzor telepítésével (csak SZÍVÓ üzemmódbeli használatkor) a légszívás kikapcsol, akárhányszor a szobában lévő ablak, amelyre a KIT van szerelve, be van csukva.

- A KIT-nek a készülékhez való elektromos csatlakoztatását szakképzett műszaki személyzetnek kell végrehajtania.
- A KIT-hez külön tanúsítványt kell biztosítani az összetételre és a készülékkel való használatra vonatkozó biztonsági szabványok tekintetében. A telepítést az érvényben lévő háztartási készülékekre vonatkozó előírások szerint kell elvégezni.

FIGYELEM:

- a KIT-nek a készülékhez való csatlakozást szolgáló kábelnek az érintésvédelmi törpefeszültségre (SELV) tanúsított áramkörhöz kell tartoznia.
- az elektromos háztartási készülék gyártója semmiféle felelősséget nem vállal a KIT hibájából és/vagy üzemzavarából és/vagy hibás beszereléséből eredő esetleges kellemetlenségekért, károkért, tűzért.

BG - Предупреждения и предпазни мерки

Придържайте се стриктно към инструкциите, дадени в настоящото ръководство. Фирмата не носи никаква отговорност за евентуални неизправности, щети или пожари, предизвикани от уреда, възникнали в резултат на неспазване на инструкциите, дадени в настоящото ръководство. Уредът е предназначен единствено за домашна употреба за готвене на хранителни продукти и аспирация на дим и изпарения от самото готвене. Не се допускат други приложения (напр. отопляване на помещения). Производителят не носи никаква отговорност за неправилна употреба или неправилни настройки на командите.

① Прочетете внимателно инструкциите: те съдържат важна информация относно монтирането, употребата и мерките за безопасност.

① Не извършвайте електрически промени на уреда.

① Преди да пристъпите към монтиране на уреда, проверете всички компоненти за евентуални повреди. Ако има повреди, свържете се с дистрибутора и не пристъпвайте към монтиране.

① Проверете целостта на уреда преди да пристъпите към инсталирането. Ако има повреди, свържете се с



Предупреждения

Внимание! Придържайте се стриктно към следните инструкции:

- Преди да пристъпите към каквато и да е операция по монтиране, изключете уреда от електрическата мрежа.
- Монтирането и поддръжката трябва да се извършват от специализиран техник в съответствие с инструкциите на производителя и при спазване на действащата местна нормативна уредба в областта на безопасността. Не поправяйте и не заменяйте която и да е част на уреда, ако това не е специално указано в ръководството за експлоатация.
- Заземяването на уреда е задължително по закон.
- Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи свързването към електрическата мрежа на уреда, който е вграден в шкафа.
- За да може монтирането да се извърши в съответствие с действащата нормативна уредба за безопасност, е необходим многополюсен прекъсвач, който отговаря на нормативните изисквания и осигурява цялостно изключване от мрежата при условия на свръхнапрежение категория III, в съответствие с правилата за монтиране.
- Не използвайте разклонители и удължители.
- След като приключите с монтирането, електрическите компоненти не трябва да бъдат повече достъпни за потребителя.
- Уредът и достъпните части се нагряват по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагорещяващите елементи.
- Не позволявайте на децата да си играят с уреда; дръжте ги на разстояние и под наблюдение, тъй като достъпните части може да се нагряят значително по време на употреба.
- Преди да използват

индукционния плот, хората със сърдечни пейсмейкъри и активни медицински импланти трябва да проверят дали стимулаторът им е съвместим с въпросния уред.

- По време на и след употреба не докосвайте нагорещените части на уреда.
- Избягвайте контакта с тъкани или други възпламеними материали докато всички компоненти на уреда не са се охладили достатъчно, риск от пожар.
- Не поставяйте възпламеними материали върху уреда или близо до него.
- Мазнините и нагорещеното олио са лесно възпламеними. Винаги наблюдавайте готвенето на храни, богати на мазнини и олио.
- Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете евентуален токов удар.
- Не е предвидено уредът да се активира чрез външен таймер или чрез отделна система за дистанционно управление.
- Готвенето върху готварския плот с олио и мазнини, без да го наблюдавате, 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 гасите пламъците с вода. Обратно, изключете уреда и потушете пламъците, например с капак или противопожарно одеяло. Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху повърхностите за готвене.
- Не използвайте парочистачки, съществува риск от токов удар.
- Не поставяйте метални предмети като ножове, вилици, лъжици или капаци върху повърхността на готварския плот, тъй като биха могли да се нажежат.
- Преди да свържете уреда 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 електротехник.

Важно: ● След употреба изключете готварския плот чрез командното устройство и не се доверявайте на детектора за готварски съдове. ● Избягвайте изтичане на течности по плота, затова при варене или загряване на течности намалете силата на загряване. ● Не оставяйте плотовете включени с празни тенджери и тигани върху тях или без съдове. ● След като приключите с готвенето, изключете съответната зона за готвене. ● При готвенето никога не използвайте алуминиево фолио, и никога не поставяйте директно продукти, опаковани в алуминий. Алуминият ще разтопи и повреди непоправимо Вашия уред. ● Никога не затопляйте консервни или тенекени кутии с храна, 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 подходящо за загряване на някои течности като например олио за пържене. Прекалено силната 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 котлона на готварския плот. В никакъв случай не поставяйте други предмети между готварските съдове и котлона. ● При достигане на висока температура уредът намалява автоматично нивото на

мощност в зоната на готвене. ● Преди всяка операция за почистване или поддръжка, изключете уреда 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 на 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 извършват от деца без наблюдение. ● Помещението трябва да разполага с достатъчна вентилация, когато уредът се използва едновременно с други уреди с горивна функция, на газ или друг вид горивен материал. Уредът трябва да бъде почистван често, както вътре, така и отвън (ПОНЕ ЕДИН ПЪТ НА МЕСЕЦ), спазвайте стриктно указанията в инструкциите за поддръжка. ● Неспазването на стандартите за почистване на уреда и на замаяната и почистването на филтрите, води до риск от пожар. ● Строго се забранява готвенето с фламбе. ● 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 плотът за готвене работи, достъпните части на уреда

могат да се нагреят. ● **Внимание!** Не свързвайте уреда към електрическата мрежа, докато монтирането 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. ● Никога не използвайте уреда без правилно монтирана скара! ● Използвайте единствено фиксиращите винтове, приложени в комплект с уреда за инсталирането или, ако не са приложени, закупете подходящия тип винтове. Използвайте правилната дължина болтове, които са посочени в Ръководство за монтаж. ● Когато този уред и другите уреди, 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). ● Важно е да съхранявате настоящото ръководство, за да може да го консултирате във всеки един момент. При продажба, прехвърляне на собствеността или преместване, проверете дали ръководството се намира винаги при уреда.

Този уред има маркировка в съответствие с Европейска директива 2012/19/ЕО Отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). Уверявайки се, че този уред ще бъде изхвърлен по правилен начин, потребителят допринася за предотвратяване на потенциалните отрицателни последици за околната среда и за Вашето здраве. Символът



■ върху уреда или в придружаващата го документация посочва, че този продукт не трябва да се третира като битов отпадък, а трябва да бъде предаден в специално

предназначените за това пунктове за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Придържайте се към местните регламенти за обезвреждане на отпадъци. За по-подробна информация във връзка с третирането, оползотворяването и рециклирането на този продукт, Ви съветваме да се обърнете към компетентните местни служби, службите за събиране на битови отпадъци или към магазина, от който сте закупили продукта.

Оборудване, проектирано, тествано и произведено в съответствие със стандарта относно:

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

- Експлоатационни характеристики: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;

- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Препоръки за правилна употреба с цел намаляване на влиянието върху околната среда:

Когато се започне готвенето, включете уреда на минимална степен, като го оставите включен за няколко минути и след завършване на готвенето. Увеличете скоростта само при наличие на големи количества дим или пара, като използвате функция booster само в крайни случаи. За да се поддържа в добра ефективност системата за намаляване на миризмите, когато е необходимо подменяйте карбонния филтър/карбонните филтри. Почиствайте при нужда филтъра за мазнини, за да го поддържате в добро работно състояние. За да се оптимизира ефективността и за да се сведе до минимум шумът, използвайте въздуховоди с максимален диаметър, посочен в това ръководств

Енергоспестяване

За да постигнете възможно най-добър резултат, Ви съветваме:

- Да използвате тигани и тенджери с диаметър на дъното, равен на този на зоната за готвене.
- Да използвате само тенджери и тигани с плоско дъно.
- Ако е възможно, по време на готвене да оставяте капака върху тенджерата.
- Да приготвяте зеленчуци, картофи и др. с малко количество вода, за да съкратите необходимото време за готвене.
- Да използвате тенджери под налягане, което допълнително намалява разхода на електроенергия и времето, необходимо за приготвяне на ястието
- Да поставяте тенджерата в центъра на зоната за готвене, отбелязана върху плота.

Инсталиране

Електрическото и механичното монтиране трябва да се извършва от специализиран персонал.

Електродомакинският уред е създаден за вграждане в работен плот с дебелина 2-6 cm, в случай на монтаж TOP; 2,5-6 cm в случай на монтаж FLUSH.

Минималната дистанция между готварския плот и стената трябва да е поне 5 cm фронтално, поне 4 cm странично и поне 50 cm спрямо горните окачени мебели.

Забележка = Препоръчаните дистанции са приблизителни: при проектирането на отстоянията трябва да се спазват указанията на производителя на кухнята.



Ел. връзка

● Изключете уреда от електрическата мрежа. ● Монтирането трябва да се извърши от квалифициран персонал, който да е запознат с действащата нормативна уредба за монтиране и безопасност. ● Производителят не носи никаква отговорност за евентуални щети върху хора, животни или имущество, възникнали в резултат на неспазване на насоките, предоставени в настоящата глава. ● 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 монтиран. ● Не използвайте удължители. ● Заземителният ел. кабел трябва да е с 2 см по-дълъг от останалите кабели. ● Ако електродомашиният уред не разполага със захранващ кабел, използвайте кабел с минимално сечение на проводниците от 2,5 кв.мм при мощност до 7200 W; докато при по-големи мощности сечението трябва да е 4 кв.мм). ● В нито една точка на кабела температурата не трябва да надвишава стайната температура с повече от 50°C. ● Уредът е предназначен за постоянно свързване към електрическата мрежа.

Внимание! Преди да свържете отново кръга към мрежовото захранване и да проверите дали функционира правилно, винаги проверявайте дали мрежовият кабел е монтиран правилно.

Внимание! Подмяната на свързващия кабел трябва да се извърши от сервиза за техническа помощ или от лице със сходна квалификация.

Монтаж

Преди да пристъпите към монтиране:

- След като разопаковате продукта, уверете се, че не е повреден по време на транспортирането и в случай на проблеми се свържете с дистрибутора или със сервиза за обслужване на клиенти, преди да пристъпите към монтирането.
- Уверете се, че закупеният продукт е с подходящи размери за избраната зона за монтиране.
- Проверете дали по време на транспортиране във вътрешността на опаковката не са изпаднали части от окомплектовката (например пликчета с болтове, гаранционна карта и т.н.) и евентуално ги извадете и съхранете.
- Уверете се също така, че в близост до зоната за монтиране има ел. контакт.

Подготовка на мебелите, в които ще бъде вграден уредът:

- Продуктът не може да бъде монтиран над устройства за охлаждане, миялни машини, печки, фурни, перални машини и сушилни.
- Извършете всички дейности по рязане на шкафа, преди да поставите готварския плот, и отстранете внимателно стърготините и остатъците от рязане.

ВАЖНО: използвайте еднокомпонентно запечатващо лепило

(S) с устойчивост на температура до 250°; преди монтирането трябва да почистите щателно повърхностите за залепване, като отстраните всички вещества, които биха могли да влошат адхезията (напр.: препарати за отлепване, консерванти, мазнини, масла, прахове, остатъци от стари лепила и др.); лепилото трябва да се разнесе равномерно по целия периметър на рамката; след залепването оставете лепилото да съхне в продължение на около 24 часа.

ВНИМАНИЕ! Непоставянето на болтовете и скрепителните елементи в съответствие с настоящите инструкции може да доведе до рискове от електрическо естество.

Забележка: за правилно монтиране на продукта се препоръчва тръбите да се облепят с лента с лепило със следните характеристики:

- еластично фолио от мек PVC, с лепило на акрилна основа
- което отговаря на стандарт DIN EN 60454
- с действие за забавяне на огъня
- отлична устойчивост на състаряване
- устойчиво на големи температурни промени
- използваемо при ниски температури

Забележка: продуктът притежава функция Power Limitation, която позволява да се зададе максимален праг на консумация kw

За допълнителна информация, консултирайте ръководството "Употреба и Поддръжка".

Уредът е предвиден за използване в комбинация с КОМПЛЕКТ датчик Window (не е доставен от производителя).

Инсталирайки КОМПЛЕКТА датчик Windows (само в случай на употреба в режим на АСПИРАЦИЯ), аспирацията на въздуха ще спира всеки път, когато прозорецът в стаята, върху който се поставя КОМПЛЕКТЪТ, е затворен.

- Електрическото свързване на КОМПЛЕКТА към уреда трябва да бъде извършено от квалифициран и специализиран технически персонал.
- КОМПЛЕКТЪТ трябва да бъде сертифициран отделно, в съответствие със стандартите за безопасност, отнасящи се до компонента и неговата употреба с уреда. Инсталирането трябва да бъде извършено в съответствие с действащата нормативна уредба за битови инсталации.

ВНИМАНИЕ:

- кабелите на КОМПЛЕКТА, които трябва да се свържат към уреда, трябва да бъдат част от сертифициран контур с много ниско безопасно напрежение (SELV).
- производителят на този уред не носи никаква отговорност за евентуални проблеми, щети и пожари, произтичащи от дефекти и/или проблеми, свързани с неизправност и/или грешно инсталиране на КОМПЛЕКТА.

RO - Avertismente și măsuri de precauție

Respectați cu strictețe instrucțiunile din cuprinsul acestui manual. Producătorul va fi exonerat de orice răspundere pentru eventuale probleme, daune sau incendii cauzate aparatului, ca urmare a nerespectării instrucțiunilor din acest manual. Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic, în scopul gătirii alimentelor și aspirării gazelor arse degajate în timpul gătitului. Nu sunt permise alte utilizări (de ex. încălzirea încăperilor). Producătorul va fi exonerat de orice răspundere, în caz de utilizări necorespunzătoare sau de setare eronată a comenzilor.

- ❗ Citiți cu atenție instrucțiunile: acestea conțin informații importante privind instalarea, utilizarea și siguranța.
- ❗ Nu efectuați modificări electrice la nivelul aparatului.
- ❗ Înainte de a instala aparatul, verificați ca niciuna dintre componentele acestuia să nu fie avariata. În caz contrar, contactați distribuitorul și nu efectuați instalarea.
- ❗ Verificați dacă aparatul este intact, înainte de a-l instala. În caz contrar, contactați distribuitorul și nu efectuați instalarea.



Avertismente

Atentie! Respectați cu strictețe instrucțiunile de mai jos: ● Aparatul trebuie deconectat de la rețeaua electrică, înainte de efectuarea oricărei intervenții de instalare. ● Operațiunile de instalare sau de întreținere trebuie executate de un tehnician specializat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu normele în vigoare la nivel local, 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. ● Împământarea aparatului este obligatorie prin lege. ● Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite conectarea aparatului, încorporat în mobilier, la rețeaua

electrică. ● Pentru ca instalarea să se efectueze în conformitate cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar regulamentar, care să asigure deconectarea completă de la rețea, în situații de supratensiune de categoria III, conform normelor de instalare. ● Nu folosiți prize multiple sau prelungitoare. ● După instalare, componentele electrice nu mai trebuie să fie accesibile utilizatorului. ● Aparatul și elementele accesibile ale acestuia se încălzesc în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire. ● Fiti atenți la copii, acestia nu trebuie să se joace cu aparatul; țineți copiii la distanță și sub supraveghere, deoarece elementele accesibile pot deveni foarte fierbinti în timpul utilizării. ● Pentru persoanele purtătoare de stimulatoare cardiace și implanturi active, este important să verifice, înainte de utilizarea plitei cu inducție, dacă propriul stimulator este compatibil cu aparatul. ● În timpul și după utilizarea aparatului, nu atingeți elementele de încălzire ale acestuia. ● Evitați contactul cu cârpe sau cu alte materiale inflamabile, până când toate componentele aparatului nu s-au răcit suficient de mult: risc de incendiu. ● Nu așezați materiale inflamabile peste aparat sau în apropierea acestuia. ● Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor. Supravegheați gătitul alimentelor bogate în grăsimi și ulei. ● Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul, pentru a evita pericolul de electrocutare. ● Aparatul nu este destinat punerii în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță. ● Gătitul nesupravegheat pe o plită de gătit, cu ulei sau grăsime, poate fi periculos și poate duce la declanșarea unor incendii. ● Operațiunile de gătit trebuie să fie

supravegheate. Un proces de gătire de scurtă durată trebuie supravegheat în permanență. ● Nu încercați NICIODATĂ să stingeți flăcările cu apă. Dimpotrivă, opriți aparatul și înăbusiți flăcările, folosind de exemplu un capac sau o pătură ignifugă. Pericol de incendiu: nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit. ● Nu utilizați aparate de curățare cu aburi; risc de electrocutare. ● Nu așezați obiecte metalice, cum ar fi cutite, furculite, linguri și capace pe suprafața plitei de gătit, deoarece se pot supraîncălzi. ● Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică: verificați plăcuța cu date tehnice (aplicată în partea inferioară a aparatului) pentru a vă asigura că tensiunea și puterea corespund celor ale rețelei, iar priza este potrivită. În caz de neclarități, adresați-vă unui electrician calificat.

Important: ● După utilizare, închideți plita de gătit de la dispozitivul său de comandă și nu vă bazați pe detectorul de vase de gătit. ● Evitați scurgerile de lichide și prin urmare, pentru a fierbe sau pentru a încălzi lichide, reduceți alimentarea cu căldură. ● Nu lăsați elementele de încălzire pornite, cu oale și tigăi goale sau fără recipiente pe acestea. ● După ce ați terminat de gătit, închideți respectiva zonă de gătit. ● Pentru a găti, nu folosiți niciodată coli de aluminiu și nu așezați niciodată direct pe plită produse ambalate în aluminiu. Aluminiul se poate topi și poate avaria iremediabil aparatul dumneavoastră. ● Nu încălziți niciodată o conservă sau un borcan din aluminiu ce conține alimente, fără să-l fi deschis mai întâi: ar putea 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 unor anumite lichide cum ar fi, de exemplu, uleiul pentru prăjit. Căldura excesivă poate fi

periculoasă. În astfel de situații, se recomandă utilizarea unei puteri mai scăzute. ● Recipientele trebuie asezate direct pe plita de gătit și trebuie centrate. Sub nicio formă nu introduceți alte obiecte între vasul de gătit și plita de gătit. ● În cazul unor temperaturi ridicate, aparatul va reduce automat nivelul de putere aferent zonelor de gătit. ● Înaintea oricărei operațiuni de curățare sau de întreținere, decuplați aparatul de la rețeaua electrică, scoțându-l din priză sau decuplând întrerupătorul general de curent din locuință. ● Pentru toate operațiunile de instalare și întreținere, echipați-vă cu mănuși de protecție. ● Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiența sau cunoștințele necesare, numai sub supraveghere sau numai după ce acestea au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și după ce au luat la cunoștință pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. ● Copiii trebuie supravegheați, pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul. ● Operațiunile de curățare și întreținere nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați. ● Încăperea trebuie să fie suficient de bine ventilată, atunci când aparatul este utilizat concomitent cu alte aparate cu ardere pe gaz sau alți combustibili. ● Aparatul trebuie curățat frecvent, atât pe interior, cât și pe exterior (CEL PUȚIN O DATĂ PE LUNĂ); în orice caz, respectați cu strictețe instrucțiunile din manualul de întreținere. ● Nerespectarea normelor privind curățarea aparatului și înlocuirea și curățarea filtrelor duce la apariția riscului de incendiu. ● Este strict interzis gătitul flambé. ● Utilizarea flăcărilor deschise este periculoasă pentru filtre și poate provoca incendii, prin urmare trebuie neapărat evitată. ● Prăjirea trebuie

efectuată sub supraveghere, pentru a evita aprinderea uleiului supraîncălzit. ● **ATENȚIE:** Atunci când plita de gătit este în funcțiune, părțile accesibile ale aparatul se pot încălzi. ● **Atenție!** Nu conectați aparatul la rețeaua electrică decât după ce operațiunile de instalare au fost complet finalizate. ● În ceea ce privește măsurile tehnice și de siguranță ce trebuie adoptate pentru evacuarea gazelor arse, respectați cu strictețe prevederile regulamentelor impuse de autoritățile locale competente. ● Aerul aspirat nu trebuie direcționat către o conductă utilizată pentru evacuarea gazelor arse produse de aparate cu ardere pe gaz sau alți combustibili. ● Sub nicio formă nu utilizați niciodată aparatul dacă grătarul nu a fost montat corect! ● Folosiți numai șuruburile de fixare livrate împreună cu aparatul, pentru instalarea acestuia sau, în lipsa acestora, cumpărați șuruburi de tip corespunzător. Utilizați șuruburi având o lungime corectă, conform datelor din Ghidul de instalare. ● Atunci când acest aparat și alte aparate alimentate cu un alt tip de energie, în afară de cea electrică, sunt în funcțiune în același timp, presiunea negativă din încăpere nu trebuie să depășească 4 Pa (4×10^{-5} bari). ● Este important să păstrați acest manual, pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cesiune sau mutare, asigurați-vă că manualul însoțește produsul.

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 posibilităților consecințe



negative asupra mediului și sănătății. Simbolul  aplicat pe aparat sau pe documentația de însoțire a acestuia indică faptul că produsul nu trebuie considerat ca fiind un deșeu menajer normal, ci trebuie predat unui punct de colectare autorizat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Eliminați aparatul, respectând legislația în vigoare la nivel local, în materie de eliminare a deșeurilor. Pentru mai multe informații privind tratarea, 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.

Echipament protejat, testat și realizat în conformitate cu standardele privind:

- Siguranța: EN/CEI 60335-1; EN/CEI 60335-2-6, EN/CEI 60335-2-31, EN/CEI 62233.
- Performanța: EN/CEI 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/CEI 60704-1; EN/CEI 60704-2-13; EN/CEI 60704-3; ISO 3741; EN 50564; CEI 62301. EN 60350-2;
- CEM: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/CEI 61000-3-3; EN/CEI 61000-3-12. Sugestii pentru o utilizare corectă pentru a reduce impactul asupra mediului înconjurător: Când începeți să gătiți, porniți aparatul la viteză minimă, lăsându-l pornit timp de câteva minute chiar și după ce ați terminat de gătit. Creșteți viteza numai în cazul unor cantități mari de fum și aburi, folosind funcția booster numai în situații extreme. Pentru a menține funcțional sistemul de neutralizare a mirosurilor, înlocuiți, atunci când este necesar, filtrul/filtrele cu cărbune. Pentru a menține funcțional filtrul de grăsimi, curățați-l atunci când este necesar. Pentru optimizarea eficienței și minimizarea zgomotului, utilizați diametrul maxim al sistemului de canalizare indicat în acest manual.

Consum redus de energie

Pentru a obține cele mai bune rezultate, se recomandă:

- Să utilizați vase de gătit cu diametrul bazei egal cu cel al zonei de gătit.
- Să utilizați numai oale și tigăi cu bază plată.
- Dacă este posibil, să lăsați capacul deasupra oalei, în timpul gătirii
- Să gătiți legumele, cartofii etc. cu o cantitate mică de apă, pentru a reduce timpul de gătire.
- Să folosiți oala sub presiune, permite o reducere suplimentară a consumului de energie și a timpului de gătire
- Să poziționați oala în centrul zonei de gătit desenate pe plită.

Instalarea

Operațiunile de instalare, atât electrică, cât și mecanică, trebuie efectuate de personal specializat.

Aparatul electrocasnic a fost proiectat pentru a fi încorporat pe un blat de lucru cu grosimea de 2-6 cm, în cazul instalării TOP și de 2,5-6 cm, în cazul instalării FLUSH.

Distanța minimă dintre plita de gătit și perete trebuie să fie de cel puțin 5 cm în partea din față, de cel puțin 4 cm pe lateral și de cel puțin 50 cm față de corpurile suspendate.

REȚINEȚI = Distanțele recomandate sunt orientative: în proiectarea spațiilor se vor respecta indicațiile producătorului mobilei de bucătărie.



Conexarea Electrică

- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică. ● Operațiunile de instalare trebuie efectuate de către profesioniști calificați, ce cunosc legislația în vigoare, în materie de instalare și siguranță. ● Producătorul nu își va asuma nicio răspundere față de persoane, 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 de date, aplicată în partea de jos a aparatului, corespunde cu cea a locuinței

în care se va instala aparatul. ● Nu folosiți prelungitoare. ● Cablul electric de împământare trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât celelalte cabluri. ● În cazul în care aparatul electrocasnic nu este prevăzut cu cablu de alimentare, folosiți unul cu o secțiune a conductoarelor de cel puțin 2,5 mm², pentru o putere de până la 7200 wati: pentru puteri mai mari, secțiunea trebuie să fie de 4 mm². ● Cablul nu trebuie să ajungă în niciun punct la o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant. ● Aparatul este destinat racordării de tip permanent la rețeaua electrică.

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! Operațiunile de înlocuire a cablului de interconectare trebuie efectuate de către un departament de asistență tehnică autorizat, sau de o persoană cu o calificare similară.

Montarea

Înainte de a începe instalarea:

- După ce ați dezambalat aparatul, verificați dacă acesta nu a suferit deteriorări în timpul transportului și, în caz de probleme, adresați-vă distribuitorului sau Departamentului de Asistență Clienți, înainte de a începe instalarea.
- Verificați dacă produsul achiziționat are dimensiuni corespunzătoare pentru zona de instalare aleasă în prealabil.
- Verificați dacă în interiorul ambalajului se află (din motive ce țin de transport) seturi de materiale (cum ar fi plăcuri cu șuruburi, garanții etc.), acestea trebuie scoase și păstrate.
- De asemenea, verificați dacă în apropiere zonei de instalare este disponibilă o priză electrică

Pregătirea mobilierului pentru incorporare:

- Aparatul nu poate fi instalat deasupra unor dispozitive de răcire, mașini de spălat vase, sobe, cuptoare, mașini de spălat sau de uscat rufe.
- Executați toate lucrările de tăiere a mobilierului înainte de a introduce plita de gătit și îndepărtați cu atenție rumegușul sau așchile rezultate din tăiere.

IMPORTANT: folosiți un adeziv de sigilare monocomponent (S), care să reziste la temperaturi de până la 250°; înainte de instalare, suprafețele ce trebuie lipite trebuie curățate foarte bine, îndepărtând orice urmă de substanță ce ar putea compromite lipirea (de ex.: produse de dezincrustare, conservanți, grăsimi, uleiuri, pulberi, resturi de adezivi vechi etc.); adezivul trebuie distribuit uniform pe întreg perimetrul ramei; după lipire, lăsați adezivul să se usuce, timp de aproximativ 24 ore.

ATENȚIE! În cazul în care șuruburile și elementele de fixare nu se instalează în conformitate cu aceste instrucțiuni, există riscul de pericole electrice.

Notă: pentru o corectă instalare a aparatului, se recomandă sigilarea conductelor cu un adeziv care să aibă următoarele caracteristici:

- peliculă elastică din PVC moale, cu adeziv pe bază de acrilat
- să respecte standardul DIN EN 60454
- ignifug
- rezistență sporită la uzură
- rezistent la diferențele de temperatură
- să se poată utiliza la temperaturi scăzute

Notă: aparatul este prevăzut cu o funcție Power Limitation (Limitare putere), ce permite setarea unui prag maxim de absorbție kw

Pentru mai multe detalii, consultați manualul "Utilizare și Întreținere".

Aparatul a fost proiectat pentru a fi utilizat împreună cu un ECHIPAMENT cu senzor Window (care nu este livrat de către producător).

După instalarea ECHIPAMENTULUI cu senzor Window (doar în cazul utilizării pe modul CU ASPIRARE), aspirarea aerului va fi imediat întreruptă, ori de câte ori fereastra din încăpere, pe care a fost instalat ECHIPAMENTUL, va fi închisă.

- Operațiunile de racordare electrică a ECHIPAMENTULUI la aparat trebuie să fie efectuate de personal tehnic calificat și specializat.
- ECHIPAMENTUL trebuie să aibă propria omologare, în conformitate cu normele de siguranță aferente componentei și cu utilizarea sa împreună cu aparatul. Instalarea se va efectua în conformitate cu prevederile legislative în vigoare, pentru instalații de uz casnic.

ATENȚIE:

- cablurile ECHIPAMENTULUI, ce se vor conecta la aparat, trebuie să facă parte dintr-un circuit certificat cu tensiune de siguranță foarte joasă (certificare SELV).
- producătorul acestui aparat va fi exonerat de orice răspundere privind eventualele deranjamente, daune, incendii provocate de defecțiuni și/sau probleme de funcționare și/sau de o incorectă instalare a ECHIPAMENTULUI.

RU - Предупреждения и меры предосторожности

Необходимо неукоснительно придерживаться инструкций, приведенных в данном руководстве. Производитель снимает с себя всякую ответственность за возможные неприятности, ущерб или пожары, обусловленные несоблюдением инструкций, приведенных в данном руководстве. Устройство предназначено исключительно для домашнего использования для приготовления пищи и вытяжки паров и дымов, образующихся в процессе готовки. Запрещено использование для других целей (например, для обогрева помещений). Производитель снимает с себя всякую ответственность за

ненадлежащее применение или неправильные настройки управления.

- ❗ Внимательно прочитайте инструкции, так как в них содержится важная информация по установке, применению и технике безопасности.
- ❗ Не пытайтесь модифицировать электросистему прибора.
- ❗ Прежде чем приступать к установке прибора следует убедиться, что ни один компонент не поврежден. В случае повреждений следует обратиться к поставщику и не продолжать установку.
- ❗ Проконтролируйте целостность изделия перед тем как продолжать установку. В случае повреждений следует обратиться к поставщику и не продолжать установку.



Предупреждения

Внимание! Следует строго придерживаться следующих инструкций:

- Перед началом любой операции по установке необходимо отключить прибор от электрической сети.
- Установка или техобслуживание должны выполняться квалифицированным техником в соответствии с инструкциями производителя и с соблюдением действующих местных норм. Не ремонтировать и не заменять никаких деталей устройства, если это специально не указано в руководстве по эксплуатации.
- Заземление прибора является обязательным по закону.
- Кабель питания должен быть достаточно длинным для обеспечения подключения прибора, встроенного в мебель, к электрической сети.
- Для того чтобы установка соответствовала действующим нормам безопасности, необходим соответствующий стандартам всеполярный выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети в случае перенапряжения категории III, согласно правилам монтажа.
- Не использовать тройники или удлинители.
- По окончании установки у пользователя не должно быть доступа к электрическим компонентам.
- Устройство и его доступные части нагреваются в

процессе использования. Не прикасаться к нагретым частям.

- Не позволяйте детям играть с устройством. Следует держать детей на расстоянии и под присмотром, так как доступные части устройства могут сильно нагреваться во время использования.
- Для носителей кардиостимуляторов и активных имплантатов перед использованием индукционной варочной панели важно проверить, совместим ли их стимулятор с использованием прибора.
- В процессе и после использования не касаться нагревательных элементов прибора.
- Избегайте соприкосновения прибора с тканями или другими легко воспламеняющимися материалами, пока все его части не охладятся, риск возгорания.
- Не размещать легко воспламеняющиеся материалы на приборе или вблизи него.
- При сильном нагревании жиры и масла легко воспламеняются. Необходимо следить за приготовлением продуктов с большим содержанием жиров и масла. - Если на поверхности имеются трещины, следует выключить прибор во избежание поражения электрическим током.
- Прибор не предназначен для включения через внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления.
- Готовка без присмотра на варочной панели с использованием растительного масла или жира опасна и может привести к пожару.
- За приготовлением пищи нужно следить. Процесс быстрой готовки должен проходить под постоянным надзором.
- НИКОГДА не пытайтесь гасить огонь водой. Следует выключить прибор и погасить огонь, например, при помощи крышки или противопожарного одеяла. Опасность пожара: не кладите предметы на

варочную поверхность. ● Не применяйте системы очистки паром, риск удара электрическим током. ● Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как они могут сильно нагреться. ● Перед подключением прибора к электросети: проверьте табличку с данными (расположенную в нижней части прибора), чтобы убедиться, что его напряжение и мощность соответствуют напряжению сети и что разъем для подключения подходящий. При возникновении сомнений следует обратиться к квалифицированному электрику.

Важно: ● После использования выключить варочную панель при помощи соответствующего устройства управления, не полагаясь на детектор посуды. ● Избегать проливания жидкостей, при кипячении или нагревании жидкостей следует уменьшать интенсивность нагрева. ● Не оставлять нагревательные элементы включенными с пустыми кастрюлями и сковородами или без посуды. ● По окончании приготовления пищи выключить соответствующую зону. ● Никогда не использовать алюминиевую фольгу для готовки, и никогда не класть продукты, обернутые в алюминиевую фольгу, прямо на панель. Алюминий может расплавиться и нанести непоправимый ущерб вашему устройству. ● Никогда не нагревать консервные банки с продуктами питания, предварительно не открыв их: банка может взорваться! Это предупреждение относится также ко всем другим типам варочных панелей. ● Использование режимов повышенной мощности, такого как функция Booster, не подходит для нагрева некоторых жидкостей, например, масла для жарки. Чрезмерный нагрев может быть

опасным. В этих случаях рекомендуется использовать меньшую мощность. ● Емкости следует ставить непосредственно на варочную поверхность точно по центру. Ни в коем случае не вставлять никаких предметов между кухонной посудой и варочной поверхностью. ● В случае достижения высоких температур устройство автоматически уменьшает уровень мощности варочных зон. ● Перед любыми операциями по очистке или техобслуживанию отключите прибор от сети электропитания, вытащив вилку из розетки или отключив главный рубильник своего жилья. ● При выполнении операций по установке и техобслуживанию используйте рабочие перчатки. ● Устройством могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лица без опыта или с недостаточным уровнем знаний, при условии, что они находятся под присмотром или после получения ими инструкций по безопасной эксплуатации прибора и понимания потенциальных рисков, связанных с этим. ● Не позволяйте детям играть с устройством. ● Не разрешайте детям выполнять очистку и техобслуживание устройства без присмотра. ● Помещение должно быть оснащено соответствующей системой вентиляции, если прибор используется одновременно с другими устройствами, работающими на газу или другом топливе. ● Прибор следует периодически очищать как внутри, так и снаружи (МИНИМУМ ОДИН РАЗ В МЕСЯЦ). В любом случае, следуйте указаниям, приведенным в руководстве по техобслуживанию. ● Несоблюдение правил очистки прибора, а также замены и очистки фильтров влечет за собой опасность возгорания. ● Строго запрещена готовка с применением процедуры фламбе. ● В любом случае следует избегать использования

открытого огня, так как это наносит вред фильтрам и может стать причиной возгорания. ● Процесс жарки должен осуществляться под надзором, так как перегретое масло может воспламениться. ● **ВНИМАНИЕ:** При работе варочной панели доступные части могут стать горячими. ● **Внимание!** Не подключать устройство к электрической сети до полного завершения установки. ● Что касается мер безопасности и технических мер, предусмотренных для выпуска дыма и выделений - строго придерживайтесь предписаний местных компетентных учреждений. ● Отсасываемый воздух не должен направляться в канал, используемый для отвода дыма из устройств, сжигающих газ или другое топливо. ● Ни в коем случае не пользуйтесь прибором без правильно установленной решетки! ● Используйте только крепежные винты, поставляемые с изделием для установки, либо, при их отсутствии, приобретите крепеж соответствующего типа. Использовать винты надлежащей длины, как указано в руководстве по установке. ● Когда данный прибор и устройства, питаемые не от электросети, работают одновременно, вакуум в помещении не должно превышать 4 Па (4×10^{-5} бар). ● Важно правильно хранить данное руководство, чтобы можно было обратиться к нему в любой момент. В случае продажи, отчуждения или перемещения прибора следует убедиться, чтобы руководство находилось вместе с ним.

Данное изделие имеет маркировку в соответствии с директивой Европейского союза 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Убедившись в том, что данное изделие утилизируется правильно, пользователь вносит свой вклад в предотвращение потенциальных отрицательных последствий



для окружающей среды и здоровья человека. Символ на изделии или прилагаемой к нему документации указывает на то, что данное устройство не должно утилизироваться как бытовые отходы. Его следует сдать в соответствующий

оборочный пункт, занимающийся переработкой электрического и электронного оборудования. Утилизировать согласно местным нормативам по переработке отходов. Для получения дополнительной информации о переработке, рекулерации и утилизации данного изделия следует обратиться в соответствующий местный орган, в службу сбора бытовых отходов или в магазин, где был приобретен прибор. Оборудование спроектировано, испытано и изготовлено согласно следующим стандартам:

- Безопасность: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Рабочие характеристики: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- ЭМС: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Рекомендации по правильной эксплуатации оборудования с целью уменьшения воздействия на окружающую среду: В начале готовки включайте прибор на минимальную скорость и оставляйте включенным на несколько минут после завершения процесса готовки. Следует увеличивать скорость только при наличии большого количества дыма и пара и использовать функцию Boost только в исключительных случаях. Для поддержания эффективности системы удаления запахов следует заменять по мере необходимости угольный(-е) фильтр(ы). Для поддержания эффективности жирового фильтра необходимо по мере необходимости его очищать. Для оптимизации эффективности и уменьшения шума следует использовать воздухопроводы максимального диаметра, указанного в данном руководстве.

Энергосбережение

Для достижения наилучших результатов рекомендуется:

- Использовать сковороды и кастрюли с диаметром дна, равным диаметру зоны варки.
- Использовать только кастрюли и сковороды с плоским дном.
- По возможности закрывать кастрюли крышками в процессе готовки.
- Готовить овощи, картофель и т.п. с небольшим количеством воды, чтобы уменьшить время приготовления.
- Использовать сковородку, так как она еще больше уменьшает энергопотребление и время приготовления.
- Ставить кастрюлю в центре зоны варки, обозначенной на поверхности.

Установка

Электрический и механический монтаж должны выполняться специализированным персоналом.

Прибор предназначен для установки в столешницу толщиной 2-6 см в случае установки СВЕРХУ и 2,5-6 см в случае установки ЗАПОДЛИЦО.

Минимальное расстояние между варочной панелью и стеной должно составлять не менее 5 см с передней стороны, не менее 4 см по бокам и не менее 50 см от верхних навесных шкафов.

Примечание. Рекомендуемые расстояния являются ориентировочными: при проектировании пространств

необходимо следовать указаниям производителя кухонной мебели.

Электрическое соединение

- Отключить прибор от сети.
- Установка должна выполняться квалифицированным персоналом, знающим действующие нормы по установке и технике безопасности.
- Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, нанесенный в результате несоблюдения указаний, содержащихся в данном разделе.
- Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы можно было снять варочную панель с рабочей столешницы.
- Убедиться, что напряжение, указанное на заводской табличке, расположенной на дне прибора, соответствует напряжению в доме, в котором он будет установлен.
- Не использовать удлинители.
- Электрический кабель заземления должен быть на 2 см длиннее других кабелей.
- Если бытовой прибор не снабжен кабелем питания, использовать кабель с диаметром проводов минимум 2,5 мм² при мощности до 7200 Вт, а при большей мощности сечение должно составлять 4 мм².
- Ни в одной из точек температура кабеля не должна превышать более чем на 50°C температуру в помещении.
- Устройство предназначено для постоянного подключения к электросети.

Внимание! Перед повторным подключением цепи к сети питания для проверки ее правильного функционирования следует всегда проверять, чтобы сетевой кабель был смонтирован правильно.

Внимание! Замена соединительный кабеля должна производиться авторизованной службой технической помощи или лицом с аналогичной квалификацией.

Установка

Перед началом установки:

- После распаковки изделия необходимо убедиться, что оно не было повреждено во время транспортировки, и в случае обнаружения проблем, прежде чем приступать к установке, следует связаться с продавцом или с отделом технической поддержки клиентов.
- Убедиться, чтобы приобретенное изделие имело размеры, подходящие для выбранной зоны установки.
- Убедиться, чтобы внутри упаковки не было (по соображениям транспортировки) входящих в комплект материалов (например, пакетиков с винтами, гарантии и т.д.); при наличии их следует извлечь и сохранить.
- Проверить также, чтобы рядом с местом установки имелась электрическая розетка.

Подготовка мебельного элемента для встраивания:

- Изделие нельзя устанавливать на холодильное оборудование, посудомоечные машины, печи, духовки, стиральные машины и сушилки.
- Выполнить все работы по резке мебели до установки варочной панели и аккуратно удалить стружку или опилки.

ПРИМЕЧАНИЕ: использовать однокомпонентный клей-герметик (S), устойчивый к температурам до 250°; перед установкой склеиваемые поверхности необходимо тщательно очистить, удалив все вещества, которые могут препятствовать их адгезии (например, антиадгезивы,

консерванты, смазки, масла, порошки, остатки старых клеев и т.п.); клей необходимо равномерно распределить по всему периметру рамы; после склеивания дать клею высохнуть в течение примерно 24 часов.

ВНИМАНИЕ! Установка винтов и фиксирующих приспособлений без соблюдения данных инструкций может повлечь за собой наличие рисков, связанных с электричеством.

Примечание: для правильной установки изделия рекомендуется обернуть трубопроводы клеевой лентой со следующими характеристиками:

- эластичная пленка из мягкого ПВХ с клеем на акрилатной основе
- соответствие стандарту DIN EN 60454
- антипирен
- отличная устойчивость к старению
- устойчивость к перепадам температур
- устойчивость к низким температурам

Примечание: прибор имеет функцию ограничения мощности Power Limitation, позволяющую задать максимальный порог потребления кВт.

В отношении более подробной информации см. Руководство «Эксплуатация и техобслуживание».

Данный электроприбор подготовлен для совместной работы с ДАТЧИКОМ открытия окна (не поставляется производителем).

При установке ДАТЧИКА открытия окна (только в случае работы в режиме ВЫТЯЖКИ ВОЗДУХА) аспирация воздуха будет прекращаться каждый раз при закрытии окна помещения, на котором установлен датчик.

- Подключение ДАТЧИКА открытия окна должно осуществляться квалифицированным техническими специалистами.
- ДАТЧИК должен сертифицироваться отдельно в соответствии с нормами безопасности, касающимися этого компонента и его использования с прибором. Монтаж должен выполняться в соответствии с действующими предписаниями для домашних установок.

ВНИМАНИЕ:

- проводка ДАТЧИКА, подсоединяющая его к установке, должна быть частью контура, сертифицированного для безопасного сверхнизкого напряжения (БСНН/SELV).
- производитель данного электроприбора снимает с себя всякую ответственность за возможные сбои, ущерб или пожары, обусловленные дефектами и/или неисправностями и/или неправильным монтажом ДАТЧИКА.

УК - Попередження та застереження

Неухильно дотримуватися інструкцій, наведених в цьому посібнику. Відхиляється будь яка відповідальність за можливі несправності, пошкодження або пожежі, які виникли при використанні пристрою внаслідок недотримання інструкцій, наведених в даному посібнику. Прилад призначений для побутового використання з метою приготування їжі та всмоктування парів, що утворюються під час приготування. Не дозволяється використовувати з іншою метою (напр. для опалення приміщення). Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне використання або помилкове налаштування команд.

- ❗ Уважно прочитайте інструкції: вони містять важливу інформацію про встановлення, використання та безпеку.
- ❗ Не проводити електричні модифікації пристрою
- ❗ Перед встановленням приладу перевірте цілісність усіх компонентів. В іншому випадку, зверніться до продавця і не продовжуйте установку.
- ❗ **Перевірте** комплектність пристрою **перед** встановленням. В іншому випадку, зверніться до продавця і не продовжуйте установку.

Попередження

Увага! Уважно дотримуйтеся наступних інструкцій: - Перед початком проведення будь-якої операції по встановці приладу його необхідно відключити від електромережі. - Установка або обслуговування повинні виконуватися кваліфікованим техніком, в відповідності до інструкцій виробника та з дотриманням діючих норм безпеки. Не ремонтувати та не замінювати частини пристрою, якщо це не обумовлено в посібнику з використання. - Заземлення приладу є обов'язковим згідно законодавства. - Шнур живлення повинен бути досить довгим, щоб

дозволити підключення до електричної мережі пристрою, що вбудовуються в меблі. - Щоб установка відповідала діючим нормам безпеки, потрібно встановити належний всеполюсний вимикач, який забезпечить повне відключення від мережі в випадку перенапруги категорії III, в відповідності з правилами установки. - Не використовувати трійники та подовжувачі. - Після закінчення установки, користувач не повинен мати доступ до електричних компонентів приладу. - Пристрій та його доступні частини стають гарячими в процесі використання. - Будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. - Стежте, щоб діти не гралися з пристроєм: тримайте пристрій подалі від дітей, тому що доступні частини можуть нагріватися під час використання. - Для носіїв кардіостимуляторів і активних імплантатів перед використанням індукційної робочої поверхні важливо впевнитися в тому, що вона не перешкоджатиме нормальній роботі таких пристроїв. - В процесі і після використання не торкайтеся розігрітих деталей приладу. - Уникати контакту з тканинами та іншими легко займистими матеріалами до достатнього охолодження усіх частин пристрою. ризик виникнення пожежі - Не ставити легко займисті матеріали на пристрій або поряд з ним. - Перегрітий жир та олія легко спалахують. Контролювати приготування їжі, багатої жиром і олією. - Якщо поверхня троїснула, вимкніть прилад, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом. - Пристрій не призначений для роботи через зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування. - Приготування їжі з жиром або олією на плиті без нагляду може бути небезпечним і призвести до пожежі. -

Слід контролювати процес приготування. Процес короткострокового приготування потрібно постійно контролювати. - НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь за допомогою води. Навпаки, вимкнути прилад і загасити полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою. Небезпека виникнення пожежі: не ставте предмети на варильні поверхні. - Не використовувати парові очищувачі, ризик ураження електричним струмом. - Не ставте металеві предмети, такі як ножі, вилки, ложки та кришки на поверхню, оскільки вони можуть нагріватися. - Перед підключенням приладу до електричної мережі: перевірте табличку з паспортними даними (на нижній частині пристрою), щоб впевнитися, що напруга і потужність відповідають значенням мережі та електричної розетки. У випадку сумнівів звернутися до кваліфікованого електрика.

Важливо: - Після використання, вимкніть робочу поверхню через панель управління, не покладаючись на детектор кухонного посуду. - Уникати розливу рідини, тому під час кип'ятіння або розігріву рідин зменшуйте подачу тепла. - Не залишати елементи нагрівання увімкненими з порожніми каструлями або сковорідками або без них. - По завершенню приготування, вимкніть відповідну конфорку. - Під час приготування в жодному разі не використовуйте фольгу, та в жодному разі не ставте продукти, упаковані в фольгу. Фольга може розплавитися та завдати вашому пристрою непоправної шкоди. - Ніколи не розігрівати консерви або бляшані банки з харчовими продуктами, попередньо не відкривши їх: вони можуть вибухнути! Це попередження стосується також всіх інших типів варильних поверхонь. - Використання високої потужності, наприклад функція Booster, не підходить

для розігрівання деяких рідин, а саме олії для смаження. Надмірне тепло може бути небезпечним. В таких випадках рекомендується використовувати меншу потужність. - Ємності потрібно ставити безпосередньо на варильну поверхню по центру. В жодному разі не ставити інші предмети між каструлею та робочою поверхнею. - У випадку високих температур пристрій автоматично зменшує рівень потужності конфорки. Перед будь-яким очищенням або обслуговуванням, відключіть пристрій від мережі електроживлення, витягнувши вилку або вимкнувши загальний вимикач у будинку. Під час всіх операцій по встановленню та обслуговуванню використовуйте рукавички. Пристроєм можуть користуватися діти віком не менше, ніж 8 років, а також особи з обмеженими фізичними можливостями, сенсорними або розумовими, або такі, що не мають досвіду або знань, але лише під наглядом, або після того, як вони отримали відповідні інструкції щодо безпечного використання пристрою та зрозуміли усю небезпеку, пов'язану з його використанням. Необхідно наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом. Очищення та обслуговування приладу не може виконуватися дітьми без нагляду. Приміщення повинно мати достатню вентиляцію, якщо кухонна витяжка використовується спільно з іншими пристроями, що працюють на газу або інших видах палива. Витяжку необхідно регулярно очищати як всередині, так і зовні (НЕ РІДШЕ ОДНОГО РАЗУ НА МІСЯЦЬ), завжди дотримуючись вказівок, зазначених в інструкції з технічного обслуговування. Недбалість щодо очищення або заміни та очищення фільтрів може привести до пожежі. Суворо заборонено готувати їжу на відкритому полум'ї. Використання

відкритого полум'я шкодить фільтрам і може призвести до пожежі, тому цього слід уникати в будь-якому випадку. Смажити їжу потрібно з обережністю, щоб нагріте масло не спалахнуло.

УВАГА: Коли робоча поверхня увімкнена, доступні частини витяжки можуть нагріватися.

Увага! Не під'єднуйте пристрій до електричної мережі до повного завершення установки. Щодо технічних та заходів безпеки, які необхідно взяти для відведення димових газів, суворо дотримуватися положень відповідних норм місцевих органів влади. Усмоктуване повітря не можна виводити в канал, який використовується для відведення димових газів, що генеруються пристроями для спалювання газу або інших видів палива. В жодному разі не використовуйте витяжку без решітки, встановленої належним чином! Під час установки використовуйте тільки ті гвинти, що постачаються в комплекті з пристроєм, або, якщо вони не входять в комплект, придбайте правильний тип гвинтів. Використовуйте гвинти належної довжини, як зазначено в Керівництві по установці. Якщо кухонна витяжка і прилади, що працюють не на електроенергії, функціонують одночасно, негативний тиск в приміщенні не повинен перевищувати 4 Па (4×10^{-5} бар). Важливо зберігати цей посібник, щоб можна було звернутися до нього в будь-який час. У випадку продажу, передачі або переміщення переконайтеся, що посібник залишиться разом з пристроєм.

Цей виріб промаркований у відповідності до Європейської директиви 2012/19/ЄС по утилізації електричного і електронного обладнання (WEEE). Забезпечивши правильну утилізацію даного виробу, користувач допомагає уникнути потенційних негативних наслідків для навколишнього середовища і здоров'я людини.



Символ  на самому виробі або супроводжуючій

документації вказує, що при утилізації даного виробу з ним не можна поводитися як з будь-яким іншим побутовим відходами. Натомість його слід віддавати у відповідний пункт прийому електричного та електронного обладнання для подальшої утилізації. Переробка повинна проводитися у відповідності з місцевими правилами по утилізації відходів. За більш докладною інформацією про правила поводження з такими виробами, їх утилізації та переробки звертатися в місцеві органи влади, в службу по утилізації відходів або в магазин, в якому був придбаний даний пристрій.

Пристрій розроблений, випробуваний і виготовлений відповідно до норм:

- Безпеки: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Продуктивність: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Поради для належного використання в цілях зниження впливу на навколишнє середовище: На початку приготування увімкніть витяжку на мінімальну швидкість, залишаючи її увімкненою також на якийсь час після закінчення варіння. Збільшуйте швидкість тільки в разі великої кількості диму і пари, використовуючи функцію booster лише в окремих випадках. Для підтримки ефективності системи для зменшення запахів, замінити при необхідності вугільний/і фільтр/и. Для підтримки ефективної роботи жирового фільтра, очищуйте його в разі потреби. Для оптимізації ефективності та зниження рівня шуму, використовуйте максимальний діаметр системи повітропроводів, як описано в цьому посібнику.

Енергозбереження

Щоб отримати кращі результати рекомендується:

- Використовуйте каstrулі та сковорідки, діаметр дна яких відповідає діаметру конфорки.
- Використовуйте лише каstrулі та сковорідки з плоским дном.
- Там, де це можливо, накривайте ємність кришкою на час приготування їжі
- Готуйте овочі, картоплю і т.д. в невеликій кількості води, щоб скоротити час приготування.
- Використовуйте скороварку, що значно знижує енергоспоживання і час приготування
- Помістіть каstrулю в центр конфорки, позначеної на поверхні.

Інсталяція

Як електрична, так і механічна установка повинна виконуватися кваліфікованим персоналом.

Прилад призначений для вбудовування в стілиню 2-6 см товщиною, у випадку монтажу НА ПОВЕРХНІ; 2,5-6 см у випадку ВБУДОВАНОГО монтажу.

Мінімальна відстань між варильною поверхнею та стінкою повинна бути щонайменше 5 см попереду, щонайменше 4 см по сторонах та щонайменше 50 см до верхніх полиць.

NB = Рекомендовані відстані є орієнтовними: під час проектування приміщень слід дотримуватись вказівок виробника кухні.

Під'єднання до електромережі

● Від'єднати пристрій від електричної мережі. ● Установка повинна виконуватись кваліфікованим персоналом, обізнаним про правила з питань установки і безпеки. ● Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за шкоду, завдану людям, тваринам або речам, що виникла в результаті недотримання вказівок, наведених в даному розділі. ● Силовий кабель повинен бути досить довгим, щоб забезпечити вільне зняття варильної панелі із стільниці. ● Переконайтеся, що напруга, вказана на табличці, розташованій на зворотній стороні приладу, відповідає напрузі в будинку, де він буде встановлений. ● Не використовуйте подовжувачі. ● Електричний кабель заземлення повинен бути на 2 см довшим від інших кабелів. ● У разі, коли пристрій не поставляється з кабелем живлення, використовуйте інший кабель з мінімальним перерізом провідника 2,5 мм² для потужності до 7200 Вт: а для більших потужностей переріз повинен становити 4 мм²). ● Ні в одному з місць кабель не повинен досягати температури на 50°C вище температури навколишнього середовища. ● Прилад призначений для постійного підключення до електричної мережі.

Увага! Перед тим, як під'єднувати контур до мережі і перевіряти правильність роботи, завжди перевіряйте, щоб мережевий кабель був правильно змонтований.

Увага! Заміна з'єднувального кабелю повинна проводитись авторизованим сервісним центром або особою з подібною спеціалізацією.

Інсталяція

Перед початком установки:

- Після розпакування виробу перевірте його на наявність пошкоджень при транспортуванні і в разі виникнення проблем, зверніться до Вашого дилера або центру обслуговування клієнтів, перш ніж приступити до установки.
- Переконайтеся, що придбаний виріб відповідає розмірам обраного місця установки.
- Перевірте, що всередині упаковки (з метою транспортування) не заклалися комплектуючі матеріали, (наприклад, конверти з гвинтами, гарантії і т.д.), якщо такі є, їх потрібно дістати та зберегти.
- Крім того перевірте, щоб поблизу місця встановлення була електрична розетка

Розміщення меблів для вмонтування:

- Прилад не можна встановлювати над охолоджувачами, посудомийними машинами, кухонними плитами, духовками, пральними і сушильними машинами.
- Провести всі роботи з підвісання меблів перед установкою варильної поверхні та обережно видалити стружку або залишки деревної тирси.

ВАЖЛИВО: використовуйте однокомпонентний герметик (S), який стійкий до високих температур, а саме до 250° ; перед монтажем, поверхні, що підлягають склеюванню, слід ретельно очистити, видаляючи будь-які речовини, які можуть знизити адгезію (напр.:антиадгезиви, консерванти, жири, масла, порошки, залишки старого клею і т.д.); клей розподілити рівномірно по всьому периметру рами; після склеювання залишити клей висихати приблизно на 24 години.

УВАГА! Неправильна установка гвинтів і кріпильних виробів, не у відповідності до цих інструкцій, може призвести до небезпеки ураження електричним струмом.

Примітка: для правильного встановлення виробу рекомендується об'єднати труби клейкою стрічкою, яка має такі характеристики:

- м'яка еластична плівка ПВХ з клейким шаром на основі акрилату
- відповідає стандартам DIN EN 60454
- вогнезатримуючий
- відмінна стійкість до зношування
- стійкість до перепадів температури
- може використовуватися при низьких температурах

Примітка: пристрій оснащений функцією Power Limitor, що дозволяє встановити максимальний поріг потужності кВт

Відносно детальнішої інформації див. Керівництво «Експлуатація і техобслуговування».

Прилад розрахований на використання разом з комплектом датчика Window (не поставляється виробником).

Встановивши комплект датчика Window (лише у випадку використання поверхні в режимі ВСМОКТУВАННЯ), всмоктування повітря не відбуватиметься кожного разу, коли вікно в кімнаті, де встановлено комплект, буде зачинено.

- Електричне підключення КОМПЛЕКТА до приладу повинно здійснюватися кваліфікованим та спеціалізованим технічним персоналом.
- КОМПЛЕКТ повинен бути окремо сертифікований відповідно до стандартів безпеки, що стосуються компонента, та його використання з пристроєм. Установка повинна виконуватися відповідно до правил, що діють для побутового встановлення.

УВАГА:

- кабелі КОМПЛЕКТА, що під'єднуються до приладу, мають бути частиною схеми, що сертифікована як безпечна наднизька напруга (SELV).
- виробник цього приладу не несе жодної відповідальності за будь-які проблеми, пошкодження, пожежі, викликані несправностями та/або збоями в роботі та/або неправильним встановленням комплекту.

КК - Ескертулер мен сақтық шаралары

Осы нұсқаулықта берілген нұсқауларды қатаң қадағалаңыз. Өндіруші осы нұсқаулықтағы нұсқауларды орындамау салдарынан туындаған ақаулар, зақымдар немесе өрт үшін ешбір жауапкершілікті мойнына алмайды. Бұл құрылғы тек үй жағдайында тамақ пісіру үшін

пайдалануға арналған және тамақ пісіру кезінде түтінді сорып алады. Басқа мақсаттарда пайдалануға болмайды (мысалы, бөлмені жылыту үшін). Өндіруші осы өнімді дұрыс пайдаланбау немесе дұрыс баптамаудан туындайтын жауапкершілікті мойнына алмайды.

❗ Нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз: ол орнату, пайдалану және қауіпсіздік туралы маңызды ақпаратты қамтиды.

❗ Өнімнің электрлік жүйесін өзгертпеңіз

❗ Құрылғыны орнатпас бұрын, оның ешбір бөлігінің зақымдалмағанына көз жеткізіңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.

❗ Орнатуды жалғастырмас бұрын құрылғының бүтіндігіне көз жеткізіңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.



Ескертулер

Ескерініз! Келесі нұсқауларды қатаң сақтаныз: - Кез келген орнату жұмыстарын орындамас бұрын. құрылғы қуат көзінен ажыратылуы керек. - Орнатуды немесе жөндеуді өндірушінің нұсқауларына және жергілікті қауіпсіздік ережелеріне сәйкес білікті маман орындауы керек. Пайдалану нұсқаулығында арнайы көрсетілмейінше, құрылғының ешбір бөлігін жөндеуге не ауыстыруға болмайды. - Заң бойынша, құрылғы жерге қосылуы керек. - Қуат кабелі құрылғыны қуат көзіне қосуға болатындай ұзын болуы керек. - Орнату жұмыстары қолданыстағы қауіпсіздік ережелеріне сәйкес келуі үшін, монтаж ережелеріне сәйкес, кернеу III санаттан асып кеткен кезде электр қуатының толық ажыратылуына кепілдік беретін, қолдануға рұқсат етілген көп полярлы автоматты ажыратқыш орнатылуы қажет. - Бірнеше розеткалы ұзартқышты немесе басқа да ұзартқыш сымдарды қолданбаныз. - Орнату аяқталғаннан кейін, электрлік бөлшектер одан әрі пайдаланушыға қолжетімді болмауы керек. - Пайдалану кезінде құрылғы мен

оның қолжетімді бөліктері қызады. Қыздырушы элементтерді ұстамаңыз. - Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағаланыз: балаларды жақындатпаңыз және олардан көз алмаңыз, себебі пайдалану кезінде қолжетімді бөліктер қатты ысып кетуі мүмкін. - Кардиостимуляторлары мен косулы импланттары бар адамдар индукциялық плитаны пайдаланбас бұрын кардиостимуляторларының құрылғымен үйлесімді екенін тексеруі керек. - Пайдалану кезінде және одан кейін құрылғының қыздыру элементтеріне қол тигізбейіз. - Плитаның барлық бөліктері жеткілікті салқындағанша оған киімдер немесе басқа жанғыш заттардың тиіп кетуіне жол бермеңіз, себебі өрт шығуы мүмкін. - Жанғыш затты плита үстіне немесе жанына қоймаңыз. - Қатты қызған тоң майлар мен сұйық майлар тез жанғыш болады. Майлы тағамдарды дайындау кезінде сақ болыңыз. - Егер плита бетінде жарықтар пайда болса, ток соғу қаупін болдырмас үшін құрылғыны дереу өшіріңіз. - Құрылғы сыртқы таймермен не бөлек қашықтан басқару құралымен жұмыс істемейді. - Плитада майды ұқыпсыз пайдалану қауіпті болуы мүмкін және өрт тудыруы ықтимал. - Тамақ пісіру процесін қадағалап тұру қажет. Қысқа пісіру процесі үнемі бақылануы қажет. - Өртті ЕШКАШАН сүммен өшіру әрекетін жасауға болмайды. Оның орнына құрылғыны өшіріп, өртті қапқақ не шүберек, клеенка сияқты нәрсемен жабыңыз. Өрт қаупі бар: плита бетіне бөгде заттарды қоймаңыз. - Бу тазартқыштарды пайдаланбаныз, ток соғу қаупі бар. - Пышақтар, шанышқылар, қасықтар немесе қапқақтар сияқты металл заттарды пешке қоймаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін. - Құрылғыны электр

желісіне коспас бұрын: көрнеу мен қуаттың электр желісіне сәйкес келетіндігіне және розеткаға сәйкес келетіндігіне көз жеткізу үшін мәліметтер тақтасын (құрылғының төменгі жағында) тексеріңіз. Күмәніңіз болса, білікті электр маманымен кеңесіңіз.

Манызды: - Пайдаланғаннан кейін, плитаны қосқыштан өшіріңіз және табаны анықтайтын құрылғыға сенбеңіз. - Сұйықтықтың тасып кетуіне жол бермеңіз, сондықтан сұйықтық қайнағанда немесе қыздырғанда отты өшіріңіз. - Қыздыру элементтерін бос кәстрөлдермен немесе табалармен немесе оларсыз қоспалы күйде қалдырмаңыз. - Пісіру аяқталған кезде тиісті ыстық плитаны өшіріңіз. - Тамақ пісіру үшін ешқашан алюминий фольганы пайдаланбаңыз және алюминийге оралған тағамдарды плитаға ешқашан қоймаңыз. Алюминий балқып, құрылғыны зақымдайды және оны жөндеу мүмкін болмайды. - Тағамдар салынған қавашактарды ашылмаған күйінде қыздыруға болмайды, олар жарылғы мүмкін! Бұл ескерту барлық плита түрлеріне қатысты. - Тездету (Booster) функциясы сияқты жоғары ток деңгейін тамақты қыздыруға арналған май сияқты сұйықтықтарды қыздыру үшін пайдалануға болмайды. Шамадан тыс қызу қауіпті болғы мүмкін. Мұндай жағдайларда төмен қуат деңгейін пайдалануыңызды ұсынамыз. - Ыдыстар плитаның үстіне және дәл ортасына қойылғы керек. Ешқандай жағдайда таба мен плита арасында басқа заттарды қоймаңыз. - Егер температура жоғарыласа, құрылғы пісіру бөліктерінің қуат деңгейін автоматты түрде төмендетеді. Кез келген тазалау немесе техникалық қызмет көрсету алдында құрылғыны

розеткадан суырыңыз немесе қосқышты өшіріңіз. Барлық орнату және техникалық қызмет көрсету жұмыстары үшін қорғаныс қолғаптарын киіңіз. Құрылғыны сегіз жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, сезу немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдар немесе тәжірибесі немесе қажетті білімі жоқ адамдар адам бақылаусыз немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану және оның қауіптілігін түсіну туралы нұсқаулар алмайынша қолданбауы керек. Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалап отырыңыз. Тазалау және күтім көрсету жұмыстарын балалар тиісті бақылаусыз орындамаулары керек. Түтін сорғышты газбен немесе басқа отынмен жұмыс істейтін басқа құрылғылармен бір уақытта пайдалану кезінде бөлме жақсы желдетілуі керек. Түтін сорғыштың іші де, сырты да техникалық қызмет көрсету нұсқауларына сәйкес міндетті түрде үнемі тазалануы (КЕМІНДЕ АЙЫНА БІР РЕТ) керек. Түтін сорғышты тазалау, сонымен қатар сүзгілерді ауыстыру және тазарту ережелерін сақтамау өртке әкелуі мүмкін. Ашық отта ешқашан тамақ дайындауға болмайды. Ашық отты пайдалану сүзгілерді зақымдауы және өрт қаупін тудыруы мүмкін, сондықтан оны барлық жағдайда болдырмау керек. Май қатты қызып кетіп, өртенуіне жол бермеу үшін қуыру кезінде аса сақ болған жөн.

ЕСКЕРІҢІЗ: Түтін сорғыштың қолжетімді бөліктері плита қоспалы кезде ыстық болуы мүмкін. **Ескеріңіз!** Орнату жұмыстары толық аяқталғанша құрылғыны қуат көзіне қоспаңыз. Жергілікті билік органдары бекіткен, түтін шығаруға байланысты қауіпсіздік техникасы және қауіпсіздік шаралары бойынша ережелер қатаң сақталуы керек. Шығарылған ауа газ жағатын

құрылғылар не басқа да жағу құрылғылары тудыратын түтінді жою үшін пайдаланылатын құбырлар арқылы жіберілуі керек. Түтін сорғышты сым тор дұрыс орнатылмаған кезде ешқашан пайдаланбаңыз! Құрылғыны орнату үшін тек өніммен бірге берілген бұрандаларды ғана қолданыңыз, ал бірге берілмесе, сәйкес келетін бұрандаларды сатып алыңыз. Орнату нұсқаулығында көрсетілгендей ұзындықтағы бұрандаларды қолданыңыз. Ас бөлмелік түтін сорғыш электр емес қуат көзі берілетін басқа құрылғылармен пайдаланылған кезде, бөлменің теріс қысымы 4 Па (4×10^{-5} бар) деңгейінен аспауы керек. Алдағы уақытта анықтамалық ретінде қарау үшін бұл нұсқаулықты сақтап қою керек. Сатылатын, тасымалданатын не көшірілетін жағдайда оны өніммен бірге ұстау керек.

Бұл құрылғы 2012/19/ЕО Қалдық электр және электрондық жабдықтар (КЭЭЖ) еуропалық директивасына сай таңбаланады. Бұл өнімнің қоқысқа дұрыс тасталуын қамтамасыз етеді және сіз қоршаған ортаға және адам денсаулығына болатын жағымсыз салдардың алдын аласыз.



Өнімдегі немесе оған қоса берілген құжаттағы  белгісі осы өнімнің тұрмыстық қоқыс ретінде тасталмай, электрлік және электрондық құрылғыларды қайта өңдеуге арналған қоқыс жинайтын тиісті орынға тасталуы керектігін білдіреді. Оны жергілікті қоқыс тастау ережелеріне сәйкес тастаңыз. Бұл өнімді пайдалану, қалпын келтіру және қалпына келтіру туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті уәкілетті мекемеге, тұрмыстық қалдықтарды жинау қызметіне немесе өнімді сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Құрылғы келесі ережелерге сай жасалуы, сыналуы және жасақталуы керек:

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

• Өнімділігі: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;

• ЭМУ: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Қоршаған ортаға келетін әсерді азайту үшін дұрыс пайдалану нұсқаулары: Пісіруді бастаған кезде, түтін сорғышты ең аз жылдамдықпен қосыңыз, пісіру аяқталған соң, оны бірнеше минутқа қалдырыңыз. Жылдамдықты тек түтін мен бүк көп болса ғана, шұғыл жағдайларда ғана Тездету (Booster) функциясы

арқылы арттырыңыз. Иісті азайту жүйесінің тиімді жұмысын сақтау үшін, көмір сүзгісін(лерін) қажет болғанда ауыстырып тұрыңыз. Май сүзгісі жақсы жұмыс істеуі үшін оны қажетінше тазалап тұрыңыз. Тиімділікті арттырып, шуды азайту үшін, осы нұсқаулықта көрсетілген максималды құбыр диаметрін пайдаланыңыз.

Қуат үнемдеу

Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін берілетін ұсыныстар:

- Диаметрі пісіру аймағына сай келетін кәстрөлдер мен табаларды пайдаланыңыз.
- Түбі тегіс кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз.
- Мүмкін болған жағдайда тамақ пісіру кезінде табалардың бетін қақпағымен жауып қойыңыз
- Тамақты тезірек пісіру үшін көкөністерді, картопты, т.б. аздаған сумен пісіріңіз.
- Тез пісірішті пайдаланыңыз, ол қуат тұтыну мен тамақ пісіру уақытын азайтады
- Кәстрөлді плитада белгіленген пісіру аймағының ортасына қойыңыз.

Қондыру

Электрлік және механикалық бөліктерін орнатуды тек білікті мамандар орындауы керек.

Бұл электрлік құрылғы ШЫҒЫҢҚЫ орнатылатын жағдайда қалыңдығы 2-6 см болатын жұмыс бетіне орнатуға арналған; ал БАТЫРҮП орнатқан кезде 2,5-6 см тереңдікке орнатылуы керек.

Плита мен қабырға арасындағы қашықтық алдыңғы жағынан кемінде 5 см, бүйірлерінен кемінде 4 см және жоғарғы кедергіден кемінде 50 см болуы керек.

Ерекше назар аударыңыз: ұсынылған қашықтық мысал ретінде келтірілген: үй-жайларды жобалау кезінде асүй құрылғысының өндірушісінің нұсқаулары ескерілуі керек.

⚠ Электр қосулары

- Құрылғыны электрлік қуат көзінен ажыратыңыз.
- Орнату жұмыстарын қолданыстағы орнату және қауіпсіздік ережелерін білетін, кәсіби дайындалған қызметкерлер ғана жүзеге асыруы керек.
- Егер осы тараудағы нұсқаулар орындалмаса, өндіруші адамдарға, жануарларға немесе мүлікке тиген зардаптар үшін кез келген жауапкершілікті өз мойнына алмайды.
- Қуат кабелі плитаны жұмыс бетінен шығарып алғанда ыңғайлы болатындай жеткілікті ұзын болуы керек.
- Құрылғының астыңғы жағында орналасқан сериялық нөмір тақтайшасында көрсетілген кернеу орнатылатын үйдегі кернеуге сәйкес келетіндігін тексеріңіз.
- Ұзартқыш сымдарды пайдаланбаңыз.
- Жерге қосу қуат сымы басқа кабельдерге қарағанда 2 см-ге ұзын болуы керек.
- Егер электрлік жабдық қуат сымымен жабдықталмаса, 7200 Ватт қуат үшін 2,5 мм² минималды кондуктор диаметрін пайдаланыңыз; жоғаарыоак қуат деңгейлері үшін диаметр 4 мм² болуы керек.
- Кабель бойындағы температура 50°C-тан аспауы керек.
- Бұл құрылғы қуат көзіне тұрақты қосылуға арналған.

Ескеріңіз! Электр желісіне қайта қоспас бұрын, оның дұрыс

жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз, әрқашан қуат кабелінің дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.

Ескеріңіз! Аралық жалғау кабелін ауыстыруды уәкілетті техникалық қолдау қызметі немесе біліктілігі оған сай адам жүзеге асыруы керек.

Бекіту

Орнатууды бастамас бұрын:

- **Өнімді қораптан шығарғаннан кейін, оның тасымалдау кезінде зақымдалмағанына көз жеткізіңіз, ақаулықтар туындаған жағдайда, сатушыға немесе тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарлаңыз.**
- Өнімнің өлшемдері орнатылатын орынға сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Қаптаманың ішіндегі тасымалдау мақсатында салынған керек-жарақтардың (мысалы, бұрандалар салынған қалташықтар, кепілдік куәліктері және т.б.) бар-жоғына көз жеткізіңіз. Егер болса, оларды алып тастаңыз және қауіпсіз жерде сақтаңыз.
- Орнату аймағында қуат ұясы бар екенін тексеріңіз

Корпусты орнатуға дайындау:

- Бұл бұйымды салқындатқыш құрылғылардың, ыдыс жуғыштардың, пештердің, кір жуғыш машиналар мен кір кептіргіш қондырғылардың үстіне орнатуға болмайды.
- Плитаны орнатпас бұрын, шкафты сәйкесінше кесіңіз және жаңқалар мен үпінділерді абайлап алыңыз.

МАҢЫЗДЫ: 250° температураға шыдайтын бір компонентті жабысқақ герметикті (S) қолданыңыз; орнатпас бұрын, жабыстырылатын беттерді мұқият тазалаңыз және жабысуға кедергі жасайтын барлық нәрселерді жойыңыз (мысалы, бөлгіш жақпалар, беткі үлдірлер, тоңмайлар, сұйық май, шаң, ескі желімнің іздері және т.б.); желім жақтаудың барлық сыртқы жағына біркелкі жағылуы керек; жабысқаннан кейін, желімді шамамен 24 сағат құрғатыңыз.

САҚ БОЛЫҢЫЗ! Бұрандалар мен ысырмаларды ос нұсқауларға сай орнатпасңыз, электр тоғы қауіпі орын алуы мүмкін.

Ескертпе: бұйымның дұрыс орнатылуын қамтамасыз ету үшін келесі сипаттамалары бар құбырларды желіммен тығыздау ұсынылады:

- акрил негізіндегі желімді жұмсақ иілгіш ПВХ үлдір
- DIN EN 60454 ережелеріне сай
- отқа төзімді

- ескіруге төзімділігі жоғары

- температура ауытқуларына төзімді

- төмен температурада қолдануға жарамды

Ескертпе: өнім максималды қуат шектеуін орнатуға мүмкіндік беретін Қуат шектеуші функциясымен жабдықталған

Толық мәліметтерді «Пайдалану және техникалық қызмет көрсету» нұсқаулығынан көріңіз.

Бұл құрылғыны терезе датчигі ЖИЫНТЫҒЫМЕН бірге пайдалануға болады (оны өндіруші бермейді).

Егер терезе датчигі бар ЖИНАҚ орнатылса (тек EXTRACTOR (Түтін сорғыш) режимі қолданылған жағдайда), датчик орнатылған бөлмедегі терезе жабылған сайын ауа сору тоқтайды.

- **Бұл ЖИНАҚ пен құрылғы арасындағы электрлік**

байланысты білікті және мамандандырылған техник орнатуы керек.

- **ЖИНАҚ құрамдас бөлікке және оны құрылғымен бірге пайдалануға рұқсат беретін қауіпсіздік стандарттарына сәйкес бөлек сертификатталуы керек.** Орнату жұмысы тұрмыстық жүйелерге арналған ағымдағы ережелерге сай орындалуы тиіс.

ЕСКЕРІҢІЗ:

- **ЖИНАҚТЫҢ құрылғыға жалғанатын сымдары сертификатталған қауіпсіз қосымша төменгі кернеу (SELV) тізбегінің бір бөлігі болатындай етіп жалғануы тиіс.**
- **бұл құрылғының өндірушісі ақауларға және/немесе ЖИНАҚТЫ дұрыс орнатпауға байланысты туындайтын ақаулардан және/немесе проблемалардан туындаған қолайсыздық, зақым немесе өрт үшін ешбір жауапкершілікті мойнына алмайды.**

ET - Hoiatused ja ettevaatusabinõud

Järgige täpselt juhendit. Tootja ei võta vastutust selles kasutusjuhendis toodud nõuete eiramisest tulenevate seadmega seotud probleemide, kahjude või tuleõnnetuse korral. Seade on mõeldud üksnes kodus toidu valmistamiseks ja sellest tuleneva suitsu/auru äratõmbeks. Muul eesmärgil kasutamise ei ole lubatud (nt ruumide soojendamiseks). Tootja ei vastuta ebaõige kasutuse või vale seadistuse eest.

⚠ Lugege juhised hoolikalt läbi. Need annavad olulist teavet paigaldamise, kasutamise ja ohutuse kohta.

⚠ Seadme elektrisüsteemi ei tohi muuta.

⚠ Enne seadme paigaldamist kontrollige, et ükski selle osa ei oleks kahjustatud. Vastasel juhul teavitage edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.

⚠ Enne seadme paigaldamist veenduge, et see on terve. Vastasel juhul teavitage edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.



Hoiatused

Tähelepanu! Järgide täpselt iäramisi juhiseid: ● Mistahes paigaldustööde aial ei tohi seade olla ühendatud elektrivõrku. ● Paigaldus- ja hooldustöid peab tegema sobiva väljaõppega töötaja, järgides tootja

juhiseid ning kohalikke kehtivaid ohutusnõudeid. Seadme osi võib parandada või asendada ainult juhul, kui see on kasutusjuhendis spetsiaalselt lubatud. • Seadme maandus on kohustuslik ja seda nõuab seadus. • Elektrijuhe peab olema piisavalt pikk, et ühendada kõõqimööbliq ühildatud seade elektrivõrku. • Et paigaldus vastaks kehtivatele ohutusnõuetele, peab masin olema varustatud automaatlülitiga, mis tagab täieliku võrqust isoleerimise III kategooria ülepinqe korral. • Ärqe kasutaqe harupistikut eqa pikendusjuhet. • Pärast paigaldamise lõpetamist ei tohi elektrilised komponendid olla enam kasutajale liqipääsetavad. • Seade ja selle liqipääsetavad osad muutuvad kasutamisel tuliseks. Olqe ettevaatlik, et te ei puudutaks tuliseid osi. Jälqique, et lapsed ei mänaqiks seadmega; jälqique, et lapsed oleksid seadmest ohutus kauquses eqa puutuks osi, mis muutuvad kasutamisel tuliseks. • Südamestimulaatori ja aktiivsete terviseseadmeteqa inimesed peavad enne induksioonpliidi kasutamist kontrollima, kas nende seadet tohib selle pliidi läheduses kasutada. • Kasutamise ajal ja pärast seda ärqe puudutaqe seadme kuumenevaid osi. • Vältiqe lappide või süttimisohlike materialide kokkupuudet pliidiqqa niikaua, kuni kõik selle osad on maha jahtunud. Põlema süttimise oht. • Ärqe asetaqe süttimisohlike materiale seadmele eqa selle lähedusse. • Kuum rasv ja õli süttivad kergesti. • Ärqe jätke pliiti järelevalveta, kui valmistate sellel rasva- või õlirikkaid toite. • Kui pliidiplaati tekib mõra, siis lülitaqe seade välja, et vältida elektrilööqiohtu. • Seade ei ole projekteeritud nii, et seda võiks sisse lülitada eraldiseisva taimeril või kauqihtimissüsteemiqqa. • Õli- või rasvarikka toidu järelevalveta jätmine selle valmistamise ajal võib olla ohtlik ja

põhjustada tulekahju. • Ärqe jätke pliiti toiduvalmistamise ajal järelevalveta. Kiirelt valmivat toitu tuleb jälqida pidevalt. • Leeke ei tohi mitte minqil juhul kustutada veeqqa. Selle asemel lülitaqe seade välja ja lammataqe leeqid näiteks tuleteki või süttimiskindla katteqqa. Tulekahjuoht: ärqe asetaqe pliidiplaadile esemeid. • Ärqe kasutaqe seadmega aurupuhasteid. Elektrilööqioht. • Ärqe asetaqe pliidiplaadile metallesemeid, nagu nuge, kahvleid, lusikaid või potikaasi, mis võivad sellel kuumeneda. • Enne seadme elektrivõrku ühendamist kontrolliqe, kas andmesildil (seadme alumisel küljel) toodud väärtused sobivad elektrivõrqu ja pistiku pinqe ning võimsuseqqa. Kahtluste korral pöördue väljaõppinud elektriku poole.

Tähtis: • Pärast kasutamist lülitaqe keeduala vastavast nupust välja, ärqe usaldaeqe seda, mida näitab keedunõude detektor. • Vältiqe vedeliku sattumist pliidiile ning vedelike keetmisel või sooiendamisel kasutaqe madalat kuumust. • Sooiendavad osad ei tohi töötada, kui neil on tühiad anumad või kui neil anumaid ei ole. • Pärast toiduvalmistamise lõpetamist lülitaqe vastav keeduala välja. • Ärqe valmistaqe toitu fooliumis eqa asetaqe otse pliidiile fooliumi pakitud toitu. Alumiiniumist foolium sulab ja kahiustab pliiti pöördumatult. • Ärqe sooiendaqe pliidiil konservikarpe või plekkpurke, mida ei ole enne avatud • need võivad plahvatada! See hoiatus kehtib iqat tüüpi pliidi kohta. • Suure võimsuse, näiteks funktsiooni Booster kasutamine ei sobi kõiqi vedelike sooiendamisel (nii ei tohi sooiendada nt praadimisõli). Liigne kuumus võib olla ohtlik. Neil iutudel on soovitatav on kasutada väiksemat võimsust. • Pott/pann tuleb asetada otse pliidiplaadile ja keeduala keskele. Mitte minqil juhul ei tohi midaqi panna pliidiplaadi ja poti/panni vahele. •

Kõrge temperatuuri korral vähendab seade keedualade võimsust automaatselt. ● Enne seadme puhastamist või mis tahes hooldustöö tegemist eraldage seade elektrivõrgust, võttes toitekaabli pistiku pistikupesast välja või lülitades pealibist välja seadme elektriühenduse pealüliti. ● Kõigi paigaldus- ja hooldustööde tegemisel kasutage töökindaid. ● Lapsed alates 8. eluaastast, piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed ning isikud, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, tohivad seadet kasutada ainult 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 seadme paigalduskohas kasutatakse gaasi või mõne muu kütteainega töötavaid seadmeid, peab kindlasti olema tagatud piisav ventilatsioon. ● Seadet tuleb korrapäraselt puhastada nii seest kui ka väljast (VÄHEMALT KORD KUUS), pidades seejuures kinni hooldusjuhendis esitatud täpsetest nõuetest. ● Seadme puhastusnõuete ja filtrite puhastamise või vahetamise kohustuse eiramine toob kaasa tuleohu. ● Leekide kasutamise 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 seadme ligipääsetavad osad kuumeneda. **Tähelepanu!** Ärge ühendage seadet elektrivõrku enne, kui paigaldamine on täielikult lõpule viidud. ● Suitsu väljatõmbe tehniliste ja ohutusmeetmete kohaldamisel 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. Seadme kasutamine on keelatud, kui võre pole õigesti paigaldatud!

● Paigaldamisel kasutage üksnes seadmega kaasas olevaid kinnituskruvisid. Kui kruvisid kaasas ei ole, hankige sobivat tüüpi kruvid. Kasutage õige pikkusega kruvisid ● õiged pikkused on märgitud paigaldusjuhendis. ● Kui seda seadet ja mitteelektrilise toitega seadmeid kasutatakse korraga, ei tohi ruumi negatiivne rõhk olla suurem kui 4 Pa (4×10^{-5} baari). ● Hoidke juhend tuleviku tarbeks alles. Pliidi müügi, üleandmise või kolimise korral tagage juhendi jäämine toote juurde.

Seade on kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiviga 2012/19/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 kohalike jäätmekäitlusnõudeid. Lisateavet toote käitlemise, taaskasutuse ja ümbertöötamise kohta saab kohalikest 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. EN 60350-2;
- Elektromagnetiline ühilduvus: EN 55014-1, CISPR 14-1, EN 55014-2, CISPR 14-2, EN/IEC 61000-3-3, EN/IEC 61000-3-12. Soovitud õigeks kasutuseks, et vähendada keskkonnamõju: Toiduvalmistamist alustades lülitage seadmel 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.

Energiasääst

Parima tulemuse saavutamiseks soovime järgmist.

- Kasutage potte/panne, mille läbimõõt on sama mis keedualal.
- Kasutage ainult lameda põhjaga potte/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 survepottide kasutamine.
- Asetage pott/pann pliidiplaadi keeduala keskele.

Paigaldamine

Nii elektrilist kui ka mehaanilist paigaldamist tohib teha üksnes asjakohase väljaõppega töötaja.

Kodumasin on mõeldud 2–6 mm tööpinna sisse paigaldamiseks TOPI korral ja 2,5–6 mm tööpinna sisse FLUSHi korral.

Pliidiplaadi ja seina vahele peab tagaservas jääma vähemalt 5 cm, külgedel 4 cm ja üleval asetsevatest mööblisadest vähemalt 50 cm.

NB! Nimetatud vahemaad on ligikaudsed. Vahemaade planeerimisel tuleb arvestada ka köögimööbli tootja ettekirjutusi.

Elektrihüendus

- 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 oleks võimalik pliidiplaat tootaspinnast välja võtta.
- Kontrollige, et seadme all olevad andmesildil näidatud pinged sobiks elektrivõrgu pingega ruumis, kuhu seade paigaldatakse.
- Ärge kasutage pikendusjuhet.
- Maandusjuhe peab olema teistest juhtmetest 2 cm pikem.
- Kui kodumasin tamitakse ilma toitekaablit, 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 olema elektrivõrguga püsivalt ühendatud.

Tähelepanu! Enne elektrihüenduse taastamist ja seadme töökorra kontrollimist veenduge alati, et elektrivõrgu juhe oleks õigesti paigaldatud.

Tähelepanu! Vaheühenduse kaablit tohib vahetada ainult volitatud teeninduskeskus või vastava väljaõppega töötaja.

Paigaldamine

Enne paigaldamist:

- Pärast toote lahtipakkimist kontrollige, et see ei oleks transpordi ajal kannatada saanud. Probleemide ilmnemisel pöörduge edasimüüja või teeninduskeskuse poole. Enne ärge paigaldamisega alustage.
- Kontrollige, kas ostenud toote mõõtmed sobivad valitud paigaldamiskohaga.
- Lisavarustus (kotid kruvidega, garantiileht jne) võib olla transpordi ajaks pandud pakkmaterjali sisse. Vaadake pakkmaterjali enne selle äraviskamist hoolikalt läbi, et te ei viskaks ära vajalikke tarvikuid.
- Veenduge, et paigaldamiskoha lähedal oleks olemas elektripistik.

Pliidiplaadi köögimööbli ettevalmistamine:

- Toodet ei tohi paigaldada külmutusseadme, pesumasina, pliidi, ahju, nõudepesumasina ega kuivati peale.
- Tehke mööblisse lõiked ning enne pliidiplaadi kohale asetamist eemaldage laastud ja saagimisjääd.

TÄHTIS! Kasutage ühekomponendilist liimhermeetikut (**S**), mille temperatuurilavus 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 liimil kuivada umbes 24 tundi.

TÄHELEPANU! Kruvide ja kinnitusseadmete ebaõige ja juhistelet mittevastav paigaldamine võib kaasa tuua elektrilisi ohte.

Märkus. Tootet 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

Märkus. Toode on varustatud võimsuse piiramise funktsiooniga Power Limitor, mis võimaldab seadistada energiatarbimise maksimumläve (kW).

Täpsemat teavet leiate kasutus- ja hooldusjuhiseist.

Seadet on võimalik kasutada koos sensoriga KIT Window (pole tootega kaasas).

Sensori KIT Window korral (ainult juhul, kui kasutatakse VÄLJATÕMBEGA süsteemi) lülitub tõmberežiim välja, kui sensor tuvastab, et samas toas olev aken on kinni.

- **KITi elektrilise ühenduse seadmega peab tegema sobiva väljaõppega tehnik.**
- **KIT peab olema eraldi sertifitseeritud, nii et see vastab komponendile endale kehtivatele ohutusnõuetele ja seadmega kasutamise nõuetele. Paigaldamisel tuleb järgida koduseadmetele kehtivaid määrsi.**

TÄHELEPANU!

- kaablid, mis ühendavad KITi seadmega, peavad olema osa maandamata kaitsevääkpinge süsteemist (SELV).
- Seadme tootja ei vastuta võimalike ebamugavuste, kahjude ega tuleõnnetuste eest, mille on põhjustanud sensori KIT vead ja/või töötõrked ja/või selle ebaõige paigaldus.

LT - Perspėjimai ir atsargumo priemonės

Griežtai laikykites šiam vadove pateiktą instrukciją. Gamintojas nepriima jokios atsakomybės už nepatogumus, žalą prietaisui ar nelaimingus atsitikimus, įvykstančius dėl šiam instrukciją vadove pateiktą nurodymų nesilaikymo. Prietaisais

yra skirtas tik naudojimui namuose, maisto produktams virti ir virimo metu atsiradusių garų ištraukimui. Bet koks kitas naudojimas nėra leidžiamas (pvz., aplinkos šildymui). Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už netinkamą naudojimą ar netinkamą komandų nustatymą.

- ⚠ Atidžiai perskaitykite instrukcijas: jose pateikta svarbi informacija apie prietaiso montavimą, naudojimą ir saugumą.
- ⚠ Nekeiskite prietaiso elektros įrangos.
- ⚠ Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar nėra vienas komponentas nėra pažeistas. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir į renginio nemontuokite.
- ⚠ Prieš pradėdami montuoti patikrinkite, ar prietaisas sveikas. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir į renginio nemontuokite.

⚠ Perspėjimai

Dėmesio! Griežtai laikykitės visu toliau patektu nurodymu. ● Prietaisas turi būti atjungtas nuo elektros tinklo prieš pradedant bet kokius montavimo veiksmus. ● Montavimas ar priežiūra turi būti atliekami specialaus techniko, laikantis gamintojo instrukcijų ir vietoje galiojančių saugumo normų. Netaisykite ir nekeiskite jokių prietaiso dalių, nebent nurodyta kitaip naudojimo instrukcijose. ● Pagal įstatymus, prietaisą privaloma įžeminti. ● Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima prijungti balde įmontuota prietaisa prie elektros tinklo. ● Kad montavimas atitiktų galiojančias normas, reikalingas daugiapalis jungiklis, kuris užtikrintu visišką tinklo atjungimą III kategorijos viršįtampio salygomis, laikantis montavimo taisyklių. ● Nenaudokite kelių kištukinių lizdų ar ilgintuvų. ● Baisus montavimą, elektros dalys neturi būti pasiekiamos naudotojui. ● Įranga ir jos prieinamos dalys ikaista naudojimo metu. Būkite atsargūs, kad nepaliesumėte kaitinamųjų dalių. ● Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. 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 stimuliatorius yra suderinamas su prietaisu.

● Naudojimo metu ir po jo, neliaskite prietaiso kaitinamųjų dalių. ● Saukokite nuo salyčio su šluostėmis arba kitomis degiomis medžiagomis tol, ko visi prietaiso komponentai bus pakankamai atvėsę, nes kyla gaisro rizika. ● Nedėkite jokių degių medžiagų ant prietaiso ar šalia jo. ● Karšti riebalai ir aliejai labai lengvai užsidega. Būkite atsargūs verdami maistą, kuriame yra daug riebalų ar aliejaus. ● Jeigu paviršius yra įskiles, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte nusitrenkimo elektra galimybės. ● Prietaisas nėra skirtas veikti 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 prietaisą ir užgesinkite liepsną. pavvzdžiui, danočiu ar gaisro gesinimo antklode. Gaisro pavojus: nedėkite objektų ant virimo / kepimo paviršių. ● Nenaudokite garinių valytuvų, nes kyla nutrenkimo elektra pavojus. ● Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metaliniu objektu, tokiu kaip peiliu, šakučiu, šaukšteliu ir danočiu, nes ji gali perkaisti. ● Prieš prijungdami prietaisą prie elektros energijos tinklo: patikrinkite duomenų lentelę (apatinėje prietaiso dalyje), kad išitikintumėte, ioa itampa ir galia atitinka tinklo itampa bei galia ir prijungimo lizdas yra tinkamas. Kilus dveionėms, kreipkitės į kvalifikuotą elektrika.

Svarbu. ● Baidę naudotis, išjunkite kaitlentę valdymo įtaisu, o ne remkitės

puodu detektoriumi. ● Stenkitės, kad skysčiai neišbėgtų, todėl virdami ar šildydami skysčius sumažinkite karštį. ● Kaitinančiųjų dalių nepalikite įjungtų puodams ar keptuvėms esant tuščioms ir įėjau ant kaitlentės nėra ko šildyti. ● Baigę gaminti valgi, išjunkite naudota kaitinimo zona. ● Maistui gaminti niekada nenaudokite aliuminio folijos ir niekada tiesiai nedėkite aliuminiu supakuotų gaminių. Aliuminis prilips ir nepataisomai sugadins jūsų prietaisą. ● Niekada nešildykite skardinių su maistu prieš tai jų neatidare: jos gali sprogti! Šis perspėjimas taikomas ir visu 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 galia. ● Indai turi būti uždėti tiesiogiai kaitlentės centre. Jokiais būdais nedėkite kokių nors objektų tarp puodo ar keptuvės ir kaitlentės paviršiaus. ● Esant per aukštai temperatūrai, prietaisas automatiškai sumažina kaitinimo zonų galios lygį. ● Prieš kiekvieną valymo arba priežiūros operaciją išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, ištraukdami kištuką arba išjungdami kambario pagrindinį jungiklį. ● Visų montavimo ir priežiūros darbų metu mūvėkite darbinės pirštines. ● Prietaisą gali naudoti ne mažesni nei 8 metų vaikai ir fizinę, jutiminę arba protinę negalią turintys asmenys arba asmenys, neturintys patirties arba reikalingų žinių, jei jie yra prižiūrimi arba jei jiems buvo pateiktos instrukcijos apie saugų prietaiso naudojimą ir su juo susijusius pavojus. ● Reikia prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu. ● Draudžiama atlikti priežiūrą ir valyti vaikams be priežiūros. ● Jei prietaisas naudojamas vienu metu su kitais dujas arba kitą kurą naudojančiais prietaisais, patalpoje turi būti

užtikrinta pakankama ventilacija. ● Prietaiso vidų ir išorę reikia dažnai nuvalyti (BENT KARTĄ PER MĖNESĮ). Bet kokių atveju, laikykitės priežiūros instrukcijose nurodytos informacijos. ● Nesilaikant prietaiso valymo bei filtrų keitimo ir valymo taisyklių, kyla gaisro rizika. ● Griežtai draudžiama kepti atviroje liepsnoje. ● Atvira ugnis kenkia filtrams ir gali sukelti gaisrą, todėl jos jokių būdu negalima naudoti. ● Kepant aliejuje būtina nuolatinė priežiūra, kad perkaitęs aliejus neužsidegtų. -● **DĖMESIO:** kaitlentei esant įjungtai, prieinamos prietaiso 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. ● Ištraukiamo oro negalima tiekti vamzdžiu, skirtu dujinių ar kito kuro prietaisų generuojamų garų šalinimui. ● Niekada nenaudokite prietaiso, jei grotelės nėra tinkamai sumontuotos! ● Naudokite tik su prietaisu tiekiamus montuoti skirtus tvirtinimo varžtus arba jei jie nepridėti, įsigykite tinkamo tipo varžtus. Naudokite tinkamo ilgio varžtus, kurių ilgis nurodytas montavimo vadove. -Kai vienu metu veikia šis prietaisas ir kiti ne elektros energija maitinami prietaisai, kambario neigiamas slėgis negali viršyti 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● Labai svarbu išsaugoti šias instrukcijas, kad būtų galima jas perskaityti bet kuriuo metu. Pardavimo, perdavimo ar perkėlimo atvejais, įsitikinkite, kad instrukcijos pateikiamos kartu su gaminiu.

Šis prietaisas yra pažymėtas kaip atitinkantis Europos direktyvą 2012/19/EB dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų tvarkymo (EEI). Užtikrindamas tinkamą šio gaminio šalinimą, naudotojas prisideda prie galimų neigiamų pasekmių sveikatai ir aplinkai



užkirtimo. Šis simbolis ant gaminio ar priedamos dokumentacijos nurodo, kad šis gaminyje negali būti išmetamas kartu su buitinėmis atliekomis ir turi būti pristatytas į atitinkamą

perdirbimo punktą, skirtą elektros ir elektroninės įrangos perdirbimui. Išmeskite pagal vietoje galiojančias atliekų šalinimo taisykles. Daugiau informacijos apie šio gaminio naudojimą, išsaugojimą ir perdirbimą gausite susisiekę su atitinkamomis vietinėmis institucijomis, būtinai 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. EN 60350-2;

- 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 prietaisą 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 ortakį sistemą.

Energijos taupymas

Kad gautumėte geriausius rezultatus, 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 uždegтус 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 kaitlės apibrėžtos kaitinimo zonos centre.

Įrengimas

Tiek elektros, tiek mechaninis instaliavimas turi būti atliekamas specializuoto personalo.

TOP instaliavimo atveju, elektrinis buitinis prietaisas yra skirtas įmontuoti į 2–6 cm storio stalviršį arba FLUSH atveju – į 2,5–6 cm stalviršį.

Mažiausias atstumas tarp kaitlės ir sienos turi būti bent 5 cm priekyje, bent 4 cm šonuose ir bent 50 cm nuo viršutinių spintelių.

SVARBI PASTABA = siūlomi atstumai yra orientaciniai: projektuojant erdves, reikia vadovautis virtuvės baldų gamintojo nurodymais.

⚠️ Prijungimas prie elektros tinklo

- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. • Montavimas turi būti atliekamas profesionalaus ir kvalifikuoto personalo, puikiai išmanančio vietoje, kurioje montuojamas įrenginys, galiojančias normas ir saugumo reikalavimus. • Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už žalą, padarytą asmenims, gyvūnams ar daiktams, nesilaikant šiame skyriuje pateiktų nurodymų. • Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima išimti kaitlę iš

stalviršio. • Įsitikinkite, kad įrenginio apačioje sumontuotoje gamyklinėje lentelėje nurodyta įtampa atitinka namo, kurioje montuojamas prietaisas, įtampą. • Nenaudokite ilgutuvų. • 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 aaliai iki 7200 vatų; aukštesnei galiai naudokite 4 mm². • Nė viename laido taške temperatūra negali būti 50 °C aukštesnė, nei aplinkos temperatūra. • Prietaisas yra skirtas visam laikui prijungti prie elektros tinklo.

DĖMESIO! Prieš prijungdami grandinę prie tinklo maitinimo ir, prieš tikrindami, ar veikia tinkamai, visuomet patikrinkite, ar tinklo laidas yra gerai prijungtas.

DĖMESIO! Jungiamąjį laidą pakeisti privalo įgaliotas techninio aptarnavimo centras arba panašios kvalifikacijos asmuo.

Montavimas

Prieš pradėdami montuoti:

- Išpakavę gaminį, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas pervežimo metu ir iškilus problemoms, susisiekite su pardavėju ar klientų aptarnavimo centru prieš pradėdami montuoti.
- Patikrinkite, ar įsigytas gaminys atitinka pasirinktos montavimo vietos matmenis.
- Patikrinkite, ar pakuočės viduje nėra rakinio 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 kaitlė, paruošimas.

- Gaminio negalima montuoti virš šaldymo prietaisų, indaplovių, šildytuvų, orkaitių, skalbyklių ir džiovyklių.
- Visus baldo pjovimo darbus atlikite prieš įstatydami kaitlę ir pašalinant likusias po darbų likusias drožles ir pjūvenas.

SVARBU. Naudokite vienkomponentį klijų hermetiką (**S**), kuris būtų atsparus iki 250° temperatūrai; prieš montuojant klijuojami paviršiai turi būti kruopščiai nuvalyti pašalinant bet kokią medžiagą, galinčią trukdyti sukibimui (pvz., nuėmiklius, konservantus, riebalus, alyvą, dulkes, senų klijų likučius ir t. t.); klijas reikia vienodai paskirstyti per visą rėmelio perimetrą; suklijavę palikite klijas išdžiūti maždaug 24 valandas.

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 kliajai;
- atitinkanti standartą DIN EN 60454;

- atspari liepsnai;
- optimalus atsparumas senėjimui;
- atspari temperatūros pokyčiams;
- naudojama esant žemai temperatūrai.

Pastaba: gaminys turi „Power Limitation“ (galios ribojimo) funkciją, su kuria galima nustatyti didžiausią suvartojimo ribą kw

Daugiau informacijos žiūrėkite vadove „Eksploataavimas ir priežiūra“.

Prietaisas yra skirtas naudoti kartu su jutiklių „Window“ (langas) RINKINIU (netiekia gamintojas).

Sumontavus jutiklį RINKINI „Window“ (langas) (tik tuomet, jei naudojamas režimas ĮSTRAUKIMAS), oro ištraukimas nustos veikti

kiekvienā kartā, kai patalpoje, kur RINKINYS naudojamas, esantis langas bus uždarytas.

- RINKINĮ su prietaisu sujungti privalo kvalifikuotas ir specializuotas techninis personalas.
- RINKINYS turi būti atskirai sertifikuotas pagal komponentui ir jo naudojimui kartu su prietaisu taikomus saugos standartus. Montuoti privaloma vadovaujantis buitiniams prietaisams taikomais reglamentais.

DĖMESIO:

- prie prietaiso jungiami RINKINIO laidai turi priklausyti sertifikuotai grandinei, kurios labai žema saugi įtampa (SELV).
- šio prietaiso gamintojas neprisima jokios atsakomybės už sutrikimus, žalą, gaisrus, kuriuos sukėlė defektai ir (arba) dėl veikimo sutrikimo ir (arba) klaidingo RINKINIO sumontavimo iškilusios problemos.

LV - Brīdinājumi un piesardzības pasākumi

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 neuzņemas atbildību par nepareizu izmantošanu vai vadības ierīču nepareizu iestatīšanu.

- ❗ Rūpīgi izlasiet instrukcijas: tur ir svarīga informācija par uzstādīšanu, lietošanu un drošību.
- ❗ Neveiciet ierīces elektriskas izmaiņas.
- ❗ Pirms ierīces uzstādīšanas pārbaudiet, vai nav bojātas tās sastāvdaļas. Pretējā gadījumā sazinieties ar izplatītāju un neturpiniet uzstādīšanu.
- ❗ Pirms uzstādīšanas turpināšanas pārbaudiet ierīces integritāti. Pretējā gadījumā sazinieties ar izplatītāju un neturpiniet uzstādīšanu.



Brīdinājums

Uzmanību! Rūpīgi ievērojiet zemāk norādītās instrukcijas: ● Pirms iebkādu uzstādīšanas darbu veikšanas ierīce ir jāatvieno no elektrotīkla. ● Uzstādīšana vai

apkope jāveic specializētam tehnikam saskanā ar ražotāja norādījumiem un saskanā ar spēkā esošajiem vietējiem drošības noteikumiem. Nelabojiet vai nenomainiet ierīces daļas, ja vien tas nav īpaši norādīts lietošanas rokasgrāmatā. ● Ierīces iezemēšana ir obligāta saskanā ar likumu. ● Strāvas kabelim jābūt pietiekami qaram, lai ierīci, kas atrodas padziļinājumā, varētu pieslēgt elektrotīklam. ● Lai instalācija atbilstu spēkā esošajiem drošības standartiem, tai jābūt aprīkotai ar galveno slēdzi, kas nodrošina elektrotīkla pilnīgu atslēgšanu III kategorijas pārsprieguma apstākļos, saskanā ar uzstādīšanas noteikumiem. ● Neizmantojiet daudzvietīgas kontaktligzdas vai pagarinātājus. ● Kad uzstādīšana ir pabeigta, lietotājs vairs nedrīkst piekļūt elektriskajām sastāvdaļām. -Ierīce un tās pieejamās daļas kļūst ļoti karstas lietošanas laikā. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. ● Pārļiecinieties, ka bērni nespēlējās ar ierīci: turiet bērnus prom no ierīces un uzrauciet viņus, jo pieejamās daļas lietošanas laikā var ļoti sakarst. ● Elektrokardiostimulatoru un aktīvo implantu lietotāju gadījumā pirms indukcijas plīts lietošanas ir svarīgi pārbaudīt, vai stimulators ir saderīgs ar ierīci. ● Lietošanas laikā un pēc lietošanas nepieskarieties ierīces sildelementiem. ● Izvairieties no saskares ar drānām vai citu viegli uzliesmojošu materiālu, līdz visas ierīces sastāvdaļas ir pietiekami atdzisušas, pastāv ugunsgrēka risks. ● Neuzlabāiet uzliesmojošu materiālu uz ierīces vai tās tuvumā. ● Sakarsēti tauki un eļļas viegli aizdegas. Uzrauciet pārtikas produktu gatavošanu, kas bagāti ar taukiem un eļļu. - Ja virsma ir iekaisusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu elektriskās strāvas trieciena iespēju. ● Ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārējo taimeru vai atsevišķu

tālvadības sistēmu. ● Gatavošana bez uzraudzības uz plīts ar ellu vai taukiem var būt bīstama un 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. ● Nelietojiet tvaika tīrītājus, jo pastāv elektriskās strāvas trieciena risks. ● Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšinas, karotes un vākus, jo tie var pārkarst. ● Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam: pārbaudiet datu plāksnīti (atrodas ierīces apakšā), lai pārliecinātos, ka spriegums un jauda atbilst elektrotīkla spriegumam un savienojuma kontaktlielzdaļai. Ja rodas šaubas, sazinieties ar kvalificētu elektriku.

Svarīgi: ● Pēc lietošanas izslēdziet plīti, izmantojot tās vadības ierīci, un nepalaužieties uz katla detektoru. ● Izvairieties no šķidruma izlīšanas: tāpēc, vārot vai sildot šķidrumu, samaziniet siltuma padevi. ● Neatstāiet sildelementus ieslēgtus ar tukšiem katliem un pannām vai bez katliem. ● Kad gatavošana ir pabeigta, izslēdziet attiecīgo gatavošanas zonu. ● Nekādā gadījumā nelietojiet alumīnija foliju ēdiena gatavošanai un nekad negatavojiet produktus, kas iesainoti alumīnija folijā. Alumīnijs var izkust un neatgriezeniski sabojāt ierīci. ● Nekad nekarsēiet skārda bundžu vai burku, kas satur pārtikas produktus, iepriekš to neatverot: tā var uzsprāgt! Šis brīdinājums attiecas uz visu citu veidu plīts virsmām. ● Lielas iaudas 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. Starp katlu un plīti nekādā gadījumā neievietojiet citus priekšmetus. ● Situācijā ar augstu temperatūru ierīce automātiski samazina gatavošanas zonu jaudas līmeni. ● Pirms tīrīšanas vai apkopes darbībām atvienojiet ierīci no strāvas avota, izņemot kontaktdakšu vai izslēdzot galveno slēdzi telpā. ● Visām uzstādīšanas un apkopes darbībām izmantojiet darba cimdus. ● Ierīci var lietot bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar samazinātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, vai bez pieredzes un nepieciešamajām zināšanām, ja vien tas tiek darīts citu uzraudzībā vai pēc tam, kad tie ir saņēmuši norādījumus par drošu ierīces lietošanu un sapratuši ar ierīci saistītos riskus. ● Bērni ir jāuzrauga, lai viņi nespēlētos ar ierīci. ● Tīrīšanu un apkopi bērni nedrīkst veikt bez uzraudzības. ● Telpā jābūt pietiekamai ventilācijai, ja ierīci lieto vienlaikus ar citām gāzes vai citām degšanas ierīcēm. ● Ierīce ir bieži jātīra gan no iekšpuses, gan no ārpuses (VISMAZ VIENU REIZI MĒNESĪ), katrā ziņā ievērojot apkopes instrukcijās skaidri norādīto. ● Ierīces tīrīšanas, filtru nomaiņas un filtru tīrīšanas noteikumu neievērošana rada ugunsbīstamību. ● Flambēšanas gatavošana ir stingri aizliegta. ● Atklātas liesmas izmantošana filtriem ir kaitīga un var izraisīt ugunsgrēku, tāpēc no tā jābūt izvairās. ● Cepšana jāveic kontrolētā veidā, lai nepieļautu pārkarsētas eļļas aizdegšanos. ● UZMANĪBU: kad plīts darbojas, ierīces pieejamās daļas var sakarst. ● **Uzmanību!** Nepievienojiet ierīci elektrotīklam, līdz uzstādīšana nav pabeigta. ● Attiecībā uz tehniskajiem un drošības pasākumiem, kas jāveic dūmu novadīšanai, stingri ievērojiet kompetento

vietējo iestāžu noteikumus. ● Iesūcamo gaisu nedrīkst novadīt kanālā, kuru izmanto dūmu, ko rada gāze vai citas degvielas sadedzināšanas ierīces, novadīšanai. ● Nekad nelietojiet ierīci, ja režģis nav pareizi uzstādīts! ● Uzstādīšanai izmantojiet tikai stiprinājuma skrūves, kuras piegādātas kopā ar ierīci, vai arī, ja tās nav piegādātas, iegādājieties piemērota veida skrūves. Lietojiet pareizu skrūvju garumu, kas ir norādīts Uzstādīšanas rokasgrāmatā. ● Ja šī ierīce un citas ierīces, kas darbojas ar enerģiju, kas nav elektrība, darbojas vienlaikus, negatīvais spiediens telpā nedrīkst pārsniegt 4 Pa (4×10^{-5} bāri). Ir svarīgi saglabāt šo rokasgrāmatu tā, lai tā būtu pieejama uzzināšanai. Ja ierīce tiek pārdota, nodota vai pārvietota, pārliecinieties, vai rokasgrāmatā joprojām ir kopā ar izstrādājumu.

Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Pārliecinieties, vai šis produkts tiek apglabāts pareizi; tas palīdzēs novērst iespējamās negatīvās sekas, kas var tikt atstātas uz vidi un



veselību. Simbols  uz izstrādājuma vai pievienotajā dokumentācijā norāda, ka šo izstrādājumu nedrīkst uzskatīt par sadzīves atkritumiem, bet tas jānogādā attiecīgajā savākšanas vietā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Atbrīvojies no izstrādājuma saskaņā ar vietējiem noteikumiem par atkritumu apglabāšanu. Lai iegūtu plašāku informāciju par šī izstrādājuma apstrādi, reģenerāciju un pārstrādi, lūdz, 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. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Padomi pareizai lietošanai, lai samazinātu ietekmi uz apkārtējo vidi: Sākot gatavot, ieslēdziet ierīci ar minimālo ātrumu, atstājot to ieslēgtu dažas minūtes pat pēc gatavošanas beigām. 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.

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 plakanu dibenu.
- Ja iespējams, gatavošanas laikā uzlieciet katliem vākus
- Dārzeņus, 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.

Ierīkošana

Elektriskā un mehāniskā uzstādīšana jāveic specializētam personālam.

Ierīce ir paredzēta iebūvēšanai 2–6 cm biežā darba virsmā TOP uzstādīšanas gadījumā; un 2,5–6 cm - FLUSH uzstādīšanas gadījumā.

Minimālajam attālumam starp plīti un sienu jābūt vismaz 5 cm no priekšpusēs, vismaz 4 cm no sāniem un vismaz 50 cm no sienas augšējās daļas.

NB = ieteiktie attālumi ir orientējoši: plānojot telpas, ir jāievēro virtuves ražotāja norādījumi.

Elektriskā pieslēgšana

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla. ● Uzstādīšana jāveic kvalificētam personālam, kas iepazīsies 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. Pārliecinieties, vai spriegums datu plāksnītē, kas piestiprināta ierīces apakšējā daļā, atbilst spriegumam telpā, kurā tā tiks uzstādīta. ● Neizmantojiet pagarinātājus. ● 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 temperatūrā. ● Ierīce ir paredzēta pastāvīgai pieslēgšanai elektrības tīklam.

Uzmanību! Pirms ķēdes atkārtotas pieslēgšanas un tā pareizas darbības pārbaudīšanas, vienmēr pārbaudiet, vai tīkla vads ir pareizi uzstādīts.

Uzmanību! Starpsavienojuma kabelis jānomaina pilnvarotam tehniskās palīdzības dienestam vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju.

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

lebūvējamo mēbeļu izkārtojums:

- Produkts nevar tikt uzstādīts virs dzesēšanas 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 zāģu skaidu atkritumus.

SVARĪGI: izmantojiet vienkomponentu blīvējuma līmi (**S**), kurai ir temperatūras izturība līdz 250°; pirms uzstādīšanas līmējamās virsmas ir rūpīgi jānotīra, noņemot vielas, kas var ietekmēt to sākeri (piemēram, atbrīvošanas līdzekļi, konservanti, smērvielas, eļļas, pulveri, vecu līmju atlikumi, utt.); līme ir vienmērīgi jāuzklāj pa visu rāmja perimetru; pēc līmēšanas ļaujiet līmei nožūt apmēram 24 stundas.

UZMANĪBU! Ja skrūves un stiprinājumi netiek uzstādīti saskaņā ar šiem norādījumiem, var tikt izraisīti elektriskās strāvas iedarbības apdraudējumi.

Piezīme: pareizai produkta uzstādīšanai ir ieteicams apīt 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

Piezīme: produkts tiek piegādāts ar jaudas ierobežošanas funkciju, kas ļauj iestatīt maksimālo absorbcijas robežlielumu kW

Sīkaku informāciju skatīt rokasgrāmatā "Lietošana un uzturēšana".

Ierīci ir paredzēts lietot kopā ar KIT sensoru Window (ražotājs to nenodrošina komplektācijā).

Uzstādot KIT sensoru Window (tikai, ja tiks lietots IESŪKŠANAS režīms), gaisa iesūkšana pārstās darboties ik reizi, kad istabā logs, uz kura ir uzstādīts KIT, ir aizvērts.

- **KIT elektriskais pieslēgums ar ierīci ir jāveic kvalificētam un specializētam tehniskajam personālam.**
- **KIT ir atsevišķi jāsertificē saskaņā ar drošības standartiem, kas attiecas uz sastāvdaļu un tās izmantojumu kopā ar ierīci. Uzstādīšanu ir jāveic saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem, kas attiecas uz māsājsaimniecības ierīcēm.**

UZMANĪBU!

- pieslēdzamā KIT elektroinstalācijai ir jābūt īpaši zema drošības sprieguma ķēdes (SELV) daļai.
- šīs māsājsaimniecības ierīces ražotājs neuzņemas atbildību par jebkuriem traucējumiem, bojājumiem, ugunsgrēkiem, kurus izraisa darbības traucējumu problēmas un/vai defekti, un/vai KIT nepareiza uzstādīšana.

SR - Uzporenja i mere predostrožnosti

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. Nikakvo drugo korišćenje (npr. grejanje prostorije) nije dozvoljeno. Proizvođač ne prihvata odgovornost za neprimereno korišćenje ili za netačno podešavanje funkcija.

⚠ Pažljivo pročitajte uputstva: ona sadrže važne podatke o montaži, korišćenju i bezbednosti.

⚠ Nemojte da obavljate strujne varijacije na uređaju.

⚠ Pre instaliranja uređaja, proverite da li su sve komponente neoštećene. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte da nastavite s montažom.

⚠ Proverite celovitost aparata pre nego pristupite postavljanju. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte da nastavite s montažom.



Uzporenja

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 s uputstvima proizvođača i prema lokalnim propisima o sigurnosti. Nemojte da popravljate ili meniate bilo koji deo aparata, osim ako nije izričito navedeno u uputstvima za korišćenje. ● Uzemljenje uređaja je obavezno po zakonu. ● Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da omoquči 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 s pravilima, koji obezbeđuje potpuno isključenje napajanja u slučaju prenapona kategorije III, u skladu s 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 s aparatom; držite decu podalje od aparata i držite ih pod nadzorom, budući da se aparat i njegovi dostupni delovi mogu veoma da zagreju prilikom korišćenja. ● Korisnici pejsmekera 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. ● Izbećavajte kontakt s odelom ili drugim zapaljivim materijalima sve dok se sve komponente aparata ne ohlade dovoljno jer to predstavlja rizik od požara. -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, ugasi uređaj kako biste izbegli moćnost od strujnog udara. ● Aparat ne sme da se stavlja u pogon pomoću vaniskog taimera ili odvojenog sistema daliinskog upravljanja. ● Kuvanje, bez nadgledanja na ploči za kuvanje, s uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar. ● Proces kuvanja treba nadgledati. Kratki procesi kuvanja moraju biti neprekidno nadgledani. ● NIKADA ne pokušavajte ugasi vatru vodom. Umesto toga, isključite uređaj i ugasi vatru, na primer, pomoću poklopca ili protivpožarnog ćebeta. Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuvanje. ● Ne koristite parne čistače, rizik od električnog udara. ● Nemoite stavljati metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopce na površinu ploče za kuvanje jer bi se modli pregrejati. ● Pre spajanja aparata 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. ● Izbećavajte prosipanje tečnosti i prilikom njihovog zagrevanja smanjite dovod topline. ● Ne ostavljajte grejne elemente uključene ako su na njima prazne posude i tave ili su bez posuda. ● Kada završite sa kuvanjem, isključite odgovarajuću zonu za kuvanje. ● Nikada ne koristite aluminijsku foliju za kuvanje, i nikada ne stavljajte direktno proizvode upakovane u aluminijum. Aluminijum može da se rastopi i nepopravljivo ošteti vaš aparat. ● Nikada ne zagreivate limenke s 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 nemoite da stavljate druge predmete između posude i ploče za kuvanje. ● Pri visokim temperaturama, uređaj će automatski smanjiti nivo snage u određenom delu ploče za kuvanje. ● Pre bilo kakve radnje čišćenja ili održavanja, odspojite aparat iz električne mreže uklanjajući utikač ili isključujući glavni prekidač u kući. ● Za sve operacije instalacije i održavanja koristite 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 bezbednom načinu upotrebe uređaja i razumeju opasnosti do kojih može doći. ● Deca treba da budu pod nadzorom kako bi se obezbedilo da se ne igraju s uređajem. ● Deca ne smeju da vrše čišćenje i održavanje bez nadgledanja. Mesto mora biti dovoljno provetreno kad se aparat koristi istovremeno s drugim aparatima s gasnim izgaranjem ili drugim gorivima. ● Aparat se mora često čistiti kako iznutra tako i izvana (NAJMANJE JEDNOM MESEČNO), te strogo pratite ono što je naznačeno u uputstvima za održavanje. ● Ako ne pratite pravila čišćenja aparata i zamene i čišćenja filtera postoji rizik od požara. ● Flambiranje je strogo zabranjeno. ● Upotreba plamena je štetna po filtere i može dovesti do požara te je zbog toga svakako zabranjena. ● Prženje se mora vršiti s posebnom pažnjom kako bi se izbeglo paljenje pregrejanog ulja. ● **PAŽNJA:** Kada se koristi ploča za kuvanje, dostupni delovi aparata se mogu pregrijati. ● **Pažnja!** Ne priključujte uređaj na napajanje sve dok instalacija nije u potpunosti završena. ● Što se tiče tehničkih i bezbednosnih mera koje treba poduzeti za ispuštanje isparenja, potrebno da se strogo pridržavate odredbi nadležnih lokalnih vlasti. ● Usisani vazduh se ne sme poslati u odvod koji se koristi za ispuštanje dima nastalog od uređaja za izgaranje gasa ili drugih goriva. ● Nikada nemojte koristiti aparat bez da je rešetka ispravno montirana! ● Koristite samo vijke za pričvršćivanje koji su priloženi uz aparat za postavljanje ili, ako nisu priloženi, kupite vijke odgovarajućeg tipa. Koristite vijke ispravne dužine, koji su navedeni u vodiču za instalaciju. ● Kada ovaj aparat radi zajedno s drugim uređajima koji se napajaju nekom energijom koja nije električna, negativni pritisak u sobi ne sme preći 4 Pa

(4 × 10⁻⁵ bara). ● Važno je da sačuvate ova uputstva za buduću upotrebu u svakom trenutku. U slučaju prodaje, ustupanja drugima ili premeštanja aparata, pobrinite se da uputstva ostanu sa aparatom.

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 dokumentima koji prate proizvod pokazuje da se ovaj aparat ne može tretirati kao otpad u domaćinstvu, već treba da se dostavi odgovarajućem centru za sakupljanje i recikliranje električne i elektronske opreme. Odlaganje mora da se obavi u skladu s lokalnim propisima za odlaganje otpada. Za više informacija o tretiranju, preuzimanju i recikliranju ovog proizvoda obratite se odgovarajućoj lokalnoj kancelariji, službi za sakupljanje kućnog otpada ili prodavnicu u kojoj je kupljen proizvod.

Uređaj je dizajniran, testiran i proizveden u skladu sa pravilima:

- Bezbednost: 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. EN 60350-2;
- 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 aparat 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/e 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.

Ušteda energije

Za postizanje najboljih rezultata, preporuča se da:

- 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, krompir 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.

Instalacija

Električna i mehanička instalacija moraju biti izvršene od strane specijalizovanog osoblja.

Ovaj uređaj je osmišljen za ugradnju u radnu ploču debljine 2-6 cm, u slučaju TOP instalacije; 2,5-6 cm u slučaju FLUSH instalacije. Minimalna udaljenost između ploče za kuvanje i zida mora biti najmanje 5 cm sa prednje strane i najmanje 4 cm bočno i najmanje 50 cm u odnosu na višeće kuhinjske elemente.

Napomena = Predložene udaljenosti su indikativne: prilikom dizajniranja prostora moraju se poštovati naznake proizvođača kuhinje.



Električno povezivanje

- Isključite aparat 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.
- Električni kabl za uzemljenje mora da bude 2 cm duži od ostalih kablova.
- U slučaju da uređaj nije opremljen kablom za upotrebiti kabal sa prečnikom žice od najmanje 2,5 mm² za snagu do 7200 Watt: a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm².
- Kabl u niti jednoj točki ne sme da dosegne temperaturu za 50°C višu od sobne temperature.
- Uređaj je namenjen za trajno spajanje na električnu mrežu.

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 ili od osobe sa sličnom kvalifikacijom.

Montaža

Pre početka montaže:

- Posle raspakiravanja proizvoda proverite da isti nije oštećen prilikom prevoza, a u slučaju problema kontaktirajte dobavljača ili Servisnu službu, pre nego nastavite sa montažom.
- 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 materiju koja može umanjiti prijanjanje (npr.: sredstva za uklanjanje, konzervansi, masti, ulja, prašina, ostaci starog lepka, itd.); lepak treba ujednačeno raspodeliti po rubu okvira; posle lepljenja ostaviti da se osuši oko 24 sata.

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

Napomena: proizvod je opremljen funkcijom Power Limitation limitator snage koja vam omogućuje da postavite maksimalni prag apsorpcije kw

Za više detalja pogledajte priručnik "Upotreba i održavanje".

Uređaj je dizajniran da se koristi zajedno sa KOMPLETOM senzora za prozor (ne isporučuje se od strane proizvođača).

Instalacijom KOMPLETA senzor za prozor (samo u slučaju upotrebe u načinu rada USISAVANJE), usisavanje vazduha prestaje svaki put kada je prozor u sobi, na kojem je KOMPLET instaliran, zatvoren.

- Električno priključivanje KOMPLETA na uređaj mora obaviti kvalificirano i specijalizirano tehničko osoblje.
- KOMPLET mora biti posebno sertifikovan u skladu sa bezbednosnim standardima koji se odnose na komponentu i njezinu upotrebu sa uređajem. Instalacija se mora izvršiti u skladu sa važećim propisima za kućne instalacije.

PAŽNJA:

- kablovi KOMPLETA koji se priključuje na uređaj moraju biti deo sertifikiranog kruga sa vrlo niskim sigurnosnim naponom (SELV).
- Proizvođač ovog uređaja odbija bilo koju odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja, požare uzrokovane nedostacima i/ili neispravnim radom i/ili nepravilnim instaliranjem KOMPLETA.

SL - Opozorila in previdnostni ukrepi

Strogo upoštevajte navodila tega priročnika. Zavračamo vsakršno odgovornost za morebitne težave, škodo ali požar na aparatu, ki bi bile posledica neupoštevanja navodil 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.

- ⚠ Pazljivo preberite navodila: pomembni so podatki o namestitvi, uporabi in varnosti.

- ⚠ Na napravi ne izvajajte električnih sprememb.
- ⚠ Pred namestitvijo aparata preverite, da ni poškodovanih komponent. V obratnem primeru, pokličite pooblaščenega prodajalca in aparata ne montirajte.
- ⚠ Preverite brezhibnost aparata, preden pričnete z nameščanjem. V obratnem primeru, pokličite pooblaščenega prodajalca in aparata ne montirajte.

Opozorila

Pozor! Strogo upoštevajte naslednja navodila:

- Pred kakršnimi koli inštalacijskimi deli je treba aparat izklopiti iz električnega omrežja.
- Montažo ali vzdrževanje mora izvesti specializiran tehnik v skladu bodisi z navodili proizvajalca in bodisi z veljavnimi lokalnimi varnostnimi predpisi. Ne popravljajte ali zamenjujte nobenih delov aparata, če ni tako izrecno navedeno v priročniku za uporabo.
- Ozemljitev aparata je po zakonu obvezna.
- Napaalni kabel mora biti dovolj dolg, da lahko aparat priključite na električno omrežje, vgrajeno v omarico.
- Za začetovitev namestitve v skladu z veljavnimi varnostnimi standardi je potrebno večpolno stikalo, skladno s predpisi, ki zahtevajo popolni izklop električnega napajanja s prenapetostno zaščito III. razreda, skladno z navodili za namestitvev.
- Prepovedana je uporaba podaljškov ali razdelilnih vtičnic.
- Ko je namestitev končana, električne komponente ne smejo biti dostopne uporabniku.
- Sam aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo močno segrejejo. Ne dotikajte se grelnih elementov.
- Pazite, da se otroci ne igrajo z aparatom; držite otroke na daljavo in jih nadzirajte, saj lahko dostopni deli med uporabo postanejo zelo vroči.
- Za uporabnike srčnih stimulatorjev in aktivnih vsadkov je pred uporabo indukcijske kuhalne plošče pomembno, da je njihov stimulator združljiv z aparatom.
- Med in po uporabi se ne dotikajte grelnih elementov aparata.
- Izognite se stiku s krpami ali drugimi vnetljivimi materiali, dokler niso vsi

sestavni deli aparata dovolj ohlajeni, tveganje požara.

- Na aparat ali v njegovo bližino ne odlagajte vnetljivih snovi.
- Pregrta 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.
- Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z oljem ali maščobo je lahko nevarno in povzroči požare.
- Kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom. Kratkotrajno kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom.
- Ognja NIKOLI ne gasite z vodo. Pogasite požar na aparatu in zadušite plamene, na primer s pokrovko ali s požarno odejo.
- Nevarnost požara: na kuhalno površino ne odlagajte predmetov.
- Ne uporabljajte parnih čistilnikov, nevarnost električnega udara.
- Na površino kuhalne plošče ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ker bi se lahko pregreli.
- Preden aparat priključite v električno omrežje: preverite podatkovno tablico (nameščeno na dnu aparata) in se prepričajte, da napetost in moč ustrezata napetosti omrežja in da je priključna vtičnica primerna. V primeru dvomov se posvetujte s kvalificiranim električarjem.

Pomembno:

- Po uporabi izključite kuhalno ploščo s pomočjo svoje krmilne naprave in ne zanašajte se na detektor posod.
- Izogibajte se razlitju tekočine, zato pri vretju ali segrevanju tekočine, zmanjšajte dovod toplote.
- Grelni elementi ne puščajte vklopljene in s prazno posodo ali brez nje na kuhališču.
- Ko končate s kuhanjem, izklopite odgovarjačo kuhališče.
- Nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije za kuhanje, in nikoli ne postavljajte izdelkov, pakiranih z

aluminijem. 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 kuhalnih plošč. ● 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 energijsko stopnjo. ● posode morajo biti nameščene neposredno na kuhalno ploščo in morajo biti v središču. V nobenem primeru med lonec in kuhalno ploščo ne vstavljajte drugih predmetov. ● Če je temperatura previsoka, aparat samodejno zniža stopnjo moči kuhališč. ● Pred vsakim postopkom čiščenja ali vzdrževanja aparat izklopite iz električnega omrežja tako, da izvlečete vtič ali odklopite z glavnim stikalom stanovanja. ● Pri vseh postopkih montaže in vzdrževanja nosite delovne rokavice. ● Aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ali potrebnega znanja, pod pogojem, da jih nekdo nadzoruje, ali po tem, ko prejmejo navodila bodisi glede varne uporabe aparata bodisi razumevanja nevarnosti, ki jim pretijo. ● Otroke je potrebno nadzorovati in zagotoviti, da se z aparatom ne igrajo. ● Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, če niso pod nadzorom. ● Prostor mora imeti zadostno prezračevanje, kadar aparat uporabljate sočasno z drugimi aparati, ki za zgorevanje uporabljajo plin ali druga goriva. ● Aparat je treba pogosto čistiti, tako notranjost kot tudi zunanost (VSAJ ENKRAT MESEČNO), v vsakem primeru pa upoštevajte, kar je izrecno navedeno v navodilih za vzdrževanje. ● Neupoštevanje pravil za

čiščenje aparata in zamenjavo ter čiščenje filtrov pomeni tveganje za požar. ● Kuhanje s flambiranjem je strogo prepovedano. ● Uporaba prostega plamena je škodljiva za filtre in lahko povzroči požar, zato se je v vsakem primeru temu treba izogniti. ● Cvrtnje je potrebno nadzirati, da se prepreči vnetje pregretega olja. ● **POZOR:** Med delovanjem kuhališča se dostopni deli aparata lahko segrejejo. ● **Pozor!** Aparata ne priključujte na električno omrežje, dokler namestitev ni popolnoma končana. ● Kar zadeva tehnične in varnostne ukrepe, ki jih je treba sprejeti za odvajanje hlapov, dosledno upoštevajte določbe predpisov pristojnih lokalnih organov. ● Vsesanega zraka se ne sme odvajati v vod, ki se uporablja za odvajanje dimnih plinov naprav z zgorevanjem plina ali drugih goriv. ● Aparata 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 sočasno deluje ta aparat in druge naprave, ki se napajajo z energijo, ki ni električna, negativni tlak v prostoru ne sme preseči 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● 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.

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. Simbol na izdelku ali v spremljajoči dokumentaciji kaže, da tega izdelka ne smemo obravnavati kot gospodinjski odpadke, ampak ga je treba dostaviti v ustrezno zbiralno mesto za recikliranje 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. EN 60350-2;

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Nasveti za pravilno uporabo in manjši vpliv na okolje: Ko začnete kuhati, vklopite aparat z najmanjšo hitrostjo in ga pustite vklopljenega nekaj minut tudi po koncu kuhanja. 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.

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.

Inštalacija

Električne in mehanske inštalacije mora izvesti specializirano osebje.

Aparat je zasnovan za vgradnjo na delovno mizo debeline 2-6 cm, v primeru namestitve TOP; 2,5-6 cm v primeru namestitve FLUSH. Najmanjša razdalja med kuhalno ploščo in steno mora biti najmanj 5 cm od sprednje strani, najmanj 4 cm od straneh in najmanj 50 cm od zgornjih visečih omari.

Opomba = Predlagane razdalje so okvire: pri načrtovanju prostorov je treba upoštevati navedbe proizvajalca kuhinje.



Električna povezava

- Aparat izključite iz električnega omrežja. • Za montažo mora poskrbeti strokovno usposobljeno osebje, ki pozna veljavne predpise s področja montaže in varnosti. • Proizvajalec zavrača vsako odgovornost do ljudi, živali ali drugih stvari v primeru neskladnosti z direktivami iz tega poglavja. • Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da lahko kuhalno ploščo odstranite z delovne mize. • Prepričajte se, da napetost, navedena na ploščici s serijsko številko, ki se nahaja na dnu aparata, ustreza napetosti hiše, v kateri bo nameščena. • Ne uporabljajte podaljševalnih kablov. • Povezava z ozemljljivo mora biti s kablom 2 cm daljša od ostalih kablov. • Če aparat ni opremljen z napajalnim kablom, uporabite napajalni kabel z najmanj 2,5 mm² za moč do 7200 W: medtem ko mora biti pri višjih močeh 4 mm². • Kabel ne sme na nobenem mestu dosegati temperature, ki je za 50 °C višja od okoliške

temperature. • Aparat je namenjen trajnemu priklopu na električno omrežje.

Pozor! Pred vnovično vzpostavitev električnega napajanja aparata in preverjanjem pravilnega delovanja slednjega vselej preverite, ali je omrežni kabel pravilno montiran.

Pozor! Kabel za povezovanje mora zamenjati pooblaščen služba za tehnično pomoč ali oseba s podobno kvalifikacijo.

Montaža

Preden začnete z namestitvijo:

- Po razpakiranju izdelka preverite, da se med prevozom ni poškodoval in se v primeru težav obrnite na prodajalca ali službo za pomoč strankam, preden nadaljujete z namestitvijo.
- 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 omara za vgradnjo:

- Izdelka ni mogoče namestiti na hladilnike, pomivalne stroje, štedilnike, pečice, pralne in sušilne stroje.
- Pred vgradnjo kuhalne plošče izdelajte vse izreze in skrbno odstranite oblace in ostanke žaganja.

POMEMBNO: uporabite enokomponentno tesnilno lepilo (S) , ki ima odpornost na temperature do 250 °; pred namestitvijo je treba površine, ki jih je treba lepiti, skrbno očistiti in tako odstraniti kakršno koli snov, ki bi lahko ogrozila njihov oprijem (npr. sredstva za sproščanje, konzervansi, maščobe, olja, praški, ostanki starih lepil itd.); lepilo je treba enakomerno porazdeliti po celotnem obodu okvirja; po lepljenju pustite, da se lepilo suši približno 24 ur.

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
- zaviralci gorenja
- dobra odpornost na staranje
- odpornost na temperaturne spremembe
- uporabno pri nizkih temperaturah

Opomba: izdelek je opremljen s funkcijo Power Limitor, ki omogoča nastavitve največje stopnje absorpcije moči v kW

Za več podrobnosti preberite priložena »Navodila za uporabo in vzdrževanje«.

Aparat je zasnovan tako, da se uporablja v kombinaciji s okenskimi KIT senzorjem (ki ga ne dobavljajo proizvajalec).

Z namestitvijo okenskega KIT senzorja (samo v primeru uporabe v načinu VSESANJA) bo dovod zraka prenehal delovati vsakič, ko se okno v sobi, na katerega je nameščen KIT, zapre.

- **Električno povezavo KIT-a na aparat mora izvesti usposobljeno in specializirano tehnično osebje.**
- **KIT mora biti posebej certificiran v skladu z varnostnimi standardi, ki se nanašajo na komponento in njeno uporabo z aparatom. Namestitev mora biti izvedena v skladu s predpisi za trenutne domače sisteme.**

POZOR:

- ožičenje KIT sistema, ki ga želite priključiti na aparat, mora biti del certificiranega vezja z zelo nizko varnostno napetostjo (SELV).
- Proizvajalec tega električnega aparata zavrača vsako odgovornost za morebitne težave, škodo, požara zaradi napak in/ali težav, ki so posledica nepravilnega delovanja in/ali napačne montaže KIT-a.

HR - Upozorenja i mjere opreza

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. Ostale uporabe (npr. grijanje prostorije) nisu dopuštene. Proizvođač ne preuzima odgovornost za neprimjereno korištenje ili za netočno postavljanje postavki.

- ⓘ Pažljivo pročitajte upute: one sadrže važne podatke o ugradnji, uporabi i sigurnosti.
- ⓘ Nemojte obavljati strujne varijacije na aparatu.
- ⓘ Prije instaliranja uređaja provjerite jesu li sve komponente neoštećene. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.
- ⓘ Provjerite cjelovitost aparata prije pristupanja postavljanju. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.

Upozorenja

Upozorenje! Pažljivo slijedite sljedeće upute: ● Uređaj mora biti isključen iz napajanja prije svakog pokušaja ugradnje. ● Ugradnju ili održavanje mora provesti kvalificirani tehničar, u skladu s uputama proizvođača i sukladno lokalnim propisima o sigurnosti. Ne popravljajte ni ne zamijenjujte bilo koji dio uređaja, osim ako to nije izričito navedeno u uputama za uporabu. ● Uzemljenje uređaja je obvezno po zakonu. ● Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da omogućuje povezivanje uređaja ugrađenog u element namještaja

na električnu mrežu. ● Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, potrebno je upotrebljavati odobreni dvopolni prekidač, koji osigurava potpuno isključenje napajanja u slučaju prenapona kategorije III, u skladu s pravilima ugradnje. ● Ne upotrebljavajte višestruke utičnice ili produžne kabele. ● Nakon završetka ugradnje, električni dijelovi više ne smiju biti raspoloživi korisniku. ● Uređaj i raspoloživi dijelovi zahtijevaju se pri uporabi. Pazite 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 raspoloživi 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 odiećom ili drugim zapaljivim materijalima sve dok se sve komponente aparata ne ohlade dovoljno jer to predstavlja rizik od požara. -Ne stavljajte zapaljivi materijal na uređaj ili u njegovu blizinu. -Pregrrijane masti i ulja lako su zapaljivi. Nadzirite kuhanje hrane bogate masću i uljem. -Ako je površina napuknuta, ugrijte, uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara. -Uređaj nije namijenjen za stavljanje u pogon s pomoću vanjskog brojača 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 ugrijati vatru vodom. Umjesto toga, isključite uređaj i ugrijte vatru, na primjer, pomoću poklopca ili protupožarne deke. Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na

površinu za kuhanje. ● Ne koristite sredstva za čišćenje parom, opasnost od električnog udara. ● Nemojte stavljati metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci na površinu ploče za kuhanje jer bi se mogli pregrijati. ● Prije spajanja aparata na električnu mrežu: provjerite pločicu 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, pozovite kvalificiranog električara.

Važno: ● Nakon uporabe, isključite ploču za kuhanje pomoću kontrolne ploče i ne oslanjajte se na detektor posuda za kuhanje. ● Izbjegavajte proljevanje tekućine, dakle, prilikom zagrijavanja tekućina smanjite dovod topline. ● Ne ostavljajte grijaće elemente uključene ako su na njima prazne posude i tave ili bez posuda. ● Nakon što završite s kuhanjem, isključite odgovarajuću zonu kuhanja. ● Za kuhanje nikada ne koristite aluminijsku foliju i nikada ne stavljajte izravno proizvode zapakirane aluminijom. Aluminij bi se rastopio i nepopravljivo oštetio vaš uređaj. ● Nikada ne zagrijavaite konzerve ili 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 kojem slučaju ne stavljajte 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 kakve radnje čišćenja ili održavanja, odspojite aparat iz električne mreže uklanjajući utikač ili isključujući glavni prekidač u domu. ● Za sve operacije instalacije i održavanja upotrebljavajte rukavice. ● Uređajem se 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 nadzorom odnosno nakon što su poučeni o sigurnom načinu uporabe uređaja te 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. ● Mjesto mora biti dovoljno provjetreno kad se aparat koristi istovremeno s drugim aparatima s plinskim izgaranjem ili drugim gorivima. ● Aparat se mora često čistiti kako iznutra tako i izvana (NAJMANJE JEDNOM MJESEČNO), te strogo pratite ono što je naznačeno u uputama za održavanje. ● Ako ne pratite pravila čišćenja aparata i zamjene i čišćenja filtera postoji rizik od požara. ● Flambiranje je strogo zabranjeno. ● Uporaba plamena štetna je za filtre i može dovesti do požara te je zbog toga strogo zabranjena. ● Prženje se mora posebno nadzirati kako bi se izbjeglo paljenje pregrijanog ulja. ● **POZORNOST:** Kada je ploča za kuhanje u uporabi, raspoloživi dijelovi aparata mogu se pregrijati. ● **Pozornost!** Ne priključujte uređaj na napajanje sve dok ugradnja nije u potpunosti završena. ● Što se tiče tehničkih i sigurnosnih mjera koje treba poduzeti za odvod ispušnih dimova, treba se strogo pridržavati odredbi nadležnih lokalnih vlasti. ● Usisani zrak ne smije se poslati u odvod za ispuštanje dima nastalog od uređaja za izgaranje plina ili drugih goriva. ● Nikada nemojte koristiti aparat bez da je rešetka ispravno montirana! ● Koristite samo vijke

za pričvršćivanje koji su priloženi uz aparat za postavljanje ili, ako nisu priloženi, kupite vijke odgovarajućeg tipa. Upotrebljavajte vijke ispravne duljine, koji su navedeni u Vodiču za ugradnju. ● Kada ovaj aparat radi zajedno sa drugim uređajima koji se napajaju nekom energijom koja nije električna, negativni tlak u sobi ne smije preći 4 Pa (4 × 10⁻⁵ bara). ● 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.

Ovaj uređaj označen je u skladu s Europskom smjernicom 2012/19/EZ o otpadu električne i elektroničke opreme (OEEO). 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. EN 60350-2;
- 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 aparat na minimalnu brzinu, ostavljajući ga 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.

Ušteda energije

Za postizanje najboljih rezultata preporučuje se:

- koristiti posude za kuhanje i tave s dnom jednake veličine kao zona za kuhanje.
- Upotrebljavati samo posude i lonce s ravnim dnom.
- Kad god je moguće tijekom kuhanja staviti poklopac na posude
- Kuhati povrće, krumpir itd. u maloj količini vode kako bi se

smanjilo vrijeme kuhanja.

- Upotrebljavati ekspres lonac, koji dodatno smanjuje potrošnju energije i vrijeme kuhanja
- Postaviti posudu u središte zone za kuhanje nacrtane na ploči za kuhanje.

Postavljanje

Električna i mehanička instalacija moraju biti izvršene od strane specijaliziranog osoblja.

Uređaj je dizajniran tako da se ugradi u radnu površinu debljine 2-6 cm, u slučaju TOP instalacije; 2,5-6 cm u slučaju FLUSH instalacije.

Minimalna udaljenost između ploče za kuhanje i zida mora biti najmanje 5 cm s prednje strane, najmanje 4 cm sa strane i najmanje 50 cm od visećih kuhinjskih jedinica.

Napomena = Predložene udaljenosti su indikativne: prilikom planiranja prostora moraju se pridržavati naznaka proizvođača kuhinje.

Povezivanje s električnom strujom

- Odspojite uređaj iz električne mreže. ● Ugradnju mora izvršiti stručno osoblje upoznato s važećim standardima ugradnje 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 ploči na donjem dijelu uređaja naponu prisutnom u prostoriji u kojoj će se uređaj instalirati. ● Ne upotrebljavajte produžne kabele. ● 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 predviđen za trajno priključenje na električnu mrežu.

Upozorenje! Prije ponovnog povezivanja na mrežu i provjere ispravnog rada, uvijek provjerite je li mrežni kabel ispravno montiran.

Upozorenje! Kabel napajanja mora zamijeniti ovlašten servis za tehničku pomoć ili osoba slične kvalifikacije.

Montaža

Prije početka instalacije:

- Nakon raspakiranja 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 jednokomponentno ljepilo za brtvljenje (S), koje ima otpornost na temperature 250°; prije postavljanja, površine koje se trebaju lijepiti moraju se pažljivo očistiti uklanjanjem svrhovanih koje bi mogle ugroziti njihovo prijanjanje (npr. sredstva za otpuštanje, konzervansi, masti, ulja, praškovi, ostaci starih ljepila itd.); ljepilo treba ravnomjerno rasporediti po cijelom obodu okvira; nakon lijepjenja ostavite da se ljepilo osuši oko 24 sata.

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 ljepilom koje ima sljedeće karakteristike:

- meki, elastični, PVC film s ljepilom na akrilnoj osnovi
- poštuje propise DIN EN 60454
- usporivač plamena
- odlična otpornost na starenje
- otporno na promjene temperature
- upotrebljiv pri niskim temperaturama

Napomena: proizvod je opremljen funkcijom Power Limitation limitator snage koja vam omogućuje da postavite maksimalni prag apsorpcije kw

Više pojedinosti potražite u priručniku "Upotreba i održavanje".

Uređaj je predviđen za uporabu za sparivanje sa KIT sensore Window (KOMPLET senzora Window - proizvođač ne dostavlja).

Instaliranjem kompleta KIT sensore Window (samo u slučaju uporabe u načinu USISA), ulaz zraka će prestati raditi svaki put kada se zatvori prozor u prostoriji na koju se komplet primjenjuje.

- Spajanje KOMPLETA na uređaj mora obaviti kvalificirano i specijalizirano tehničko osoblje.

- KOMPLET se mora posebice certificirati sukladno sigurnosnim normama koje su relevantne za komponentu i njenu uporabu s aparatom. Postavljanje se mora obaviti prema važećim propisima za kućne uređaje.

UPOZORENJE:

- Kablovi KOMPLETA koji se spajaju na uređaj moraju biti dio certificiranog kruga u najnižem sigurnosnom naponu (SELV).

- Proizvođač ovog uređaja ne preuzima odgovornost za bilo kakve probleme, štete, požare uzrokovane nedostacima i/ili problemima neispravnosti i/ili nepravilne instalacije kompleta.

TR - Uyarılar ve önlemler

Bu el kitabında belirtilen talimatlara sıkı sıkıya uygun hareket edin. Üretici, bu el kitabında yer alan talimatlara uygun hareket edilmemesinden kaynaklanan olası arızalara, meydana gelen hasar veya yangınlara ilişkin hiçbir sorumluluk kabul etmez. Bu cihaz yalnızca yemek pişirmek

ve bu pişirme işleminden çıkan dumanları çekmek amacıyla evlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Başka şekilde (örneğin ortam ısıtması amacıyla) kullanılmasına izin verilmez. Üretici, uygun olmayan kullanıma veya komutların yanlış ayarlanmasına ilişkin hiçbir sorumluluk kabul etmez.

① Talimatları dikkatle okuyun: Bunlar kurulum, kullanım ve güvenlikle ilgili önemli bilgilerdir.

① Cihaz üzerinde elektrikle ilgili değişiklikler yapmayın.

① Cihazın kurulumuna geçmeden önce hiçbir bileşende hasar olmadığından emin olun. Aksi takdirde üreticiyle iletişime geçip kurulumu devam ettirmeyin.

① Kurulum işlemine devam etmeden önce cihazın sağlam olduğunu kontrol edin. Aksi takdirde üreticiyle iletişime geçip kurulumu devam ettirmeyin.



Uyarılar

Dikkat! Aşağıda ver alan talimatlara özenle riayet ediniz: ● Herhangi bir kurulum işlemine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısının kesilmesi gerekir. ● Kurulum veya bakım işlemleri üreticinin talimatlarına uygun olarak ve güvenlik konusunda yürürlükte olan yerel düzenlemelere uvarak uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Kullanım kılavuzunda özellikle belirtilmediği takdirde cihazın hiçbir verinde tadilat yapılmaması veya parçalarının değiştirilmemesi gerekir. ● Yasalar gereği cihazın toprak bağlantısının yapılması zorunludur. ● Ankastre cihaz ile elektrik sebekesi arasındaki bağlantıyı kurmak için elektrik kablosunun yeterince uzun olması gerekir. ● Kurulumun yürürlükte olan güvenlik yönetmeliklerine uygun olması için, asırı gerilim kategorisi III koşullarında elektrik sebekesinin tamamen kesilmesini sağlayan çok kutuplu bir salterin bulundurulması gerekir. ● Çoklu priz veya uzatma kablosu kullanmayın. ● Kurulum tamamlandıktan sonra elektrikli bileşenler kullanıcının erişimeveceği şekilde olmalıdır. ● Cihaz ve erişilebilen aksamı kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmamaya dikkat edin. ● Çocukların cihazla oynamaları

vasaktır; erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilecekleri için çocukların cihazdan uzak durmaları ve qözetim altında tutulmaları gerekir. • İndüksiyonlu ocağı kullanmadan önce, kalp pili ve implant taşıyan kişilerin kullandıkları aygıtın ocak ile uyumlu olduğunu kontrol etmeleri gerekir. • Kullanım esnasında ve sonrasında cihazın sıcak kısımlarına dokunmayın. • Cihazın tüm bileşenleri yeterince soğuyana kadar bezler veya başka yanıcı malzemelerle temas ettirmekten kaçının, yangın riski mevcuttur. • Ocağın üstüne veya yakınlarına yanıcı malzeme koymayın. • Fazla ısınan yağlar kolayca yanabilir. Yağlı yiyecekleri pişirirken işlemi kontrol edin. - Yüzeyde çatlak olduğu takdirde elektrik çarpma tehlikesini önlemek için ocağı söndürün. • Ocak harici bir zamanlayıcı veya avrı bir uzaktan kumanda sistemiyle çalışmaya uygun değildir. • Ocağın üzerinde yağlı vemekleri qözetimsiz olarak pişirmek tehlikelidir ve yangına neden olabilir. • Pişirme işlemi daima gözetim altında tutulmalıdır. Kısa süreli pişirme işlemlerini daima gözetim altında bulundurun. • Alevler HİCBİR ZAMAN su ile söndürülmemelidir. Aksine, ocağı derhal kapatıp alevleri boğmak için bir kapak veya yangın söndürme örtüsü kullanarak söndürün. Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinin üzerine esva koymayın. • Buharlı temizleyici kullanmayın, elektrik çarpması riski mevcuttur. • Fazla ısınma tehlikesi olusabileceğinden, ocağın üzerine bıçak, catal, kasık ve kapak gibi metal malzeme koymayın. • Cihazı elektrik sebekesine bağlamadan önce: Gerilim ve qüc değerlerinin sebekenin değerlerine karşılık geldüğinden ve bağlantı prizinin uygun olduğundan emin olmak için bilgi plakasını kontrol edin (cihazın alt kısmında bulunur). Süpheve düşerseniz, ehil bir elektrik teknisyeniyle bağlantı kurun.

Önemli: • Kullanımdan sonra, ocağı kumandasıyla kapatın, tencere alqılayıcısına qüvenmeyin. • Sıvıların taşmasını önlemek için haşlama veya ısıtma yaparken ısı beslemesini düşürün. • Ocağın ısıtma elemanlarının üzerinde boş tencere veya tava bırakmayın. • Pişirme işlemi sona erer emez ilgili pişirme bölqesini kapatın. • Pişirme sırasında kesinlikle alüminyum folyo kullanmayın ve alüminyum ambalajlı ürünleri doğrudan verleştirmeyin. Alüminyum eriyip ocakta qeri dönüşü olanaksız zararlara yol açabilir. • Öncesinde açmadan yiyecek içeren metal kutu veya tenekeleri kesinlikle ısıtmayın: patlama meydana gelebilir! Bu uyarı tüm diğer ocak tipleri için geçerlidir. • Takviye özelliğİ gibi yüksek qüçlü bir fonksiyonu kullanmak kızartma yağı gibi bazı sıvıları ısıtmak için uygun değildir. Yüksek ısı tehlikeli olabilir. Bu durumlarda daha düşük bir ısıtma qücü kullanılması tavsiye edilir. • Kaplar doğrudan ocağın üzerine ve ısıtma bölümlerinin ortasına verleştirilmelidir. Tencere ve ocak arasında kesinlikle başka nesne olmamalıdır. • Yüksek sıcaklık söz konusu olduğunda cihaz otomatik olarak pişirme bölgelerinin qüç seviyesini düşürür. • Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce elektrik fişini prizden çekerek veya evinizdeki ana şalteri kapatarak cihazın elektrik şebekesiyle olan bağlantısını kesin. • Tüm kurulum ve bakım işlemlerinde iş eldiveni kullanın. • Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ile fiziksel, duygusal veya zihinsel kapasitesi düşük veya deneyimden ve gerekli bilgiden yoksun kişilerce yalnızca gözetim altındayken veya cihazın güvenli kullanımına ilişkin talimatlar verildikten ve bu durumla ilgili tehlikeleri anlamaları sağlandıktan sonra kullanılabilir. • Cihazla oynamadıklarından emin olmak için çocuklar kontrol altında tutulmalıdır. •

Temizlik ve bakım işlemleri çocuklar tarafından gözetimsiz olarak yapılmamalıdır. ● Bu cihaz gaz veya başka yakıtları yakan diğer cihazlarla aynı anda kullanılabileceği zaman söz konusu yerde yeterli havalandırma bulunmalıdır. ● Cihazın dışı ve içi sık sık (EN AZINDAN AYDA BİR) temizlenmelidir; her koşulda bakım talimatlarında açıkça belirtilenlere uygun hareket edin. ● Cihazla ilgili temizlik kuralları ile filtreleri değiştirme ve temizleme kurallarına uygun hareket edilmemesi yangın risklerinin doğmasına neden olur. ● Flambe usulü yemek pişirmek kesinlikle yasaktır. ● Açık alev kullanmak filtreler açısından zararlıdır ve yangınlara neden olabilir, bu nedenle her durumda kaçınılmalıdır. ● Aşırı ısınan yağın alev almasını önlemek için kızartmalar kontrol altında yapılmalıdır. ● **DİKKAT:** Cihaz çalışırken davlumbazın erişilebilen kısımları ısınabilir. ● **Dikkat!** Kurulum tamamen bitmeden cihazın elektrik şebekesiyle olan bağlantısını yapmayın. ● Dumanları tahliye etmek için alınacak teknik tedbirler ve güvenlik tedbirleri açısından yerel yetkili mercilerin düzenlemelerinde şart koşulanlara titizlikle uyulması gerekir. ● Çekilen hava, gaz veya başka yakıtlarla çalışan cihazlardan çıkan dumanların tahliyesi amacıyla kullanılan bir kanala sevk edilmemelidir. ● Cihazı ızgarasını doğru şekilde monte etmeden kesinlikle kullanmayın! ● Kurulum için yalnızca cihazla birlikte gelen tespit vidalarını kullanın veya ürünle birlikte gelmediyse, uygun tip vida satın alın. Kurulum Kılavuzunda belirtilen doğru uzunluktaki vidaları kullanın. ● Bu cihaz ile elektrik dışında bir enerjiyle beslenen diğer cihazlar aynı anda çalıştırılacağı zaman odadaki negatif basınç 4 Pa (4×10^{-5} bar) değerini aşmamalıdır. ● Bu kullanım kılavuzunu ileride ihtiyaç duyulabilecek her anda

başvurulabilmesi için muhafaza etmek önemlidir. Ürünün satılması, başkasına verilmesi ya da taşınması halinde bu kullanım kılavuzunun da ürün ile birlikte verildiğinden emin olun.

Bu cihaz, 2012/19/EC sayılı Avrupa Atık Elektrik ve Elektronik Ekipman Yönergesi (WEEE) uyarınca işaretlenmiştir. Kullanıcı bu ürünün uygun bir şekilde bertaraf edilmesini sağlayarak, çevre ve insan sağlığı açısından ortaya çıkabilecek olası olumsuz etkileri önlemeye katkıda bulunur. Ürün ya da ürün ile beraber verilen



belgeler üzerinde bulunan  işareti, bu cihazın evsel bir atık olarak görülmemesi gerektiğine işaret eder. Cihaz, bu tip elektrikli ve elektronik cihazların bertaraf edildiği dönüşümlü toplama noktasına teslim edilmelidir. Atıkları yok etme işlemi, atık yok etme konusunda çevre ile ilgili mevcut yerel düzenlemeler doğrultusunda gerçekleştirilmelidir. Bu ürünün geri dönüşüm koşulları hakkında ayrıntılı bilgi için, hudutları içinde bulunduğunuz belediyenin ilgili dairesine, atık yok etme servisine veya ürünün satın alındığı mağazaya danışın.

Cihaz aşağıdaki standartlara uygun şekilde tasarlanmış, test ve imal edilmiştir:

- Güvenlik: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Performans: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Çevre üzerindeki etkileri azaltmak amacıyla doğru kullanıma ilişkin tavsiyeler: Pişirmeye başladığınızda cihazı en düşük seviyede açın, pişirme işlemi sona erdikten sonra birkaç dakika daha açık bırakın. Hızını yalnızca duman ve buhar miktarı çok fazla olursa arttırın, takviye özelliğini yalnızca olağanüstü durumlarda kullanın. Koku azaltma sisteminin verimini korumak için karbon filtreyi/filtreleri gerektiğinde değiştirin. Yağ filtresini verimli halde tutun, gerektiğinde temizleyin. Verimi optimize etmek ve gürültüleri azaltmak için bu kılavuzda belirtilen kanal yönlendirme sistemini azami çapta kullanın.

Enerji tasarrufu

En iyi sonuçları elde edebilmek için aşağıdakilerin uygulanması tavsiye edilir:

- Taban çapı pişirme bölümüyle aynı olan kap ve tencereleri kullanın.
- Yalnızca düz tabanlı tencere ve tavaları kullanın.
- Pişirme esnasında kapakları tencerelerin üzerinde tutun
- Pişirme süresini azaltmak için sebze, patates vs. gibi besinleri az miktarda suyla pişirin.
- Enerji kullanımını ve pişirme süresini daha da azaltmak için düdüklü tencere kullanın
- Tencereleri ocağın üzerindeki pişirme bölümlerine yerleştirin.

Kurulum

Hem elektrik hem mekanik kurulum uzman personel tarafından yapılmalıdır.

Bu elektrikli ev aleti SET ÜSTÜ kurulum durumunda 2-6 cm kalınlığında tezgaha ve ANKASTRE kurulum durumunda 2,5-6 cm kalınlığında tezgaha uygulanmak için imal edilmiştir. Ocak ile duvar arasındaki mesafe ön tarafta en az 5 cm, yan tarafta en az 4 cm ve üst askılara olan mesafe ise en az 50 cm olmalıdır. **Önemli Not = Önerilen mesafeler yalnızca gösterge niteliğindedir: Boşlukların tasarımı mutfak üreticisinin verdiği talimatlar izlenmelidir.**

⚠ Elektrik bağlantısı

• Cihazın ana şebeke ile olan elektrik bağlantısını kesin. • Montaj işlemleri, kurulum ve güvenlik alanlarında uzman teknisyen tarafından yapılmalıdır. • Üretici, bu bölümde yer alan talimatlara uyulmadığı takdirde kişiler, hayvanlar veya eşyalara gelebilecek hasardan sorumlu değildir. • Ocağın tezgahıtan çıkarmak için elektrik kablosunun yeterli uzunlukta olması gerekir. • Cihazın altında bulunan seri numara plakasının üzerinde belirtilen gerilim gücünün kurulaçağı konuttaki güçle aynı olduğunu kontrol edin. • Uzatma kullanmayın. • Zemindeki elektrik kablosu diğer kablolardan 2 cm daha uzun olmalıdır. • Elektrikli ev aletinde bağlantı kablosu bulunmayan durumlarda, 7200 Watt gücüne ulaşabilen en az 2,5 mm² kesitli kablo kullanın. Daha yüksek öcük değerleri için kablo kesiti 4 mm² olmalıdır. • Kablonun hiçbir kısmı ortam derecesinden 50°C den fazla olmamalıdır. • Cihaz elektrik şebekesine kalıcı olarak bağlanmak için tasarlanmıştır. **Dikkat!** Elektrik şebekesiyle bağlantıyı kurmadan ve doğru şekilde çalışıp çalışmadığını kontrol etmeden önce kablounun doğru şekilde döşendiğinden emin olun.

Dikkat! Ara bağlantı kablosunu değıştirme işlemi yetkili teknik servis veya benzer nitelikleri taşıyan kişilerce yapılmalıdır.

Montaj

Montaja başlamadan önce:

- Ürünü ambalajından çıkardıktan sonra taşıma esnasında hasar görüp görmediğini kontrol edin. Herhangi bir sorunla karşılaştığınız takdirde, montaja devam etmeden önce satıcı firma veya Müşteri Destek Hizmetiyle irtibata geçin.
- Satın alınan ürün boyutlarının yerleştirilecek alanınıkiyle uyumlu olup olmadığını kontrol edin.
- Ürün ambalajının içinde (vida paketi, garanti belgesi gibi) ekstra malzemenin (nakliye nedeniyle) bulunup bulunmadığını kontrol edin. Bulduğunuz malzemeleri çıkartıp muhafaza edin.
- Montaj alanının yakınlarında elektrik prizi bulunduğundan emin olun

Ankastre uygulaması için mobilyanın hazırlanması:

- Ürünün kurulumu soğutma cihazları, bulaşık makinesi, soba, fırın, çamaşır makinesi ve kurutma makinesi gibi cihazların üzerine yapılamaz.
- Ocağı yerleştirmeden önce mobilyanın tüm kesim işlemlerini yapıp, çıkan tüm talaş ve diğer kalıntıları iyice temizleyin.

ÖNEMLİ: 250°C sıcaklığa kadar dayanıklı tek bileşenli sızdırmaz yapıştırıcı (S) kullanın; kurulumu yapmadan önce yapıştırılacak yüzey iyice temizlenmeli, yapışmasını tehlikeye atabilecek her türlü madde (örneğin, çözücüler, koruyucular, yağlar, tozlar, eski yapıştırıcı artıkları, vb.) giderilmelidir; yapıştırıcı çerçevenin çevresine eşit şekilde dağıtılmalıdır; yapıştırma işleminden sonra yapıştırıcıyı yaklaşık 24 saat kurumaya bırakın.

DİKKAT! Kurulum için verilen talimatlara uygun vida ve ağırt kullanılmaması elektrik nitelikli risklerin doğmasına yol açabilir.

Not: Ürünün kurulumunu doğru şekilde yapmak için borulan aşağıdaki özelliklere sahip bir yapışkan bantla bantlayın:

- Akriyat bazlı yapıştırıcıya sahip, yumuşak PVC'den elastik film
- DIN EN 60454 standardına uygun
- Alev geciktirme özelliği
- Yaşlanmaya karşı optimum dayanım
- Sıcaklık dalgalanmalarına karşı dayanıklı
- Düşük sıcaklıklarda kullanılabilir

Not: Bu ürün, çekilen azami KW eşik değerinin ayarlanmasına olanak tanıyan bir Güç Sınırlama fonksiyonuyla donatılmıştır

Više pojednosti potražite u priručniku "Upotreba i održavanje".

Cihaz, Pencere sensörü KİTİ (üretici tarafından temin edilemez) ile birlikte kullanılmak üzere hazırlanmıştır.

Pencere sensörü KİTİ kurulumu yapıldığında (yalnızca ocağın ASPIRATÖR modunda kullanılması halinde), KİT takılı olan ortamda bulunan pencere her kapatıldığında, aspiratör çalışmayı bırakır.

- KİTİN cihazla olan elektrik bağlantısı ehil ve uzman teknik personel tarafından yapılmalıdır.
- KİT, bileşene ve cihazla birlikte kullanımına ait güvenlik kurallarına uygun şekilde ayrıca sertifikalandırılmalıdır. Kurulum işlemi yürürlükteki ev aletleri yönetmeliklerine uygun olarak yapılmalıdır.

DİKKAT:

- Cihaza bağlanacak KİT kabloları güvenli çok alçak gerilim (SELV) olarak sertifikalandırılmış bir devrenin parçası olmalıdır.
- Bu cihazın üreticisi KİT ile ilgili hasarlar ve/veya kurulum sorunları ve/veya hatalı kurulumdan kaynaklı muhtemel sorunlar, hasarlar, yangınlarda hiçbir sorumluluğı kabul etmez.

- استخدام أواسي الطهي بالضغط، حيث أنها ستُقلّل من مُعدّل استهلاك الجهاز للطاقة والوقت اللازم للطهي
- وضع أواسي الطهي في مُنصف منطقة الطهي المُحدّدة على موقد الطهي المُسطّح.

التركيب

- عملية التركيب، سواء التركيب الكهربائي أو الميكانيكي، يجب أن تتم على يد فنيين مُتخصّصين ومؤهّلين للقيام بذلك.
- تم تنفيذ هذا الجهاز المنزلي الكهربائي من أجل إدخاله في رف عمل بسلك 6-2 سم، في حالة تركيب TOP؛ 6-2,5 سم في حالة تركيب FLUSH.
- لا يجب أن نقل المسافة الصغرى بين موقد الطهي والحائط عن 5 سم من الأسفل، ولا تقل عن 4 سم من الجانب ولا تقل عن 50 سم عن الأرفف العلوية.
- ملحوظة = المسافات المقترحة استرشادية: يجب اتباع إرشادات الشركة المنتجة للمطبخ في تصميم المساحات.

! التوصيل الكهربائي

- إفضّل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي. • يجب أن تتم عملية التركيب على يد طاقم عمل مؤهّل ومُدربّ احترافيًا وعلى دراية بالقواعد السارية في مسائل التركيب والأمان والسلامة. • لا تتحمّل الشركة المُصنعة أيّة مسؤولية أيّا كانت عن أيّة أضرار أو تلفيات قد تلحق بالأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء جرّاء عدم مُراعاة وتنفيذ التوجيهات الواردة في هذا الفصل. • كابل توصيل التيار الكهربائي يجب أن يكون طوله مناسبًا بحيث يسمح بإزالة موقد الطهي المسطح عن سطح العمل. • تحقّق من أنّ جُهد التيار المذكور في لوحة البيانات التعريفية والرقم التسلسلي الموجودة على قاع الجهاز يتوافق والجهد الموجود في شبكة الكهرباء المنزلية. • لا تستخدم كابلات التمديد. • سبلك طرف التاريض يجب أن يكون أطول بمقدار 2 سم مقارنةً بباقي الأسلاك. • إذا كان الجهاز الكهربائي المنزلي غير مزود بكابل الطاقة، استخدم واحدًا بمقطع عرضي للموصلات لا يقل عن 2,5 مم² وبقوة لغاية 7200 واط؛ ولقوة أعلى من ذلك يجب أن يكون 4 مم². • لا يجب أن تصل درجة الحرارة في أي نقطة من الكابل لمستويات أعلى من 50 درجة مئوية عن درجة حرارة الغرفة. • الجهاز مصمم ليتم توصيله بشكل دائم بشبكة الكهرباء.
- تنبيه! قبل إعادة توصيل دائرة التشغيل بشبكة التيار الكهربائي وقبل التأكد من عملها بالشكل الصحيح، يجب دائماً التحقّق أولاً من أنّ كابل التيار قد تم تركيبه بالشكل الصحيح.
- تنبيه! عملية استبدال كابل التوصيل يجب أن تتم من قِبل خدمة الدعم الفني المعتمدة أو من قِبل فني مؤهّل على نحوٍ مماثل.

التركيب

قبل البدء في عملية التركيب:

- بعد فك تغليف المُنتج، تحقّق أولاً من سلامته وعدم تعرّضه للإصابة بأيّة أضرار جرّاء النقل والشحن وفي حالة وجود أيّة مشاكل، اتّصل بوكيل التوزيع أو بخدمة العملاء، قبل البدء في عملية التركيب.
- تحقق من أن المنتج الذي تم شراؤه يمتلك أبعاد مناسبة لمنطقة التركيب المختارة مسبقاً.
- تأكد من عدم وجود أيّة مواد أو مكونات أو مرفقات داخل غلبة تغليف الجهاز (قد توجد بغرض النقل) (مثل أكياس البراغى أو شهادات الضمان ... الخ)، يجب إخراجها وحفظها

- قبل التخلّص من الغلبة.
- تحقّق أيضاً من وجود مقيس للتيار الكهربائي بالفُرب من منطق التركيب

التجهيز المسبق لقطعة الأثاث المُختارة للتركيب الغائر والمدمج:

- لا يُمكن تركيب المُنتج فوق أجهزة التبريد، ولا غسّالات الأطباق ولا السخانات ولا الأفران ولا الغسّالات ولا آلات التجفيف.
- فم بجميع أعمال القطع والتجهيز على قطعة الأثاث قبل إدخال موقد الطهي المسطح وأزل إشارة الخشب وبقياء عملية النشر.
- هام:** استخدم لاصق مانع للتسرّب أحادي المُكون (S)، على أن يكون له مستوى مقاومة للحرارة حتى 250 درجة مئوية؛ قبل تركيب الأسطح المُراد لصقها يجب بعناية تنظيف المكان مع إزالة كل المواد التي يُمكنها أن تؤثر سلباً على عملية اللصق (على سبيل المثال: المواد الفاصلة، والمواد الحافظة والدهون والزيوت والأترية وبقياء اللصق القديمة ... الخ)؛ يجب توزيع المادة اللاصقة بشكل متساوٍ على كامل مُحيط قُطر الإطار؛ بعد الانتهاء من عملية اللصق، اترك المادة اللاصقة حتى تجف لمدة 24 ساعة تقريباً.

تنبيه! عدم تركيب براغي وأجهزة التثبيت بالشكل المُحدّد في الإرشادات الواردة في هذا الدليل يمكن أن يُعرّضك لأخطار كهربائية.

ملحوظة: لتركيب المُنتج بالشكل الصحيح يُنصح بتغطية الأنابيب بشرط لاصق له المواصفات التالية:

- شريط مرن مصنوع من بولي كلوريد الفينيل PVC الطري، بمادة لاصقة قائمة على الأكريليك
- يتوافق مع مُطلّبات لوائح وتشريعات المعهد الألماني للتوحيد القياسي DIN EN 60454
- مقاوم للهب
- مقاومة تامة للتقادم
- مقاوم للتقلّبات في درجة الحرارة
- قابل للاستخدام أيضاً في درجات الحرارة المُخفضة

ملحوظة: هذا المُنتج مُزوّد بخاصيّة مُحدّد القوة الكهربائيّة (Power Limitation) التي تسمح بضبط حد أقصى للامتصاص (بوحدة الكيلو وات)

لمزيد من التفاصيل، راجع دليل «الاستخدام والصيانة».

تم تصميم الجهاز ليُستخدم مع طقم مجس أو مستشعر Window (لا تورد الشركة المصنعة).

- عند تركيب طقم مجس أو مستشعر Window (فقط في حالة الاستخدام بإصدار المزود بالضغط)، فإنّ عمليّة شفط الهواء ستُوفّق من العمل في كلّ مرّة يتمّ فيها غلق النافذة الموجودة في الغرفة والتي يتمّ تثبيت طقم المجس أو المستشعر عليها.
- يجب أن يتم التوصيل الكهربائي لطقم المجس أو المستشعر بالجهاز بواسطة طاقم عمل فني مؤهّل ومتخصّص.
- يجب أن يكون طقم المجس أو المستشعر معتمداً بشكل منفصل وفقاً لمعايير السلامة المتعلّقة بالمكون واستخدامه مع الجهاز. يجب تنفيذ التركيب وفقاً للوائح الخاصة بالشبكات المنزلية السارية.

تنبيه:

- يجب أن تكون كابلات طقم المجس أو المستشعر المطلوب توصيله بالجهاز جزءاً من دائرة معتمدة ذات جهد منخفض جداً أمن (SELV).
- تُعفي الشركة المصنعة لهذا الجهاز نفسها من أيّة مسؤولية عن أيّة مشاكل أو أضرار أو حرائق ناجمة عن عيوب و/أو مشاكل خاصة بسوء التشغيل و/أو التركيب الخاطئ لطقم المجس أو المستشعر.

يتجاوز الضغط السلبي في الغرفة 4 باسكال (4 × 10-5 بار). • من المهم حفظ هذا الدليل للتمكّن من الاطّلاع عليه في أية لحظة. في حالة إعادة بيع هذا الجهاز أو التنازل عنه أو الانتقال به من مكان لآخر، يجب التأكد من مُرافقة هذا الدليل دائماً له. يحمل هذا الجهاز علامة التوافق مع التوجيه الأوروبي 2012/19/EC، والخاص بنفايات المعدات والأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE). عند قيام المستخدم بالتخلص من الجهاز بعد انتهاء عمره التشغيلي بالشكل الصحيح، فإنه بذلك يُسهم في تدارك حدوث أية عواقب سلبية أو أضرار على البيئة وعلى



الصحة. يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على الوثائق المرفقة إلى أن هذا المنتج لا يجب التعامل معه في نهاية عمره التشغيلي على أنه أحد النفايات المنزلية العادية ولكن يجب تسليمه إلى مركز مختص بجميع الأجهزة الكهربائية والإلكترونية وإعادة تدويرها. تُلخّص من هذا الجهاز وفقاً للقوانين المحلية بشأن التخلص من النفايات. لمزيد من المعلومات حول معالجة هذا المنتج وإعادة استخدامه وإعادة تدويره، يُرجى الاتصال بالمكتب المحلي المختص، أو بخدمة جمع النفايات المنزلية، أو بالمُتجر الذي اشترت منه هذا الجهاز. تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه واختباره تشغيلياً وفقاً للمواصفات التالية:

- الأمن والسلامة: IEC/EN 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, 6, EN/IEC 62233; 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 60350-2; EN.50564; IEC 62301
- الكهرومغناطيسي: EN 14-1 CISPR ;55014-1 EN 14-2 CISPR ;55014-2 IEC/EN ;61000-3-3 IEC/EN ;14-2 CISPR ;55014-2 IEC/EN ;61000-3-12
- 61000-3-12. اقتراحات لكيفية استخدام الجهاز بالشكل الصحيح بغرض تقليل الأثر البيئي له: عند بدء عملية الطهي، أوقف الجهاز على الحد الأدنى للسرعة، مع تركه يعمل أيضاً لضبع دقائق بعد الانتهاء من عملية الطهي. لا تقم بزيادة السرعة إلا في حالة الكميات الكبيرة من الدخان والبخار، مع استخدام وظيفة الجهاز المعزز في الحالات القصوى فقط. من أجل الحفاظ على الفعالية الجيدة لجهاز تخفيض الروائح، استبدل، عندما يلزم، مرشح/ مرشحات الكربون. من أجل الحفاظ على الفعالية الجيدة لمرشح الدهون، قم بتنظيفه في حالة الضرورة. من أجل تحسين الفعالية للحد الأمثل وتقليل الضوضاء للحد الأدنى، استخدم أقصى قطر لنظام الأنابيب المشار إليه في هذا الكتيب.

توفير الطاقة

- للحصول على أفضل النتائج يُنصح بما يلي:
- استخدام أحواض قلي وأواني طهي ذات قيعان لها قُطر مساوي لقُطر مناطق الطهي على الموقد.
- استخدام فقط أحواض الطهي وأواني الطهي المستوية القاع.
- إذا أمكن، الإبقاء على الغطاء دائماً فوق الأواني أثناء عملية الطهي
- طهي الخضراوات والبطاطس وما إلى ذلك باستخدام كمية قليلة من الماء لتقليل مُدّة الطهي.

- والصيانة من قِبَل أطفال دون مراقبة. • يجب أن يكون للغرفة تهوية كافية عند استخدام الجهاز في نفس الوقت مع الأجهزة الأخرى التي تحرق الغاز أو أنواع الوقود الأخرى. • يجب تنظيف الجهاز بشكل متكرر داخلياً وخارجياً (على الأقل مرة واحدة في الشهر)، مع مراعاة ما هو مذكور صراحةً في تعليمات الصيانة على أي حال. • عدم مراعاة التعليمات الخاصة بتنظيف الجهاز واستبدال المرشحات وتنظيفها يؤدي إلى خطر نشوب حريق.
- الطبخ بطريقة "فلامبيه" ممنوع منعاً باتاً. • استخدام اللهب الحُر ضارٌّ للغاية بالمرشحات ويمكن أن يسبّب الحرائق، لذلك يجب تجنّب القيام بذلك في جميع الأحوال.
- يجب أن يتم القلي تحت مراقبة من أجل تجنب أن يشتعل الزيت الساخن. • تنبيه: عند استخدام موقد الطهي يمكن أن تُصبح الأجزاء القريبة من الشفاط ساخنة. • تنبيه! لا توصّل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي إلا بعد الانتهاء تماماً من عملية التركيب. • فيما يخص الإجراءات الفنية وتلك الخاصة بالأمن والسلامة والتي يجب اتّخاذها لشطف وطرّد الأدخنة، يجب الرجوع دائماً إلى ما تنص عليه لوائح وقوانين السلطات المحلية المعنية بهذا الشأن والالتزام بها. • يجب توجيه وطرّد الهواء الذي يتم شطفه في الأنابيب المستخدمة لتفريغ وطرّد الأدخنة الناتجة عن أجهزة الاحتراق التي تعمل بالغاز أو بأية محروقات أخرى. • لا تستخدم الجهاز بدون تركيب الشوابة بشكل صحيح! • استخدم فقط براغي التثبيت المرفقة مع الوحدة للتركيب، أو اشتر النوع المناسب من البراغي إذا لم يتم توفيرها. استخدم براغي ذات الأطوال الصحيحة والتي تم تحديدها في دليل عملية التركيب. • عند تشغيل هذا الجهاز والأجهزة الأخرى التي تعمل بالطاقة غير الكهرباء في نفس الوقت، يجب ألا

بالألومنيوم مباشرة. حيث يمكن للألومنيوم أن ينصهر بفعل الحرارة الأمر الذي قد يتسبب في أضرار وتلفيات لا علاج لها لجهازك. ● لا تقم مطلقاً بتسخين أية غلب أو عبوات مصنوعة من القصدير تحتوي على مواد غذائية دون أن تقوم أولاً بفتحها: يمكنها أن تنفجر! هذا التحذير يخص أيضاً جميع أنواع موقد الطهي المسطحة الأخرى. ● من غير المناسب استخدام قوة تسخين عالية مثل استخدام وظيفة مُعزِّز التسخين لتسخين بعض السوائل مثل زيت القلي على سبيل المثال. الحرارة المفرطة قد تكون مصدر خطورة. يُنصح في مثل هذه الحالات باستخدام قوة تسخين أقل ارتفاعاً. ● يجب وضع أواني الطهي مباشرة على موقد الطهي كما يجب وضعها في منتصف الشعلات. لا تضع بأي حال من الأحوال أية أشياء أو أجسام فاصلة بين أواني الطهي وشعلات موقد الطهي المسطح. ● في حالة درجات الحرارة العالية يقوم الجهاز أوتوماتيكياً بتقليل مستوى قوة التسخين الخاصة بمناطق الطهي. ● قبل أي عملية تنظيف أو صيانة، افصل الجهاز عن التيار الكهربائي عن طريق إزالة القابس أو فصل المفتاح الرئيسي للمنزل. ● يجب ارتداء قفازات الحماية عند القيام بجميع عمليات التركيب والصيانة. ● يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الأكبر من سن 8 سنوات والأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية، أو الذين لديهم نقص في الخبرة اللازمة أو المعرفة الضرورية لاستخدام هذه الجهاز شريطة أن يكونوا تحت ملاحظة وإشراف شخص بالغ أو بعد تعريفهم بالإرشادات والتعليمات اللازمة للاستخدام الصحيح لهذا الجهاز وبعد توعيتهم بالأخطار ذات الصلة. ● يجب مراقبة الأطفال حتى لا يلعبوا بالجهاز. ● لا يجب أن تُنفذ النظافة

على موقد الطهي المسطح دون مراقبة جيدة قد يكون أمراً خطيراً ويُستبَن نشوب الحرائق. ● يجب مراقبة عملية الطهي. عمليات الطهي قصيرة الوقت يجب دائماً مراقبتها بشكل مستمر. ● لا تُحاول مطلقاً إطفاء ألسنة اللهب بالمياه. بل على عكس ذلك، يجب أولاً إطفاء الجهاز ثم خنق ألسنة اللهب باستخدام، على سبيل المثال، غطاء مناسب أو غطاء إخماد ومقاومة الحرائق. خطر نشوب الحرائق: لا تضع أية أشياء على أسطح الطهي. ● لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار، خطر الصدمة الكهربائية. ● لا تضع الأشياء المعدنية مثل السكاكين وشوك المائدة والملاعق والأغطية على سطح موقد الطهي حيث يمكنها أن تسخن بشكل مُفرط. ● قبل توصيل هذا الجهاز بشبكة التيار الكهربائي: يجب الاطلاع على لوحة البيانات الفنية (الموجودة في الجزء السفلي من الجهاز) للتحقق من أن جهد التيار وقوته متوافقان مع جهد وقوة التيار الموجود في شبكة التيار الكهربائي ومن أن مقبس التيار ملائم لعملية توصيل الجهاز. إذا كانت لديك أية شكوك حول ذلك، يجب الاتصال بفني كهرباء مؤهل.

هام: ● عند الانتهاء من الاستخدام، أطفئ موقد الطهي المسطح عن طريق جهاز التحكم الخاص به ولا تعتمد في ذلك على جهاز الكشف عن وجود أواني الطهي. ● تجنب حدوث انسكاب وفيضان السوائل المراد تسخينها، ولذلك عند الرغبة في غلي أو تسخين السوائل قَلِّل مستوى درجة الحرارة المستخدمة. ● لا تترك عناصر التسخين في الموقد مشتعلة عند وجود أواني طهي وأحواض قلي فارغة أو عند عدم وضع أية أواني عليها. ● عند الانتهاء من الطهي، قم بإطفاء منطقة الطهي المستخدمة. ● لأغراض الطهي، لا تستخدم رقائق الألومنيوم أبداً ولا تضع منتجات مغلقة

AR - التحذيرات والاحتياطات

يرجى إتباع التعليمات والإرشادات الواردة في هذا الدليل والالتزام التام بها. لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية أياً كانت عن أية مشاكل أو أضرار أو حرائق تلحق بالجهاز نتيجة لعدم مراعاة التعليمات الواردة في هذا الدليل. صُمِّمَ هذا الجهاز للاستخدامات المنزلية فقط في طهي المواد الغذائية وشفط الأدخنة والأبخرة الناتجة عن عملية الطهي هذه. غير مسموح بأية استخدامات أخرى (مثل، على سبيل المثال، تدفئة البيئة المحيطة). لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية كانت عن أية استخدامات غير مناسبة للجهاز ولا عن أية أضرار أو تلفيات قد تحدث نتيجة للإعداد الخاطئ لمفاتيح التشغيل.

- ① اقرأ الإرشادات بعناية وحرص: حيث توجد معلومات هامة حول عمليات التركيب والاستخدام والأمان والسلامة.
- ② لا تقم بإجراء تغييرات كهربائية على الجهاز.
- ③ قبل تركيب الجهاز، تحقق من أن جميع المكونات غير تالفة. خلاف ذلك يجب الاتصال بوكيل التوزيع ويجب إيقاف عملية التركيب.
- ④ تحقق من سلامة الجهاز قبل متابعة التركيب. خلاف ذلك يجب الاتصال بوكيل التوزيع ويجب إيقاف عملية التركيب.

⚠ تحذيرات

تنبيه! إلزام وتقيّد تمامًا بالإرشادات التالية: ● يجب فصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي قبل الشروع في إجراء أية أعمال تركيب. ● يجب أن تتم عمليتا التركيب والصيانة على يد فني متخصص، بما يتوافق مع إرشادات الشركة المصنعة وفي إطار مراعاة واحترام القواعد المحلية المعمول بها في مسألة الأمان والسلامة. لا تُصلح أو تستبدل أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم يكن ذلك مطلوب تحديداً في دليل الاستخدام. ● تأريض الجهاز إجباري قانونياً. ● يجب أن يكون كابل توصيل التيار الكهربائي طويلاً بالقدر الكافي الذي يسمح بتوصيل الجهاز، المُدمَج والغائر التركيب، بشبكة التيار

الكهربي. ● وحتى يكون التركيب مطابقاً لقواعد الأمان والسلامة السارية، يلزم تركيب قاطع تيار كهربائي مُتعدد الأقطاب مطابق للمواصفات والمعايير ليضمن فصل التيار عن الجهاز بشكل كامل في حالات الأحمال الكهربائية الزائدة من الفئة الثالثة، وفقاً لقواعد التركيب الصحيحة. ● لا تستخدم مأخذ تيار مُتعددة ولا وصلات تطويل. ● عقب الانتهاء من عملية التركيب، ينبغي على المُستخدم عدم مُحاولَة الدخول مُطلقاً إلى الأجزاء الكهربائية في الجهاز. ● يُصبح الجهاز وأجزاؤه القريبة ساخناً أثناء الاستخدام. انتبه جيداً حتى لا تلمس عناصر التسخين في الجهاز. ● احرص على عدم السماح للأطفال باللعب بهذا الجهاز؛ أبقيهم بعيدين عن الجهاز وراقبهم جيداً، حيث أن الأجزاء القريبة من الجهاز تُصبح ساخنة للغاية أثناء الاستخدام. ● بالنسبة للمرضى حاملين أجهزة تنظيم ضربات القلب والأجهزة الصحية النشطة، من المهم أن يتحققوا، قبل استخدام موقد الطهي بالحث الكهرومغناطيسي، من أن أجهزة تنظيم ضربات القلب هذه لا تتأثر بهذا الموقد. ● أثناء وبعد استخدام الجهاز لا تلمس عناصر التسخين فيه. ● تجنب ملامسة القماش أو غيرها من المواد القابلة للاشتعال حتى تبرد جميع مكونات الجهاز بما فيه الكفاية، خطر الحريق. ● لا تضع المواد القابلة للاشتعال على الجهاز ولا بالقرب منه. ● الدهون والزيوت الساخنة تشتعل بالنار بسهولة. يجب لذلك مراقبة عملية طهي الأطعمة الغنية بالدهون والزيوت. - إذا ما ظهرت تشققات أو تصدعات في سطح الموقد، فإنه يجب إطفاء هذا الموقد لتجنب التعرض لخطر الصدمات الكهربائية. ● هذا الجهاز غير مخصص ليطم تشغيله عبر جهاز توقيت خارجي أو عبر نظام تحكم عن بُعد منفصل عنه. ● طهي الأطعمة الغنية بالدهون والزيوت

