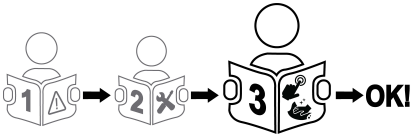
elica

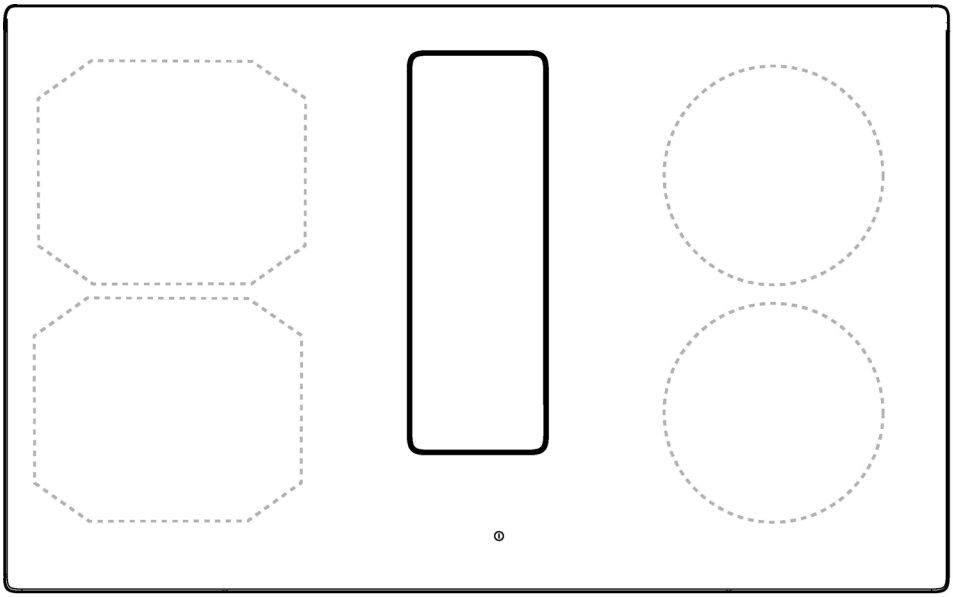
IT Uso e Manutenzione
EN Use and Maintenance
DE Betrieb und Wartung
FR Emploi et entretien
NL Gebruik en Onderhoud
ES Uso y Mantenimiento
PT Utilização e Manutenção
EL Χρήση και Συντήρηση
SV Användning och underhåll
FI Käyttö ja huolto
NO Bruk og vedlikehold
DA Brug og vedligeholdelse
PL Użytkowanie 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

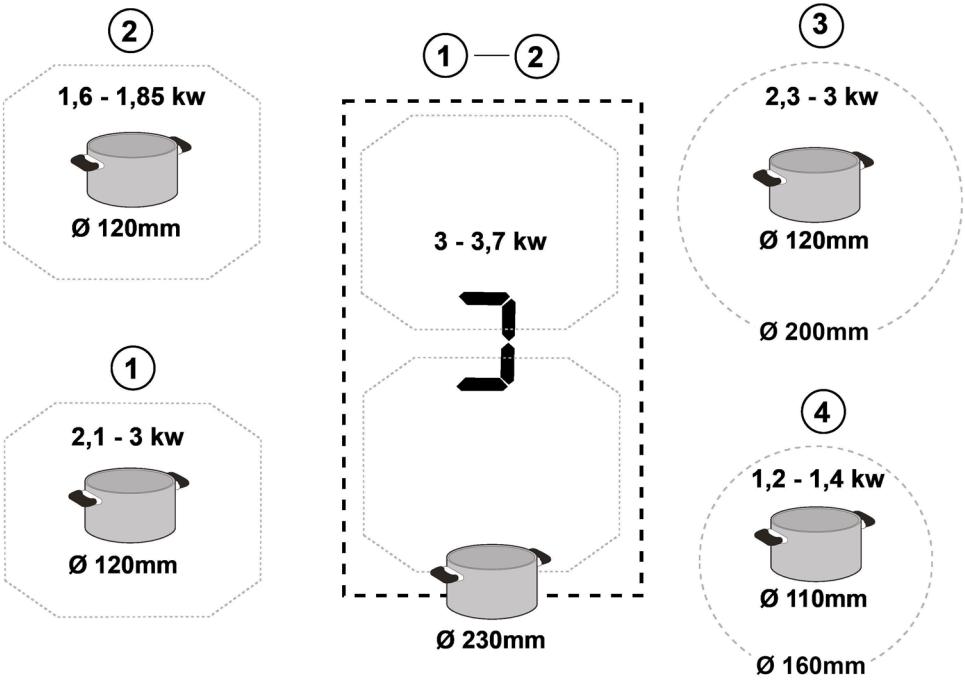


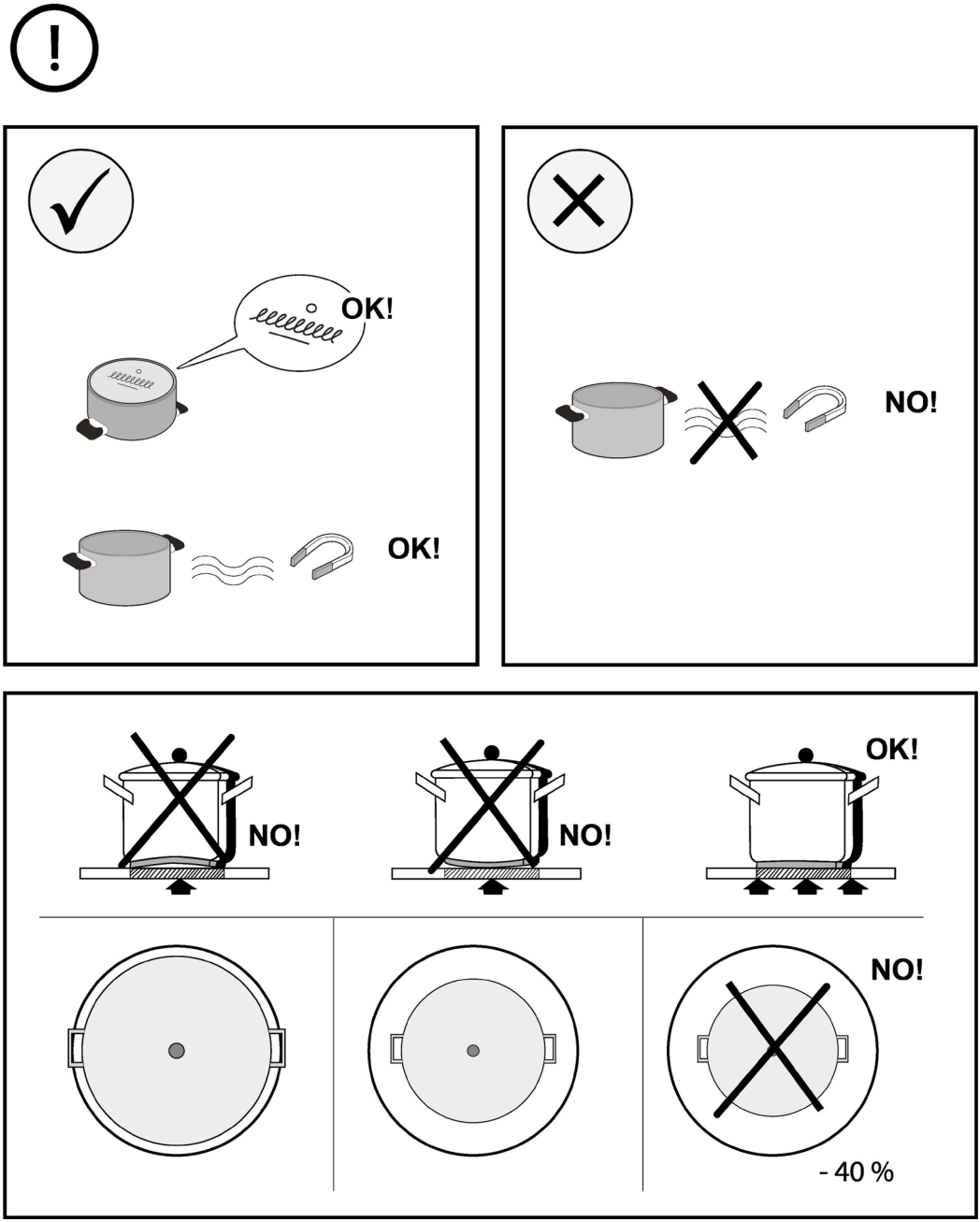
Download a
QR Code Reader app

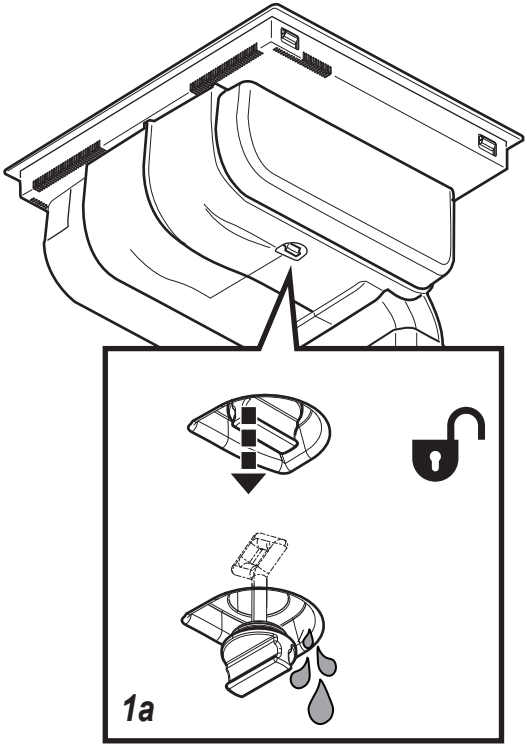
Scan QR code

Download
your Manual

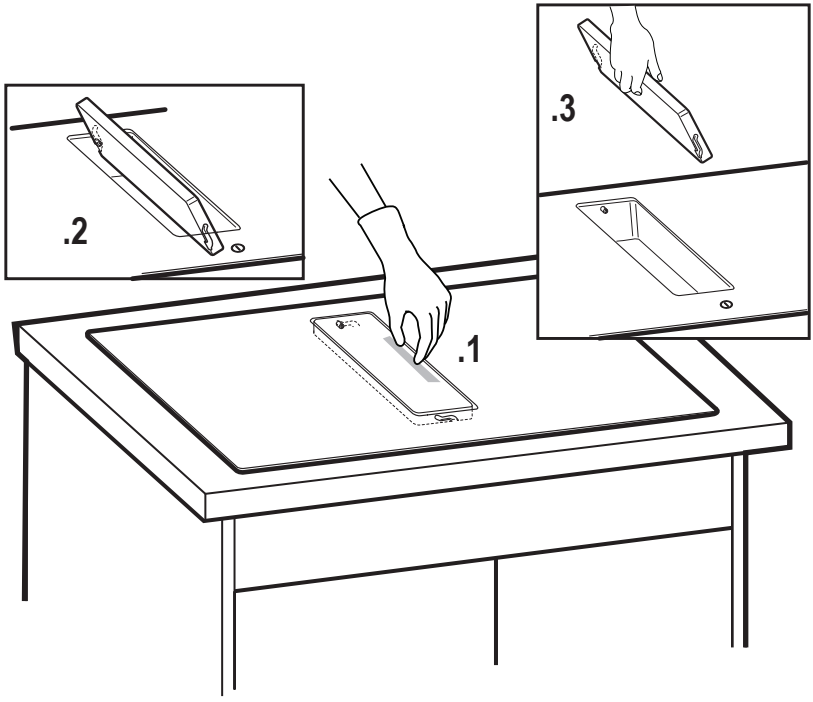



2
1,6 - 1,85 kw
Ø 120mm
1
2,1 - 3 kw
Ø 120mm
1 — 2
3 - 3,7 kw
Ø 230mm
3
2,3 - 3 kw
Ø 120mm
Ø 200mm
4
1,2 - 1,4 kw
Ø 110mm
Ø 160mm

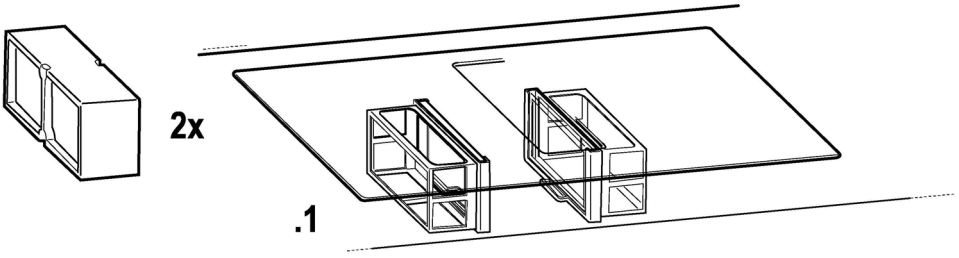

OK!
OK!
NO!
NO!
NO!
OK!
NO!
- 40 %

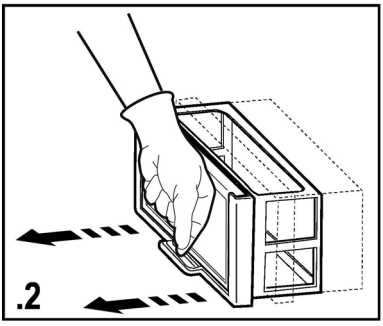


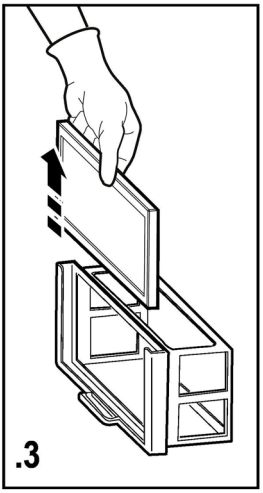
1

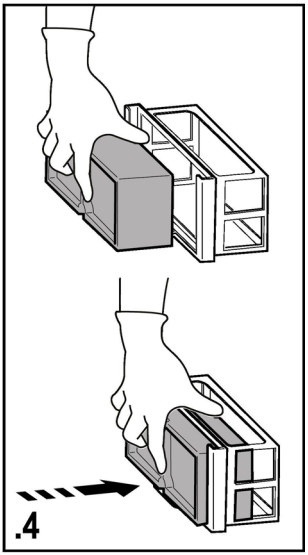


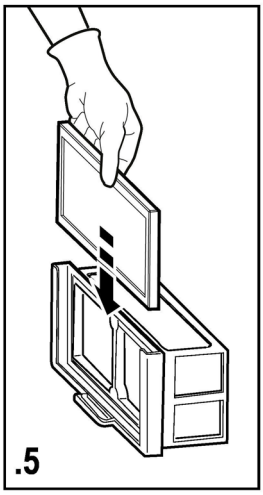
2

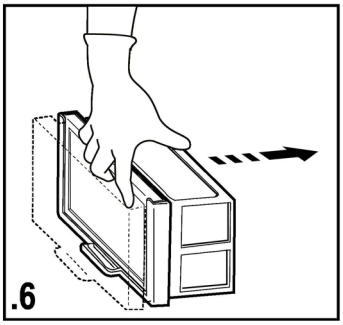

2x
.1

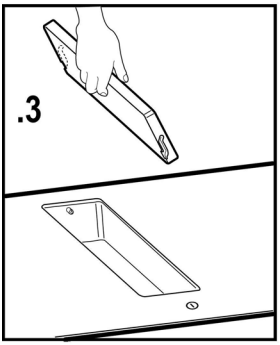

.2

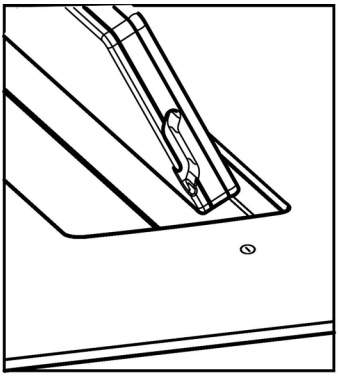

.3

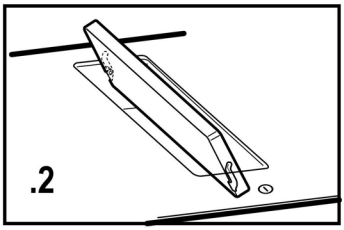

.4

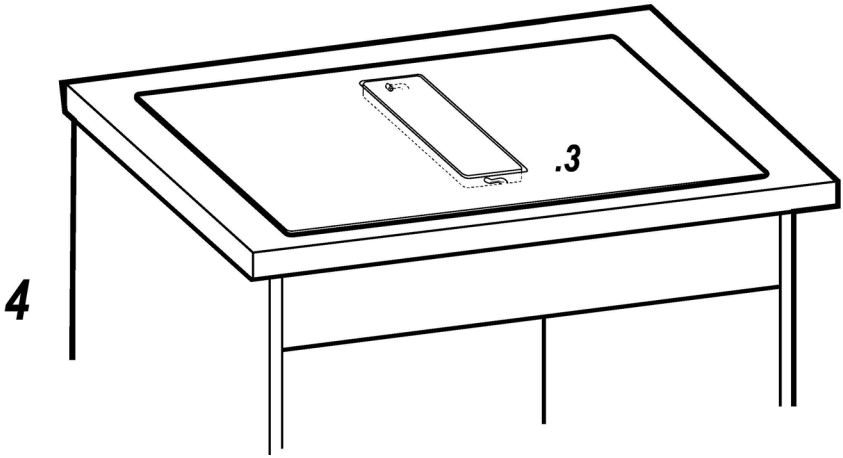

.5


.6


.3




.2


4
.3

IT

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:

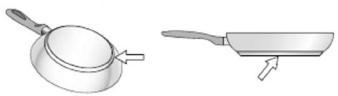
- recipienti con fondo non perfettamente piatto;
- recipienti metallici con fondo smaltato;
- recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano;
- non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano.
  Non tutte le pentole adatte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

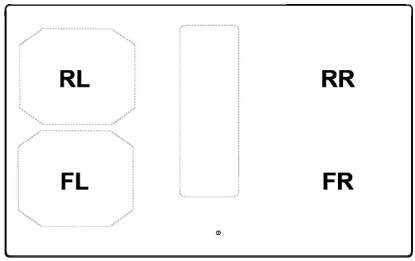
! Si consiglia un percorso massimo della tubazione di 7 metri Lineari.
! Si consiglia sul totale di 7 metri lineari di utilizzare al massimo numero due curve da 90°
! Evitare cambiamenti drastici di sezione del condotto, prediligendo sempre la sezione equivalente al Ø 150 mm (o la rettangolare da 222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

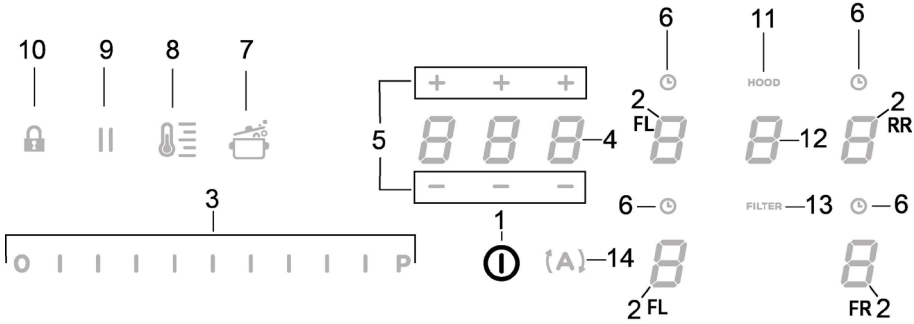
2.2 Versione Filtrante

L'aria aspirata verrà filtrata tramite appositi filtri grassi e filtri odori prima di essere riconvogliata nella stanza. Per maggiori informazioni vedere la pagina relativa agli accessori del libretto installazione - Versione filtrante.
Avvertenza: Nel caso di scarico all'interno del mobile, prevedere una sezione minima di passaggio dell'aria tramite il pannello dello zoccolo di circa 120cm^2.

3. FUNZIONAMENTO

3.1 Pannello di controllo





Tasti a sfioramento (TOUCH) / Display

1. ON/OFF del piano cottura/sistema aspirante
2. Selezione zone di cottura / Display zona di cottura
3. Aumento/Diminuzione livello potenza di cottura e velocità (potenza) di aspirazione
   Visualizzazione livello potenza di cottura e velocità (potenza) di aspirazione
4. Attivazione Timer "STAND ALONE"
   Display : Timer "STAND ALONE" / Timer Zone di cottura.
5. Aumento/Diminuzione tempo Timer "STAND ALONE" / Timer Zone di cottura
6. Attivazione Timer Zone di cottura
   Indicatore Timer Zone di cottura attivo
7. Attivazione Automatic Heat Up.
8. Attivazione Temperature Manager (Warming Function)
9. Pausa
10. Key Lock
11. Indicatore Aspiratore attivo
    IAttivazione Indicatore di Saturazione Filtri
12. Selezione/Attivazione aspiratore
    Display Aspiratore
    Display saturazione Filtro carbone/ceramico – Filtro grassi
13. Reset Saturazione Filtri
14. Attivazione funzione automatica aspiratore

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 Bridge attiva	n
Funzione Temperature Manager attiva	t
Funzione Pausa	II
Funzione Automatic Heat UP	A

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 zona 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 brevemente ⏻ **ON/OFF (1)** piano cottura/ aspiratore: il simbolo ⏻ si illumina;
con il tocco prolungato**, tutte le funzioni disponibili diventeranno visibili per qualche istante**, dopodichè **rimarranno attive soltanto quelle principali; le altre potranno essere utilizzate, e si attiveranno, successivamente, durante l'utilizzo del dispositivo.**

Premere ⏻ **ON/OFF (1)** di nuovo per spegnere.

• Selezione delle zone di cottura
Sfiorare (premere) l'area di **Selezione/Display (2)** corrispondente alla zona di cottura desiderata.

• Livello di Potenza
Toccare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3):**
verso destra per aumentare il livello di potenza;
verso sinistra per diminuire il livello di potenza.
Il livello di potenza impostato verrà visualizzato nell'area di Selezione/Display (2)
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.

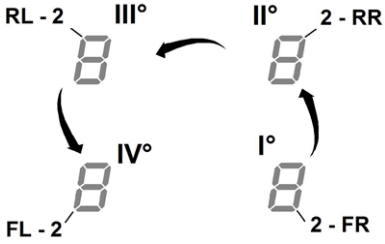
• **Bridge Zones:** Le zone di cottura **FL** (**"Master"**) e **RL** ("**Secondaria**") grazie alla funzione **Bridge** sono in grado di lavorare in coppia in modo combinato creando un'unica zona con lo stesso livello di potenza. Tale funzione permette una cottura omogenea con teglie e pentole di grandi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

Per attivare la Funzione Bridge:
- selezionare contemporaneamente le due zone di cottura che si vogliono utilizzare
- nel **Display (2)** della zona di cottura **"Secondaria" appare il simbolo "n"**
- tramite la **Barra di selezione (3) sarà possibile impostare il Livello (Potenza) di esercizio,** che sarà visualizzato nel **Display (2)** della zona di cottura "**Master**"
- 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.

Nota : il settaggio deve avvenire da piano spento, **senza** premere il tasto ⏻ **ON/OFF (1)** , al momento del collegamento del piano cottura alla rete elettrica, o alla riconnessione della rete elettrica stessa, entro i 2 minuti successivi.

Per settare il Power Limitation :
- premere (A)
(che sarà lampeggiante, soltanto per i primi 2 minuti dall'alimentazione del prodotto)
- continuando a tenere premuto (A) premere, una alla volta, tutte le aree di **Selezione/Display (2)** delle zone di cottura, in senso antiorario partendo dalla zona frontale destra (**FR**)



- ad ogni pressione verrà emesso un breve segnale acustico
- una volta premuti **tutti i Display (2),** sarà possibile rilasciare il tasto (A) a questo punto:

- il **Display (2) della zona posteriore sinistra (RL)** mostrerà in sequenza alternata i simboli "**C**" e "**0**", ad indicare che è possibile eseguire il settaggio:
selezionare il Display **(2-RL)**
scorrere successivamente sulla **Barra di selezione (3)**, fin quando nel Display non saranno visulizzati i simboli "**C**" e "**8**",
nel Display (**2-FL)** verrà mostrato 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
- premere il **Display (2) della zona frontale sinistra (FL)**
- scorrere successivamente sulla **Barra di selezione (3)**, per impostare il nuovo settaggio

- per salvare la scelta effettuata premere il tasto ⏻ **ON/OFF (1),** per 2 secondi; verra emesso un segnale acustico prolungato a confermare l'avvenuto settaggio.

3.3 Utilizzo del sistema aspirante

• **Accensione:** Toccare brevemente ⏻ **ON/OFF (1)** piano cottura/ aspiratore: il simbolo ⏻ si illumina.
Toccare nuovamente per lo spegnimento.
• **Accensione del sistema aspirante: Aprire il Flap** toccare la **Zona di selezione (12)** 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:
L'aspiratore è dotato di 3 livelli di velocità (potenza) di aspirazione
Toccare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3):** verso destra per aumentare o verso sinistra per diminuire la potenza di aspirazione.
La potenza di aspirazione verrà visualizzata nell'area di Selezione/Display (12)

• <u>Power Booster</u>
Il prodotto è dotato di 2 livelli di potenza supplementari (oltre il livello 3)
– **Power Booster 1** : temporizzato per 15min
– **Power Booster 2** : temporizzato per 5 min.,
dopodichè la potenza ritorna al livello precedentemente impostato.
Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3)** (oltre il livello 3) ed attivare il Power Booster 1
Il livello Power Booster 1 è indicato nell'area di Selezione/Display (12) con il numero "4" lampeggiante
Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3)** (oltre il livello 3) ed attivare il Power Booster 2
Il livello Power Booster 2 è indicato nell'area di Selezione/Display (12) con il simbolo" P" lampeggiante

3.4 Tabelle di potenza

Livello di potenza		Tipologia di cottura	Utilizzo (in base a esperienza e le abitudini di cottura)
Max potenza	P	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 (attenersi alle indicazioni del Fabbricante).

NON UTILIZZARE PULITRICI A GETTO DI VAPORE!!!

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

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 ALCOOL!**

4.2.2 Filtro grassi

Fig. 3.3 - 3.5Trattiene 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. 3

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.

EN

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:

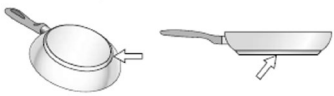
- containers with a base that is not perfectly flat;
- metal containers with an enamelled base;
- containers with a rough base, to avoid scratching the hob surface;
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel.
  Not all pans suitable for induction work in an efficient manner 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:

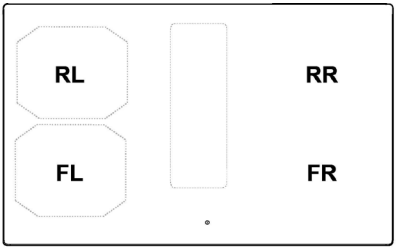
! We recommend a maximum pipe route length of 7 linear metres.
! We recommend using at most two 90° curves for 7 linear metres of piping
! Avoid drastic changes in the sections of pipework, always prefer using sections equivalent of Ø 150 mm (or rectangular 222 × 89 mm).

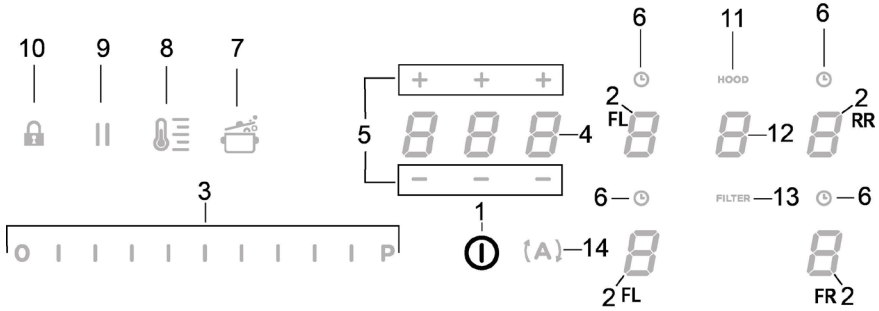
2.2 Filter version

The extracted air will be filtered in special grease filters and odour filters before being sent back into the room. For more information, see the page relating to accessories in the installation manual - Filter version.
Warning: If the outlet is inside the cabinet, create an air vent through the plinth panel measuring at least 120cm^2.

3. OPERATION

3.1 Control panel





Touch buttons (TOUCH) / Display

1. ON/OFF hob/extractor system
2. Selection of the cooking zones / Cooking zone display
3. Increase/decrease cooking power level and extraction speed (power)
   Display the cooking power level and extraction speed (power)
4. Activate "STAND ALONE" timer
   Display : "STAND ALONE" timer / Cooking Zones Timer.
5. Increase/Decrease "STAND ALONE" Timer time / Cooking Zones timer
6. Activation of Cooking Zones Timer
   Indicator of Cooking Zones Timer active
7. Automatic Heat Up Activation.
8. Temperature Manager activation (Warming Function)
9. Pause
10. Key Lock
11. Indicator Extractor active
    Activate Filter Saturation Indicator
12. Extractor Selection/Activation
    Extractor Display
    Display saturation carbon/ceramic Filter - Grease filter
13. Reset Filter Saturation
14. Activation of extractor automatic function

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
Bridge Function active	n
Temperature Manager Function active	u
Pause function	II
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:** Briefly touch ⏻ **ON/OFF (1)** hob/extractor: the ⏻ symbol will light up;
with a long press, **all available functions will be visible for a few moments**, after which **only the main ones will remain active; the others may be used, and are activated subsequently during use of the device.**
Press ⏻ **ON/OFF (1)** again to switch off.

• **Selecting the cooking zones**
Press (touch) briefly the **Selection/Display (2)** area corresponding to the desired cooking area.

• **Power Level**
Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3):**
to the right to increase the power level;
to the left to decrease the power level.
The power level set will be displayed in the Selection/Display area (2)
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.

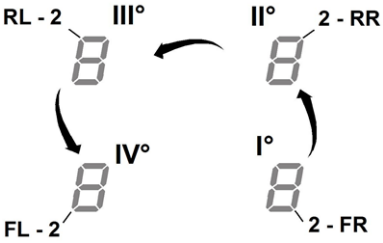
• **Bridge Zones:** The cooking zones **FL** (**"Master"**) and **RL** ("**Secondary**") can work as a pair or in combined mode creating a single zone thanks to the **Bridge** function with the same power level. This function allows evenly distributed cooking with large-sized pots and pans.

To activate the Bridge Function:
- select both cooking zones to be used simultaneously
- on the **Display (2)** of the **"Secondary" cooking zone the "n"** symbol appears
- using the **Selection bar (3)**, **it will be possible to set the Operating power level,** which will be shown in the **Display (2)** of the "**Master**" cooking zone
- to disable the **Bridge Function** all you have to do is to repeat the activation procedure

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

Note : the setting must be carried out with the machine switched off, **without** pressing the ⏻ **ON/OFF (1)** button, at the moment the hob is connected to the electrical system, or within 2 minutes of reconnecting to the electrical system.

To set the Power Limitation:
- press (A)
(which will flash, usually for the first 2 minutes after powering the product on)
- continue to press and hold (A), press all the areas, one at a time, of the **Selection/Display (2)** of the Cooking Zones in a clockwise direction starting from the front right zone (**FR**)



- on each press a brief audible signal will sound
- once **all of the Display (2)** has been pressed, the (A) button can be released:

- the **Display (2) of the Right Left (RL) zone** will display in an alternating sequence "**C**" and "**0**", to indicate that the settings can be carried out:

select the Display **(2-RL)**
then slide on the **Selection Bar (3)**, until the display shows the symbols "**C**" and "**8**",
on the Display (**2-FL**) the current setting will by shown
0 = 7.4 KW (default setting)
1 = 4.5 KW
2 = 3.1 KW
To change the Power Limitation setting
- press the **Display (2) on the Front Left (FL) zone**
- then slide on the **Selection Bar (3)** to make the new setting
- to save the selection made, press the ⏻ **ON/OFF (1)** button for 2 seconds; an extended audible signal will be emitted to confirm the setting.

3.3 Using the extractor system

• **Switching on:** Briefly touch ⏻ **ON/OFF (1)** hob/extractor: the ⏻ symbol lights up.
Touch again to switch off.

• **Switching the extractor system off: Open the Flap** touch the **selection Zone (12)** 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):
The extractor is equipped with 3 levels of extraction speed (power)
Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3):**
towards the right to increase or to the left to decrease the extraction power.
The extraction power will be displayed in the Selection/Display (12) area

• <u>Power Booster</u>
The product has 2 additional power levels (above level 3)
– **Power Booster 1** : timed for 15 min.
– **Power Booster 2** : timed for 5 min.
after which the power returns to the previously set level.

Touch and slide with the fingers along the **Selection bar (3)** (over level 3) and activate the Power Booster 1
The Power Booster level 1 is indicated in the Selection / Display area (12) with the number "4" flashing

Touch and slide with the fingers along the **Selection bar (3)** (over level 3) and activate the Power Booster 2
The Power Booster level 2 is indicated in the Selection / Display area (12) with the symbol"P" flashing

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**

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. 3.3 - 3.5Traps 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. 3

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.

DE

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,

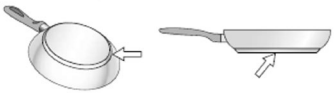
- die keinen perfekt flachen Boden haben,
- die aus Metall bestehen und einen emaillierten Boden haben,
- die einen rauen Boden haben (um die Oberfläche des Kochfelds nicht zu verschrammen).
- Keine heißen Töpfe und Pfannen auf die Oberfläche der Schalttafel des Kochfelds legen.
  Nicht jedes für die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

NEIN!

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

NEIN!

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



JA!

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, insbesonder 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 Luftauslass (Anschlussflansch) entspricht.
Für nähere Informationen hinsichtlich der Rohre und deren Abmessungen siehe die Seite im Installationshandbuch - Absaugversion - bezüglich des Zubehörs.
Die Verwendung von Rohren und Austrittsöffnungen an der Wand mit einem geringerem 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:

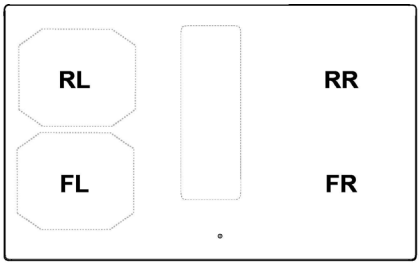
! Es wird ein Rohrverlauf mit einer maximalen lineare Länge von 7 Metern empfohlen.
! Auf einer linearen Gesamtlänge von 7 Metern sollten maximal zwei 90°-Kurven verwendet werden.
! Drastische Änderungen des Kanalquerschnitts sind zu vermeiden. Ein Querschnitt von Ø 150 mm (oder bezogen auf das Rechteck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

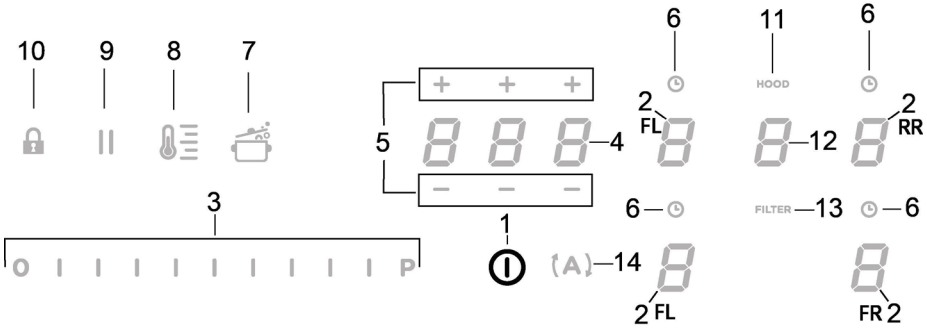
2.2 Version mit Filter

Die Abzugsluft strömt durch eingebaute Fett- und Geruchsfilter und wird gefiltert zurück in den Raum geleitet. Für nähere Informationen siehe die Seite im Installationshandbuch - Version mit Filter - bezüglich des Zubehörs. **Warnhinweis: Erfolgt die Ableitung innerhalb des Möbels muss eine Mindestfläche für den Durchzug der Luft sichergestellt werden. In diesem Fall ist ein Sockel von 120cm^2 zu verwenden.**

3. FUNKTIONSWEISE

3.1 Schalttafel





Berührungsempfindliche Tasten (TOUCH) / Display

1. EIN/AUS des Kochfeldes/Absaugsystem
2. Auswahl des Kochbereichs / Display Kochbereich
3. Erhöhung/Senkung der Leistungsstufe und der Geschwindigkeit (Leistung) der Absaugung
   Anzeige der Leistungsstufe und der Geschwindigkeit (Leistung) der Absaugung
4. Aktivierung des Timers „STAND ALONE"
   Display: Timer „STAND ALONE" / Timer Kochbereich.
5. Erhöhung/Verringerung der Timer-Zeit „STAND ALONE" / Timer Kochbereich.
6. Aktivierung Timer Kochfeld
   Angabe Timer Kochfeld aktiv
7. Aktivierung Automatic Heat Up (automatisches Aufheizen).
8. Aktivierung des Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturmanager-Warmhaltefunktion)
9. Pause
10. Key Lock (Tastensperre)
11. Anzeige Gebläse aktiv
    Aktivierung der Anzeige der Filtersättigung
12. Auswahl/Aktivierung Gebläse
    Display Gebläse
    Display Sättigung Kohle-/Keramikfilter - Fettfilter
13. Reset Sättigung Filter
14. Aktivierung automatische Funktion Gebläse

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 orndungsgemäß 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	0
Leistungsstufe	1...9-P
Residual Heat Indicator (Anzeige der Restwärme)	H
Pot Detector (Kochtopferkennung)	U
Funktion Bridge aktiv	n
Funktion Temperature Manager (Temperaturmanager) aktiv	u
Funktion Pause	II
Funktion Automatic Heat UP (automatisches Aufheizen)	A

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:** kurz ⏻ **ON/OFF (1)** Kochfeld/Absaugung berühren: Das Symbol ⏻ leuchtet auf;
Durch langes berühren werden **alle verfügbaren Funktionen für einige Augenblicke sichtbar**. Danach **bleiben nur die Hauptfunktionen aktiv. Die anderen können verwendet werden und werden später während der Verwendung des Geräts aktiviert.**

Zum Abschalten erneut ⏻ **EIN/AUS (1)** erneut drücken.

• Wahl der Kochbereiche
Den Bereich **Auswahl/Display (2)** für den gewünschten Kochbereich antippen (drücken).

• Leistungsstufe
Den **Auswahlbalken (3)** berühren und mit den Fingern entlangstreichen:
nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen;
nach links, um die Leistungsstufe zu senken.
Die eingestellte Leistungsstufe wird im Bereich Auswahl/Display (2) angezeigt
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 - Leistungsverstärker**) bleibt 5 Minuten aktiv, danach kehrt die Leistung auf die vorhergehende Stufe zurück.

• **Bridge Zones (Brückenzonen):** Die Kochbereiche **FL** („**Master**") und **RL** („**Nebenbereich**") sind dank der Funktion **Bridge** (Brücke) in der Lage, zusammengeschaltet zu werden, um so einen einzigen Kochbereich einzustellen mit der gleichen Leistungsstufe. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Garen mit großformatigen Backformen und Töpfen.

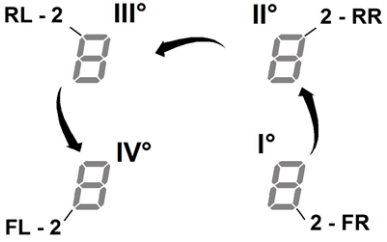
Um die Funktion Bridge zu aktivieren:
- gleichzeitig die beiden Kochbereiche, die man zu verwenden wünscht, wählen
- am **Display (2)** des Kochbereichs **„Nebenbereich" erscheint das Symbol „n"**
- über den **Auswahlbalken (3) ist das Einstellen der Leistungsstufe** möglich, die am **Display (2)** des Kochfeldes „**Master**" angezeigt wird
- Um die **Funktion Bridge** zu deaktivieren, ist es ausreichend, die gleiche Prozedur der Aktivierung zu wiederholen

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

Hinweis: Die Einstellungen müssen bei abgeschaltetem Kochfeld gemacht werden, **ohne** die Taste ⏻ **EIN/AUS (1)** zu drücken, wenn das Kochfeld an das Stromnetz geschlossen wird oder in den darauffolgenden 2 Minuten.

Einstellung der Power Limitation (Leistungsbegrenzung):
- (A) drücken
(blinkt nur für die ersten 2 Minuten nach dem Speisen des Produkts)

- weiterhin (A) gedrückt halten und nacheinander alle Bereiche **Auswahl/Display (2)** der Kochbereiche gegen den Uhrzeigersinn, beginnend vom vorderen rechten Bereich (**FR**) drücken



- bei jedem Druck erklingt ein kurzer Signalton
- nachdem **alle Displays (2)** gedrückt wurden, kann die Taste (A) ausgelassen werden und nun:

Zeigt das **Display (2) des hinteren linken Bereichs (RL)** abwechselnd die Symbole „**C**" und „**0**" und zeigt damit an, dass eine Einstellung möglich ist:

das Display **(2-RL)** auswählen
Danach über den **Auswahlbalken (3)** gleiten, bis auf dem Display die Symbole „**C**" und „**8**" angezeigt werden;
am Display (**2-FL)** wird die aktuelle Einstellung angezeigt
0 = 7,4 KW (Standardeinstellung)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
Zur Änderung der Power Limitation (Leistungsbegrenzung)
- das **Display (2) im vorderen linken Bereich (FL)** drücken
- danach über den **Wahlbalken (3)** gleiten, um die neue Einstellung einzustellen

- zur Speicherung der getroffenen Auswahl, die Taste ⏻ **EIN/AUS (1)** 2 Sekunden lang drücken; es wird ein längeres akustisches Signal zur Bestätigung der Einstellung abgegeben.

3.3 Verwendung des Absaugsystems

• **Einschalten:** Kurz ⏻ **ON/OFF (1)** Kochfeld/Absaugung berühren: Das Symbol ⏻ leuchtet auf.
Zum Ausschalten erneut berühren.

• **Einschalten der Absaugung: Öffnen Sie den Flap** und tippen Sie auf die **Auswahlzone (12),** um das Absaugystem einzuschalten.
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:
Das Gebläse verfügt über drei Geschwindigkeitsstufen (Leistungsstufen)
Den **Auswahlbalken (3)** berühren und mit den Fingern entlangstreichen:
Nach rechts zum Erhöhen und nach links zum Verringern der Absaugleistung.
Die eingestellte Absaugleistung wird im Bereich Auswahl/Display (12) angezeigt

• <u>Power Booster (Leistungsverstärker)</u>
Das Produkt verfügt über zwei zusätzliche Leistungsstufen (mehr als Stufe 3)
– **Power Booster (Leistungsverstärker) 1**: auf einen Zeitraum von 15 min beschränkt
– **Power Booster (Leistungsverstärker) 2**: auf einen Zeitraum von 5 min beschränkt.
Anschließend kehrt die Leistung auf die zuvor eingestellte Stufe zurück.

Den **Auswahlbalken (3)** (mehr als Stufe 3) antippen und mit den Fingern entlangstreichen, dann den Power Booster (Leistungsverstärker) 1 aktivieren
Die Stufe Power Booster (Leistungsverstärker) 1 wird im Bereich Auswahl/Display (12) angezeigt, indem die Zahl „4" blinkt

Den **Auswahlbalken (3)** (mehr als Stufe 3) antippen und mit den Fingern entlangstreichen, dann den Power Booster 2 aktivieren
Die Stufe Power Booster (Leistungsverstärker) 2 wird im Bereich Auswahl/Display (12) angezeigt, indem das Symbol „P" blinkt

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	anschmoren, 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. Fleckenentferner. 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**

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

Abb. 3.3 - 3.5Diese 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. 3

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.

FR

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 :

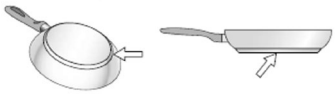
- des récipients avec fond non parfaitement plat ;
- des récipients en métal avec fond émaillé ;
- des récipients avec une surface rugueuse, pour éviter de rayer la surface de la plaque ;
- ne jamais poser les casseroles et les poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle de la plaque.
  L'efficacité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

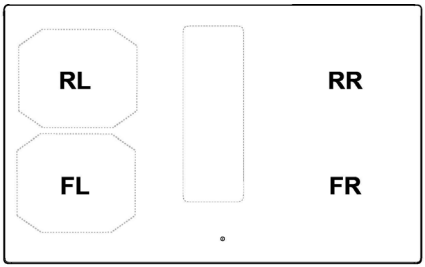
! Le parcours maximal conseillé pour les tuyauteries est de 7 mètres linéaire.
! Nous conseillons sur un total de 7 mètres linéaires une utilisation maximale de 2 coudes à 90 °
! Éviter le changement radical de section du conduit, en privilégiant toujours la section équivalente à Ø 150 mm (ou la rectangulaire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

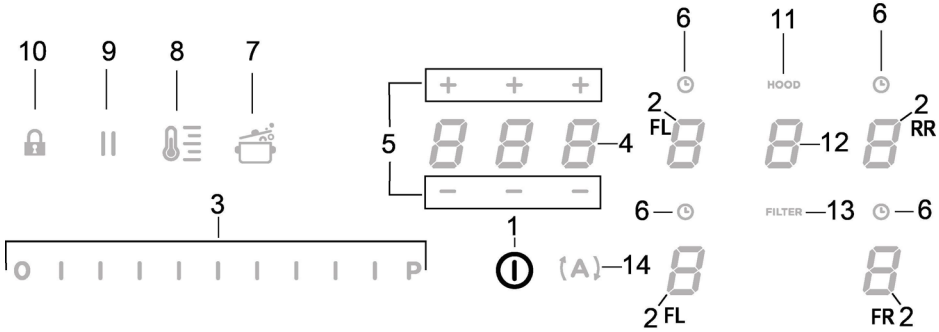
2.2 Version filtrante

L'air aspiré sera filtré à travers des filtres à graisse et anti-odeur avant d'être renvoyé dans la pièce. Pour plus d'informations voir la page relative aux accessoires sur le manuel d'installation- Version filtrante.
Mise en garde: En cas d'évacuation à l'intérieur du meuble, prévoir une section minimum de passage de l'air moyennant le panneau de la plinthe d'environ 120cm^2.

3. FONCTIONNEMENT

3.1 Panneau de contrôle





Touches tactiles / Écran

1. ON/OFF de la plaque de cuisson/système aspiration
2. Sélection des zone de cuisson / Écran zone de cuisson
3. Augmentation/Diminution du niveau de puissance de cuisson et de vitesse (puissance) d'aspiration
   Visualisation du niveau de puissance de cuisson et de vitesse (puissance) d'aspiration
4. Activation Timer (minuteur) « STAND ALONE »
   Écran : Timer (minuteur) « STAND ALONE » / Timer (minuteur) Zones de cuisson.
5. Augmenter/Diminuer temps Minuteur « STAND ALONE » / Timer (minuteur) Zones de cuisson.
6. Activation Timer (minuteur) zones de cuisson
   Voyant Timer (minuteur) zones de cuisson actif
7. Activation Automatic Heat Up (Chauffage automatique).
8. Activation Temperature manager (Température directrice) (Warning Function)
9. Pause
10. Key Lock (clé de verrouillage)
11. Voyant Aspirateur actif
    Activation voyant de saturation des filtres
12. Sélection/Activation aspirateur
    Affichage aspirateur
    Affichage saturation filtre charbon/céramique -Filtre à graisse
13. Réinitialisation Saturation des filtres
14. Activation fonction automatique aspirateur

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 Bridge activée	n
Fonction Temperature Manager (Température directrice) activée	t
Fonction Pause	II
Fonction Automatic Heat Up (Chauffage automatique).	A

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 brièvement ⏻ **ON/OFF (1) plan de cuisson/aspirateur : le symbole ⏻ s'éclaire ;**
en maintenant la pression**, toutes les fonctions disponibles seront visibles pendant quelques instants,** après quoi **seules les fonctions principales resteront activées ; les autres pourront être utilisées, et s'activeront, ensuite pendant l'utilisation du dispositif.**

Appuyer sur ⏻ **ON/OFF (1)** de nouveau pour éteindre.

• Sélection des zones de cuisson
Effleurer (presser) la zone de **Sélection/Écran (2)** correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

• Niveau de puissance
Effleurer et glisser avec le doigt le long de la **Barre de sélection (3) :**
vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ;
vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.
Le niveau de puissance configuré sera affiché dans la zone de Sélection/Écran (2)
Les niveaux de puissance disponibles sont 9 + un niveau intensif indiqué à l'écran avec le symbole « P »(**Power Booster (Fonction de chauffage)**).
Le niveau de puissance « P » (**Power Booster (Fonction de chauffage)**) reste activé 5 minutes puis la puissance revient au niveau précédemment utilisé.

• **Bridge Zones (Zones Bridge) :** Les zones de cuisson **FL** ("**Master"**) et **RL** ("**Secondaire"**) grâce à la fonction **Bridge** peuvent être couplées pour fonctionner et créer une zone unique avec le même niveau de puissance. Cette fonction permet de cuire de manière homogène les grands plats les casseroles de grandes dimensions.

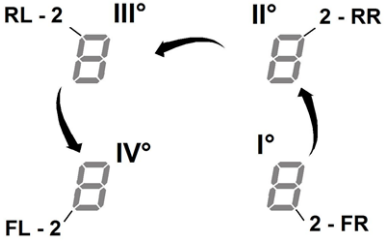
Pour activer la Fonction Bridge :
- sélectionner simultanément les deux zones de cuisson à utiliser
- sur **l'afficheur (2)** de la zone de cuisson **« Secondaire » apparaît le symbole « n »**
- avec la **Barre de sélection (3), il sera possible de configurer le Niveau de puissance,** qui sera affiché sur l'**Afficheur (2)** de la zone de cuisson « **Master** »
- 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 du produit en limitant l'absorption à un seuil maximal.

Remarque : effectuer le réglage quand la plaque est éteinte, sans appuyer sur la touche ⏻ ON/OFF (1) , lors du branchement la plaque de cuisson au réseau électrique ou de la reconnexion du réseau électrique dans les 2 minutes qui suivent.

Pour régler la fonction Power Limitation :
- presser (A)
(qui clignotera seulement les 2 premières minutes de l'alimentation du produit)

- en maintenant la touche (A) enfoncée, appuyer, une à la fois, sur toutes les zones de **Sélection/Display (2)**, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en commençant de la zone avant droite (**FR**)



- un signal sonore rapide est émis à chaque pression
- après avoir appuyé sur **tous les afficheurs (2)**, relâcher la touche (A):

- **l'afficheur (2) de la zone arrière gauche (RL)** affichera l'un après l'autre les symboles « **C** » et « **0** »pour signaler qu'il est possible d'effectuer le réglage :

sélectionner l'afficheur **(2-RL)**
glisser ensuite sur la **barre de sélection (3)**, jusqu'à ce que l'écran affiche les symboles « **C** » et « **8** »,
l'écran (**2-FL**) affiche le réglage actuel
0 = 7,4 KW (réglage par défaut)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
Pour changer les paramètres de la fonction Power Limitation (limitation de puissance)
- appuyer sur **l'écran (2) de la zone avant gauche (FL)**
- glisser ensuite sur la **barre de sélection (3)**, pour enregistrer le nouveau réglage
- pour sauvegarder la sélection, appuyer 2 secondes sur la touche ⏻ **ON/OFF (1)**, un long signal sonore sera émis pour confirmer le réglage.

3.3 Utilisation du système d'aspiration

• **Allumage :** Toucher brièvement ⏻ **ON/OFF (1) plan de cuisson/aspirateur : le symbole** ⏻ s'éclaire.
Toucher de nouveau pour éteindre.

• **Allumage du système d'aspiration : Ouvrir le Flap (volet)** appuyer sur la **Zone de sélection (12)** 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 :
L'aspirateur est équipée de 3 niveaux de vitesse (puissance) d'aspiration
Effleurer et glisser avec le doigt le long de la **Barre de sélection (3) :**
vers la droite pour augmenter ou à gauche pour diminuer la puissance d'aspiration.
Le niveau de puissance sera affiché dans la zone de Sélection/Afficheur (12)

• Power Booster (amplificateur de puissance)
La plaque est équipée de 2 niveaux de puissance supplémentaires (au-delà de 3)
– **Power Booster (amplificateur de puissance) 1** : temporisé 15 min
– **Power Booster (amplificateur de puissance) 2** : temporisé 5 min
après quoi la puissance revient au niveau précédemment programmé.

Effleurer et glisser le doigt le long de la **Barre de sélection (3)** (au delà du niveau 3) et activer Power Booster 1 (amplificateur de puissance)
Le niveau Power Booster 1 (amplificateur de puissance) est indiqué dans la zone de Sélection/Écran par le symbole « 4 » clignote

Effleurer et glisser le doigt le long de la **Barre de sélection (3)** (au delà du niveau 3) et activer Power Booster 2 (amplificateur de puissance)
Le niveau Power Booster 2 (amplifier puissance) est indiqué dans la zone de Sélection/Écran (12) par le symbole « P » clignote

3.4 Tableaux de puissance

Niveau de puissance		Typologie de cuisson	Utilisation (selon l'expérience et les habitudes de cuisson)
Puissance maximale	P	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	Frire - bouillir	brunir, commencer une cuisson, frire 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 récurer 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**

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. 3.3 - 3.5Il 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. 3
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.

NL

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:

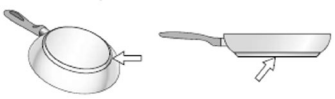
- recipiënten waarvan de bodem niet volledig plat is;
- metalen recipiënten met geëmailleerde bodem;
- recipiënten met een ruwe onderkant, om krassen op het oppervlak van de kookplaat te voorkomen;
- plaats nooit hete potten en pannen op het oppervlak van het bedieningspaneel van de plaat.
  Niet alle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

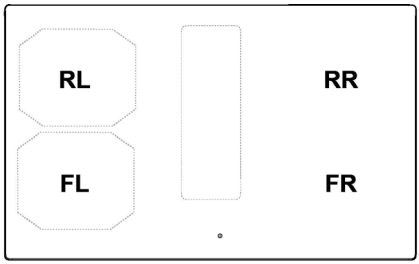
! Er wordt aanbevolen om een maximaal leidingtraject van 7 meter lineair aan te houden.
! Het wordt aanbevolen om op het totaal van 7 lineaire meters een maximum aantal van twee bochten van 90° te hanteren.
! Vermijd drastische veranderingen in de buisdoorsnede en geef altijd de voorkeur aan de doorsnede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

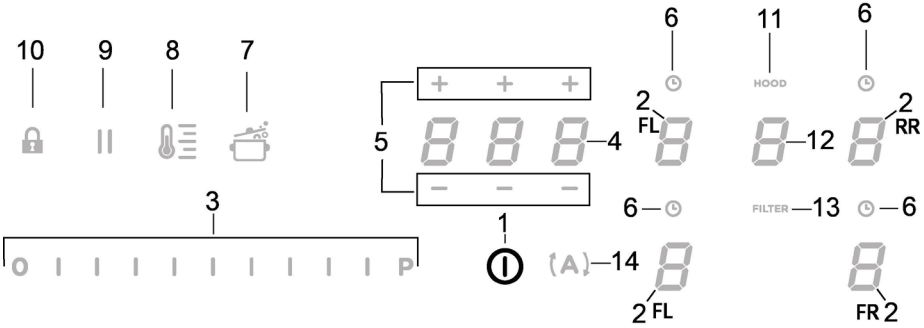
2.2 Filter uitvoering

De aangezogen lucht wordt na filtratie door speciale vetfilters en geurbeperkende filters weer in de ruimte geleid. Voor meer informatie zie de accessoirepagina van de installatiehandleiding - Filter uitvoering.
Waarschuwing: In geval van afvoer binnen het meubel moet een opening voor luchtdoorgang via het paneel van de plint worden voorzien met een minimale doorsnede van ongeveer 120cm^2.

3. WERKING

3.1 Bedieningspaneel





Aanraaktoetsen (TOUCH) / Display

1. AAN/UIT van het kookplaat/afzuigsysteem
2. Selectie van kookzones / Display kookzone
3. Verhogen/Verlagen niveau kookvermogen en aanzuigsnelheid (vermogen)
   Weergave van het kookvermogen en de aanzuigsnelheid (vermogen)
4. Activering Timer "STAND ALONE"
   Display : Timer "STAND ALONE" / Timer Kookzone.
5. Verlengen/Verkorten tijd Timer "STAND ALONE" / Timer Kookzone
6. Activering Timer Kookzones
   Indicator Timer Kookzones actief
7. Activering Automatic Heat Up [Automatische opwarming].
8. Activering Temperature Manager (Warming Function) [Temperatuurbeheer - Verwarmingsfunctie]
9. Pauze
10. Key Lock [Toetsenvergrendeling]
11. Indicator actieve Afzuigkap
    Activering Indicator van Verzadiging Filters
12. Selectie/Activering afzuigkap
    Display Afzuigkap
    Display verzadiging Koolstoffilter/Keramisch filter - Vetfilter
13. Reset Verzadiging Filters
14. Activering functie automatische afzuigkap

3.2 Gebruik kookplaat

3.2.1 Om te weten voordat u begint

Deze handleiding beschrijft de belangrijkste functies, gebruik de QR-code op de eerste pagina's om toegang te krijgen tot de volledige instructies op het internet.

Alle functies van deze kookplaat voldoen aan de strengste veiligheidsnormen. Derhalve:

- **Sommige functies worden niet geactiveerd, of worden automatisch gedeactiveerd, bij afwezigheid van pannen of wanneer ze verkeerd op het vuur worden geplaatst.**
- In andere gevallen worden de geactiveerde functies na enkele seconden automatisch gedeactiveerd wanneer de geselecteerde functie een extra instelling nodig heeft die niet is gegeven.

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

3.2.2 Display kookzone
op de displays van de kookzones wordt het volgende weergegeven:

Kookzone ingeschakeld	0
Vermogensniveau	1...9-P
Residual Heat Indicator [Indicator restwarmte]	H
Pot Detector [Pannendetector]	U
Functie Bridge actief	n
Functie Temperature Manager [Temperatuurbeheer] actief	t
Functie Pauze	II
Functie Automatic Heat UP [Automatische opwarming]	A

3.2.3 Kenmerken van de plaat
• **Safe Activation:** Het product wordt alleen geactiveerd in aanwezigheid van pannen op de kookzones: het verwarmingsproces wordt niet geactiveerd, of wordt onderbroken in geval van afwezigheid of verwijdering van de pannen.
• **Pot Detector:** Het product detecteert automatisch de aanwezigheid van pannen op de kookzones.
• **Safety Shut Down [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:** Kort ⏻ **AAN/UIT (1)** aanraken van de kookplaat/afzuigsysteem: het symbool ⏻ licht op;
bij langdurige aanraking**, worden alle beschikbare functies enkele ogenblikken zichtbaar, waarna alleen de hoofdfuncties actief blijven; de andere functies kunnen worden gebruikt en worden daarna geactiveerd tijdens het gebruik van het apparaat.**

Druk opnieuw op ⏻ **AAN/UIT (1)** om uit te schakelen.

• Selectie kookzones
Druk op (raak aan) de zone **Selectie/Display (2)** die overeenkomt met de gewenste kookzone.

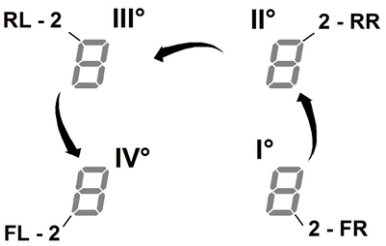
• Vermogensniveau
Raak aan en schuif met de vingers langs de **Keuzebalk (3):**
naar rechts om het vermogensniveau te verhogen;
naar links om het vermogensniveau te verlagen.

Het ingestelde vermogensniveau wordt weergegeven in de zone Selectie/Display (2)
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.
• Brug Zones: De kookzones **FL** (**"Master"**) en **RL** ("**Secundair**") kunnen dankzij de **Brugfunctie** gekoppeld werken om één enkele zone te vormen 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
- op het **Display (2)** van de **"Secundaire" kookzone verschijnt het symbool "n"**
- door middel van de **Selectiebalk (3) kan het Werkingsniveau (vermogen) worden ingesteld,** weergegeven op het **Display (2)** van de kookzone "**Master**"
- 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.
Nota : de instelling moet binnen 2 minuten worden ingesteld met uitgeschakelde kookplaat, **zonder** te drukken op toets ⏻ **AAN/UIT (1)** , op het moment dat de kookplaat op de elektriciteit wordt aangesloten of als de elektriciteit zelf wordt aangesloten.

Instellen van de Power Limitation:
- druk op (A)
(die zal knipperen, alleen voor de eerste 2 minuten na het aanzetten van het product)
- terwijl u de toets (A) premere, ingedrukt houdt, één voor één, alle **Selectie/Display (2)** van de kookzones, tegen de wijzers van de klok in, vanaf de rechter voorzone (**FR**) indrukken



- bij elke aanraking wordt een kort geluidssignaal gegeven
- na het indrukken van **talle Displays (2),** is het mogelijk de toets (A) op dit punt los te laten:
- de **Display (2) van het linker achterste gedeelte (RL)** geeft de symbolen "**C**" en "**0**" afwisselend weer, om aan te geven dat de instelling kan worden uitgevoerd:

de Display selecteren **(2-RL)**
schuif vervolgens over de **Keuzebalk (3)**, totdat de symbolen "**C**" e "**8**" in het display worden weergegeven,
Op de Display (**2-FL)** wordt de huidige instelling getoond
0 = 7,4 KW (standaardinstelling)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

Wijzigen van de instelling van de Power Limitation
- druk op het **Display (2) van het linker voorvlak (FL)**
- schuif vervolgens naar de **Keuzebalk (3)**, om de nieuwe instelling in te stellen

- om de keuze op te slaan toets ⏻ **AAN/UIT (1),** voor 2 seconden; er wordt een lang geluidssignaal uitgezonden om de instelling te bevestigen.

3.3 Gebruik van het afzuigsysteem

• **Activering:** Toets kort ⏻ **AAN/UIT (1)** kookplaat/afzuigsysteem: het symbool ⏻ licht op.
Raak nogmaals aan om uit te schakelen.
• **Inschakeling van het afzuigsysteem: Open de Flap** raak de **Zone selectie (12)** aan om het afzuigsysteem in te schakelen.
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 afzuigsysteem 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.

• Aanzuigsnelheid (vermogen):
De afzuigkap heeft 3 niveaus voor aanzuigsnelheid (vermogen)
Raak aan en schuif met de vingers langs de **Keuzebalk (3):**
naar rechts om de aanzuigkracht te verhogen of naar links om de aanzuigkracht te verlagen.
De aanzuigkracht wordt weergegeven in het gedeelte Selectie/Display (12)

Power Booster [Vermogensboost]
Het product heeft 2 extra vermogensniveaus (hoger dan niveau 3)
– **Power Booster [Vermogensboost] 1** : getimed gedurende 15min
– **Power Booster [Vermogensboost] 2** : getimed gedurende 5 min.,
waarna het vermogen terugkeert naar het eerder ingestelde niveau.

Raak de **Selectiebalk (3)** aan en verschuif de vingers (voorbij niveau 3) om de Power Booster [Vermogensboost] 1 te activeren
Het niveau Power Booster [Vermogensboost] 1 wordt aangegeven in de zone Selectie/Display (12) met het knipperende nummer "4"
Raak de **Selectiebalk (3)** aan en verschuif de vingers (voorbij niveau 3) om de Power Booster [Vermogensboost] 2 te activeren
Het niveau Power Booster [Vermogensboost] 2 wordt aangegeven in de zone Selectie/Display (12) met het knipperende 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 - smeuïg maken	de boter smelten, de chocolade zachtjes laten smelten, kleine producten ontdooien
	1	Smelten – ontdooien – warm houden - smeuïg 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 afvoerklep te gebruiken, die zich aan de onderkant bevindt, om eventuele resten te verwijderen en zo een maximale hygiënische veiligheid te garanderen. **Afb. 1a**

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. 3.3 - 3.5Vangt 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. 3

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 warmteregenereerd worden in een voorverwarmde oven op 200°C gedurende 45 minuten. Een correcte regeneratie zorgt voor een constante filteringsefficiëntie voor 5 jaar.

ES

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:

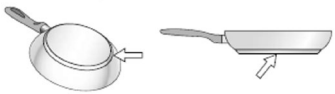
- recipientes con fondo que no sea perfectamente plano;
- recipientes de metal con una base esmaltada;
- recipientes con una base rugosa, para evitar rayar la superficie de la placa;
- nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa.
  ¡No todas las ollas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

¡NO!

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

¡NO!

- 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.



¡SÍ!

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 las máxima eficacia de aspiración:

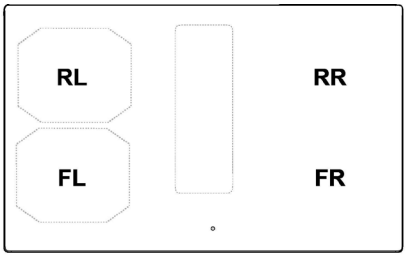
! Se recomienda un recorrido de tubería máximo de 7 metros lineales.
! Se recomienda en el total de 7 metros lineales usar un número máximo de dos curvas de 90°
! Evite cambios drásticos en la sección transversal del conducto, prefiriendo siempre la sección transversal equivalente a Ø 150 mm (o la sección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

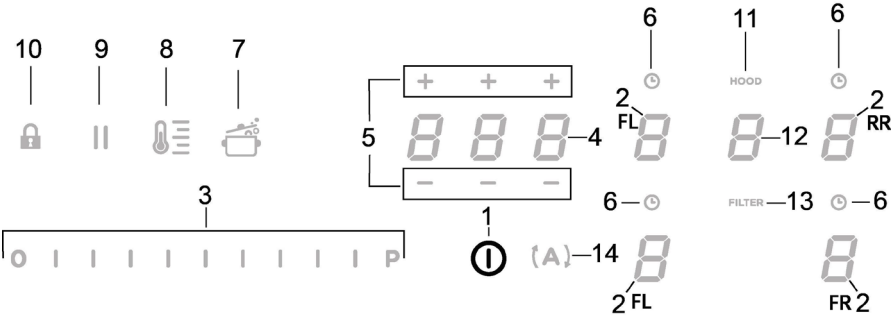
2.2 Versión filtrante

El aire aspirado se filtra a través de filtros específicos para grasas y filtros para olores, antes de ser reintroducido en la habitación. Para más información ver la página de accesorios del manual de instalación: versión filtrante.
Advertencia: En el caso de descarga dentro del mueble, prever una sección mínima de paso del aire mediante el panel del zócalo de aproximadamente 120cm^2.

3. FUNCIONAMIENTO

3.1 Panel de control





Teclas táctiles (TOUCH)/Pantalla

1. ON/OFF de la placa de cocción/sistema aspirante
2. Selección zona de cocción/Pantalla de la zona de cocción
3. Aumento/disminución del nivel de potencia de cocción y de la velocidad (potencia) de aspiración
   Visualización del nivel de potencia de cocción y de la velocidad (potencia) de aspiración
4. Activación Timer "STAND ALONE"
   Pantalla: Timer "STAND ALONE"/Timer de la zona de cocción.
5. Aumento/Disminución tiempo Timer "STAND ALONE"/Timer de la zona de cocción
6. Activación Timer Zonas de cocción
   Indicador Timer Zonas de cocción activo
7. Activación Automatic Heat Up.
8. Activación Temperature Manager (Gestión Temperatura) (Warming Function) (Función de calentamiento)
9. Pausa
10. Key Lock (Cerradura con llave)
11. Indicador Aspirador activo
    Activación del indicador de saturación de los filtros
12. Selección/Activación aspirador
    Pantalla del aspirador
    Pantalla de saturación Filtro carbón/cerámico – Filtro de grasas
13. Reset (Reajuste) Saturación Filtros
14. Activación función automática aspirador

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.

Espere 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 Bridge activada	n
Función Temperature Manager (Gestión Temperatura) activada	t
Función Pausa	II
Función Automatic Heat UP (Calentamiento Automático)	A

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 brevemente ⏻ **ON/OFF (1)** placa de cocción/aspirador: el símbolo ⏻ se ilumina;
manteniendo la tecla pulsada prolongadamente**, todas las funciones disponibles se harán visibles por unos momentos**, a continuación **solo las principales permanecerán activas; las otras pueden ser utilizadas, y se activarán, más tarde, durante el uso del dispositivo.**

Pulsar ⏻ **ON/OFF (1)** de nuevo para apagar.

• Selección de las zonas de cocción
Toque (presione) el área de **Selección/Pantalla (2)** correspondiente a la zona de cocción deseada.

• Nivel de potencia
Tocar y desplazarse con los dedos a lo largo de la **Barra de selección (3):**
hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia;
hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia.

El nivel de potencia configurado será visualizado en el área de Selección/Pantalla (2)
Los niveles de potencia disponibles son 9 + un nivel de potencia intensivo indicado en la pantalla con el símbolo " P " (**Power Booster (Amplificador de Fuerza)**).
El nivel de potencia " P " (**Power Booster (Amplificador de Fuerza)**) permanece activo durante 5 minutos, después la potencia regresa al nivel precedente.

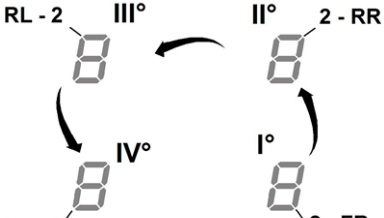
• **Bridge Zones:** Las zonas de cocción **FL** (**"Master"**) y **RL** ("**Secundaria**") gracias a la función **Bridge** son capaces de trabajar en parejas de forma combinada creando una sola zona con el mismo nivel de potencia. Esta función posibilita una cocción homogénea con fuentes y ollas de gran tamaño.

Para activar la Función Bridge:
- seleccione contemporáneamente las dos zonas de cocción que se desean utilizar
- en la **Pantalla (2)** de la zona de cocción **"Secundaria" aparece el símbolo "n"**
- mediante la **Barra de selección (3) será posible configurar el Nivel (Potencia) de funcionamiento,** que será visualizado en la **Pantalla (2)** de la zona de cocción "**Master**"
- para desactivar la **Función Bridge** es suficiente repetir el mismo procedimiento activación

• Power Limitation (Limitación de energía)
La función Power Limitation (Limitación de energía) permite configurar el funcionamiento del producto limitando la absorción máxima.

Nota: la configuración debe realizarse con la placa de cocción apagada, **sin** presionar el botón ⏻ **ON/OFF (1)** , cuando la placa está conectada o cuando se vuelve a conectar la red eléctrica, en los 2 minutos sucesivos.

Para configurar el Power Limitation (Limitación de energía):
- pulse (A)
(que estará parpadeando, solo durante los primeros 2 minutos después de la alimentación del producto)
- manteniendo pulsado (A) pulsar, de una en una, todas las áreas de **Selección/Pantalla (2)** de las zonas de cocción, en sentido contrario a las agujas del reloj empezando por la zona frontal derecha (**FR**)



- en cada presión se emitirá una breve señal acústica
- una vez pulsados **todos las Pantallas (2),** es posible soltar la tecla (A) a este punto:

- la **Pantalla (2) de la zona posterior izquierda (RL)** muestra los símbolos en secuencia alternada "**C**" y "**0**", para indicar que la configuración se puede realizar:

seleccionar la Pantalla **(2-RL)**
desplazarse a continuación en la **Barra de selección (3)**, hasta que en la Pantalla no se muestren los símbolos "**C**" y "**8**",
en la Pantalla (**2-FL)** se mostrará la configuración actual
0 = 7,4 KW (configuración predeterminada)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
Para cambiar la configuración del Power Limitation (Limitación de energía)
- pulsar la **Pantalla (2) de la zona frontal izquierda (FL)**
- desplazarse a continuación en la **Barra de selección (3)**, para establecer la nueva configuración

- para guardar la elección, pulsar las teclas ⏻ **ON/OFF (1),** durante aproximadamente 2 segundos; se emite una señal acústica prolongada para confirmar la configuración.

3.3 Uso del sistema aspirante

• **Encendido:** Tocar brevemente ⏻ **ON/OFF (1)** placa de cocción/aspirador: el símbolo ⏻ se ilumina.
Pulsar de nuevo para apagar.

• **Encendido del sistema aspirante: Abrir la Solapa** tocar la **Zona de selección (12)** 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:
El aspirador está dotado de 3 niveles de velocidad (potencia) de aspiración
Tocar y desplazarse con los dedos a lo largo de la **Barra de selección (3):**
hacia la derecha para aumentar o hacia la izquierda para disminuir la potencia de aspiración.
La potencia de aspiración se mostrará en el área de selección/pantalla (12)

• <u>Power Booster</u>
El producto está dotado de 2 niveles de potencia suplementarios (además del nivel 3)
– **Power Booster (Amplificador de Fuerza) 1**: temporizado por 15 min
– **Power Booster (Amplificador de Fuerza) 2**: temporizado por 5 min.,
después la potencia regresa al nivel precedentemente configurado.

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la **Barra de selección (3)** (además del nivel 3) y active el Power Booster (Amplificador de Fuerza) 1
El nivel Power Booster (Amplificador de Fuerza) 1 está indicado en el área de Selección/Pantalla (12) con el número "4" parpadeante

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la **Barra de selección (3)** (además del nivel 3) y active el Power Booster (Amplificador de Fuerza) 2
El nivel Power Booster (Amplificador de Fuerza) 2 está indicado en el área de Selección/Pantalla (12) con el símbolo "P" parpadeante

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**

4.2 Mantenimiento del sistema aspirante

4.2.1 Limpieza

Para la limpieza, utilice **EXCLUSIVAMENTE** un paño impregnado de detergente líquido neutro. **¡NO UTILICE UTENSILOS 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. 3.3 - 3.5Retiene 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. 3

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.

PT

1. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1.1 Recipientes para a cozedura

Utilize apenas panelas com o símbolo .

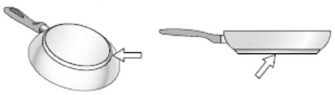
Importante:
para evitar danos permanentes na superfície da placa, não utilize:
- recipientes com fundo que não seja perfeitamente plano;
- recipientes de metal com fundo esmaltado;
- recipientes com base rugosa, para evitar de arranhar a superfície da placa;
- não apoie nunca panelas e frigideiras quentes 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-existentes
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

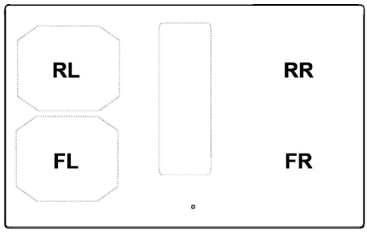
Os vapores são evacuados para o exterior através de uma série de tubagens (a serem adquiridas separadamente).
Ligue o produto a tubos e orifícios de descarga de parede com diâmetro equivalente à saída de ar (flange de união).
Para mais informações sobre os tubos e as suas dimensões, consulte a página 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).

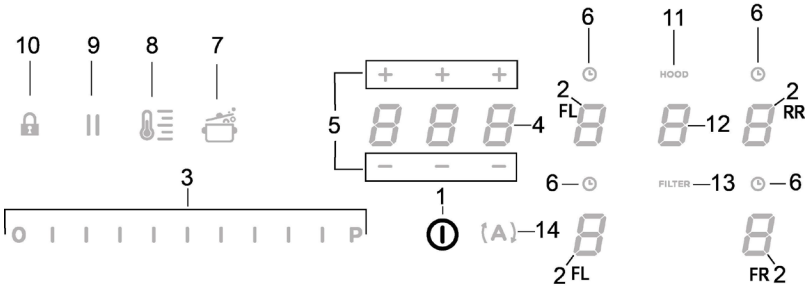
2.2 Versão de filtragem

O ar aspirado será filtrado através de filtros de gordura e filtros de odores específicos antes de ser reenviado novamente para a divisão. Para mais informações, consulte a página do manual de instalação relativa aos acessórios - Versão de filtragem.
Aviso: No caso de descarga dentro do móvel, preveja uma secção mínima de passagem de ar através do painel do rodapé de cerca de 120cm^2.

3. FUNCIONAMENTO

3.1 Painel de controlo





Botões de toque (TOUCH) / Visor

1. ON / OFF da placa de cozedura / sistema de aspiração
2. Seleção da zona de cozedura / Visor da zona de cozedura
3. Aumento / diminuição do nível de potência de cozedura e velocidade (potência) de aspiração
   Exibição do nível de potência de cozedura e velocidade (potência) de aspiração
4. Ativação do temporizador "STAND ALONE"
   Visor: Temporizador "STAND ALONE" / Temporizador das Zonas de cozedura.
5. Aumento / Diminuição de tempo do Temporizador "STAND ALONE" / Temporizador das Zonas de cozedura
6. Ativação do Temporizador das Zonas de cozedura
   Indicador do Temporizador das Zonas de cozedura ativo
7. Ativação do Automatic Heat Up (Aumento Calor Automático).
8. Ativação do Temperature Manager (Warming Function) (Gestor de Temperatura - Função de Aquecimento)
9. Pausa
10. Bloqueio dos botões
11. Indicador de exaustor ativo
    Ativação do indicador de Saturação de filtros
12. Seleção / Ativação do exaustor
    Visor do exaustor
    Visor da saturação Filtro carvão / cerâmico - Filtro de gorduras
13. Redefinição da Saturação de filtros
14. Ativação da função automática do exaustor

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 panelas 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 Calor Residual)	H
Pot Detector (Detetor de Panela)	u
Função Bridge ativa	n
Função Temperature Manager (Gestor de Temperatura) ativa	t
Função Pausa	II
Função Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático)	A

3.2.3 Características da placa
• **Ativação segura:** O produto ativa-se apenas com a existência de panelas sobre as zonas de cozedura: o processo de aquecimento não se inicia ou interrompe em caso de ausência ou remoção das panelas.
• **Pot Detector (Detetor de Panela):** O produto deteta automaticamente a existência de panelas 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 brevemente ⏻ **ON / OFF (1)** placa de cozedura / exaustor: o símbolo ⏻ ilumina-se;
com o toque prolongado**, todas as funções disponíveis ficarão visíveis por alguns instantes**, após o que **apenas as principais permanecerão ativas; as outras podem ser utilizadas e ativar-se-ão, sucessivamente, durante a utilização do dispositivo.**

Prima ⏻ **ON / OFF (1)** de novo para desligar.

• **Selecione as zonas de cozedura**
Toque (pressione) a área de **Seleção / Visor (2)** correspondente à zona de cozedura pretendida.

• **Nível de Potência**
Toque e percorra com os dedos ao longo da **Barra de seleção (3):**
para a direita para aumentar o nível de potência;
para a esquerda para diminuir o nível de potência.
O nível de potência configurado será visualizado na área de Seleção / Visor (2)
Os níveis de potência disponíveis são 9 + um nível de potência intensivo indicado no visor com o símbolo " P " (**Power Booster (Impulsionador de Potência)**).
O nível de potência " P " (**Power Booster (Impulsionador de Potência)**) permanece ativo por 5 minutos, após o que a potência volta ao nível anterior.

• **Bridge Zones:** As zonas de cozedura **FL** (**"Master"**) e **RL** ("**Secundária**") graças à função **Bridge** são capazes de trabalhar aos pares, criando um zona única com o mesmo nível de potência. Tal função permite uma cozedura homogénea com tabuleiros e panelas grandes.

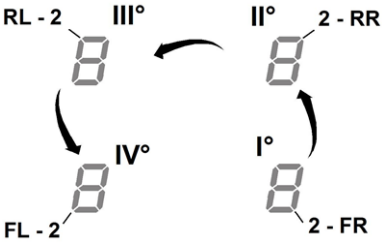
Para ativar a função Bridge:
- selecione ao mesmo tempo as duas zonas de cozedura que pretende utilizar
- no **Visor (2)** da zona de cozedura **"Secundária" aparece o símbolo "n"**
- através da **Barra de seleção (3), será possível configurar o Nível (Potência) de exercício,** que será mostrado no **Visor (2)** da zona de cozedura "**Master**"
- para desativar a **Função Bridge** basta repetir o mesmo procedimento de ativação

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

Nota: a definição deve ocorrer com a placa desligada, **sem** premir o botão ⏻ **ON / OFF (1)** , no momento da ligação da placa de cozedura à rede elétrica, ou na religação da própria rede elétrica, dentro dos 2 minutos sucessivos.

Para definir a Power Limitation (Limitação de Potência):
- premir (A)
(que piscará apenas nos primeiros 2 minutos após a alimentação do produto)

- continuando a manter premido (A) prima, uma de cada vez, todas as áreas de **Seleção / Visor (2)** das zonas de cozedura, em sentido anti-horário partindo da zona frontal direita (**FR**)



- a cada pressão será emitido um sinal acústico curto
- uma vez premidos **todos os Visores (2),** será possível libertar o

botão (A) neste momento:

- o **Visor (2) da zona traseira esquerda (RL)** mostrará em sequência alternada os símbolos "**C**" e "**0**", a indicar que é possível executar a definição:

selecione o Visor **(2-RL)**
Percorra sucessivamente na **Barra de seleção (3)**, até que apareçam no Visor os símbolos "**C**" e "**8**",
no Visor (**2-FL)** será mostrada a definição atual
0 = 7,4 kW (definição por defeito)
1 = 4,5 kW
2 = 3,1 kW
Para mudar a configuração da Power Limitation (Limitação de Potência)
- prima o **Visor (2) da zona frontal esquerda (FL)**
- percorra sucessivamente na **Barra de seleção (3)**, para configurar a nova definição

- para salvar a escolha feita, prima o botão ⏻ **ON / OFF (1),** por 2 segundos; será emitido um sinal acústico prolongado para confirmar a definição efetuada.

3.3 Utilização do sistema de aspiração

• **Ligação:** Toque brevemente em ⏻ **ON / OFF (1)** placa de cozedura / exaustor: o símbolo ⏻ acende-se.
Toque novamente para desligar.

• **Ligação do sistema de aspiração: Abra o Flap (a aba)** toque na **Zona de seleção (12)** 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:**
O exaustor dispõe de 3 níveis de velocidade (potência) de aspiração
Toque e percorra com os dedos ao longo da **Barra de seleção (3):** para a direita para aumentar ou para a esquerda para diminuir o poder de aspiração.
A potência de aspiração será exibida na área Seleção / Visor (12)

• **Power Booster (Impulsionador de Potência)**
O produto dispõe de 2 níveis de potência suplementares (além do nível 3)
– **Power Booster 1 (Impulsionador de Potência 1)**: temporizado para 15 min
– **Power Booster 2 (Impulsionador de Potência 2)**: temporizado para 5 min.,
depois disso, a potência regressa ao nível anteriormente configurado.

Tocar e percorrer com o dedo a **Barra de seleção (3)** (além do nível 3) e ativar o Power Booster 1 (Impulsionador de Potência 1)
O nível Power Booster 1 é indicado na área de Seleção / Visor (12) com o número "4" intermitente

Tocar e percorrer com o dedo a **Barra de seleção (3)** (além do nível 3) e ativar o Power Booster 2 (Impulsionador de Potência 2)
O nível Power Booster 2 (Impulsionador de Potência 2) é indicado na área de Seleção / Visor (12) com o símbolo "P" intermitente

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**

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. 3.3 - 3.5Capta 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. 3

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 filtragem constante por 5 anos.

EL

1. ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

1.1 Σκεύη για μαγείρεμα

Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες που φέρουν το σύμβολο

Σημαντικό:

για την αποφυγή καταστροφής της εστίας, μην χρησιμοποιείτε:

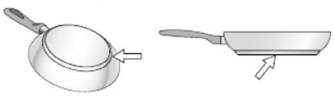
- σκεύη με βάση που δεν είναι τελείως επίπεδη,
- μεταλλικά σκεύη με εμαγιέ βάση,
- σκεύη με τραχιά βάση προκειμένου να μην γρατζουνιστεί η επιφάνειας της εστίας,
- μην ακουμπάτε ποτέ ζεστές κατσαρόλες και τηγάνια στον πίνακα ελέγχου της μονάδας.
  Όσα σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε επαγωγικές εστίες δεν σημαίνει ότι λειτουργούν και αποτελεσματικά λόγω του ότι η βάση τους μπορεί να μην αποτελείται εξ ολοκλήρου από σιδηρομαγνητικό υλικό!! Όταν αγοράζετε κατσαρόλες 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 κατσαρόλας 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 κατσαρόλες 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 κατσαρόλας

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

Για να δείτε **την ελάχιστη διάμετρο της κατσαρόλας 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 κατσαρόλες και τηγάνια με διάμετρο βάσης ίση με εκείνη της εστίας μαγειρέματος.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, εφόσον αυτό είναι δυνατό, τοποθετήστε το καπάκι στις κατσαρόλες και κυρίως σε όσες έχουν ύψος μεγαλύτερο από 22 εκ.
- Τοποθετήστε την κατσαρόλα 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 φιλτραρίσματος όσο και απορρόφησης.

2.1 Έκδοση απορρόφησης

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

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

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

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

Στην παραπάνω περίπτωση αποποιούμαστε οποιαδήποτε ευθύνη.

Για να επιτευχθεί η μέγιστη απόδοση της απορρόφησης:

! Το μέγιστο συνιστώμενο μήκος 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).

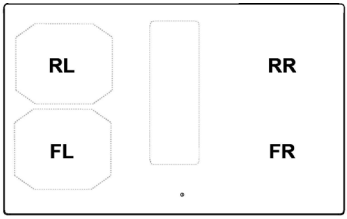
2.2 Έκδοση φιλτραρίσματος

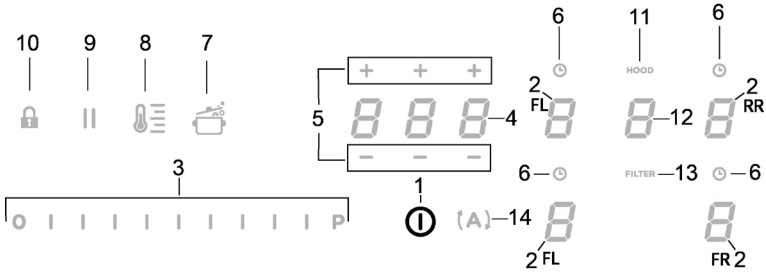
Ο αέρας εξαερισμού φιλτράρεται μέσα από ειδικά φίλτρα [κατακράτησης] λιπαρών ουσιών και [δυσάρεστων] οσμών πριν επαναπροωθηθεί στον χώρο. Το προϊόν διαθέτει ένα σετ φίλτρων οσμών. Για περισσότερες πληροφορίες δείτε τη σελίδα του εγχειριδίου εγκατάστασης με τα εξαρτήματα - Έκδοση φιλτραρίσματος.

Προειδοποίηση: Σε περίπτωση εκκένωσης στο εσωτερικό του ντουλαπιού, θα πρέπει να προβλεφθεί ελάχιστο άνοιγμα διέλευσης του αέρα μέσω του πάνελ της βάσης περίπου 120cm^2.

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

3.1 Πίνακας ελέγχου





Πλήκτρα αφής (TOUCH) / Οθόνη

1. ON/OFF επιφάνειας μαγειρέματος/συστήματος απορρόφησης
2. Επιλογή εστιών μαγειρέματος / Οθόνη εστίας μαγειρέματος
3. Αύξηση/Μείωση επιπέδου ισχύος μαγειρέματος και ταχύτητας (ισχύος) απορρόφησης
   Εμφάνιση επιπέδου ισχύος μαγειρέματος και ταχύτητας (ισχύος) απορρόφησης
4. Ενεργοποίηση Χρονοδιακόπτη [Timer] «STAND ALONE»
   Οθόνη: Χρονοδιακόπτης [Timer] «STAND ALONE» / Χρονοδιακόπτης [Timer] Εστιών μαγειρέματος.
5. Αύξηση/Μείωση χρόνου Χρονοδιακόπτη [Timer] «STAND ALONE» / Χρονοδιακόπτη [Timer] Εστιών μαγειρέματος
6. Ενεργοποίηση Χρονοδιακόπτη Εστιών μαγειρέματος
   Δείκτης ενεργού Χρονοδιακόπτη Εστιών μαγειρέματος
7. Ενεργοποίηση Automatic Heat Up [Αυτόματης Θέρμανσης].
8. Ενεργοποίηση Temperature Manager [Διαχείρισης Θερμοκρασίας] (Λειτουργία Θέρμανσης)
9. Παύση
10. Key Lock [Κλείδωμα]
11. Ένδειξη Απορροφητήρα ενεργή
    Ενεργοποίηση Δείκτη Κορεσμού Φίλτρων
12. Επιλογή/Ενεργοποίηση απορροφητήρα
    Οθόνη Απορροφητήρα
    Οθόνη κορεσμού Φίλτρου άνθρακα/κεραμικού – Φίλτρο λίπους
13. Επαναφορά Κορεσμού Φίλτρων
14. Ενεργοποίηση αυτόματης λειτουργίας απορροφητήρα

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 ασφάλειας. Έτσι λοιπόν:

- **Ορισμένες λειτουργίες δεν ενεργοποιούνται, ή απενεργοποιούνται αυτόματα, υπό την απουσία κατσαρόλας ή όταν οι κατσαρόλες 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	0
Επίπεδο Ισχύος	1...9-P
Residual Heat Indicator [Δείκτης Θερμής Επιφάνειας]	H
Pot Detector [Σύστημα Εντοπισμού Σκευών]	U
Λειτουργία Bridge [Γέφυρα] ενεργοποιημένη	n
Λειτουργία Temperature Manager [Διαχείρισης Θερμοκρασίας] ενεργοποιημένη	u
Λειτουργία Παύσης	II
Λειτουργία Automatic Heat UP [Αυτόματης Θέρμανσης]	A

παρατεταμένα, **θα εμφανιστούν όλες οι διαθέσιμες λειτουργίες για μερικά λεπτά**, και στη συνέχεια **θα παραμείνουν ενεργές μόνο οι κύριες λειτουργίες. Οι υπόλοιπες λειτουργίες μπορούν να χρησιμοποιηθούν και να ενεργοποιηθούν μετέπειτα, κατά τη διάρκεια της χρήσης της συσκευής.**

Πατήστε ξανά ⏻ **ON/OFF (1)** για να απενεργοποιήσετε.

• **Επιλογή εστιών μαγειρέματος**

Αγγίξτε (πατήστε) την περιοχή **Επιλογή/Οθόνη (2)** που αντιστοιχεί στην επιθυμητή εστία μαγειρέματος.

• **Επίπεδο Ισχύος**

Αγγίξτε και κυλίστε με τα δάχτυλα κατά μήκος της **Μπάρας επιλογής (3):**

προς τα δεξιά για να αυξήσετε τα επίπεδα ισχύος

προς τα αριστερά για να μειώσετε τα επίπεδα ισχύος.

Η ρυθμισμένη στάθμη ισχύος θα εμφανιστεί στην περιοχή Επιλογή/Οθόνη (2)

Τα διαθέσιμα επίπεδα ισχύος είναι 9 + ένα εντατικό επίπεδο ισχύος που επισημαίνεται στην οθόνη με το σύμβολο « P » (**Power Booster**) παραμένει ενεργό για 5 λεπτά και έπειτα η ισχύς επανέρχεται στο προηγούμενο επίπεδο.

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 στιγμιαία το πλήκτρο ⏻ **ON/OFF (1)** επιφάνειας μαγειρέματος/ απορροφητήρα: το σύμβολο ⏻ ανάβει,

αν το πατήσετε **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**») χάρη στη λειτουργία **Bridge [Γέφυρα]** μπορούν να λειτουργήσουν από κοινού συνδυαστικά δημιουργώντας μια ενιαία εστία 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

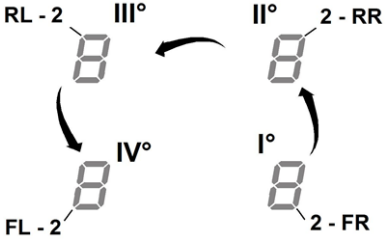
- στην **Οθόνη (2)** της **«Δευτερεύουσας» εστίας μαγειρέματος εμφανίζεται το σύμβολο «n»**
- μέσω της **Μπάρας επιλογής (3) θα μπορείτε να ρυθμίσετε το Επίπεδο (Ισχύς) λειτουργίας,** που θα εμφανίζεται στην **Οθόνη (2)** της εστίας μαγειρέματος «**Master**»
- για την απενεργοποίηση της **Λειτουργίας Bridge [Γέφυρας]** θα πρέπει να ακολουθήσετε την ίδια διαδικασία με εκείνη της ενεργοποίησης

• **Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος]**
Η λειτουργία Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος] σας επιτρέπει να ρυθμίσετε τη λειτουργία του προϊόντος περιορίζοντας τη μέγιστη απορρόφησή του.

Σημείωση : η ρύθμιση πρέπει να γίνεται με την επιφάνεια σβησμένη, **χωρίς** να πατήσετε το πλήκτρο ⏻ **ON/OFF (1)** , τη στιγμή της σύνδεσης της επιφάνειας εστιών μαγειρέματος στο ηλεκτρικό ρεύμα, ή κατά την επανασύνδεση του ίδιου του ηλεκτρικού ρεύματος, εντός των 2 επόμενων λεπτών.

Για να ρυθμίσετε το σύστημα περιορισμού ισχύος [Power Limitation] :
- πιέστε (A)
(το οποίο θα αναβοσβήνει, μόνο για τα πρώτα 2 λεπτά από την τροφοδοσία του προϊόντος)

- εξακολουθώντας να το κρατάτε πατημένο (A) πατήστε, μία κάθε φορά, όλες τις περιοχές **Επιλογή/Οθόνη (2)** των εστιών μαγειρέματος, αριστερόστροφα ξεκινώντας από τη μπροστινή δεξιά εστία (**FR**)



- με κάθε πάτημα θα εκπέμπεται και ένα σύντομο ηχητικό σήμα
- αφού πατήσετε **όλες τις ζώνες της Οθόνης (2),** μπορείτε να αφήσετε το πλήκτρο (A) σε αυτό το σημείο:

- η **Οθόνη (2) της πίσω αριστερής εστίας (RL)** θα δείχνει εναλλάξ τα σύμβολα «**C**» και «**0**», που σημαίνει ότι μπορείτε να προβείτε σε ρύθμιση:

επιλέξτε την Οθόνη **(2-RL)**
κυλήστε στη συνέχεια πάνω στη **Μπάρα επιλογής (3)**, έως ότου εμφανιστούν στην Οθόνη τα σύμβολα «**C**» και «**8**»,
στην Οθόνη (**2-FL)** θα εμφανιστεί η τρέχουσα ρύθμιση
0 = 7,4 KW (προεπιλεγμένη ρύθμιση)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
Για να αλλάξετε ρύθμιση του περιορισμού ισχύος [Power Limitation]
- πατήστε την **Οθόνη (2) της μπροστινής αριστερής εστίας (FL)**
- κυλήστε στη συνέχεια πάνω στη **Μπάρα επιλογής (3)**, για να κάνετε τη νέα ρύθμιση
- για να αποθηκεύσετε την επιλογή που κάνατε πατήστε το πλήκτρο ⏻ **ON/OFF (1),** για 2 δευτερόλεπτα. Θα ακουστεί ένα παρατεταμένο ηχητικό σήμα που επιβεβαιώνει ότι η ρύθμιση εκτελέστηκε.

3.3 Χρήση του συστήματος απορρόφησης

• **Ενεργοποίηση:** Πατήστε στιγμιαία ⏻ **ON/OFF (1)** επιφάνειας μαγειρέματος/ απορροφητήρα: το σύμβολο ⏻ ανάβει.
Πατήστε ξανά για απενεργοποίηση.

• **Ενεργοποίηση του συστήματος απορρόφησης: Ανοίξτε το Flap (Πτερύγιο)** και αγγίξτε τη **Ζώνη επιλογής (12)** για να ενεργοποιηθεί 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:**
Ο απορροφητήρας διαθέτει 3 επίπεδα ταχύτητας (ισχύος) απορρόφησης
Αγγίξτε και κυλίστε με τα δάχτυλα κατά μήκος της **Μπάρας επιλογής (3):**
προς τα δεξιά για να αυξήσετε την ισχύ απορρόφησης ή προς τα αριστερά για να τη μειώσετε.
Η ισχύς απορρόφησης θα εμφανιστεί στην περιοχή Επιλογή/Οθόνη (12)

• **Power Booster [Έξτρα Ισχύς]**
Το προϊόν διαθέτει 2 επιπρόσθετα επίπεδα ισχύος (πέραν του επιπέδου 3)
– **Power Booster 1 [Έξτρα Ισχύς 1]** : με ρύθμιση χρονοδιακόπτη για 15 λεπτά
– **Power Booster 2 [Έξτρα Ισχύς 2]** : με ρύθμιση χρονοδιακόπτη για 5 λεπτά,
και στη συνέχεια η ισχύς επιστρέφει στο επίπεδο που είχε ρυθμιστεί προηγουμένως.

Αγγίξτε και κυλήστε τα δάχτυλά σας πάνω στη **Μπάρα επιλογής (3)** (πέραν του επιπέδου 3) και ενεργοποιήστε το Power Booster 1 [Έξτρα Ισχύς 2]
Το επίπεδο Power Booster 1 [Έξτρα Ισχύς 1] επισημαίνεται στην περιοχή Επιλογή/Οθόνη (12) με τον αριθμό «4» να αναβοσβήνει

Αγγίξτε και κυλήστε τα δάχτυλά σας πάνω στη **Μπάρα επιλογής (3)** (πέραν του επιπέδου 3) και ενεργοποιήστε το Power Booster 2 [Έξτρα Ισχύς 2]
Το επίπεδο Power Booster 2 [Έξτρα Ισχύς 2] επισημαίνεται στην περιοχή Επιλογή/Οθόνη(12) με το σύμβολο «P» να αναβοσβήνει

3.4 Πίνακες ισχύος

Επίπεδο ισχύος		Τρόπος μαγειρέματος	Χρήση (βάσει της εμπειρίας και του τρόπου μαγειρέματος)
Μέγ. ισχύς	P	Γρήγορο ζέσταμα	Αύξηση σε σύντομο χρονικό διάστημα της θερμοκρασίας του φαγητού για γρήγορο βράσιμο νερού ή γρήγορο ζέσταμα 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 κατσαρόλες 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**

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. 3.3 - 3.5Συγκρατεί 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. 3

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.

SV

1. INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING

1.1 Kokkärl

Använd endast kastruller som är märkta med symbolen

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

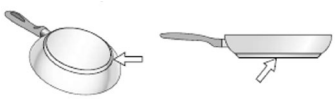
- kärl med botten som inte är helt plan;
- metallkärl med emaljbotten;
- kärl med skrovlig botten för att undvika att repa hällens yta;
- ställ aldrig kokkärl eller stekpannor som är varma på ytan på hällens kontrollpanel.
  Inte alla kokkärl som är lämpliga för induktionshällar fungerar effektivt på grund av att bottnarna delvis utgörs av ferromagnetiskt material!! Vid inköp av kokkärl 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/kokkärlets yta som inte är lämpliga för kokning.

NEJ!

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

NEJ!

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



JA!

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 jäm. Kokkärl 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 kokkärlens botten

VIKTIGT: om kokkärlen inte har korrekta diametrar aktiveras inte kokzonen.
För att se **den minimala diametern på kokkärlet som ska användas** på varje kokzon, se den illustrerade delen i manualen.

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

Ångan töms ut utåt genom en rad rörledningar (inköps separat).
Anslut produkten till utloppsrör och -öppningar i väggen med en likvärdig diameter som luftutloppet (fkopplingsfläns).
För mer information om rör och deras dimension se sidan för tillbehör i installationsbroschyren - Frånluftssugningsversion.
Användning av utloppsrör och luftöppningar i väggen med en mindre diameter leder till en minskad frånluftskapacitet och en drastisk ökning av buller.
Vi frånsäger oss allt ansvar vad beträffar detta.
För att få största sugeffekt:

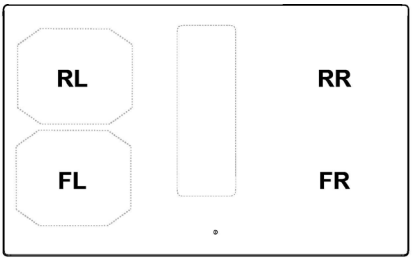
! Vit rekommenderar en maximal sträcka med rörledningar på 7 linjära metrar.
! På totalt 7 linjära metrar rekommenderas att använda maximalt två krökar på 90°
! Undvik drastiska ändringar av ledningens tvärsnitt och föredra alltid tvärsnitt lika med Ø 150 mm (eller rektangulärt på 222 x 89 mm).

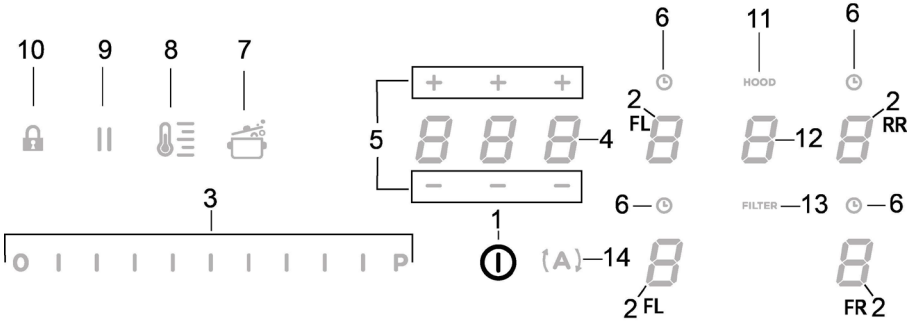
2.2 Filtrerande version

Frånluften kommer att filtreras via särskilda fett- och luktfilter innan den återleds in i rummet. Produkten är försedd med ett set av luktfilter. För mer information se sidan för tillbehör i installationsbroschyren - Filtrerande version.
Varningar: I händelse av avlopp inuti möbeln, förutse ett minsta avsnitt för luftpassage genom tröskelpanelen på ungefär 120cm^2.

3. FUNKTION

3.1 Kontrollpanel





Touch-knappar/Display

1. ON/OFF för spishällens kokning/filtreringssystem
2. Val av kokzoner/Display för kokzon
3. Ökning/minskning av effektnivå för kokning och hastighet (effekt) för frånluftssug
   Visning av effektnivå för kokning och hastighet (effekt) för frånluftssug
4. Aktivering av Timer "STAND ALONE"
   Display: Timer "STAND ALONE"/Timer för kokzoner.
5. Ökning/minskning av tid Timer "STAND ALONE"/Timer kokzoner
6. Aktivering Timer Kokzoner
   Indikator aktiverad Timer Kokzoner
7. Aktivering av Automatic Heat Up.
8. Aktivering Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturhantering Uppvärmningsfunktion)
9. Paus
10. Knapplås
11. Indikator Aktiverad fläkt
    Aktivering av Indikator för filtermättnad
12. Val/Aktivering frånluftssug
    Display Frånluftssug
    Display mättnad Kol/keramikfilter - Fettfilter
13. Återställning av filtermättnad
14. Aktivering automatisk funktion frånluftssug

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
Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)	H
Pot Detector (Kokkärlsdetektor)	U
Bridge-funktion (parallellkoppling) aktiverad	n
Funktionen Temperature Manager (Temperaturhantering) är aktiv	u
Pausfunktion	II
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 kort ⏻ **ON/OFF (1)** spishäll/fläkt: symbolen ⏻ tänds;
Med längre vidröring**, blir alla tillgängliga funktioner synliga en kort stund,** varefter **endast de huvudsakliga funktionerna förblir aktiva; de andra kan användas, och aktiveras, senare, under användning av anordningen.**
Tryck på ⏻ **ON/OFF (1)** för att åter stänga av.

• Val av kokzoner
Rör vid (tryck in) fältet för **Val/Display (2)** som motsvarar önskad kokzon.

• Effektnivå
Vidrör och glid med fingrarna längs **Valfältet (3):**
åt höger för att öka effektnivån;
åt vänster för att minska effektnivån.
Den inställda effektnivån kommer att visas i fältet för Val/Display (2)
De effektnivåer som finns är 9 + en intensiv effektnivå som indikeras på displayen med symbolen " P " (**Power Booster (effektbooster)**).
Effektnivån " P " (**Power Booster (effektbooster)**) förblir aktiv i 5 minuter, varefter effekten återgår till föregående nivå.

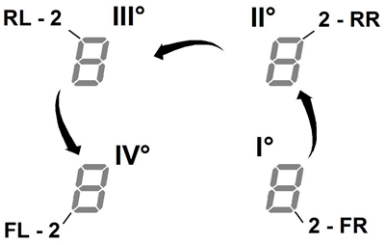
• **Bridge-zoner (parallellkoppling):** Kokzonerna **FL** (**"Master" (Huvudzon)**) och **RL** ("**Sekundär**") kan tack vare funktionen **Bridge (parallellkoppling)** arbeta i par på kombinerat sätt och skapa en enda zon med samma effektnivå. Med denna funktion erhålls en homogen kokning med stora långpannor och kokkärl.

För att aktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling):
Välj samtidig de två kokzonerna som du vill använda
- i **display (2)** för kokzon **"Sekundär" visas symbolen "n"**
- med hjälp av **Valfältet (3) är det möjligt att ställa in effektnivån,** som visas i **display (2)** i kokzonen **"Master" (Huvudzon)**
- för att inaktivera **Bridge-funktionen (parallellkoppling)** är det tillräckligt att upprepa aktiveringsproceduren

• Power Limitation (effektbegränsning)
Funktionen Power Limitation (effektbegränsning) tillåter att ställa in produktens funktion och begränsa dess maximala absorption.

Obs: inställningen ska ske med avstängd spishäll, **utan** att trycka in knappen ⏻ **ON/OFF (på/av) (1)**, vid tillfället för anslutningen av spishällen till elnätet, eller vid återanslutning av själva elnätet, inom de 2 påföljande minuterna.

För att ställa in Power Limitation (effektbegränsning):
- tryck på (A)
(som endast kommer att blinka under de första 2 minuterna efter att produkten har tillförts)
- fortsätt att trycka på (A) och tryck samtidigt, en efter en, in alla kokzonernas **Val-/Display (2)** områden. Börja från den främre, högra kokzonen (**FR**) och fortsätt i motsols riktning



- vid varje tryckning hörs en kort ljudsignal
- då **alla displayer (2)** tryckts in, kan du släppa knappen (A) vid denna punkt:

- visas symbolerna "**C**" och "**0**" växelvis på den **bakre vänstra zonens (RL) display (2)**, vilket indikerar att det är möjligt att utföra inställningen:

Välj Displayen **(2-RL)**
Bläddra därefter på **Valfältet (3)** tills symbolerna "**C**" och "**8**" visas på displayen,
i display (**2-FL)** visas aktuell inställning
0 = 7,4 kW (standardinställning)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
Det går att ändra inställningen för Power Limitation (effektbegränsning) genom att
- trycka på **Display (2) på den främre, vänstra zonen (FL)**
- bläddra därefter på **Valfältet (3)** för att göra den nya inställningen

- för att spara det utförda valet tryck på knappen ⏻ **ON/OFF (1),** i 2 sekunder; en utdragen ljudsignal hörs för att bekräfta inställningen som gjorts.

3.3 Användning av sugsystemet

• **Sätta på:** Vidrör kort ⏻ **ON/OFF (1)** spishäll/fläkt: symbolen ⏻ tänds.
Vidrör åter för att stänga av.

• **Sätta på frånluftssystemet: Öppna locket** rör vid **Valområdet (12)** för att aktivera sugsystemet.
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):
Frånluftssuget är utrustat med 3 hastighetsnivåer (effekt) för frånluftssugningen
Vidrör och glid med fingrarna längs **Markeringsfältet (3):**
mot höger för att öka eller mot vänster för att minska frånluftseffekten.
Frånluftseffekten visas i området för Val/Display (12)

• <u>Power Booster (Effekt booster)</u>
Produkten är utrustad med 2 nivåer av extra effekt (utöver nivå 3)
– **Power Booster 1 (Effekt booster) 1** : tidsinställd för 15min
– **Power Booster 2 (Effekt booster) 2** : tidsinställd för 5 min,
varefter effekten går tillbaka till den tidigare inställda nivån.

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3)** (utöver nivå 3) och aktivera Power Booster1 (Effektbooster 1)
Nivån för Power Booster 1 (Effekt booster 1) anges i fältet för Val/Display (12) med nummer"4" blinkande

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3)** (utöver nivå 3) och aktivera Power Booster1 (Effektbooster 2)
Nivån Power Booster 2 (Power Booster 2) anges i fältet Val/Display (12) med symbolen" P" blinkande

3.4 Effekttabeller

Nivå för effekt		Typ av tillagning	Användning (beroende på erfarenhet och tillagningsvanor)
Max effekt	P	Snabb uppvärmning	Höj 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), ihoprörning av pasta med sås
	3-4	Kokning – sjudning – redning – ihoprörning/kokning	längre kokningar (ris, såser, ugnsstekar, fisk) med tillagningsvätska (t.ex: vatten, vin, buljong, mjölk), ihoprörning/kokning av t.ex. pasta med sås
	2-3	Kokning – sjudning – redning – ihoprörning/kokning	längre kokningar (mindre volym per liter: ris, såser, ugnsstekar, fisk) med tillagningsvätska (t.ex.: vatten, vin, buljong, mjölk)
Låg effekt	**1-2**	Smältning – upptining – värmebibehållning – ihoprörning/-kokning	smälta smör, försiktigt smälta choklad, och tina små produkter
	1	Smältning – upptining – värmebibehållning – ihoprörning/-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 underhållsingrepp 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 ÅNGRENGÖRARE!!!

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

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. 3.3 - 3.5Detta suger upp fettpartiklar som bildas i samband med matlagningen.

Filtret skall rengöras en gång i månaden, med ett milt 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. 3

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

Produkten är försedd med ett set av luktfilter. Mättnaden 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 förvärmd ugn vid 200 °C i 45 minuter. Korrekt regenerering försäkrar konstant filtreringseffektivitet i fem år.

FI

1. KÄYTTÖOHJEET

1.1 Keittoastiat

Käytä ainoastaan kattiloita, joissa on symboli .

Tärkeää:

Keittotason vahingoittumisen estämiseksi älä käytä:

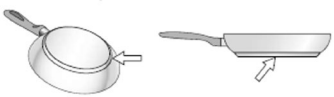
- keittoastioita, joiden pohja on epätasainen;
- metallisia keittoastioita, joiden pohja on emaloitu;
- keittoastioita, joiden pohja on naarmuuntunut, näin keittotason pinta ei naarmuunnu;
- älä koskaan laita kuumia kattiloita tai pannuja keittotason käyttöpaneelin päälle.
  Kaikki induktiokäyttöön soveltuvat 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 heikkenevät, 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 heikkenee 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 pohjien halkaisijat

TÄRKEÄÄ: Keittoalueet eivät kytkeydy 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 asennusvihkosen lisävarustesivuun.

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

Näin ollen kaikki siihen liittyvä vastuu hylätään.

Parhaimman imutehon saavuttamiseksi:

! Suosituksena on enintään 7 metriä pitkä suora putkisto.

! 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).

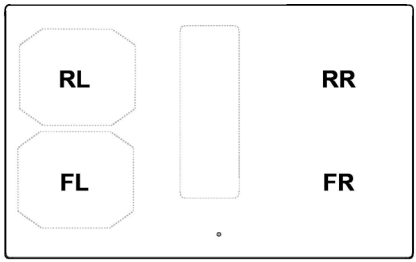
2.2 Suodattava malli

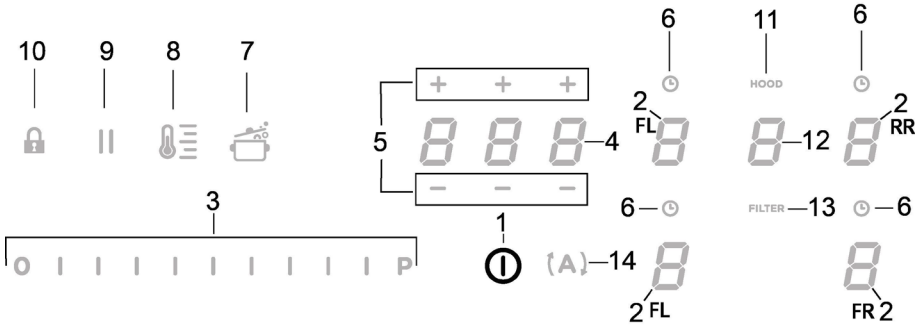
Imetty ilma suodatetaan tarkoituksenmukaisia rasvasuodattimia ja hajusuodattimia käyttämällä ennen kuin ne ohjataan takaisin huoneeseen. Jos tahdot lisätietoa, tutustu Suodattavan mallin asennusvihkosen lisävarustesivuun.

Huomio: Jos poisto tapahtuu huonekalun sisällä, huolehdi siitä, että ilman kulkuaukon pinta-ala on noin 120cm^2 jalkalistan paneelissa.

3. TOIMINTA

3.1 Käyttöpaneeli





Kosketusnäppäimet (TOUCH) / näyttö

1. Keittotason/imevän järjestelmän ON/OFF
2. Keittoalueiden valinta / keittoalueen näyttö
3. Imun nopeuden (tehon) ja kypsennyksen tehotason lisäys/vähennys
   Imun nopeuden (tehon) ja kypsennyksen tehotason näyttö
4. ”STAND ALONE” -ajastimen aktivointi
   Näyttö: ”STAND ALONE” -ajastin / keittoalueiden ajastin.
5. ”STAND ALONE” -ajastimen / keittoalueiden ajastimen ajan lisäys/vähennys
6. Keittoalueiden Timerin aktivointi
   Aktiivisten keittoalueiden Timerin osoitin
7. Automatic Heat Up (automaattinen lämmitys) -aktivointi.
8. Temperature Manager (Warming Function) (Lämpötilanhallinta, lämmitystoiminto) -toiminnon käyttöönotto
9. Tauko
10. Key Lock (näppäinten lukitus)
11. Aktiivisen imurin ilmaisin
    Suodatinten kyllästymisen ilmaisimen aktivointi
12. Imurin valinta/aktivointi
    Imurin näyttö
    Hiili-/keraamisen suodattimen - rasvasuodattimen kyllästymisen näyttö
13. Suodatinten kyllästymisen nollaus
14. Imurin automaattisen toiminnon aktivointi

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 ilmaisin)	H
Pot Detector (kattilan tunnistus)	u
Bridge-toiminto päällä	n
Temperature Manager (lämpötilanhallinta) -toiminto päällä	t
Taukotoiminto	II
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 tehotasosta.
• **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.

• **Käynnistys**:Kosketa hetken verran keittotason/imurin ⏻ **ON/OFF (1)** piano -kohtaa: symboli ⏻ syttyy.
kun kosketus kestää pit**kään, kaikki saatavilla olevat toiminnot näkyvät muutaman hetken verr**an, minkä jä**lkeen päällä pysyvät vain päätoiminnot. Muita voidaan käyttää, ja ne aktivoituvat, myöhemmin laitteen käytön aikana.**

Paina ⏻ **ON/OFF (1)** uudelleen sammuttaaksesi.
• **Keittoalueiden valinta**
Kosketa (paina) **Valinnan/näytön (2)** aluetta, joka vastaa haluamaasi keittoaluetta.
• **Tehotaso**
Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3):**
oikealle tehotason lisäämiseksi;
vasemmalle tehotason vähentämiseksi.
Asetettu tehotaso näytetään valinnan/näytön alueella (2)
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.

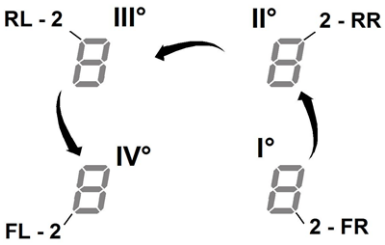
• **Bridge Zones (silta-alueet):** Keittoalueet **FL** (**"Master"**) ja **RL** ("**toissijainen**") kykenevät alla toimimaan pareina yhdistettyinä siten, että tuloksena on yksi yhtenäinen alue, **Bridge**-toiminnon ansiosta samalla tehotasolla. Kyseisen toiminnon ansiosta kypsennys on tasainen, kun käytetään suurikokoisia vuokia ja kattiloita.

Bridge-toiminnon aktivoimiseksi:
- valitse samanaikaisesti kaksi keittoaluetta, joita halutaan käyttää
- **Näytössä (2)**, joka on **"toissijaisella" keittoalueella, näkyy symboli "n"**
- voit asettaa **valintapalkista (3) Käyttötaso (teho).** Se näkyy **näytössä (2), "Master"**-keittoalueella
- **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 on alhaisempi.

Huomio : asetus on tehtävä tason ollessa pois päältä, **ilman,** että näppäintä ⏻ **ON/OFF (1)** painetaan, 2 minuutin kuluessa siitä, kun keittotaso liitetään sähköverkkoon tai kun sähköverkko liitetään uudelleen.

Power Limitation asettamiseksi:
- paina (A)
(se vilkkuu ainoastaan ensimmäisten 2 minuutin ajan tuotteen virransyötöstä alkaen)
- pidä painettuna näppäintä (A) ja paina yksi kerrallaan kaikkia keittoalueiden **Valinnan/näytön (2)** alueita vastapäivään edessä oikealla olevalta alueelta lähtien (**FR**)



- jokaisen painalluksen yhteydessä kuuluu lyhyt äänimerkki
- kun **kaikkia näyttöjä (2)** on painettu, näppäin (A) voidaan vapautaa:
- **Vasemman taka-alueen (RL) näytössä (2)** näkyvät vuorotellen symbolit "**C**" ja "**0**" osoittaen, että voidaan tehdä asetukset:

valitse näyttö **(2-RL)**
selaa sitten **Valintapalkkia (3)**, kunnes näytöllä näkyvät symbolit "**C**" ja "**8**",
näytössä (**2-FL)** näkyy virran asetus
0 = 7,4 KW (oletusasetus)

1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
Power Limitation -asetuksen vaihto
- paina **näyttöä (2) edessä vasemmalla (FL)**
- selaa sitten **valintapalkkia (3)** uuden asetuksen tekemiseksi

- tallenna valinta pitämällä näppäintä ⏻ **ON/OFF (1)** painettuna 2 sekunnin ajan. Nyt kuuluu pitkä äänimerkki, joka vahvistaa asetuksen tapahtuneen.

3.3 Imevän järjestelmän käyttö

• **Sytytys:** Kosketa hetken verran keittotason/imurin ⏻ **ON/OFF (1)** -kohtaa: symboli ⏻ syttyy.
Kosketa uudelleen sammuttaaksesi sen.

• **Imevän järjestelmän sytyttäminen: Avaa Flap** ja koske **Valinta-aluetta (12)** imevän järjestelmän aktivoimiseksi.
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):
Imurissa on 3 imun nopeustasoa (tehoa)
Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3):**
oikealle lisätäksesi ja vasemmalle vähentääksesi imutehoa.
Imutaso näytetään valinnan/näytön alueella (12)

• <u>Power Booster</u> (tehon lisäys)
Tuotteessa on 2 lisätehotasoa (tason 3 lisäksi).
– **Power Booster 1 (tehon lisäys 1)** : ajastettu 15 minuuttiin
– **Power Booster 2 (tehon lisäys 2)** : ajastettu 5 minuuttiin,
minkä jälkeen teho palaa aiemmin asetettuun arvoon.

Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3) (tason 3 ylitse)** ja aktivoi Power Booster 1 (tehon lisäys 2)
Power Booster 1 (tehon lisäys) -taso näkyy Valinnan/näytön alueella (12) vilkkuvan numeron "4" avulla

Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3) (tason 3 ylitse)** ja aktivoi Power Booster 2 (tehon lisäys 2)
Power Booster 2 (tehon lisäys 2) -taso näkyy Valinnan/näytön alueella (12) vilkkuvan symbolin "P" avulla

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 – kypsentäminen– hauduttaminen – kuullottaminen – grillaaminen	kuullottaminen, keitosten kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (keskipitkän aikaa, 10-20 minuuttia), varusteiden esilämmitys
Keskitason teho	**4-5**	Kypsentäminen – 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 keittoalueet 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 uuninpuhdistusaineita tai tahranpoistoaineita. Anna tason jäähtyä jokaisen käyttökerran jälkeen, ja puhdista se kertymien ja tahrojen poistamiseksi. Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata Valmistajan ohjeita).

ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPESURIA!!!

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**

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

Kuva 3.3 - 3.5Se 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 tavallla.

4.2.3 Hajusuodatin

(vain suodattava malli) Kuva 3

Imee ruoanlaitosta aiheutuvat epämiellyttävät hajut.

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

NO

1. BRUKSINSTRUKSJONER

1.1 Kokekar

Bruk kun kjeler som er merket med symbolet .

Viktig:

for å unngå varige skader på overflaten, ikke bruk:

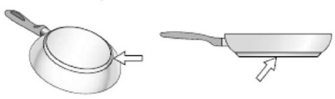
- Kokekar som ikke har en helt flat bunn.
- Kokekar med emaljert bunn.
- Kokekar med grov bunn som kan skrape opp kokeplatens overflate.
- Ikke sett varme kjeler på overflaten til platetoppens kontrollpanel. Ikke alle kjeler som brukes på induksjonstopper fungerer optimalt. Dette er grunnet bunnene som 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.



JA!

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 avtrekkshull 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 avtrekkshull 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).

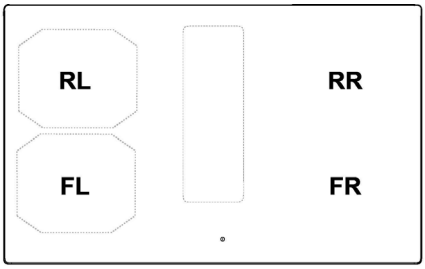
2.2 Filtrerende tverrsnitt

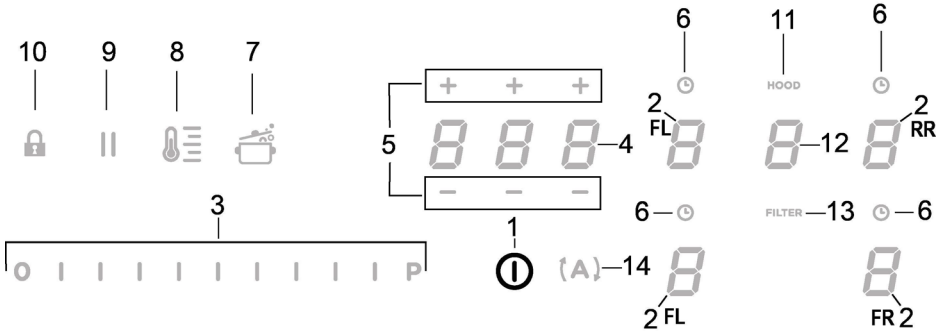
Avtrekksluft vil filtreres i fettfilter og luktfilter før den igjen føres ut i rommet. For ytterligere informasjon henvises det siden som tar for seg ekstrautstyr i installasjonshåndboken - Avtrekksversjon.

Advarsel: Hvis utløpet befinner seg inni møbelet, må det klargjøres en luftpassasje med minimum tverrsnitt på cirka 120cm^2 gjennom panelet nederst på møbelet.

3. DRIFTSFUNKSJON

3.1 Kontrollpanel





Berøringstaster (TOUCH) / Display

1. AV/PÅ platetopp/avtrekksfunksjon
2. Valg av kokesone / Dislay i kokesone
3. Øke/redusere effektnivå og hastighet (effekt) i avtrekket
   Vise effektnivå og hastighet (effekt) i avtrekket
4. Aktivering av "STAND ALONE" Timer
   Display: "STAND ALONE" Timer / Timer for kokesone.
5. Øke/redusere /"STAND ALONE" Timer-tid / Timer for kokesone
6. Innkobling av Timer Kokesoner
   Aktiv Indikator Timer Kokesoner
7. Aktivering av Automatic Heat Up (automatisk oppvarming).
8. Innkobling av Temperature Manager (Temperaturkontroll) (Warming Function) (oppvarmingsfunksjon)
9. Pause
10. Key Lock (Tastelås)
11. Indikator for aktivt avtrekk
    Aktivering av Filtermetningsindikator
12. Valg/Innkobling av avtrekk
    Display for Avtrekk
    Skjerm tiltetting Kull-/keramisk filter – Fettfilter
13. Nullstilling av Filtertiltetting
14. Innkobling av automatisk funksjon for avtrekk

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 (Kjeledetektor)	u
Bridge-funksjon aktiv	n
Temperature Manager (Temperaturkontroll) aktiv	t
Pausefunksjon	II
Funksjon Automatic Heat UP (Automatisk oppvarming)	A

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 kort på ⏻ **ON/OFF (1)** for platetoppen/avtrekket: Symbolet ⏻ tennes.
Hvis man holder inne vil **alle tilgjengelige funksjoner bli synlige en kort stund**. Deretter vil **kun hovedfunksjonene forbli aktive. De andre vil fortsatt kunne brukes og vil aktiveres etter hvert i forbindelse med bruken av apparatet**.

Trykk på ⏻ **ON/OFF (1)** en gang til for å slå av.

• Valg av kokesoner
Stryk over (trykk) området for **Valg/Display (2)** som tilsvarer ønsket kokesone.

• Effektnivå
Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3):**
mot høyre for å øke effektnivået;
mot venstre for å redusere effektnivået;
Effektnivået som stilles inn vil vises i området for Valg/Display (2)

Det er 9 forskjellige effektnivåer + et intensivt effektnivå som oppgis på displayet med symbolet "P" (**Power Booster (effektforsterker)**).
Effektnivået "P" (**Power Booster (effektforsterker)**) forblir aktivt i 5 minutter. Når denne tiden er passert vil effekten gå tilbake til forrige nivå.
• **Bridge Zones:** Kokesonene **FL** (**"Master"**) og **RL** ("**Sekundær**") er takket være **Bridge**-funksjonen i stand til å fungere samtidig og utgjøre en enkel kokesone med samme effektnivå. Denne funksjonen gir et jevnt resultat når det brukes store gryter eller kjeler.

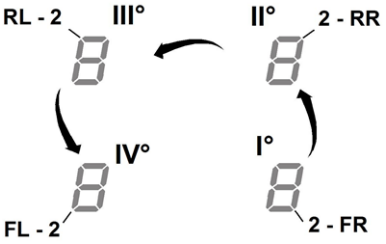
For å aktivere Bridge-funksjonen:
- velg samtidig de to kokesonene man ønsker å bruke
- i **Displayet (2)** i den **"Sekundære" platesonen vises symbolet** n"
- man kan bruke **Valglinjen (3) for å stille inn aktuell driftseffekt** som deretter vil vises il **displayet (2)** i "**Master"-platesonen**.
- for å deaktivere **Bridge-funksjonen** følger man samme prosedyre som for aktiveringen

• Power Limitation (effektbegrenser)
Med Power Limitation funksjonen (effektbegrenser) kan man fininnstille produktfunksjonen ved å begrense maksimalt effektforbruk.

Merk : Programmeringen må utføres innen 2 minutter med koketoppen avslått, når koketoppen kobles til strømnettet, eller når man kobler tilbake strømforsyningen, **uten** å trykke på tasten **ON/OFF (1)** ⏻.

For å stille inn Power Limitation (effektbegrenser) :
- trykk på (A)
(den vil blinke i 2 minutter etter art produktet er blitt slått på)

- fortsett å holde inne (A) og trykk på samtlige **Valg/Display-soner (2)** hver for seg mot klokkeretningen med utgangspunkt foran til høyre (**FR**)



- hver gang man trykker vil det skilles ut et kort akustisk signal
- **Når man har trykket på samtlige Display (2),** kan man slippe opp tasten (A).

Displayet (2) i sonen bak til venstre (RL) viser en vekslende sekvens med symbolene "**C**" og "**0**", slik at man kan utføre programmering.

Velg displayet **(2-RL)**
og bla med **Valglinjen (3)**, inntil displayet viser symbolene "**C**" og "**8**",
Displayet (**2-FL)** viser den nåværende innstillingen
0 = 7,4 KW (standardinnstilling)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
For å gjøre endringer i Power Limitation (effektbegrenser)
- trykk på **displayet (2) foran til venstre (FL)**
- bruk **Valglinjen (3)** for å foreta den nye innstillingen

- For å lagre valget trykker man på tasten ⏻ **ON/OFF (1)** i 2 sekunder. Det vil skilles ut et akustisk signal som bekrefter valget.

3.3 Bruk av avtrekksfunksjonen

• **Oppstart:** Trykk kort på ⏻ **ON/OFF (1)** for platetoppen/avtrekket: Symbolet ⏻ tennes.
Trykk en gang til for å slå av.

• **Hvordan slå på avtrekksfunksjonen: Åpne klaffen** og berør **Valgsonen (12)** 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. Avtrekkshetten 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:
Avtrekket er utstyrt med 3 hastighetsnivåer (sugeeffekt)
Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3):**
Til høyre for å øke, eller til venstre for å redusere avtrekkseffekten.
Effektnivået til avtrekket vil vises i området for Valg/Display (12)

• <u>Power Booster (effektforsterker)</u>
Produktet er utstyrt med 2 ekstra effektnivåer (forbi nivå 3)
– **Power Booster (effektforsterkeren) 1** : tidsinnstilt i 15 minutter
– **Power Booster (effektforsterkeren) 2** : tidsinnstilt i 5 minutter
Deretter går effektivnivået tilbake til nivået som var stilt inn tidligere.

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)** (forbi nivået 3) og koble inn Power Booster 1 (effektforsterkeren).
Nivået Power Booster 1 (effektforsterkeren) angis i feltet for Valg/Display (12) med tallet 4 som blinker.

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)** (forbi nivået 3) og koble inn Power Booster 2 (effektforsterkeren).
Forsterkernivået angis i feltet for Valg/Display (12) med symbolet "P" som blinker.

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 fortere, eller ved at avkok varmes opp fortere.
	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**

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. 3.3 - 3.5Fanger 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 filterkarakteristikker endres absolutt ikke.

4.2.3 Luktfilter

(Kun for filterversjon) Fig. 3

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. Luktfiltrene 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.

DA

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:

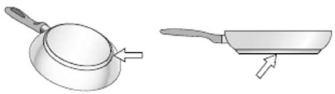
- Udstyr, hvor bunden ikke er helt flad.
- Udstyr i metal med emaljeret bund.
- Udstyr med ru bund, som kan ridse pladens overflade
- Anbring aldrig varme gryder eller pander på pladens kontrolpanel. Ikke alt madlavningsudstyr er effektivt med induktionsplader, da bunden kun delvist består af ferromagnetisk 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 overfladetemperaturer 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: Placér 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 egnet 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 kogezonen
- 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 udledning 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 medfører 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 højest være på 7 lineære meter.

! Brug højest 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).

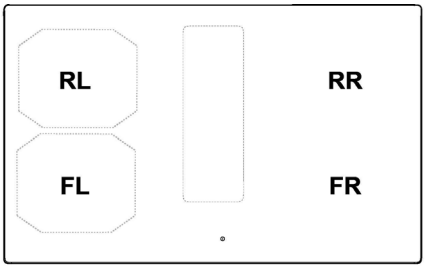
2.2 Recirkulation

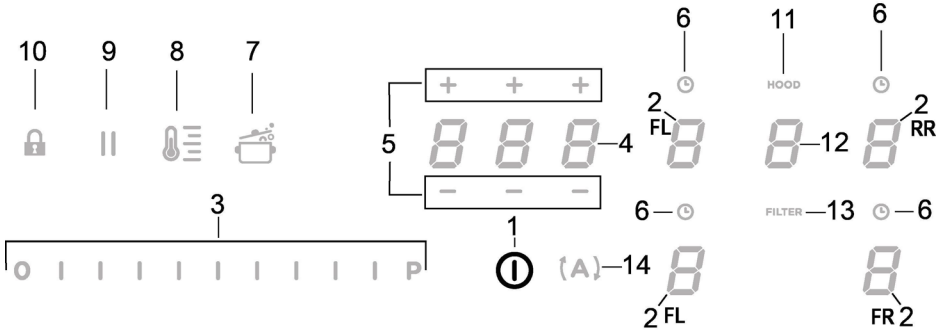
Den udsugede luft filtreres ved hjælp af fedt- og lugtfiltre, før den sendes tilbage til i rummet. Produktet er udstyret med et sæt lugtfiltre. Se siden med tilbehør og sugesystemer med recirkulation i installationsvejledningen for flere oplysninger.

Bemærk: Hvis luften udledes inde i køkkenelementet, skal man sørge for en minimum luftpassage i soklens panel på ca. 120cm^2.

3. FUNKTION

3.1 Kontrolpanel





Berøringsknapper (TOUCH) / display

1. ON/OFF-knap til kogeplade/sugesystem
2. Valg af kogezone / visning af kogezone
3. Øgning/sænkning af effektniveauet for kogepladen og udsugningen
   Visning af effektniveauet for kogeplade og udsugning
4. Aktivering af timer "STAND ALONE"
   Display: Timeren "STAND ALONE" / Timer kogezone.
5. Øgning/sænkning af tidsindstilling for "STAND ALONE"- / kogezonetimer
6. Aktivering af timer for kogezone
   Indikator for timer for aktive kogezone (Timer Zone)
7. Aktivering af automatisk opvarmning (Automatic Heat Up).
8. Aktivering af Temperature Manager (Temperaturkontrol) (varmefunktion)
9. Pause
10. Key Lock (Tastblokering)
11. Indikator for aktiv udsugning
    Aktivering af indikator for filtermætning
12. Valg/aktivering af sugesystem
    Sugeapparatets display
    Display for visning af mætningsgrad for aktivt kul-/keramisk - Fedtfilter
13. Nulstil mætningsgrad for filtre
14. Aktivering af automatisk udsugningsfunktion

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
Bridge-funktion aktiv	n
Funktionen Temperature Manager (Temperaturkontrol) er aktiv	c
Pausefunktion	II
Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)	A

3.2.3 Kogepladens egenskaber
• **Safe Activation (sikker aktivering):** Produktet aktiveres kun hvis der er kogegrej på kogezonerne: Opvarmningsprocessen går ikke i gang eller afbrydes, hvis kogegrejet mangler eller flyttes.
• **Pot Detector (grydedetektor):** Produktet detekterer automatisk tilstedeværelse af gryder på kogezonerne.
• **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 kogezoner slukkes, signaleres den tilbageværende varme med et særligt visuelt signal på displayet for den tilsvarende zone med symbolet "H".

3.2.4 Funktion
Bemærk: Den ønskede kogezone skal først aktiveres.

• **Tænding:** Tryk kort på ⏻ **ON/OFF (1)** kogeplade/sugesystem: symbolet ⏻ tænder.
Ved langt tryk **vises alle tilgængelige funktioner kortvarigt**. **Derefter forbliver kun de vigtigste funktioner aktive. De andre kan bruges og aktiveres efterfølgende, når kogepladen er i brug**.
Tryk igen på ⏻ **ON/OFF (1)** for at slukke.

• Valg af kogezoner
Stryg (tryk) på det område i **Valg/Display (2)**, som svarer til den ønskede kogezone.

• Effektniveau
Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3):**
mod højre, for at forøge effektniveauet;
mod venstre, for at reducere effektniveauet.
Det indstillede effektniveau vises i området Valg/Display (2)
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.

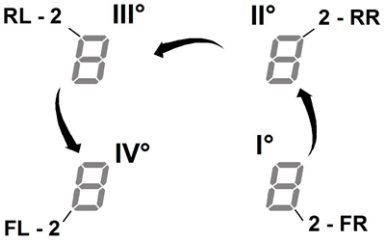
• **Bridge Zones (forening af kogezoner):** Kogezonerne **FL** (**"master"**) og **RL** ("**sekundær**") kan takket være funktionen **Bridge** fungere i par ved at danne én kogezone med samme effektniveau. Denne funktion muliggør en jævn stegning, selv med pander og gryder med store mål.

For at aktivere Bridge-funktionen:
Vælg de to ønskede kogezoner samtidigt
- på **Displayet (2)** i kogezonen **"Sekundære" vises symbolet "n"**
- vha. **Vælgerlinjen (3) kan du nu indstille Driftsniveauet (Effekt),** som vil blive vist på **Displayet (2)** i kogezonen "**Master**"
- 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 opsugning.

Bemærk: justeringen skal gennemføres med slukket plade, **uden** at trykke på tasten ⏻ **ON/OFF (1)**, når kogepladen forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet inden for de næste 2 minutter.

For at indstille Power Limitation (effektbegrænsning) funktionen:
- tryk på (A)
(som kun blinker i de første 2 minutter efter at produktet er tændt)
- bliv ved med at trykke på (A) mens du trykker på alle kogezonernes områder for **Valg/Display (2)** én ad gangen og mod uret fra den forreste zone i højre side (**FR**)



- ved hvert tryk hører du et kort akustisk signal
- efter at have trykket på **alle i display (2)** kan knappen (A) slippes. Herefter:

- viser **Displayet (2) for den bageste venstre zone (RL)** symbolerne "**C**" og "**0**" skiftevis. Dette betyder, at det er muligt at foretage indstillingen:

vælg Displayet **(2-RL)**

rul i **Vælgerlinjen (3)**, indtil symbolerne "**C**" og "**8**" vises på Displayet,,
på displayet (**2-FL)** vises følgende indstillinger i funktion
0 = 7,4 KW (standardindstilling)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
For at ændre indstillingen af Power Limitation (effektbegrænsning)
- tryk på **Displayet (2) for den forreste venstre zone (FL)**
- rul derefter på **Vælgerlinjen (3)** for at indstille den nye justering
- indstillingen gemmes ved at trykke på tasten ⏻ **ON/OFF (1)** i 2 sekunder. Du vil høre et langt akustisk signal, som bekræfter indstillingen.

3.3 Brug af sugesystemet

• Tænding: Tryk kort på ⏻ **ON/OFF (1)** kogeplade/sugesystem:
Symbolet ⏻ tænder.
Tryk igen for at slukke.

• Tænding af sugesystemet: Åben Flappen rør **Området for valg (12)** for at aktivere sugesystemet.
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)
Udsugningen er udstyret med 3 hastighedsniveauer (effekt).
Stryg med fingrene langs **vælgerlinjen (3):**
mod højre for at øge effekten, mod venstre for reducere sugeeffekten.
Sugeeffekten vises i området Valg/display (12)

Power Booster (Effektbooster)
Produktet er udstyret med to ekstra effektniveauer (ud over niveau tre)
– **Power Booster (Effektbooster) 1**: tidsbegrænset til 15 min.
– **Power Booster (Effektbooster) 2**: tidsbegrænset til 5 min.
hvorefter effekten skifter til den niveau, som var indstillet forinden.

Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)** (til efter niveau 3), og aktivér Power Booster (Effektbooster) 1
Power Booster-niveauet 1 er angivet i området Valg/Display (12) ved at tallet "4" blinker

Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)** (til efter niveau 3), og aktivér Power Booster (Effektbooster) 2
Power Booster-niveauet 2 er angivet i området Valg/Display (12) ved at symbolet "P" blinker

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 kogezonerne er slukkede, og at varmeadvarselslampen 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 ovnrens 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 DAMPRENSERE!!!

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**

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. 3.3 - 3.5Tilbageholder 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. 3

Filteret opfanger lugt fra madlavning.

Produktet er udstyret med et sæt lugtfiltre. 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. Luftfiltrene kan regenereres termisk hver 2-3 måneder i en foropvarmet ovn ved 200 °C i 45 minutter. Korrekt regenerering sikker en konstant filtreringseffektivitet i 5 år.

PL

1. INSTRUKCJE OBSŁUGI

1.1 Naczynia do przygotowywania potraw

Używać wyłącznie garnków, które posiadają symbol .

Ważne:

aby uniknąć nieodwracalnego uszkodzenia powierzchni nie należy używać:

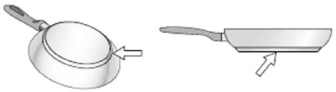
- naczyń, których dno nie jest idealnie płaskie;
- metalowych naczyń z emaliowanym dnem;
- naczynia o szorstkiej podstawie, aby nie porysować powierzchni płyty;
- nigdy nie kłaść gorących garnków i patelni na panelu sterowniczym płyty.
  Nie wszystkie garnki nadające się do indukcji są odpowiednio skuteczne 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.
  Odejmują one 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 garnek 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 (kołnierz 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 osiągów 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).

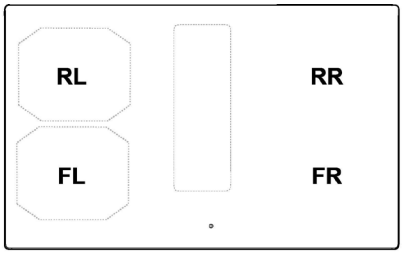
2.2 Wersja filtrująca

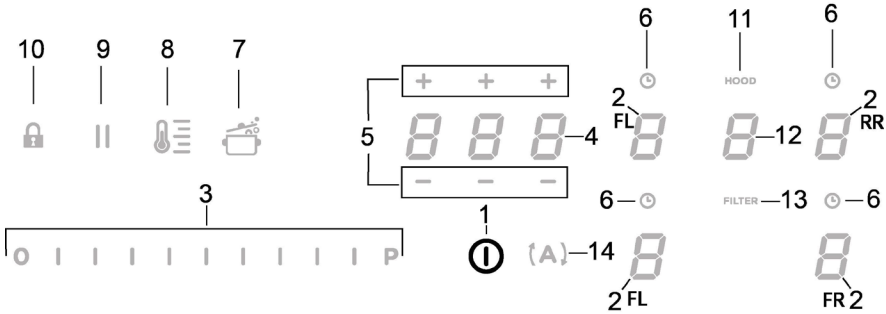
Przed ponownym wprowadzeniem do pomieszczenia, zasysane powietrze zostanie przefiltrowane przez odpowiednie filtry przeciwtłuszczowe i filtry przeciwzapachowe. Produkt jest wyposażony w zestaw filtrów przeciwzapachowych. Więcej informacji na temat rur i ich wymiarów wskazano na stronie dotyczącej akcesoriów w instrukcji montażu - Wersja filtrująca.

Ostrzeżenie: W przypadku odpływu wewnątrz mebla, zastosować minimalny przekrój przewodu przelotowego powietrza za pośrednictwem panelu w cokole o wartości około 120cm^2.

3. DZIAŁANIE

3.1 Panel sterowniczy





Przyciski dotykowe (TOUCH) / Wyświetlacz

1. ON/OFF płyty kuchennej/systemu wyciągowego
2. Wybór strefy grzewczej / Wyświetlacz strefy grzewczej
3. Zwiększanie/Zmniejszanie poziomu mocy gotowania i prędkości (moc) zasysania
   Wyświetlanie poziomu mocy gotowania i prędkości (mocy) zasysania
4. Aktywacja Timera „STAND ALONE"
   Wyświetlacz: Timer „STAND ALONE" / Timer Strefy gotowania.
5. Zwiększanie/Zmniejszanie czasu Timera „STAND ALONE" / Timer Stref grzewczych
6. Aktywacja Czasomierza stref grzewczych
   Wskaźnik Czasomierza stref grzewczych aktywny
7. Aktywacja Automatic Heat Up (Nagrzewanie Automatyczne).
8. Aktywacja Temperature Manager - Regulatora Temperatury (Warming Function - Funkcja Nagrzewania)
9. Pauza
10. Key Lock (Blokada Przycisków)
11. Wskaźnik Okapu aktywny
    IAktywacja Wskaźnika nasycenia Filtrów
12. Wybór/Aktywacja Okapu
    Wyświetlacz Okapu
    Wyświetlacz nasycenia Filtra węglowego/ceramicznego - Filtr przeciwtłuszczowy
13. Reset Nasycenia Filtrów
14. Aktywacja funkcji automatycznej okapu

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 garnków 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	0
Poziom Mocy	1...9-P
Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)	H
Pot Detector (Detektor Garnka)	u
Aktywna funkcja Bridge	n
Aktywna funkcja Temperature Manager (Regulator Temperatury)	t
Funkcja Pauzy	II
Funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatyczne)	A

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 Detector (Detektor Garnka):** Produkt automatycznie odczytuje obecność garnka w strefach grzewczych.
• **Safety Shut Down (Wyłączanie Bezpieczeństwa):** Ze względów bezpieczeństwa, każda strefa grzewcza posiada maksymalny czas działania, który zależy od ustawionego poziomu mocy.
• **Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego):** Po wyłączeniu jednej lub kilku stref grzewczych, obecność ciepła resztkowego jest wskazywana na wyświetlaczu danej strefy, za pomocą symbolu „H".

3.2.4 Działanie
Uwaga: Najpierw należy uaktywnić wybraną strefę.

• **Włączenie:** Krótko ⏻ dotknąć **ON/OFF (1)** płyty kuchennej/okapu: symbol ⏻ podświetli się;
przy długotrwałym dotyku **wszystkie dostępne funkcje staną się widoczne na kilka chwil**, po czym **tylko te główne pozostaną aktywne; pozostałe mogą być używane, i uaktywnią się następnie, podczas stosowania urządzenia**.

Ponownie wcisnąć ⏻ **ON/OFF (1)** , aby wyłączyć.

• Wybór stref grzewczych
Dotknąć (nacisnąć na) strefę **Wybór/Wyświetlacz (2)** odpowiadającą wymaganej strefie grzewczej.

- Poziom Mocy
Dotknąć i przesunąć palec wzdłuż **Paska wyboru (3)**:
w prawo, aby zwiększyć poziom mocy;
w lewo, aby zmniejszyć poziom mocy.
Ustawiony poziom mocy zostanie wyświetlony w strefie Wyboru/Wyświetlacza (2)
Jest dostępnych 9 poziomów mocy + intensywny poziom mocy wskazywany na wyświetlaczu symbolem „P" (**Power Booster - Wzmacniacz Mocy**).
Poziom mocy „P" (**Power Booster - Wzmacniacz Mocy**) pozostaje aktywny przez 5 minut, po czym moc wraca do poprzedniego poziomu.

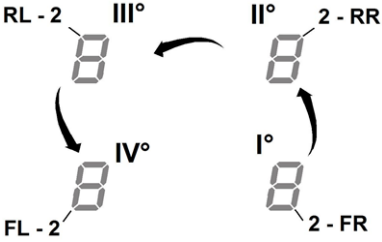
- Bridge Zones (Strefy Łączone): Strefy grzewcze **FL** (**„Master"**) i **RL** (**„Drugorzędna"**) dzięki funkcji **Bridge** mogą pracować parami tworząc jedną strefę o takim samym poziomie mocy. Taka funkcja umożliwia równomierne gotowanie w dużych garnkach i patelniach.

Aby uaktywnić Funkcję Bridge:
- jednocześnie wybrać obydwie strefy grzewcze, których chce się użyć
- na **Wyświetlaczu (2) „Drugorzędnej" strefy grzewczej pojawi się symbol „n"**
- za pomocą **Paska wyboru (3) będzie można ustawić Poziom (Moc) pracy,** który wyświetli się na **Wyświetlaczu (2)** strefy grzewczej „**Master**"
- aby dezaktywować **Funkcję Bridge** wystarczy powtórzyć taką samą procedurę jak w przypadku aktywacji

• Power Limitation (Ograniczenie mocy)
Funkcja Power Limitation (Ograniczenie Mocy) umożliwia ustawienie działania produktu ograniczając jego maksymalny pobór.

Uwaga: ustawienia należy dokonywać na wyłączonej płycie, **bez** wciskania przycisku ⏻ **ON/OFF (1)**, w momencie podłączenia płyty kuchennej do sieci elektrycznej lub po ponownym podłączeniu sieci, w ciągu 2 kolejnych minut.

Aby ustawić funkcję Power Limitation (Ograniczenie mocy):
- wcisnąć (A)
(który będzie migał tylko przez pierwsze 2 minuty od momentu podłączenia zasilania)
- trzymając wciśnięty (A) pojedynczo wciskać wszystkie strefy **Wyboru/Wyświetlacza (2)** stref grzewczych, w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, poczynając od prawej przedniej strefy (**FR**)



- przy każdym wciśnięciu, nastąpi emisja krótkiego sygnału dźwiękowego

- po wciśnięciu **wszystkich Wyświetlaczy (2)**, będzie można puścić przycisk (A).

-na **Wyświetlaczu (2) strefy tylnej lewej (RL)** pojawią się zamiennie symbole „**C**" i „**0**" wskazujące możliwość dokonania ustawienia:

wybrać Wyświetlacz **(2-RL)**
następnie przesunąć po **Pasku wyboru (3)**, dopóki na Wyświetlaczu nie pojawią się symbole „**C**" i „**8**",
na Wyświetlaczu (**2-FL)** wyświetli się bieżące ustawienie
0 = 7,4 KW (ustawienie domyślne)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
Aby zmienić ustawienie funkcji Power Limitation (Ograniczenie mocy)
- wcisnąć **Wyświetlacz (2) przedniej lewej strefy (FL)**
- następnie przejść po **Pasku wyboru (3)**, aby wybrać nowe ustawienie

- aby zapisać wybór wcisnąć na 2 sekundy przycisk ⏻ **ON/OFF (1)**; zostanie wyemitowany dłuższy sygnał dźwiękowy potwierdzający ustawienie.

3.3 Użytkowanie systemu wyciągowego

- Włączenie: Krótkie dotknięcie ⏻ **ON/OFF (1)** płyty kuchennej/ okapu: symbol ⏻ podświetli się.
Ponownie dotknąć, aby wyłączyć.

• **Włączenie systemu wyciągowego: Otworzyć Flap** dotknąć **Strefy wyboru (12)**, 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:**
Okap wyposażony jest w 3 poziomy prędkości (mocy) zasysania
Dotknąć i przesunąć palec wzdłuż **Paska wyboru (3)**:
w prawo, aby zwiększyć lub w lewo, aby zmniejszyć siłę zasysania.
Moc zasysania będzie wyświetlona w strefie Wyboru/Wyświetlacza (12)

• **Power Booster (Wzmacniacz Mocy)**
Produkt wyposażony jest w 2 dodatkowe poziomy mocy (ponad poziomem 3)
– **Power Booster (Wzmacniacz Mocy) 1** : ustawiony na 15min
– **Power Booster (Wzmacniacz Mocy) 2** : ustawiony na 5 min, po czym moc powraca do poprzednio ustawionego poziomu.

Dotknąć i przewinąć palcami **Pasek wyboru (3)** (ponad poziom 3) by aktywować Power Booster (Wzmacniacz Mocy) 1
Poziom Power Booster (Wzmacniacza Mocy) 1 wskazany jest w strefie Wybór/Wyświetlacz (12) migającym numerem "4"

Dotknąć i przewinąć palcami **Pasek wyboru (3)** (ponad poziom 3) by aktywować Power Booster (Wzmacniacz Mocy) 2
Poziom Power Booster (Wzmacniacza Mocy) 2 wskazany jest w strefie Wybór/Wyświetlacz (12) migającym symbolem "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 garnków i patelni można użyć zaworu spustowego, znajdującego się w dolnej części produktu, w celu wyeliminowania wszelkich pozostałości, zapewniając maksymalne bezpieczeństwo higieniczne. **Rys. 1a**

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 ścierne. **NIE STOSOWAĆ ALKOHOLU!**

4.2.2 Filtr przeciwtłuszczowy

Rys. 3.3 - 3.5Zatrzymuje 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. 3

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 przeciwtłuszczowego. 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.

CS

1. NÁVOD K POUŽITÍ

1.1 Nádoby na vaření

Používejte pouze hrnce s tímto symbolem .

Důležité:
abyste zabránili trvalému poškození varné desky, nikdy nepoužívejte:

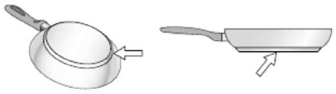
- nádoby, jejichž dno není dokonale rovné;
- kovové nádoby se smaltovaným dnem;
- nádoby s drsným spodkem, aby nedošlo k poškrábání povrchu desky;
- nikdy nepokládejte teplé hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky.
  Ne všechny hrnce vhodné pro indukci pracují efektivně kvůli dnům částečně vyrobeným z feromagnetického materiálu!! Při nákupu hrnců a pánví ověřte, zda:
- dno je kompletně zhotovené z feromagnetického materiálu. V opačném případě bude snížena jak účinnost přenosu tepla, tak jeho rovnoměrnost, s teplotami povrchu pánve/hrnce nevhodnými pro vaření.

NE!

- dno neobsahuje hliník: nádobí se nezahřívá a induktory jej rovněž nemusí rozpoznat.

NE!

- dna jsou nerovná nebo mají drsný povrch.
  Zmenšují kontaktní plochu mezi induktorem a nádobím, snižují účinnost a zhoršují postup a výsledek vaření.



ANO!

Důležité: nikdy neumisťujte 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 hrnců vyšších než 22 cm.
- Umístěte hrnec 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:

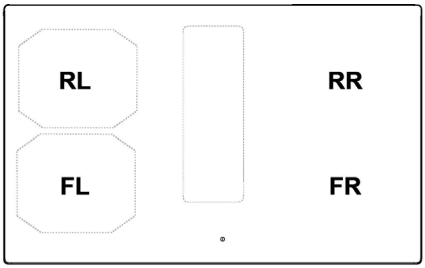
! Doporučuje se maximální délka trubek 7 lineárních metrů.
! Na celkem 7 lineárních metrech se doporučuje použít maximálně dvě zakřivení o velikosti 90°
! Vyvarujte se drastickým změnám v průřezu potrubí, vždy upřednostňujte průřez rovný Ø 150 mm (nebo pravoúhlý 222 x 89 mm).

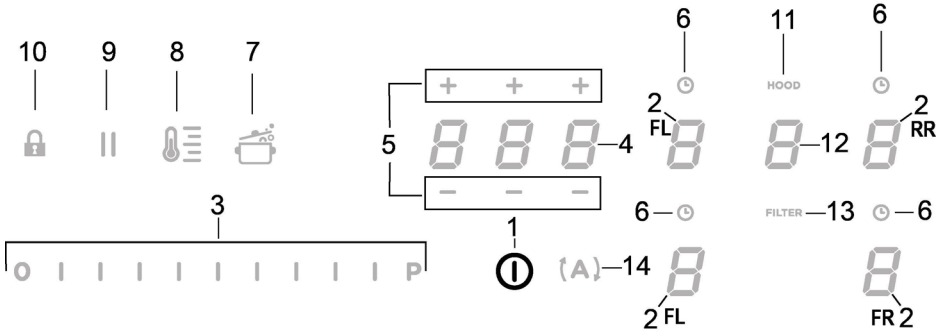
2.2 Verze s filtrováním

Odsávaný vzduch bude filtrován přes speciální tukové filtry a pachové filtry a poté bude znovu přiváděn do místnosti. Další informace naleznete na stránce příslušenství v instalačním návodu - Verze s filtrováním.
Upozornění: V případě odvodu uvnitř skříně zajistěte minimální průchod vzduchu přes soklový panel o cca 120cm^2.

3. PROVOZ

3.1 Ovládací panel





Dotyková tlačítka (TOUCH)/displej

1. ON/OFF varné desky/systému odsávání
2. Výběr varných zón/displej varných zón
3. Zvýšení/snížení úrovně výkonu vaření a sací rychlosti (výkonu)
   Zobrazení úrovně výkonu vaření a sací rychlosti (výkonu)
4. Aktivace časovače Timer „STAND ALONE“
   Displej: Timer (časovač) “STAND ALONE”/Timer (časovač) varné zóny
5. Navýšení/snížení doby časovače Timer “STAND ALONE”/Timer varných zón
6. Aktivace časovače varných zón
   Ukazatel aktivního časovače varných zón
7. Aktivace Automatic Heat Up (automatické zahřátí)
8. Aktivace funkce správce teploty Temperature Manager (Warming Function)
9. Pauza
10. Key Lock (zámek tlačítek)
11. Ukazatel aktivního odsávače
    Aktivace ukazatele nasycení filtrů
12. Výběr/aktivace odsávače
    Displej odsávače
    Displej nasycení uhlíkového/keramického filtru – tukového filtru
13. Reset nasycení filtrů
14. Aktivace automatické funkce odsávače

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 nejpřísnějším 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 hrnce)	u
Funkce Bridge aktivní	n
Funkce Temperature Manager (správce teploty) aktivní	c
Funkce Pauza	II
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 hrnce: proces ohřevu se nespustí nebo se přeruší v případě, když hrnce nebudou přítomny nebo budou odstraněny.
• **Pot Detector (detektor hrnce):** Spotřebič automaticky detekuje přítomnost hrnců 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 krátce ⏻ **ON/OFF (1)** varné desky/odsávače: symbol ⏻ se rozsvítí;
při delším stisknutí **se na několik okamžiků zobrazí všechny dostupné funkce**, poté **zůstanou aktivní pouze ty hlavní; ostatní mohou být použité a aktivovat se později, během používání spotřebiče.**
Znovu stiskněte ⏻ **ON/OFF (1)** pro vypnutí.

• **Volba varných zón**
Dotkněte se (stiskněte) oblasti **výběru/displeje (2)** odpovídající požadované varné zóně.

• **Úroveň výkonu**
Dotkněte se a posouvejte prsty po **volicí liště (3):**
doprava pro zvýšení stupně výkonu;
doleva pro snížení stupně výkonu.
Nastavená úroveň výkonu se zobrazí v oblasti výběru/displeje (2).

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.

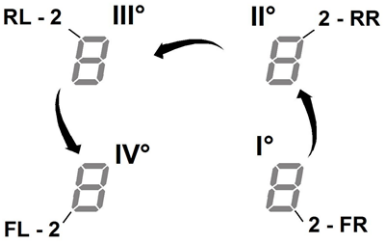
• **Bridge Zones (spojení více varných zón):** Varné zóny **FL** (**"Master"**) a **RL** ("**sekundární**") jsou díky funkci **Bridge** schopny pracovat ve dvojicích kombinovaným způsobem a vytvořit jedinou zónu se stejnou úrovní výkonu. Tato funkce umožňuje rovnoměrné vaření i v pekáčích a pánvích velkých rozměrů.

Pro aktivaci funkce Bridge:
- zvolte současně dvě varné zóny, které chcete použít
- na **displeji (2)** varné zóny **"sekundární" se zobrazí symbol "n"**
- pomocí **volicí lišty (3) bude možné nastavit provozní stupeň (výkon),** který bude zobrazený na **displeji (2)** varné zóny "**Master**"
- pro vypnutí **funkce Bridge** stačí zopakovat stejný postup jako při jejím zapnutí

• **Power Limitation (omezení výkonu)**
Funkce Power Limitation (omezení výkonu) umožňuje nastavit fungování spotřebiče s omezením maximální spotřeby.

Poznámka: nastavení musí být provedeno na vypnuté desce, **bez** stisknutí tlačítka ⏻ **ON/OFF (1)** , ve chvíli připojení varné desky k elektrické síti, nebo při opětovném připojení samotné elektrické sítě, během následujících 2 minut.

Pro nastavení Power Limitation (omezení výkonu):
- stiskněte (A)
(bude blikat pouze během prvních 2 minut od napájení výrobku)
- držte stisknuté (A) stiskněte, postupně, všechny oblasti **Volby/displeje (2)** varných zón, proti směru hodinových ručiček z pravé přední zóny (**FR**)



- při každém stisknutí zazní krátký zvukový signál
- po stisknutí **všech displejů (2),** bude možné uvolnit tlačítko (A):

- **displej (2) levé zadní zóny (RL)** zobrazí postupně střídavě symboly "**C**" a "**0**", na znamení, že je možné provést nastavení:

zvolte displej **(2-RL)**
poté procházejte **volicí lištou (3)**, dokud se na displeji nezobrazí

symboly "**C**" a "**8**",
na displeji (**2-FL)** bude zobrazeno aktuální nastavení
0 = 7,4 KW (výchozí nastavení)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
Pro změnu nastavení Power Limitation (omezení výkonu)
- stiskněte **displej (2) levé přední zóny (FL)**
- procházejte postupně **volící lištou (3)**, k provedení nového nastavení

- pro uložení provedené volby stiskněte tlačítko **ON/OFF (1),** na 2 sekundy; pro potvrzení nastavení bude vydán delší zvukový signál.

3.3 Použití systému odsávání

• **Zapnutí:** Krátce se dotkněte **ON/OFF (1)** varné desky/odsávače: symbol se rozsvítí.
Dotkněte se znovu pro vypnutí.

• **Zapnutí systému odsávání: Otevřete klapku** dotkněte se **Zóny výběru (12)** pro aktivaci 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 zapnutém odsávání, pokud je **FLAP** (klapka) zcela zavřená, automaticky zastaví motor. V odsávání je pokračováno, až když je **FLAP**.(klapka) znovu otevřena.

• Rychlost (výkon) odsávání:
Odsávač je vybaven 3 úrovněmi rychlosti (výkonu) sání.
Dotkněte se a posouvejte prsty po **volicí liště (3):**
doprava pro navýšení nebo doleva pro snížení sacího výkonu.
Sací výkon se zobrazí v oblasti výběru/zobrazení (12)

• Power Booster (posilovač výkonu)
Výrobek je vybaven 2 dalšími úrovněmi výkonu (nad úroveň 3)
– **Power Booster (posilovač výkonu) 1** : načasovaný na 15 min.
– **Power Booster (posilovač výkonu) 2** : načasovaný na 5 min.,
poté se výkon vrátí na dříve nastavenou úroveň.

Dotkněte se a posouvejte prsty po **volicí liště (3)** (nad úroveň 3) a aktivujte Power Booster (posilovač výkonu) 1.
Úroveň Power Booster (posilovač výkonu) 1 je označena v oblasti výběru/displeje (12) blikajícím číslem "4".

Dotkněte se a posouvejte prsty po **volicí liště (3)** (nad úroveň 3) a aktivujte Power Booster (posilovač výkonu) 2.
Úroveň Power Booster (posilovač výkonu) 2 je označena v oblasti výběru/displeje (12) blikajícím symbolem "P".

3.4 Tabulky výkonu

Úroveň výkonu		Typ vaření	Použití (na základě zkušeností a zvyků při vaření)
Max.výkon	P	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 rozpuštění 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**	Opěrná plocha	Varná deska je v pohotovostní nebo vypnuté poloze (případné 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 nesvítí 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 skvrn. 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 hrnců je možné zasáhnout vypouštěcím ventilem umístěným ve spodní části výrobku tak, aby se odstranily veškeré zbytky a zajistila se maximální hygienická bezpečnost. **Obr. 1a**

4.2 Údržba systému odsávání

4.2.1 Čištění

Pro čištění je třeba použít **VÝHRADNĚ** látku navlhčenou neutrálními tekutými čistícími prostředky. **NEPOUŽÍVEJTE ŽÁDNÉ NÁSTROJE NEBO POMŮCKY NA ČIŠTĚNÍ.**

NEPOUŽÍVEJTE ALKOHOL!

4.2.2 Tukový filtr

Obr. 3.3 - 3.5Zadržuje 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. 3

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.

SK

1. NÁVOD NA POUŽITIE

1.1 Nádoby použité na varenie

Používajte len hrnce so symbolom .

Dôležité:

aby sa zabránilo trvalému poškodeniu povrchu dosky, nepoužívajte:

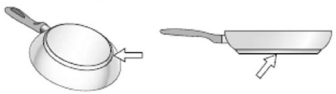
- nádoby s nedokonale rovným dnom;
- kovové nádoby so smaltovaným dnom;
- nádoby s drsným podkladom, aby sa zabránilo poškrabaniu plochy varnej dosky;
- nikdy neklaďte teplé hrnce a panvice na povrch ovládacieho panelu varnej dosky.
  Nie všetky hrnce vhodné na indukciu sú účinné z toho dôvodu, že ich dná sú čiastočne zložené z feromagnetického materiálu!! Pri nákupe hrncov alebo panvíc 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/hrnca, ktoré nie sú vhodné na varenie.

NIE!

- Dno neobsahuje hliník: riad sa nezohrieva a možno ho nerozpoznávajú ani induktory.

NIE!

- Nerovné dná alebo dná s drsným povrchom.
  Odoberajú kontaktnú plochu medzi induktorom a riadom, pričom znižujú jeho účinnosť a kazia zážitok z varenia.



ÁNO!

Dôležité: nikdy neklaďte teplé hrnce a panvice na povrch ovládacieho panelu varnej dosky.

1.1.1 Už existujúce nádoby

Môžete skontrolovať, či materiál hrnca je magnetický použitím jednoduchého magnetu. Hrnce nie sú vhodné, ak nie sú magneticky zistiteľné. V takom prípade platia aj pokyny uvedené v predchádzajúcom odseku.

3. PREVÁDZKA

1.1.2 Odporúčané priemery dna hrnca

DÔLEŽITÉ: ak hrnce nemajú správne rozmery, varné zóny sa nezapnú.

Údaje o **minimálnom priemere hrnca, ktorý sa má použiť** na každej jednotlivej 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 dna rovnaký ako má varná zóna.
- tam, kde je to možné, nechajte pokrievku na hrncoch počas varenia a najmä v prípade hrncov s výškou presahujúcou 22 cm.
- hrniec umiestnite do stredu varnej 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 príruba).

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 kolená 90°

! Vyhnite sa drastickým zmenám prierezu potrubia, vždy uprednostnite prierez ekvivalentný k Ø 150 mm (alebo obdĺžnikový 222 x 89 mm).

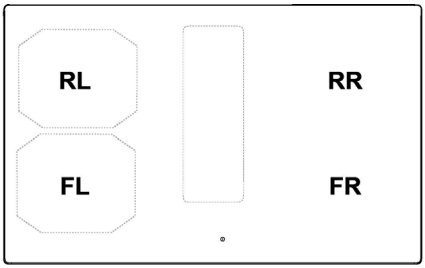
2.2 Filtračná verzia

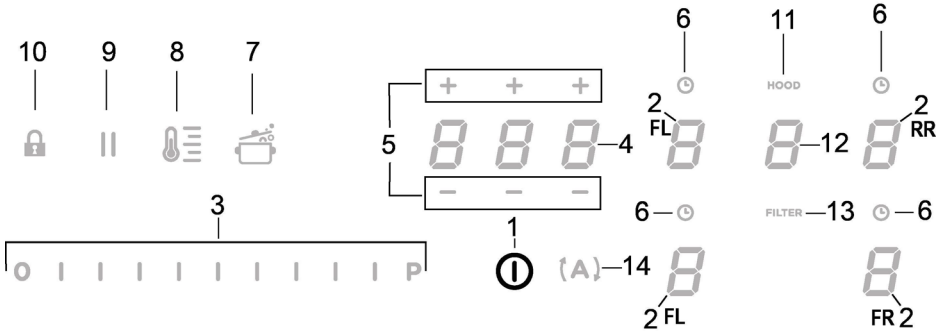
Nasatý vzduch sa bude filtrovať pomocou vhodných tukových filtrov a zápachových filtrov pred opätovným dopravením do miestnosti.

Viac informácií nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva v návode na montáž - Filtračná verzia.

Varovanie: V prípade vypúšťanie dovnútra nábytku zabezpečte minimálny prechodový úsek vzduchu pomocou panelu podstavca približne 120cm^2.

3.1 Ovládací panel





Dotykové tlačidlá (TOUCH) / Displej

1. ON/OFF varnej dosky/odsávacieho systému
2. Voľba varných zón / Displej varnej zóny
3. Zvýšenie/Zníženie úrovne výkonu varenia a rýchlosti (výkonu) odsávania
   Zobrazenie úrovne výkonu varenia a rýchlosti (výkonu) odsávania
4. Aktivácia časovača „STAND ALONE“
   Displej: Časovač „STAND ALONE“ / Časovač varných zón.
5. Zvýšenie/Zníženie času časovača „STAND ALONE“ / Časovača varných zón
6. Aktivácia časovača varných zón
   Ukazovateľ časovača varných zón aktívny
7. Aktivácia Automatic Heat Up (automatický ohrev).
8. Aktivácia funkcie Temperature Manager (Warming Function) (správa teploty - ohrievacia funkcia)
9. Pauza
10. Key Lock (zablokovanie tlačidiel)
11. Ukazovateľ odsávania aktívny
    Aktivácia ukazovateľa nasýtenia filtrov
12. Výber/aktivácia odsávača
    Displej odsávača
    Displej nasýtenia uhlíkového/keramického filtra – tukového filtra
13. Vynulovanie nasýtenia filtrov
14. Aktivácia automatického chodu odsávača

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 hrncov alebo, keď sú tieto zle položené ma 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 hrncov)	u
Funkcia Bridge (premostenie) aktívna	n
Funkcia Temperature Manager (správa teploty) aktívna	t
Funkcia Pauza	II
Funkcia Automatic Heat UP (automatický ohrev)	A

3.2.3 Vlastnosti dosky
• **Safe Activation (Bezpečná aktivácia):** Výrobok sa zapne iba v prítomnosti hrncov na varných zónach: proces ohrevu sa nespustí alebo sa preruší v prípade neprítomnosti alebo odstránenia hrncov.
• **Pot Detector (Detektor hrncov):** Výrobok automaticky zistí prítomnosť hrncov na varných zónach.
• **Safety Shut Down (Bezpečnostné vypnutie):** Z bezpečnostných dôvodov má každá varná zóna maximálnu dobu prevádzky, ktorá závisí od nastavenej úrovne výkonu.
• **Residual Heat Indicator (Ukazovateľ zostatkového tepla):** Pri vypnutí jednej alebo viacerých varných zón je prítomnosť zvyškového tepla signalizovaná príslušným znamením viditeľným na displeji zodpovedajúcej zóny pomocou symbolu „H".

3.2.4 Prevádzka
Poznámka: aktivujte najprv požadovanú zónu.

• **Zapnutie**:krátko sa dotknite ⏻ **ON/OFF (1)** varná doska/odsávač: symbol ⏻ sa rozsvieti;
pri predĺženom dotyku **budú všetky disponibilné funkcie viditeľné na chvíľu**, potom **zostanú aktívne iba základné funkcie; ostatné sa budú môcť použiť, a aktivujú sa, následne počas používania zariadenia.**
Znovu stlačte ⏻ **ON/OFF (1)** na vypnutie.

• Výber varných zón
Dotknite sa (stlačte) oblasti **Výberu/Displeja (2)**, ktorá zodpovedá požadovanej varnej zóne.

• Úroveň výkonu
Dotknite sa a prstami posúvajte po **Lište výberu (3):**
smerom doprava zvýšite výkon,
smerom doľava znížite výkon.
Nastavená úroveň výkonu sa zobrazí v oblasti Výber/Displej (2)
Disponibilných úrovní výkonu je 9 + jedna intenzívna úroveň výkonu označená na displeji symbolom „P" (**Power Booster (zvýšenie výkonu)**).
Úroveň výkonu „P" (**Power Booster (zvýšenie výkonu)**) zostane aktívna 5 minút, potom sa výkon vráti na predchádzajúcu úroveň.

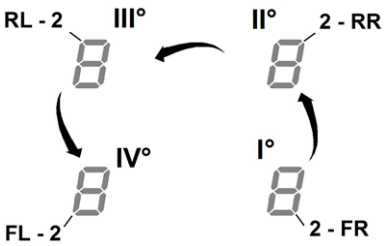
• **Bridge Zones:** Varné zóny **FL** („**Hlavná**") a **RL** („**Vedľajšia**") vďaka funkcii **Bridge** sú schopné pracovať v páre kombinovaným spôsobom, čím vytvárajú jedinečnú zónu s tou istou úrovňou výkonu. Táto funkcia umožňuje rovnomerné varenie s panvicami a hrncami väčších rozmerov.

Na aktiváciu funkcie Bridge:
- vyberte naraz obidve varné zóny, ktoré chcete používať
- na **displeji (2)** varnej zóny **„Vedľajšia" sa objaví symbol „n"**
- pomocou **Lišty výberu (3) je možné nastaviť prevádzkovú úroveň (výkon),** ktorá sa zobrazí na **Displeji (2)** „**Hlavnej**" varnej zóny
- na deaktiváciu **funkcie Bridge** stačí 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.

Poznámka: nastavenie sa musí vykonať pri vypnutej doske **bez** toho, aby ste stlačili tlačidlo ⏻ **ON/OFF (1)**, vo chvíli pripojenia varnej dosky do siete alebo pri opätovnom pripojení do siete, do 2 minút od pripojenia.

Na nastavenie funkcie Power Limitation (Obmedzenie výkonu):
- stlačte (A)
(symbol bude blikať, ale len prvé 2 minúty od pripojenia do siete)
- pri stále stlačenom (A) po jednom stláčajte všetky oblasti **Výberu/Displeja (2)** s jednotlivými varnými zónami. Začnite so zónou vpravo vpredu **(FR)**a postupujte v protismere hodinových ručičiek



- pri každom stlačení zaznie krátky zvukový signál
- po stlačení **všetkých displejov (2)** budete môcť uvoľniť tlačidlo (A) v tomto bode:

- **Displej (2) zóny vľavo vzadu (RL)** bude striedavo zobrazovať symboly „**C**" a „**0**", čo znamená, že je možné vykonať nastavenie:

zvoľte Displej **(2-RL)**
prstami posúvajte po **Lište výberu (3)**, až kým na displeji nebudú zobrazené symboly „**C**“ e „**8“**,
na displeji (**2-FL)** sa zobrazí aktuálne nastavenie
0 = 7,4 KW (predvolené nastavenie)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

Na zmenu nastavenia Power Limitation (obmedzenia výkonu)
- stlačte **Displej (2) v zóne vľavo vpredu (FL)**
- prstami posúvajte po **Lište výberu (3)** a vykonajte nové nastavenie
- na uloženie vykonaného výberu stlačte tlačidlo ⏻ **ON/OFF (1)** na 2 sekundy; zaznie predĺžený zvukový signál na potvrdenie vykonaného nastavenia.

3.3 Použitie odsávacieho systému

• **Zapnutie:** Krátko sa dotknite ⏻ **ON/OFF (1)** varná doska/odsávač: symbol ⏻ sa rozsvieti.
Znovu jemne stlačte na vypnutie.

• **Zapnutie odsávacieho systému: Otvorte klapku** jemným dotykom **Zóny výberu (12)** 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:
Odsávač je vybavený troma úrovňami rýchlosti (výkonu) odsávania
Dotknite sa a prstami posúvajte po **Lište výberu (3):**
smerom doprava na zvýšenie alebo smerom doľava na zníženie výkonu odsávania.
Výkon odsávania sa zobrazí v oblasti Výber/Displej (12)

• <u>Power Booster (zvýšenie výkonu):</u>
Výrobok je vybavený 2 prídavnými úrovňami výkonu (nad úrovňou 3)
– **Power Booster 1 (zvýšenie výkonu 1)**: časový limit 15 min,
– **Power Booster 2 (zvýšenie výkonu 2)**: časový limit 5 min,
potom sa výkon vráti na predtým nastavenú úroveň.

Dotknite sa a prstami posúvajte po **Lište výberu (3)** (nad úroveň 3) a aktivujte Power Booster 1 (zvýšenie výkonu 1)
Úroveň funkcie Power Booster 1 je zobrazená v oblasti Výber/Displej (12) pomocou blikajúceho čísla „4“

Dotknite sa a prstami posúvajte po **Lište výberu (3)** (nad úroveň 3) a aktivujte Power Booster 2 (zvýšenie výkonu 2)
Úroveň funkcie Power Booster 2 je zobrazená v oblasti Výber/Displej (12) pomocou blikajúceho symbolu „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	Vyprážať - vrieť	opiecť, začať varenie, zmraziť rozmrazené produkty, rýchlo zovrieť
Vysoký výkon	**7-8**	Opiecť – osmažiť - vrieť - grilovať	osmažiť, udržať silný var, variť a grilovať (krátko, 5-10 minút)
	6-7	Opiecť - 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 vrieť – zahustiť - miesiť	predĺžené varenia (ryža, omáčky, pečené mäso, ryba) v sprievodných tekutinách (napr. voda, víno, vývar, mlieko), miesť cesto
	2-3	Variť – začať vrieť – 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 škvrny. 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 hrncov 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**

4.2 Údržba odsávacieho systému

4.2.1 Čistenie

Pri čistení je treba použiť **VÝLUČNE** látku navlhčenú neutrálnymi tekutými čistiacimi prostriedkami.

NEPOUŽÍVAJTE ŽIADNE NÁSTROJE ALEBO POMOCKY NA ČISTENIE. NEPOUŽÍVAJTE ALKOHOL!

4.2.2 Tukový filter

Obr. 3.3 - 3.5Udržuje častice tukov pochádzajúcich z varenia.

Musí byť čistený jedenkrát za mesiac s nedráždivými čistiacimi prostriedkami, ručne alebo v umývačke riadu s nízkou teplotou a s krátkym umývacím cyklom.

Umývaním v umývačke riadu, protitukový kovový filter môže vyblednúť, ale jeho filtračné vlastnosti sa tým vôbec nezmenia.

4.2.3 Zápachový filter

(iba pre filtračnú verziu) Obr. 3

Udržuje nepríjemné 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.

HU

1. HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

1.1 Főzőedények

Kizárólag olyan főzőedényeket használjon, amelyeken szerepel a jelölés.

Fontos:

A főzőlap maradandó károsodásának elkerülése érdekében ne használjon:

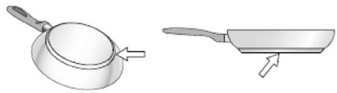
- nem teljesen egyenes aljú főzőedényt;
- zománcozott aljú fém főzőedényt;
- durva aljú főzőedényeket, mert megkarcolja a főzőlap felületét;
- soha ne helyezze a forró edényt a főzőlap vezérlőpanelére.
  Nem minden indukciós edény működik hatékonyan, a részben ferromágneses anyagból készült alj miatt!! 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 elképzelhető, 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 lábast.

2. AZ ELSZÍVÓ HASZNÁLATA

Az elszívórendszert beszívó vagy külső ürítő illetve szűrős belső keringtető verzióban is lehet használni.

Keresse fel a www.elica.com és a www.shop.elica.com webhelyeket a rendelkezésre 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 felszereltség része).

Csatlakoztassa a tömlős terméket a falra megfelelő átmérőjű levegőkimenettel (csatlakozó karima).

A csövekkel 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 csatorna szakaszában, mindig a Ø 150 mm-rel (vagy a téglalap alakú 222 x 89 mm-rel) egyenértékű szekciót részesítse előnyben.

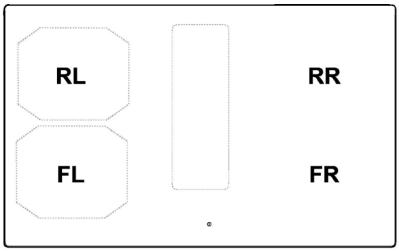
2.2 Szűrő változat

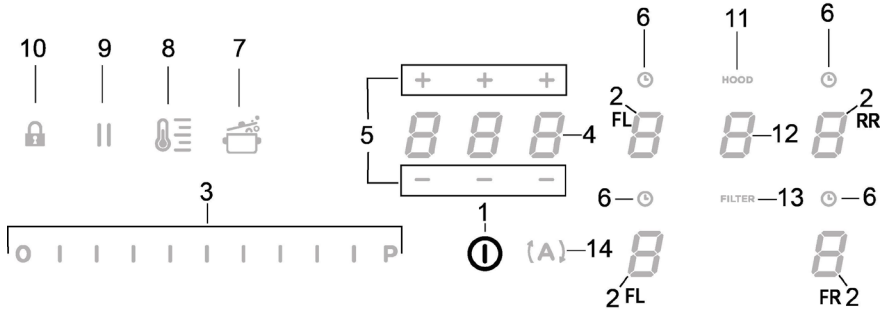
A beszívott levegőt megfelel zsírszűrőkkel és szagszűrőkkel szűri, mielőtt ismét a szobába engedi. További információkért lásd a szűrő verzió telepítési kézikönyvének tartozékok oldalát.

Tájékoztatás: A szekrény belsejében történő kiürítés esetén a levegő áthaladásához biztosítson egy körülbelül minimum 120cm^2-nyi szakaszt a lábazati panelen keresztül.

3. MŰKÖDÉS

3.1 Vezérlőpanel





Érintőgombok (TOUCH) / Kijelző

1. Főzőlap/elszívó rendszer BE/KI
2. Főzőzóna kiválasztása / Főzőzóna kijelzője
3. A főzési teljesítményszint és a szívási sebesség (teljesítmény) növekedése/csökkenése
   A főzési teljesítményszint és a szívási sebesség (teljesítmény) megjelenítése
4. „STAND ALONE" időzítő bekapcsolása
   Display (Kijelző): „STAND ALONE" időzítő / Főzőzónák időzítő.
5. STAND ALONE" időzítő / Főzőzónák időzítő idejének növelése/csökkentése
6. Főzőzóna Timer (Időzítő) Aktiválása
   Főzőzóna Timer (Időzítő) Jelző aktív
7. Automatic Heat Up (Automata Melegítő) aktiválása.
8. Hőmérséklet Manager Aktiválása (Warming Function - Melegítő Funkció)
9. Szünet
10. Key Lock (Biztonsági zárolás)
11. Elszívó aktív jelző
    Szűrő telítettség jelző aktiválása
12. Elszívó Kiválasztása/Aktiválása
    Elszívó Display (Kijelző)
    Szén/kerámia szűrő telítettség Display (Kijelző) – Zsírszűrő
13. Szűrők Telítettsége Reset (Visszaállítása)
14. Elszívó automata funkció aktiválása

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
Aktív Bridge funkció	n
Temperature Manager (Hőmérséklet-kezelő) funkció aktív	u
Szünet funkció	II
Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció	A

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:** Röviden érintse meg a ⏻ **BE/KI (1)** főzőlap/elszívó gombot: a ⏻ jelzés világít;
hosszabb ideig tartó érintéssel **minden elérhető funkció néhány pillanatig láthatóvá válik**, ezután **csak a főbb funkciók maradnak aktívak, a többi később, az eszköz használatakor válik használhatóvá, illetve aktiválódik.**

Kikapcsoláshoz ismét nyomja meg a ⏻ **BE/KI (1)** gombot.

• **Főzőzóna kiválasztása**
Érintse (nyomja) meg a kívánt főzőzónához tartozó **Választás/Kijelző (2)** területet.

• **Teljesítményszint**
Érintse meg és ujjait futtassa végig a **Kiválasztósáv (3) mentén:**
jobbra a teljesítményszint növeléséhez;
balra a teljesítményszint csökkentéséhez.
A beállított teljesítményszint megjelenik a Választás/Kijelző (2) területen

Az elérhető teljesítményszintek száma 9 + egy intenzív teljesítményszint, amelyet a kijelzőn a "P" szimbólum jelöl (**Power Booster (Teljesítményfokozó)**).
A "P" (**Power Booster (Teljesítményfokozó)**) teljesítményszint 5 percig marad aktív, azután a teljesítmény visszatér az előző szintre.

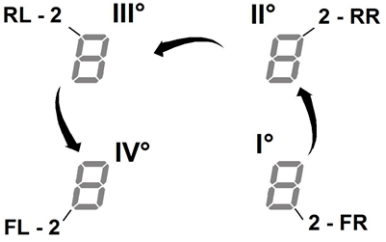
• **Bridge Zones (Híd zónák):** Az **FL** („**Master**") és **RL** („**Másodlagos**") főzőzónák a **Bridge** funkciónak köszönhetően képesek kombinált módban együtt működni, így egy egyenlő teljesítményszintű, egységes zónát hoznak létre. Ezzel a funkcióval egyenletes főzést érhet el nagy méretű tálak és edények használatakor.

A Bridge funkció aktiválásához:
- egyidejűleg válassza ki a két használni kívánt főzőzónát
- a **„Másodlagos" főzőzóna kijelzőjén (2) feltűnik a „n"** jel
- a **Választósávon (3)** keresztül **lehetővé válik beállítani a Működési szintet (Teljesítmény),** amely látható lesz a „**Master**" főzőzóna **Kijelzőjén (2)**
- a **Bridge Funkció** kiiktatásához elegendő megismételni ugyanezt az aktiválási eljárást

• **Power Limitation**
A Power Limitation funkcióval beállíthatja a termék működését, az elnyelést maximálisra csökkentve.

Megjegyzés: e beállítást kikapcsolt lappal kell elvégezni, az ⏻ **ON/OFF (1)** gomb megnyomása **nélkül**, a főzőlap az elektromos áramhoz való csatlakozásakor, vagy maga az áram visszakapcsolásakor, a következő 2 percen belül.

Power Limitation beállításához:
- nyomja meg a (A) gombot
(amely villogni fog, a termék betáplálása első 2 percében)
- nyomva tartva a (A) gombot, nyomja meg egyesével a főzőzóna **Választó/Kijelzője (2)** összes területét az óra járásával megegyező irányban, a frontális jobb oldali zónától indulva (**FR**)



- minden megnyomáskor egy rövid hangjelzés hallatszik
- miután megnyomta az **összes kijelzőt (2),** ezen a ponton engedheti el a (A) gombot:
- a **bal hátsó (RL) zóna kijelzője (2)** felváltva fogja mutatni a „**C**" és „**0**" jeleket, amely azt jelzi, hogy el lehet végezni a beállítást:

válassza ki a **(2-RL)** kijelzőt

ezután görgesse le a **Választósávot (3)**, amíg a Kijelzőn nem lesz látható a „**C**" és „**8**" jel,
a Kijelzőn (**2-FL)** megjelenik az aktuális beállítás
0 = 7,4 KW (alapértelmezett beállítás)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
A Power Limitation beállításának változtatásához
- nyomja meg a **bal frontális (FL) zóna kijelzőjét (2)**
- gördítse majd le a **Választósávot (3)** az új beállításhoz

- a kiválasztás mentéséhez nyomja meg az ⏻ **BE/KI (1)** gombot 2 másodpercig; egy hosszabb hangjelzés megerősíti az elvégzett beállítást.

3.3 Az elszívó rendszer használata

• **Bekapcsolás:** Röviden érintse meg a ⏻ **BE/KI (1)** főzőlap/ elszívó gombot: a ⏻ jelzés világít.
Kikapcsoláshoz ismét érintse meg.
• **Az elszívó rendszer bekapcsolása: Nyissa ki a Flap-et,** érintse meg a **Kiválasztási zónát (12)** 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):
Az elszívó 3 sebességi (teljesítmény) fokozattal rendelkezik
Érintse meg és ujjait futtassa végig a **Kiválasztósáv (3) mentén:** jobbra az elszívási teljesítmény növeléséhez vagy balra annak csökkentéséhez.
Az elszívási teljesítmény a Választás/Kijelző (12) területen jelenik meg

• Power Booster (Teljesítményfokozó)
A termék 2 kiegészítő teljesítményszinttel rendelkezik (a 3. szinten túl)
– **Power Booster (Teljesítményfokozó) 1**: 15 percre van beállítva
– **Power Booster (Teljesítményfokozó) 2**: 5 percre van beállítva,
ezt követően visszaáll a korábban beállított szintre.

Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztósáv (3)** mentén (a 3. szinten túl) és aktiválja a Power Booster (Teljesítményfokozó) 1-t
A Power Booster (Teljesítményfokozó) 1 szint megjelenik a Választás/Display (Kijelző) (12) területen a villogó "4"-es számmal

Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztósáv (3)** mentén (a 3. szinten túl) és aktiválja a Power Booster (Teljesítményfokozó) 2-t
A Power Booster (Teljesítményfokozó) 2 szint megjelenik a Választás/Display (Kijelző) (12) a villogó* „P" szimbólummal

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 felmelegszenek
	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 percig)
	6-7	Pirítás - főzés - párolás - sütés - grillezés	olajban megfuttatáshoz, forralás lassú fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (közepesen hosszú ideig, 10-20 percig), 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, sültek, 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, sültek, 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 maradékhő 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 tönkretehetik 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 kéztörlőt vagy hasonló termékeket használjon (tartsa be a gyártó utasításait).

NE HASZNÁLJON GŐZTISZTÍTÓT!

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**

4.2 Az elszívó rendszer karbantartása

4.2.1 Tisztítás

A tisztításhoz KIZÁRÓLAG semleges folyékony mosószerrel átitatott nedves ruhát használjon. **A TISZTÍTÁSHOZ NINCS SZÜKSÉG SEMMMILYEN ESZKÖZRE.** Kerülje a súrolószert tartalmazó mosószerek használatát. **NE HASZNÁLJON ALKOHOLT!**

4.2.2 Zsírszűrő

ábra 3.3 - 3.5Visszatartja a főzésből eredő zsírrészecskéket.

Havonta egyszer nem agresszív tisztítószerrel, 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 3

Magában tartja a főzésből származó kellemetlen szagokat.

A termék szagszűrőkkel 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 percig. A megfelelő regeneráció biztosítja az állandó szűrési hatékonyságot 5 évig.

BG

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 ефикасно, 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 контактна 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 диаметъра 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 cm.
- 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 ефикасност на аспирация:

! препоръчва се една максимална траектория на тръбите от 7 Линейни 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).

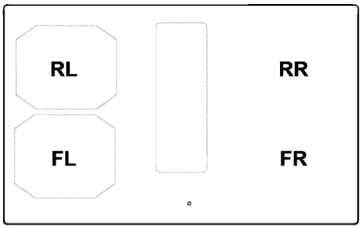
2.2 Филтрираща версия

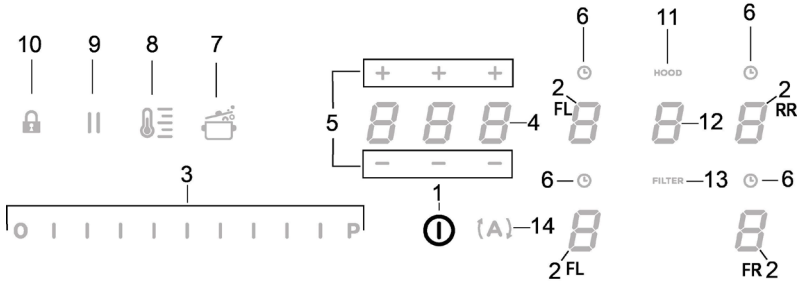
Засмуканият въздух ще бъде филтриран посредством специални филтри за мазнини и филтри срещу миризми, преди да бъде пренасочен в стаята. За по-подробна информация за, вижте страниците, посветена на аксесоарите на ръководството с инструкции - Филтрираща версия.

Предупреждение: При сифон във шкаф, предвидете минимален участък за преминаване на въздуха чрез панела на цокъла около 120cm^2.

3. ФУНКЦИОНИ

3.1 Контролен панел





Сензорни бутони (TOUCH) / Дисплей

1. ON/OFF ON/OFF плот за готвене/ система за аспирация
2. Избор на Зона на готвене / Дисплей на зона на готвене
3. Увеличаване/Намаляване на мощността на готвене и скоростта (мощност) на аспирация
   Визуализация на мощността на готвене и скоростта (мощност) на аспирация
4. Активиране на Timer "STAND ALONE"
   Дисплей : Timer "STAND ALONE" / Timer Зона на готвене.
5. Увеличаване/Намаляване на времето Timer "STAND ALONE" / Timer Зони на готвене
6. Активиране Таймер Зона за Готвене
   Индикатор Таймер Зона за готвене активен
7. Активиране Автоматично Нагряване (Автоматично Нагряване).
8. Активиране (Температурен мениджър) (Warming Function) (Функция Нагряване)
9. Пауза
10. Key Lock
11. Индикатор активен Аспиратор
    Активиране на индикатори за Запушване на Филтри
12. Избор/Активиране аспиратор
    Дисплей Аспиратор
    Дисплей задръстване Филтър въглен/керамичен – Филтър мазнини
13. Ресет Задръстване Филтри
14. Активиране автоматична функция на аспиратор

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.

Изчакайте 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	0
Ниво на Мощност	1...9-P
Residual Heat Indicator (Индикатор за Остатъчна Топлина)	H
Pot Detector (Детектор за капки)	U
Функция Bridge активирана	n
Функция Temperature Manager (Температурен Мениджър) активна	t
Функция Пауза	II
Функция Automatic Heat UP (Автоматично Нагряване)	A

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 за кратко ⏻ **ON/OFF (1)** плот за готвене/ аспиратор: символът ⏻ светва;
с едно удължено докосване**, всички налични функции ще станат видими за няколко секунди**, след което **ще останат активни само главните; другите ще могат да бъдат използвани и ще се активират, в последствие, по време на употребата на устройството.**

Натиснете отново ⏻ **ON/OFF (1)** за да изключите.

• Избор на зони за готвене

Докоснете (натиснете) зоната за **Избор/Дисплей (2)** съответстващ на желаната зона за готвене.

• Ниво на Мощност

Докоснете и плъзнете пръста по дължината на **Лентата за избор (3):**
на дясно за да се увеличи нивото на мощност;
на ляво за да се намали нивото на мощност.

Зададеното ниво на мощност, ще се визуализира в соната за Избор/Дисплей (2)

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 за готвене **FL** (**"Master"**) и **RL** ("**Второстепенна**") благодарение на функцията **Bridge** са в състояние да работят като двойка, комбинирано, създавайки една зона 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

- на **Дисплей (2)** на зоната за готвене **"Второстепенна" се появява символа "n"**
- посредством **Лентата за избор (3) ще бъде възможно да се зададе Нивото (Мощност) на работа,** което ще бъде визуализирано на **Дисплея (2)** на зоната за готвене "**Master**"
- за да бъде деактивирана **Функцията Bridge** е достатъчно да бъде повторена същата процедура за активиране

• Power Limitation (Ограничение на мощността)

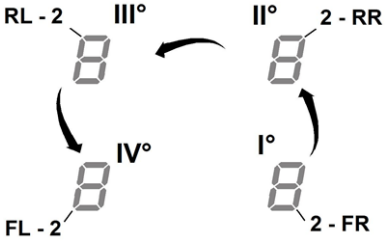
Функцията Power Limitation (Ограничение на мощността) позволява да бъде настроено функционирането на продукта, като се ограничи неговата максимална абсорбация.

Забележка : настройката трябва да се извърши при изключен плот, **без** да се натиска бутона ⏻ **ON/OFF (1)** , в момента на свързването на плота за готвене към електрическата мрежа, или при повторното свързване на самата електрическа мрежа, до следващите 2 минути.

За да се настрои Power Limitation (Ограничение на мощността):

- натиснете (A)
(който ще мига, само за първите 2 минути от захранването на продукта)

- продължавайки да задържате натиснат (A), натиснете една по една, всички зони на **Избор/Дисплей (2)** на зоните за готвене, по посока на часовниковата стрелка, започвайки от предната дясна зона (**FR**)



- при всяко натискане ще бъде издаден един кратък звуков сигнал
- след натискане на **всички Дисплеи (2),** ще бъде възможно да се отпусне бутона (A), в този момент:

- **Дисплеят (2) от задната лява зона (RL)** ще покаже в редуваща се последователност символите "**C**" и "**0**", за да покаже, че е възможно да се извърши настройката:

Изберете Дисплей **(2-RL)**
прехвърлете в последствие **Лентата за избор (3)**, докато на Дисплея не бъдат визуализирани символите "**C**" и "**8**",
на Дисплея (**2-FL)** ще се визуализира текущата настройка
0 = 7,4 KW (настройка по подразбиране)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
За да смените настройката на Power Limitation (Ограничение на мощността)
- натиснете **Дисплей (2) на предната лява зона (FL)**
- прехвърлете в последствие **Лентата за избор (3)**, за да зададете новата настройка

- за да запазите направения избор, натиснете бутон ⏻ **ON/OFF (1),** за 2 секунди; ще бъде издаден удължен звуков сигнал за да се потвърди извършената настройка.

3.3 Употреба на системата за аспирация

• **Включване:** Докоснете за кратко ⏻ **ON/OFF (1)** плот за готвене/ аспиратор: символът ⏻ светва.
Докоснете отново за изключване.

• **Включване на системата за аспирация: Отворете Клапата** докоснете **Зоната за избор (12)** 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:**
Аспираторът е оборудван с 3 нива на скорост (мощност) на аспирация
Докоснете и плъзнете пръста по дължината на **Лентата за избор** (3):
надясно за да увеличите или наляво за да намалите мощността на аспирация.
Мощността на аспирация ще се визуализира в соната за Избор/Дисплей (12)

• **Power Booster (усилвател на мощност)**
Продуктът има 2 допълнителни нива на мощност (над нивото 3)
– **Power Booster (усилвател на мощност) 1** : с темпоризатор за 15 мин.
– **Power Booster (усилвател на мощност) 2** : с темпоризатор за 5 мин.,
след което мощността се връща на предварителното зададено ниво.

Докоснете и прехвърлете с пръсти **Лентата за избор (3)** (над нивото 3) и активирайте Power Booster (усилвател на мощност) 1
Нивото Power Booster (усилвател на мощност) 1 е посочено в зоната на Избор/Дисплей (12) с номер "4" мигащ

Докоснете и прехвърлете с пръсти **Лентата за избор (3)** (над нивото 3) и активирайте Power Booster (усилвател на мощност) 2
Нивото Power Booster (усилвател на мощност) 2 е посочено в зоната на Избор/Дисплей (12) със символ" " мигащ

3.4 Таблици за мощност

Ниво на мощност		Начин на готвене	Употреба (въз основа на опита и навиците на готвене)
Максимална мощност	P	Ускорено загряване	повишете за кратко време температурата на храната до бързо завиране 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 завиране, готвене и запичане (с кратка продължителност, 5-10 минути)
	6-7	Запичане – готвене – задушаване – запържване – печене	запържване, поддържане на леко завиране, 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 завиране, варене (с дълга продължителност), разбъркване на паста
	3-4	Готвене – кипване – сгъстяване - 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 – сгъстяване - 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 за поставяне	Готварският плот е в позиция stand-by или изключен (с възможно наличие на остатъчна топлина след завършване на готвенето, което се сигнализира чрез H-L-O)

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**

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. 3.3 - 3.5Филтърът 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. 3

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.

RO

1. INSTRUCȚIUNI 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 randamentul 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 dinainte

Puteţi 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

3. FUNCȚIONARE

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.

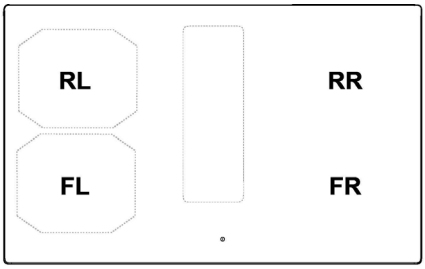
2.1 Versiune cu aspirare

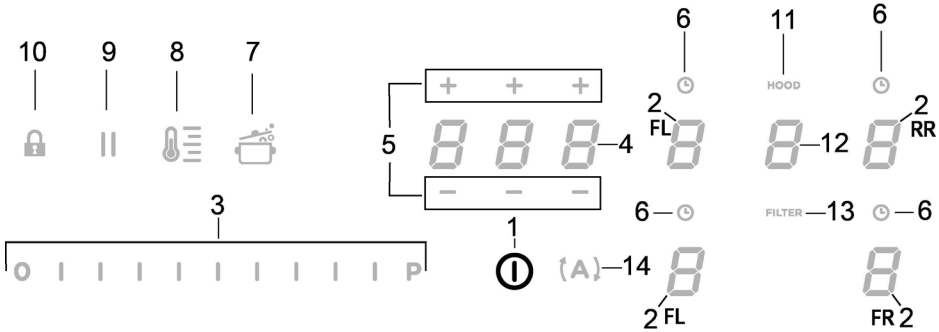
Vaporii sunt evacuați spre exterior, printr-o serie de conducte (ce se vor achiziționa separat).
Conectați aparatul la conducte și orificii de evacuare prin perete, având un diametru echivalent orificiului de ieșire a aerului (flanșă de conectare).
Pentru mai multe informații privind conductele și dimensiunile acestora, consultați pagina referitoare la accesorii, din manualul de instalare - Versiune cu aspirare.
Utilizarea unor conducte şi orificii de evacuare prin perete cu diametru mai mic se va solda cu o reducere a performanţelor de aspirare şi o creştere drastică a zgomotului.
Aşadar, 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 şi filtre de reținere a mirosurilor, înainte de a fi redirecționat în încăpere. Pentru mai multe informații, consultați pagina aferentă accesoriilor, din manualul de instalare - Versiune cu filtrare.
Atenționare: În cazul în care sistemul de scurgere se află în interiorul mobilierului, asigurați o secțiune minimă de trecere a aerului de circa 120cm^2 prin profilul pentru soclu.

3.1 Panou de comandă





Taste tactile (TOUCH) / Afișaj

1. Tastă ON/OFF pentru plita de gătit/sistemul de aspirație
2. Selectare zone de gătit / Afișaj zonă de gătit
3. Creștere/Reducere a nivelului de putere de gătire și a vitezei (puterii) de aspirație
   Afișare nivel putere de gătire și viteză (putere) de aspirație
4. Activare temporizator "STAND ALONE"
   Afișaj: Temporizator "STAND ALONE" / Temporizator zone de gătit.
5. Creștere/Reducere timp temporizator "STAND ALONE" / Temporizator zone de gătit
6. Activare Temporizator zone de gătit
   Indicator Temporizator zone de gătit activat
7. Activare Automatic Heat Up (Încălzire Automată).
8. Activare Temperature Manager (Gestionare temperatură) (Warming Function) (Funcție de încălzire)
9. Pauză
10. Key Lock (Blocare taste)
11. Indicator sistem de aspirare activat
    Activare indicator de saturație filtre
12. Selectare/Activare dispozitiv de aspirare
    Afișaj sistem de aspirare
    Afișaj saturație filtru de cărbune/ceramic – Filtru de grăsime
13. Resetare saturație filtre
14. Activare funcție automată sistem de aspirare

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.

Aşteptaţi până când afişajul se stinge înainte de a vă apropia de zona de gătit.

3.2.2 Afişaj zonă de gătit
Pe afişajele 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
Funcţie Bridge (Punte) activată	n
Funcţie Temperature Manager (Gestionare temperatură) activată	t
Funcţie Pauză	II
Funcţie Automatic Heat UP (Încălzire Automată)	A

3.2.3 Caracteristicile plitei
• **Safe Activation (Activare sigură):** Produsul se activează numai în prezenţa vaselor de gătit pe zonele de gătit: procesul de încălzire nu porneşte sau se întrerupe în cazul lipsei sau îndepărtării vaselor de gătit.
• **Pot Detector (Detector vas de gătit):** Produsul identifică automat prezenţa vaselor de gătit pe zonele de gătit.
• **Safety Shut Down (Oprire de siguranţă):** Din motive de siguranţă, fiecare zonă de gătit are un timp maxim de funcţionare care depinde de nivelul de putere setat.
• **Residual Heat Indicator (Indicator căldură reziduală):** În momentul stingerii uneia sau mai multor zone de gătit, prezenţa căldurii reziduale va fi semnalată printr-un semnal vizual special de pe afişajul aferent zonei respective, prin simbolul "H".

3.2.4 Funcţionare
Notă: activaţi mai întâi zona dorită.

• **Pornire:** Atingeţi scurt tasta ⏻ **ON/OFF (1)** plită de gătit/sistem de aspirare: simbolul ⏻ se va aprinde;
la o apăsare lungă a tastei**, toate funcţiile disponibile vor deveni vizibile pentru câteva secunde**, după care **vor rămâne activate doar cele principale; celelalte funcţii vor putea fi utilizate şi se vor activa ulterior, în timpul folosirii dispozitivului.**

Apăsaţi din nou tasta ⏻ **ON/OFF (1)** pentru oprire.

• **Selectarea zonelor de gătit**
Atingeţi uşor (apăsaţi) zona de **Selectare/Afişaj (2)** corespunzătoare zonei de gătit dorite.

• **Nivel de putere**
Atingeţi şi derulaţi cu degetele de-a lungul **Barei de selecţie (3):**
spre dreapta pentru a creşte nivelul de putere;
spre stânga pentru a reduce nivelul de putere.
Nivelul de putere setat va fi afişat în zona de Selectare/Afişaj (2)
Nivelurile de putere disponibile sunt în număr de 9 + un nivel de putere intensiv, indicat pe afişajul optic cu simbolul " P " (**Power Booster (Amplificare putere)**).
Nivelul de putere " P " (**Power Booster (Amplificare putere)**) rămâne activat timp de 5 minute, după care puterea revine la nivelul anterior.

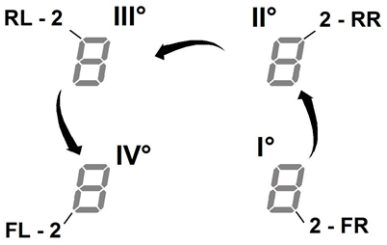
• **Bridge Zones (Zone tip punte):** Datorită funcţiei **Bridge**, zonele de gătit **FL** (**"Master"**) şi **RL** ("**Secundară**"), pot lucra în cuplu în modalitate combinată, creând o singură zonă cu acelaşi nivel de putere. Această funcţie permite o gătire omogenă cu tăvi şi oale de dimensiuni mari.

Pentru a activa Funcţia Bridge (Punte):
- selectaţi în acelaşi timp cele două zone de gătit pe care doriţi să le utilizaţi
- pe **Afişajul (2)** aferent zonei de gătit **„Secundare" apare simbolul „n"**
- prin intermediul **Barei de selectare (3) se poate seta Nivelul (puterea) de funcţionare,** ce va fi afişat pe **Afişajul (2)** aferent zonei de gătit "**Master**"
- pentru a dezactiva **Funcţia Bridge (Punte)** este suficient să repetaţi aceeaşi procedură de activare

• **Power Limitation (Limitare putere)**
Funcţia Power Limitation (Limitare Putere) permite să se seteze funcţionarea aparatului, limitând curentul maxim absorbit de către acesta.

Notă: setarea trebuie să se facă cu plita oprită, **fără** a apăsa tasta ⏻ **ON/OFF (1)** , în momentul conectării plitei de gătit la reţeaua electrică, sau în momentul reconectării reţelei electrice, în cel mult 2 minute.

Pentru a seta funcţia Power Limitation (Limitare putere):
- apăsaţi (A)
(care se va aprinde intermitent, numai pentru primele 2 minute de la alimentarea aparatului)
- continuând să ţineţi apăsat, (A) apăsaţi rând pe rând toate zonele de **Selectare/Afişaj (2)** aferente zonelor de gătit, în sens invers acelor de ceasornic, pornind de la zona din dreapta faţă (**FR**)



- la fiecare apăsare, va fi emis un scurt semnal acustic
- după ce au fost apăsate **toate afişajele (2),** veţi putea elibera tasta (A) şi în acest moment:

- **Afișajul (2) aferent zonei posterioare din partea stângă (RL)** va indica cu afișare alternativă simbolurile „**C**" și „**0**", pentru a indica faptul că este posibilă efectuarea setării:

selectați Afișajul **(2-RL)**
derulați apoi pe **Bara de selectare (3)**, până când pe Afișaj nu vor mai apărea simbolurile „**C**" și „**8**",
pe afișaj (**2-FL)** va fi indicată setarea actuală
0 = 7,4 KW (setare implicită)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
Pentru a schimba setarea Power Limitation (Limitarea Puterii)
- apăsați **Afișajul (2) zonei din stânga față (FL)**
- derulați apoi pe **Bara de selectare (3)**, pentru a seta noua configurare

- pentru a salva alegerea făcută, apăsați tasta **ON/OFF (1),** timp de 2 secunde; va fi emis un semnal sonor prelungit, pentru a confirma setarea efectuată cu succes.

3.3 Utilizarea sistemului de aspirare

• **Pornire:** Atingeți scurt tasta **ON/OFF (1)** plită de gătit/sistem de aspirare: simbolul se va aprinde.
Atingeți din nou tasta, pentru a închide.

• **Pornirea sistemului de aspirare: Deschideți Clapa** și atingeți **Zona de selecție (12)** 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:
Sistem de aspirare este prevăzut cu 3 niveluri de viteză (putere) de aspirare
Atingeți și derulați cu degetele de-a lungul **Barei de selectare (3):** spre dreapta pentru a crește, sau spre stânga pentru a reduce puterea de aspirare.
Puterea de aspirare va fi vizualizată în zona de selectare/Afișaj (12)

• **Power Booster (Amplificare putere)**
Aparatul este prevăzut cu 2 niveluri de putere suplimentare (pe lângă nivelul 3)
– **Power Booster 1** (Amplificare putere 1): temporizat timp de 15 min
– **Power Booster 2** (Amplificare putere 2): temporizat timp de 5 min.,
după care puterea revine la nivelul setat anterior.

Apăsați și derulați cu degetele de-a lungul **Barei de selectare (3)** (peste nivelul 3) și activați Power Booster 1 (Amplificare putere 2)
Nivelul Power Booster 1 (Amplificare putere 1) este indicat în zona de Selectare/Afișaj (12) cu numărul "4" care se aprinde intermitent

Apăsați și derulați cu degetele de-a lungul **Barei de selectare (3)** (peste nivelul 3) și activați Power Booster 2 (Amplificare putere 2)
Nivelul Power Booster 2 (Amplificare putere 2) este indicat în zona de Selectare/Afișaj (12) cu simbolul" " care se aprinde intermitent

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 mâncărurilor, 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 mâncărurilor 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 prezenţă de căldura rezidualăla sfârşitul gătirii, semnalată cu H-L-O)

4. ÎNTREȚINERE

Atenţie! Înainte de orice operaţiune de curăţare sau întreţinere, asiguraţi-vă că zonele de gătit sunt oprite şi indicatorul luminos de căldură nu mai este afişat.

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 folosiţi detergenţi 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 curăţarea plitei (respectaţi indicaţiile producătorului).

NU UTILIZAŢI APARATE DE CURĂŢAT 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**

4.2 Întreținerea sistemului de aspirare

4.2.1 Curățare

Pentru curăţare folosiţi **EXCLUSIV** un material îmbibat cu detergenţi lichizi neutri. **NU UTILIZAȚI UNELTE SAU INSTRUMENTE PENTRU CURĂȚARE**! Evitați folosirea produselor pe bază de abrazivi **NU FOLOSIŢI ALCOOL!**

4.2.2 Filtru de grăsime

Fig. 3.3 - 3.5Captează particulele de grăsime care apar în timpul pregătirii alimentelor.

Trebuie curăţat o dată pe lună cu detergenţi neabrazivi, manual sau utilizând maşina de spălat vase, la temperaturi scăzute şi folosind un program scurt.

Filtrul metalic anti-grăsimi, spălat cu maşina de spălat vase se poate decolora, dar nu-şi va pierde caracteristicile de filtrare.

4.2.3 Filtru de reținere a mirosurilor

(numai pentru versiunea cu filtrare) Fig. 3

Reţine 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.

RU

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1.1 Посуда для готовки

Применяйте только такую посуду, на которой нанесен символ .

Важно:

во избежание необратимого повреждения варочной поверхности не используйте посуду:

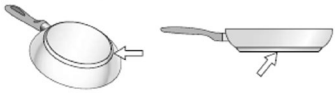
- с неровным днищем;
- металлическую с эмалированным днищем;
- с шероховатым днищем - во избежание царапин на варочной панели;
- никогда не ставьте горячие кастрюли и сковородки на панель управления варочной поверхностью.
  Не все кастрюли, пригодные для индукционных панелей, достаточно хорошо работают по причине того, что их днища не полностью изготовлены из ферромагнитных материалов!! Покупая посуду, проконтролируйте, 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 днища 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.)

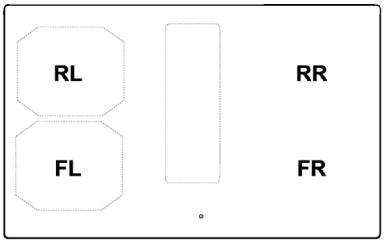
2.2 Фильтрующее исполнение

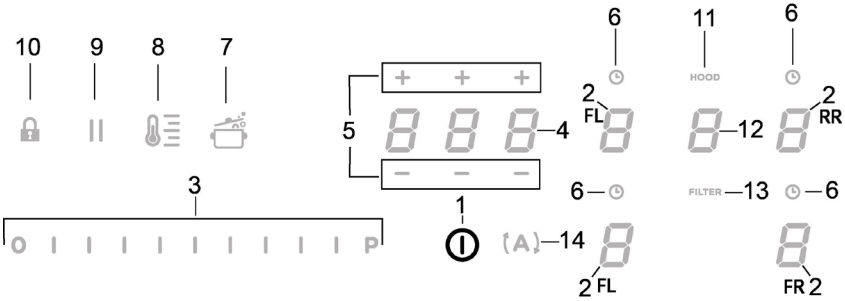
Всасываемый воздух фильтруется с помощью специальных жиро- и запахоулавливающих фильтров, а затем возвращается в помещение. Более подробно см. страницу по аксессуарам руководства по монтажу и установке - Фильтрующее исполнение.

Предупреждение: В случае оборудования выпуска внутри элемента мебели, необходимо предусмотреть проход воздуха через панель цоколя с минимальной площадью сечения приблизительно в 120см^2.

3. РАБОТА УСТРОЙСТВА

3.1 Панель управления





Сенсорные кнопки (TOUCH) / Дисплей

1. ON/OFF(ВКЛ/ВЫКЛ) варочной поверхности/вытяжки
2. Выбор варочной зоны / Дисплей варочной зоны
3. Повышение/Понижение уровня мощности варки и скорости (мощности) вытяжки
   Отображение уровня мощности варки и скорости (мощности) вытяжки
4. Включение таймера “STAND ALONE(ОТДЕЛЬНЫЙ)”
   Дисплей: Таймер “STAND ALONE(ОТДЕЛЬНЫЙ)” / Таймер варочных зон.
5. Увеличение/уменьшение времени таймера “STAND ALONE” / таймера варочных зон
6. Подключение таймера варочных зон
   Индикатор подключенного таймера варочных зон
7. Включение функции Automatic Heat Up(автоматический нагрев).
8. Включение функции Temperature Manager - управление температурой (Warming Function - функция подогрева)
9. Пауза
10. Key Lock (блокировка кнопок)
11. Индикатор работающей вытяжки
    Включение индикации загрязнения фильтров
12. Выбор/подключение вытяжки
    Дисплей вытяжки
    Дисплей загрязнения угольного/керамического фильтра - фильтр жиров
13. Сброс уровня загрязнения фильтров
14. Подключение автоматической функции вытяжки

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
Residual Heat Indicator (Индикатор остаточного тепла)	H
Pot Detector (датчик наличия посуды)	U
Функция Bridge (перекрытие) включена	n
Функция Temperature Manager (управление температурой) включена	u
Функция Пауза	II
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 "H".

3.2.4 Работа устройства
Прим.: сначала включите нужную зону/конфорку.

• **Включение:**Коротко прикоснитесь к кнопке ⏻ **ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) (1)** варочной поверхности/вытяжки: символ ⏻ загорится.
Если коснуться на более длительное время**, на несколько мгновений станут видны все функции**, после чего **останутся включенными только основные; остальные можно будет использовать, и они включаться, впоследствии, в ходе работы на индукционной плите.**

Снова нажмите на ⏻ **ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) (1)** для выключения.

• Выбор варочных зон
Коснуться (нажать) на область **выбор/дисплей (2),** соответствующую нужной варочной зоне.

• Уровень мощности
Прикоснуться и провести пальцами вдоль **Панели выбора (3):**
вправо для увеличения уровня мощности;
влево для уменьшения уровня мощности.
Заданный уровень мощности появится в области Выбор/дисплей (2)
Имеются 9 уровней мощности + интенсивный уровень, показанный на дисплее символом " P " (**Power Booster (Усилитель мощности)**).
Этот уровень мощности " P " (**Power Booster (Усилитель мощности)**) работает в течение 5 минут, затем мощность возвращается на предыдущий уровень.

• **Bridge Zones/Совмещенные зоны:** Варочные зоны **FL** (передняя левая) (**"Master/Главная"**) и **RL** (задняя левая) ("**Вторичная**") благодаря функции **Bridge/Совмещение** способны работать в комбинированном режиме, создавая одну совмещенную зону с единым уровнем мощности. Такая функция позволяет обеспечивать равномерную тепловую обработку в посуде больших размеров.

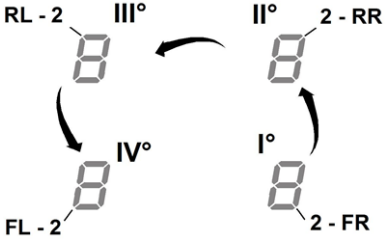
Для включения функции Bridge:
- выберите одновременно две варочные зоны, которые планируется использовать
- на **дисплее (2)** варочной зоны **"Вторичная" появится символ "n"**
- при помощи **Панели выбора (3) можно будет задать уровень (Мощность) работы,** который будет отображаться на **дисплее (2)** зоны "**Ведущая**»
- для отключения **функции Bridge** достаточно повторить ту же процедуру как для включения

• Power Limitation (Ограничение мощности)
Функция Power Limitation (Ограничение мощности) позволяет установить ограничение на потребление максимальной мощности при работе устройства.

Прим.: эта настройка должна производиться при выключенной варочной поверхности, **без** предварительного нажатия кнопки ⏻ **ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) (1)** , в момент подсоединения устройства к сети электропитания или после повторного подсоединения, в течение 2 последующих минут.

Для настройки функции Power Limitation (Ограничение мощности):
- нажмите кнопку **{A}**;
(которая будет мигать только первые 2 минуты после подсоединения изделия к сети электропитания)

- продолжая удерживать кнопку (A) нажимать, по одной, на все участки **Выбора/Дисплеи (2)** варочных зон в направлении против часовой стрелки, начиная с передней правой (**FR**)



- при каждом нажатии будет издаваться короткий звуковой сигнал;
- после нажатия **всех кнопок дисплеев (2),** можно будет отпустить кнопку, (A) и теперь:

- **Дисплей (2) задней левой зоны (RL)** отобразит чередование символов "**C**" и "**0**", указывая на возможность выполнения этой настройки:

выбрать дисплей **(2-RL)**
после чего провести по **Панели выбора (3)**, пока на дисплее не отобразятся символы "**C**" и "**8**",
на дисплее (**2-FL)** отобразиться текущая уставка
0 = 7,4 кВт (уставка по умолчанию)
1 = 4,5 кВт
2 = 3,1 кВт
Чтобы поменять настройку функции Power Limitation (Ограничение мощности)
- нажать на **дисплей (2) передней левой зоны (FL)**
- после чего провести по **Панели выбора (3)**, чтобы задать новую уставку
- для сохранения сделанного выбора нажимать кнопку ⏻ **ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) (1),** в течение 2 секунд; прозвучит длинный звуковой сигнал, подтверждающий выполнение настройки.

3.3 Использование системы вытяжки

• **Включение:** Коротко прикоснитесь к кнопке ⏻ **ON/OFF (1)** варочной поверхности/вытяжки: символ ⏻ загорится.
Для выключения прикоснитесь еще раз.

• **Включение системы вытяжки: Откройте Flap(заслонку)** прикоснитесь к **Зоне выбора (12)**, чтобы включить вытяжную систему.
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:**
Вытяжной вентилятор имеет 3 уровня скорости (мощности) вытяжки.
Прикоснуться и провести пальцами вдоль **Панели выбора (3):**
вправо для увеличения или влево для уменьшения мощности вытяжки.
Мощность вытяжки будет отображаться в зоне Выбора/Дисплея (12)

• **Power Booster (Усилитель мощности)**
На изделии предусмотрено 2 дополнительных уровня мощности (помимо уровня 3)
– **Power Booster (Усилитель мощности) 1**: с уставкой таймера на 15 мин
– **Power Booster (Усилитель мощности) 2**: с уставкой таймера на 5 мин
Затем мощность вернется к ранее заданному уровню.

Прикоснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели выбора (3)** (за пределы уровня 3) для включения Power Booster 1
Уровень Power Booster 1 обозначен в области выбора/дисплея (12) мигающей цифрой "4"

Прикоснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели выбора (3)** (за пределы уровня 3) для включения Power Booster 2
Уровень Power Booster 2 обозначен в области выбора/дисплея (12) мигающим символом "P"

3.4 Таблицы уровней мощности

Уровень мощности		Типология готовки	Применение (исходя из опыта и навыков готовки)
Макс. мощность	P	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 – сгущение - 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 – сгущение - 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

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. 3.3 - 3.5Удерживает 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. 3

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.

UK

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:

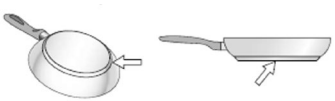
- з нерівним днищем;
- металеву з емальованим днищем;
- з шорстким днищем, щоб уникнути подряпин на варильній панелі;
- ніколи не ставте гарячі каструлі і сковорідки на панель управління варильною поверхнею.
  Не всі каструлі, придатні для індукційних панелей, досить добре працюють унаслідок того, що їх днища не повністю виготовлені з феромагнітних матеріалів!! Купуючи посуд, проконтролюйте, щоб:
- Днище було повністю виготовлене з феромагнітних матеріалів. Інакше падає ефективність і рівномірність теплопередачі, а температура поверхні посуду може бути не відповідною для готування.

НІ!

- Днище не містило алюмінію: посуд не розігріватиметься індукторами, або вони її взагалі не виявлять.

НІ!

- Днища не виявилися нерівними і з шорсткою поверхнею. 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 поверхнею.

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 днища посуду

ВАЖЛИВО: якщо каструлі не належних розмірів варильні зони не вмикаються.

Щоб взнати, **яким є мінімальний діаметр посуду для готування** в кожної окремої зони, див. ілюстровану частину даного керівництва.

1.1.3 Вказівки для процесу готування

Для досягнення найкращих результатів рекомендується:

- Використовувати сковороди і каструлі з діаметром днища, 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 віддаляються назовні через системи воздуховодних труб (що підлягають придбанню окремо).

Під'єднаєте 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 різких стрибків в перерізі воздуховодів, переважно підтримувати постійний переріз, відповідний Ø 150 мм (або для прямокутних перерізів 222 x 89 мм).

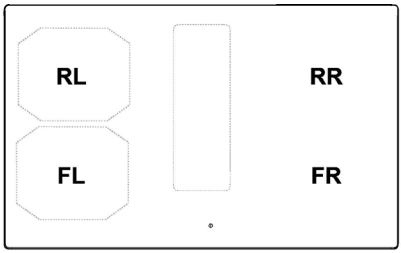
2.2 Фільтруюче виконання

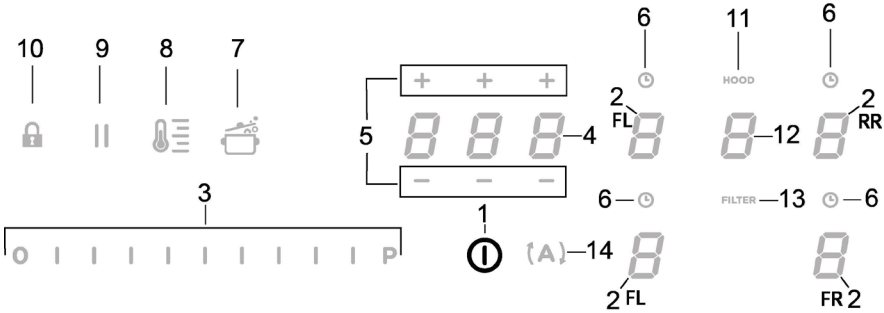
Повітря, перед тим, як потрапити знову до приміщення, фільтрується через відповідний жировий фільтр та фільтр запаху. Детальніше див. сторінку по аксесуарах в керівництві по монтажу і установці - Фільтруюче виконання.

Попередження:: У разі влаштування випуску всередині елемента меблів, необхідно передбачити прохід повітря через панель цоколя з мінімальною площею перетину приблизно в 120см^2.

3. РОБОТА ПРИСТРОЮ

3.1 Панель управління





Сенсорні кнопки (TOUCH) / Дисплей

1. ON/OFF(ВКЛ/ВИМК) варильної поверхні/витяжки
2. Вибір варильної зони / Дисплей варильної зони
3. Підвищення / Пониження рівня потужності варива і швидкості (потужності) витяжки
   Відображення рівня потужності варива і швидкості (потужності) витяжки
4. Включення таймера “STAND ALONE(ОКРЕМИЙ)”
   Дисплей: Таймер “STAND ALONE(ОКРЕМИЙ)” / Таймер варильних зон.
5. Збільшення/зменшення часу таймера “STAND ALONE” / таймера варильних зон
6. Активація таймера конфорок / варильних зон
   Індикатор роботи таймера конфорок
7. Активація Automatic Heat Up (Автоматичного підігріву)
8. Активація Temperature Manager (менеджера температури) (Warming Function(Функція підігріву)
9. Пауза
10. Key Lock (Блокування клавіш)
11. Індикатор увімкненої витяжки
    Включення індикатора насичення фільтрів
12. Вибір/активація витяжки
    Дисплей витяжки
    Дисплей насичення вугільного/керамічного фільтра - Жировий фільтр
13. Скидання насичення фільтрів
14. Активація функції автоматичної витяжки

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 варочной зоні/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 Bridge активована	n
Функція Temperature Manager активована	u
Функція паузи	II
Функція Automatic Heat Up (Автоматичного підігріву)	A

3.2.3 Характерні особливості варильної поверхні
• **Safe Activation(Безпечне 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):** З 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:**Коротко доторкніться до кнопки ⏻ **ON/OFF (ВКЛ/ВИМК) (1)** варильної поверхні/витяжки: символ ⏻ буде світитися.
Якщо торкнутися на більш тривалий час**, на декілька митей стануть видні всі функції**, після чого **залишаться включеними лише основні; останні можна буде використовувати, і вони включатися, згодом, в ході роботи на індукційній плиті.**

Натисніть кнопку ⏻ **ON/OFF (ВКЛ/ВИМК) (1)** ще раз для виключення.

• Вибір конфорки
Торкніться (натисніть) зони **Вибір/Дисплей (2)**, що відповідає бажаній конфорці.

• Рівень потужності
Торкніться та проведіть пальцями вздовж **Панелі вибору (3):**
у напрямку праворуч, щоб збільшити рівень потужності;
у напрямку ліворуч, щоб зменшити рівень потужності.
Встановлений рівень потужності відображатиметься в області вибору / Дисплея (2)
Є 9 рівнів потужності + інтенсивний рівень, показаний на дисплеї символом "P" (**Power Booster (Підсилювач потужності)**).
Цей рівень потужності " P " (**Power Booster (Підсилювач потужності)**) працює протягом 5 хвилин, потім потужність повертається на попередній рівень.

• **Bridge Zones (Поєднані зони):** Варильні зони **FL(передня ліва)** (**"Master/Головна"**) і **RL(задня права)** ("**Вторинна**") завдяки функції **Bridge** здатні працювати в комбінованому режимі, створюючи одну поєднану зону з одним єдиним рівнем потужності. Така функція дозволяє забезпечувати рівномірну обробку в посуді великих розмірів.

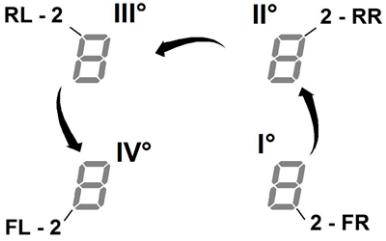
Для активації функції Bridge:
- оберіть одночасно дві конфорки, які ви будете використовувати
- на **Дисплеї (2)** конфорки **"Вторинна" з'явиться символ "n"**
- за допомогою **Панелі вибору (3) можна налаштувати Рівень (Потужність) роботи,** який відображатиметься на **Дисплеї (2)** конфорки "**Master/Головна**"
- щоб вимкнути **Функцію Bridge** достатньо повторити ту саму процедуру активації

• Power Limitation (Обмеження Потужності)
Функція Power Limitation (Обмеження Потужності) дозволяє встановити роботу приладу, обмежуючи максимальне поглинання.

Примітка: налаштування повинно відбуватися на вимкненій поверхні, **не** натискаючи кнопку ⏻ **ON/OFF (ВКЛ/ВИМК) (1)**, в момент під'єднання плити до електромережі або під час повторного увімкнення самої електромережі протягом 2 наступних хвилин.

Для налаштування Power Limitation (Обмеження Потужності):
- натисніть (A)
(який буде блимати, лише протягом перших 2 хвилин після підключення живлення пристрою)

- тримаючи натиснутою кнопку (A), натискайте по одній за раз усі зони **Вибір/Дисплей (2)** конфорок у напрямку проти годинникової стрілки, починаючи з правої передньої конфорки (**FR**)



- при кожному натисканні прилад подає короткий звуковий сигнал
- після натиснення **всіх кнопок дисплеїв (2),** можна буде відпустити кнопку, (A) і тепер:

- **Дисплей (2) задньої лівої конфорки (RL)** послідовно відображатиме символи "**C**" та "**0**", що означає можливість виконання налаштування:

Оберіть Дисплей **(2-RL)**
після чого прокрутить **Панель вибору (3)**, поки на Дисплеї не відображатимуться символи "**C**" та "**8**",
на Дисплеї (**2-FL)** відображатиметься поточне налаштування
0 = 7,4 кВт (налаштування за умовчанням)
1 = 4,5 кВт
2 = 3,1 кВт
Щоб змінити налаштування Power Limitation (Обмеження Потужності)
- натисніть **Дисплей (2) передньої лівої зони (FL)**
- після чого прокрутить **Панель вибору (3)**, щоб встановити нове налаштування

- щоб зберегти зроблений вибір, натисніть кнопку ⏻ **ON/OFF (ВКЛ/ВИМК) (1),** на 2 секунди; ви почуєте тривалий звуковий сигнал, що підтверджує збереження налаштування.

3.3 Використання системи витяжки

• **Включення:** Коротко доторкніться до кнопки ⏻ **ON/OFF(ВКЛ/ВИМК) (1)** варильної поверхні/витяжки: символ ⏻ буде світитися.
Для виключення доторкнутися ще раз.

• **Включення системи витяжки: Відкрийте Flap (заслінку)** доторкніться **до Зони вибору (12)**, щоб включити витяжну систему.
Примітка: Система витяжки обладнана пристроєм **FLAP** поворотною механічною заслінкою. Перед включенням витяжного ковпака потрібно спочатку відкрити **FLAP** щоб привести в дію систему витяжки. Ковпак витяжки обладнаний датчиком, який при включеній системі витягу, забезпечує автоматичну зупинку мотора, якщо заслінка **FLAP** повністю закривається. Витяжка перезапускається лише коли знову відкривається заслінка **FLAP**.

• Швидкість (потужність) витяжки:
Витяжка оснащена 3 рівнями швидкості (потужності) всмоктування
Торкніться та проведіть пальцями вздовж Панелі вибору **(3):** управо для збільшення рівня потужності, або вліво для зменшення.
Рівень потужності відображатиметься в області вибору / на Дисплеї (12)

• Power Booster (Підсилювач потужності)
Пристрій оснащений 2 додатковими рівнями потужності (окрім рівня 3)
– **Power Booster (Підсилювач потужності) 1**: триває 15 хв.
– **Power Booster (Підсилювач потужності) 2**: триває 5 хв.,
після чого швидкість повертається до рівня, встановленого раніше.

Торкніться та проведіть пальцями вздовж Строки вибору (3) (окрім рівня 3) та активуйте підсилювач потужності Power Booster (Підсилювач потужності) 1
Рівень підсилювача потужності Power Booster (Підсилювач потужності) 1 вказується в зоні Вибір/Дисплей (12) під номером "4", що блимає

Торкніться та проведіть пальцями вздовж Строки вибору (3) (окрім рівня 3) та активуйте підсилювач потужності Power Booster (Підсилювач потужності) 2
Рівень підсилювача потужності Power Booster (Підсилювач потужності) 1 вказується в зоні Вибір/Дисплей (12) символом" P", що блимає

3.4 Таблиці рівнів потужності

Рівень потужності		Типологія варіння	Застосування (виходячи з досвіду та навичок готування)
Макс. потужність	P	Швидке розігрівання	під'ім 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 – кипіти - 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 різотто
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 спрєї 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**

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. 3.3 - 3.5Затримує 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. 3

Вбирає неприємні запахи кухні.

Даний виріб обладнаний набором дезодоруючих фільтрів. Насичення дезодоруючих фільтрів відбувається після тривалого використання залежно від типу кухні і регулярності очищення жироуловлювального фільтру. Дезодоруючи 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.

КК

1. ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛАРЫ

1.1 Пісіру ыдыстары

Тек белгісі бар табаларды ғана пайдаланыңыз.

Маңызды:

плита бетіне зақым келмеуі үшін, мыналарға тыйым салынады:

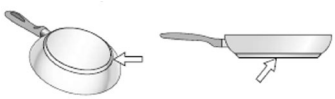
- түбі тегіс емес ыдыстарды қою;
- түбі эмальмен қапталған металл ыдыстарды қою;
- плита бетіне сызат түсірмеуі үшін түбі кедір-бұдыр ыдыстарды қою;
- ыстық кәстрөлдерді және табаларды плитаның басқару панелінің бетіне қоюға болмайды.
  Түптері тек жартылай ферромагниттік материалдардан тұратындықтан, 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 кастрөлдерді 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

Булар бірқатар құбырлар (бөлек сатып алынады) арқылы далаға шығарылады.

Өнімді диаметрі 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 сорудың 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 тіктөртбұрыш) шамасында болуы керек.

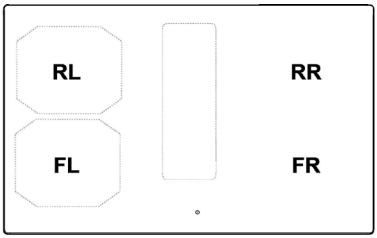
2.2 Сүзгі нұсқасы

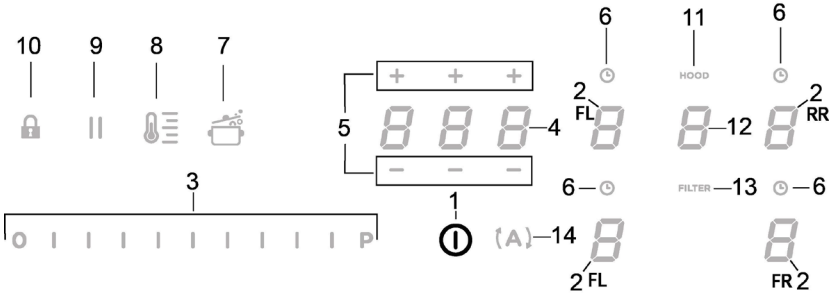
Сорылған ауа бөлмеге қайта жіберілмес бұрын арнайы май және иіс сүзгілерінен өтеді. Ұзақ уақыт қолданғаннан кейін сүзгілер иістерге қанығуы мүмкін, Қосымша ақпарат алу үшін орнату нұсқаулығындағы қосымша құралдарға қатысты бетін қараңыз - Сүзгі нұсқасы.

Ескерту: Егер розетка шкаф ішінде болса, ірге тақтадан кемінде 120см^2 болатын саңылау тесіңіз.

3. ПАЙДАЛАНУ

3.1 Басқару тақтасы





Сенсорлы түймелер (TOUCH) / Дисплей

1. Плитаны/түтін сору жүйесінің ON/OFF (Қосу/Өшіру) түймесі
2. Пісіру аймақтарын таңдау / Пісіру аймағының дисплейі
3. Пісіру қуатының деңгейін және түтінді сорып шығару жылдамдығын (қуатын) көбейту/азайту
   Пісіру қуатының деңгейін және түтінді сорып шығару жылдамдығын (қуатын) көрсету
4. "STAND ALONE" таймерін іске қосу
   Дисплей: "STAND ALONE" таймері / пісіру аймақтарының таймері.
5. "STAND ALONE" таймерінің / пісіру аймақтары таймерінің уақытын көбейту/азайту
6. Пісіру аймақтарының таймерін іске қосу
   Пісіру аймақтары таймерін іске қосу индикаторы
7. Автоматты қыздыруды іске қосу.
8. Температура реттегішін іске қосу (ескерту функциясы)
9. Кідірту
10. Перне құлпы
11. Түтін сорғыштың индикаторы іске қосулы
    Көмір сүзгісінің толғанын көрсететін индикаторды іске қосу
12. Түтін сорғышты таңдау/іске қосу
    Түтін сорғыш дисплейі
    Қанығу көмірінің/керамикалық сүзгісі - майлы кір сүзгісі
13. Сүзгінің толғанын көрсететін индикаторды қайта орнату
14. Түтін сорғыштың автоматты функциясын іске қосу

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 таңдалған 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 қосулы	0
Қуат деңгейі	1...9-P
Қалдық жылу индикаторы	H
Кәстрөл анықтағыш	u
Көпір функциясы қосулы	n
Температура реттегіші функциясы қосулы	c
Кідірту функциясы	II
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:** Плитаның/түтін сорғыштың ⏻ **ON/OFF (Қосу/Өшіру) (1)** пернесін басып қалыңыз: ⏻ белгісі жанады;
ұзақ басқан кезде **барлық қолжетімді функциялар бірнеше сәтке көрінетін болады**, одан кейін **тек негізгілері ғана белсенді болады; басқаларын пайдалана беруге болады және олар құрылғыны пайдалану барысында іске қосылады.**

Өшіру үшін ⏻ **ON/OFF (Қосу/Өшіру) (1)** түймесін тағы басыңыз.

• Пісіру аймақтарын таңдау

(2) таңдау аймағын/дисплейін қалаған пісіру аймағына сай басыңыз (түртіңіз).

• Қуат деңгейі

Саусақтарыңызды **(3) таңдау жолағы** бойымен түртіңіз және сырғытыңыз:
қуат деңгейін көбейту үшін оңға қарай;
қуат деңгейін азайту үшін солға қарай.

Орнатылған қуат деңгейі (2) таңдау/дисплей аймағында көрсетіледі

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 ("Негізгі") және артқы оң жақ ("Қосымша") пісіру аймақтарын Bridge (Көпір) функциясының арқасында бірдей қуат деңгейіндегі бір аймақты жасай отырып, бірге жұмыс істетуге болады. 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 дисплейінде (2) "n"** белгісі көрінеді
- **Таңдау жолағын (3)** пайдалану арқылы **"Жұмыс қуатының деңгей" параметрін орнатуға** болады, ол "**Негізгі**" пісіру аймағының **дисплейінде (2)** көрсетілетін болады
- **Көпір функциясын** ажырату үшін іске қосқан кездегі әрекеттерді орындасаңыз болғаны

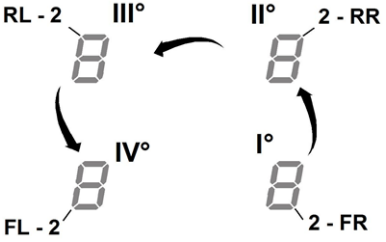
• Power Limitation (Қуат шектеуі)

Қуатты шектеу функциясы өнімді максималды тұтынуды шектеу кезінде де пайдалануға мүмкіндік береді.

Ескертпе: бұл параметр құрылғы өшірілген кезде, ⏻ **ON/OFF (Қосу/Өшіру) (1)** түймесін **баспай**, бірақ плита электр желісіне қосылған кезде немесе электр желісіне ажыратып-қосылған соң 2 минут ішінде орнатылуы керек.

Қуат шектеуін орнату үшін:

- **(A)** түймесін басыңыз
(ол өнімді іске қосқан соң әдетте алғашқы 2 минут барысында жыпылықтайды)
- **(A)** түймесін әрі қарай басып тұрып, **таңдау/дисплей (2)** пісіру аймақтарының барлығын бір уақытта басыңыз (алдыңғы аймақтан (**FR**) бастап, сағат тілі бағытымен)



- әрбір басқан сайын дыбысты сигнал шығады

- **барлық дисплейлер (2)** басылған соң, (A) түймесін жіберуге болады:

- **Оң-сол (RL) аймақтың дисплейінде (2)** "**C**" және "**0**" таңбалары параметрлерді орнатуға болатынын көрсету үшін кезекпен жыпылықтайды:

дисплейді таңдаңыз **(2-RL)**
сосын **таңдау жолағын (3)** дисплейде "**C**" және "**8**" таңбалары көрінгенше сырғытыңыз,
дисплейде (**2-FL**) ағымдағы параметр көрсетіледі
0 = 7,4 кВт (әдепкі параметр)
1 = 4,5 кВт
2 = 3,1 кВт
Қуатты шектеу параметрін өзгерту үшін
- **Алдыңғы сол жақ (FL) аймақтың дисплейін (2)** басыңыз
- сосын жаңа параметрді таңдау үшін **таңдау жолағын (3)** сырғытыңыз

- жасалған таңдауды сақтау үшін, ⏻ **ON/OFF (Қосу/Өшіру) (1)** түймесін 2 секунд басып тұрыңыз; орнатудың сәтті аяқталғанын растау үшін, ұзақ дыбысты сигнал шығады.

3.3 Түтін шығару жүйесін пайдалану

• **Іске қосу:** Плитаның/түтін сорғыштың ⏻ **ON/OFF (Қосу/Өшіру) (1)** пернесін басып қалыңыз: ⏻ белгісі жанады.
Өшіру үшін тағы да түртіңіз.

• **Түтін сорғыш жүйені өшіру:** Түтін сорғыш жүйені іске қосу үшін **қапсырманы ашыңыз,** сосын **таңдау аймағын (12)** түртіңіз.
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):**
Түтін сорғыш 3 деңгейлі сорып шығару жылдамдығымен (қуатымен) жабдықталған
Саусақтарыңызды **(3) таңдау жолағы** бойымен түртіңіз және сырғытыңыз:
сору қуатын күшейту үшін оңға қарай, азайту үшін солға қарай.
Түтін сору қуаты таңдау/дисплей (12) аймағында көрсетіледі

• **<u>Қуат арттырғыш</u>**
Бұл өнімде 2 қосымша қуат деңгейі бар (3–деңгейден жоғары)
– **Қуат арттырғыш 1**: 15 мин.
– **Қуат арттырғыш 2**: 5 мин.
одан кейін қуат алдыңғы орнатылған деңгейге оралады.

(3) таңдау жолағын (3-деңгейден жоғары) саусақпен түртіңіз және сырғытыңыз және 1-қуат арттырғышты іске қосыңыз
Қуат арттырғыштың 1-деңгейі (12) таңдау/дисплей аймағында жыпылықтаған "4" санымен көрсетіледі

(3) таңдау жолағын (3-деңгейден жоғары) саусақпен түртіңіз және сырғытыңыз және 2-қуат арттырғышты іске қосыңыз
2-қуат арттырғыш деңгейі (12) таңдау/дисплей аймағында жыпылықтаған "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: Кәстрөлдерден 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. **1а 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

3.3 - 3.5-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) 3-сурет

Ас пісірген кезде жарамсыз иісті ұстап қалады.

Өнімде иіс сүзгісі бар. Ұзақ уақыт қолданғаннан кейін сүзгілер иістерге қанығуы мүмкін, бұл пісірілетін 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.

ET

1. KASUTUSJUHISED

1.1 Kasutatavad anumad

Kasutage ainult kööginõusid, millel on sümbol .
Tähtis!
Pliidiplaadi püsiva kahjustuse vältimiseks ei tohi kasutada järgmiseid anumaid:

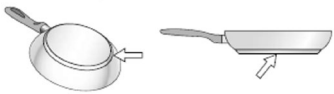
- ebatasase põhjaga anumad
- emailpõhjaga metallanumad
- kareda põhjaga anumad, mis võivad pliidiplaati kriimustada
- Tuliseid potte ja panne on keelatud asetada pliidi juhtnuppude paneelile.
  Kõigi induktsioonpottidega ei pruugi toidu valmistamise olla tõhus, sest nende põhi sisaldab ferromagnetilist materjali osaliselt. Pottide ja pannide ostmisel pöörake tähelepanu järgmisele.
- Põhi peab olema üleni ferromagnetilisest materjalist. Vastasel korral pole soojuse 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 soovitav läbimõõt
TÄHTIS! Vale läbimõõduga anuma korral keeduala ei käivitu.
Erinevate kuumutusaladega **kasutatavate kööginõude minimaalse läbimõõdu** leidmiseks vaadake juhendi illustratsioone.

1.1.3 Toidu valmistamise juhised
Parima tulemuse saavutamiseks soovitame 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 leiate 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 leiate 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

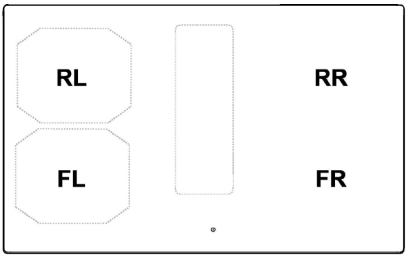
! Torude maksimaalne soovitatav pikkus on 7 meetrit.
! 7 meetri pikkuse torustiku peale võiks olla maksimaalselt kaks 90-kraadist pöördekohta.
! Vältige torustiku järske suunamuutusi, eelistage läbimõõtu, mille suurus on Ø 150 mm (ristküliku korral 222 x 89 mm).

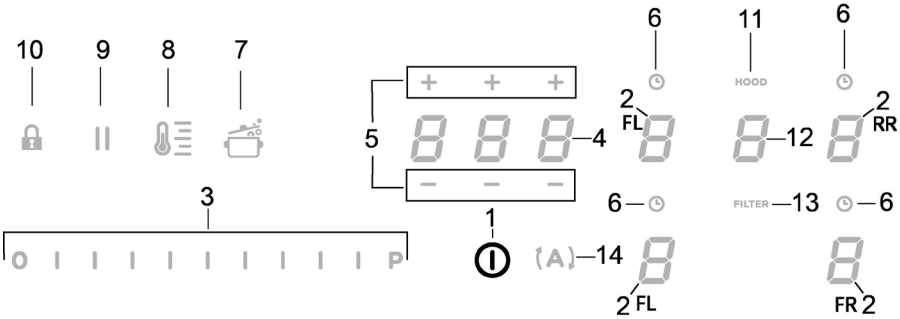
2.2 Filtersüsteem

Enne õhu tagasi ruumi suunamist filtreeritakse see selleks otstarbeks mõeldud rasva- ja lõhnafiltritega. Lisateavet leiate paigaldusjuhendi filtriga versiooni lisatarvikute lehelt.
Hoiatus! Mööbli sees asuva väljalaske korral tagage sokli paneeli kaudu vähemalt 120cm^2 õhu väljapääs.

3. TÖÖTAMINE

3.1 Juhtpaneel





Puutetundlikud nupud (TOUCH)

1. Pliidiplaadi/ventilaatori ON/OFF-nupp
2. Kuumutusalade valimine / Kuumutusala kuva
3. Toiduvalmistamise kiiruse ja tõmbekiiruse (-võimsuse) suurendamine/vähendamine
   Toiduvalmistamise kiiruse ja tõmbekiiruse (-võimsuse) kuvamine
4. Taimeri STAND ALONE aktiveerimine
   Kuva: Taimer STAND ALONE / kuumutusalade taimer.
5. Taimeri STAND ALONE / kuumutusalade taimeri aja pikendamine/lühendamine
6. Kuumutusalade taimeri aktiveerimine
   Kuumutusalade taimeri indikaator aktiivne
7. Funktsiooni Automatic Heat Up (automaatne kiirkuumutus) käivitus
8. Temperature Manager'i (temperatuurihoidik) aktiveerimine
9. Paus
10. Key Lock (nupulukustus)
11. Ventilaatori indikaator aktiivne
    Filtrite küllastumismärguande aktiveerimine
12. Ventilaatori valimine/aktiveerimine
    Ventilaatori kuva
    Söefiltri / keraamilise filtri küllastumise märguande kuva – Rasvafilter
13. Filtrite küllastuse lähtestamine
14. Ventilaatori automaatfunktsioonide käivitus

3.2 Kuumutusala kasutamine

3.2.1 Enne alustamist peaksite teadma järgmist

Selles kasutusjuhendis kirjeldame peamisi funktsioone. Täielikele juhistele internetis pääsete ligi 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 kuumutusalal 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 Bridge aktiivne	n
Funktsioon Temperature Manager (temperatuurihaldur) aktiivne	u
Pausifunktsioon	II
Funktsioon Automatic Heat UP (automaatne kiirkuumutus)	A

3.2.3 Plaadi omadused
• **Safe Activation (turvaline aktiveerumine)** Pliit lülitub sisse ainult siis, kui kuumutusalal on pott või pann. Kui anumat ei ole või see eemaldatakse, siis soojendamine sisse ei lülitu või lülitub see ise välja.
• **Pot Detector (potituvasti)** Toode tuvastab automaatselt ise, kas kuumutusaladel on anum.
• **Safety Shut Down (seiskamine turvakaalutlustel)** Turvakaalutlustel on igal kuumutusalal 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 "H". See tähendab, et pliidiplaat võib ikka veel tuline olla.

3.2.4 Funktsioneerimine
Märkus. Kõigepealt aktiveerige soovitud kuumutusala.

• **Sisselülitamine:** Puudutage korraks kuumutusala / väljatõmbe nuppu ⏻ **ON/OFF (1)** : sümbol ⏻ süttib.
Kui hoiate nuppu all, **muutuvad mõneks ajaks nähtavaks kõik valitavad funktsioonid**, pärast mida **jäävad nähtavaks ainult peamised funktsioonid. Teisi funktsioone saab kasutada ja need aktiveeruvad edaspidi seadme kasutamise ajal.**

Väljalülitamiseks vajutage nuppu ⏻ **ON/OFF (1)** uuesti.

• Kuumutusala valimine
Vajutage soovitud kuumutusala **valimise/kuva (2)** nupule (või libistage üle selle).

• Võimustase
Puudutage ja libistage sõrmega üle **valikuriba (3):**
paremale tõmmates võimsuse tase suureneb;
vasakule tõmmates võimsuse tase väheneb.
Valitud võimsusetase kuvatakse kuumutusala valimise/kuva alal (2).
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.

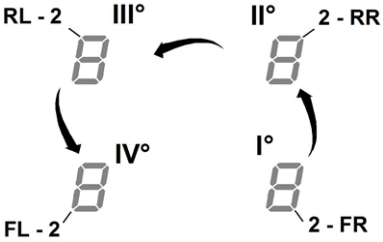
• **Bridge Zones (alade ühendamine):** Kuumutusaladest **FL** (**"Master"**) ja **RL** ("**Teisene**") saab tänu funktsioonile **Bridge** moodustada ühe suure ala, nii et alad teevad koostööd ja töötavad samal võimsustasemel. See funktsioon võimaldab toitu valmistada ka väga suurtes pottides ja küpsetusplaatides.

Funktsiooni Bridge aktiveerimiseks toimige järgmiselt.
– Valige korraga need kaks kuumutusala, mida soovite kasutada.
– **Teisese** kuumutusala **kuvale (2) ilmub sümbol „n".**
– **Valikuribaga (3) saab seadistada võimsuse taseme,** mida näidatakse **kuval (2)** (kuumutusala "**Master**").
Funktsiooni Bridge inaktiveerimiseks tehke läbi sama protseduur, mis aktiveerimisel.

• Power Limitation (võimsusepiirang)
Võimsusepiirangu funktsioon võimaldab seadistada seadme töötama nii, et maksimaalset tarbimist piiratakse.

Märkus. Seadistus tuleb teha, siis kui plaat on välja lülitatud, **ilma** et vajutataks ⏻ **ON/OFF-nuppu** (1), pliidiplaadi elektrivõrku ühendamisel või 2 minuti jooksul pärast uuesti elektrivõrku ühendamist.

Võimsusepiirangu seadistamiseks toimige nii.
– Vajutage nuppu (A)
(vilgub 2 minuti jooksul pärast toote elektrivõrgu ühendamist).
– Hoides endiselt all nuppu (A), vajutage ükshaaval päripäeva kõigi kuumutusalade **kuvadele (2)**, alustades esimesest parempoolsest alast (**FR**).



– Iga vajutuse ajal kuulete lühikest helisignaali.
– Kui on vajutatud **kõigile kuvadele (2)**, võib nupu (A) lahti lasta.

Tagumise vasakpoolse ala (RL) ekraan (2) kuvab üksteise järel sümboleid „**C**" ja „**0**", mis tähendab, et seadistamisega võib alustada.

Valige kuva **(2-RL)**.
Kerige **valikuriba (3)**, kuni ekraanil kuvatakse sümbolid "**C**" ja "**8**", ekraanil (**2-FL)** kuvatakse parasjagu aktiivset seadistust.
0 = 7,4 kW (vaikeseadistus)
1 = 4,5 kW
2 = 3,1 kW
Võimsuspiirangu seadistuse muutmine
– Vajutage **eesmise vasakpoolse (FL) kuva (2)**.
Uue seadistuse tegemiseks kerige **valikuriba (3)**.

– Tehtud valiku salvestamiseks vajutage ⏻ **ON/OFF-nupp (1)** 2 sekundiks alla. Aktiveeritud seadistusest annab märku pikem helisignaal.

3.3 Väljatõmbesüsteemi kasutamine

• **Sisselülitamine**Puudutage korraks kuumutusala / väljatõmbe nuppu ⏻ **ON/OFF (1)** : sümbol ⏻ süttib.
Väljalülitamiseks puudutage nuppu uuesti.

• **Tõmbesüsteemi sisse lülitamine Tõmbesüsteemi sisse lülitamiseks avage Flap**, puudutage **valikuala (12)**.
Märkus. Ventilatsioonalal on mehaaniline pöörlev seade **FLAP**. Väljatõmbesüsteemi aktiveerimiseks tuleb enne õhupuhasti 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)
Ventilaatoril on 3 võimsustaset.
Puudutage ja libistage sõrmega üle **valikuriba (3):**
paremale, et ventilaatori tõmbekiirust suurendada, ja vasakule, et seda vähendada.
Valitud tõmbekiirus kuvatakse valimise/kuva alal (12).

• <u>Power Booster (lisavõimsus)</u>
Pliidil on 2 täiendavat võimsustaset (lisaks 3 tasemele).
– **Power Booster (lisavõimsus) 1**: aeg 15 minutit
– **Power Booster (lisavõimsus) 2**: aeg 5 minutit
Pärast seda lülitub uuesti sisse varem valitud tase.

Libistage sõrmega üle **valikuriba (3)**, et aktiveerida funktsioon Power Booster (lisavõimsus) 1 (mis on võimsam kui tase 3).
Power Booster (lisavõimsus) 1 kuvatakse valimise/kuva alal (12): vilgub nr (4).

Libistage sõrmega üle **valikuriba (3)**, et aktiveerida funktsioon Power Booster (lisavõimsus) 2 (mis on võimsam kui tase 3).
Power Booster (lisavõimsus) 2 kuvatakse valimise/kuva alal (12): sümbol P vilgub.

3.4 Võimsuste tabel

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 mullidega 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, väikesemõõdulise 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 igat kasutuskorda.

Tähtis! Ärge kasutage abrasiivseid nuustikuid ega traatkäsnu, need võivad klaasi rikkuda. Ärge kasutage keemilisi söövitavaid puhastusvahendeid, nagu ahjuspreid või plekieemaldajad. Laske pärast igat kasutamist pliidil jahtuda ja puhastage see seejärel toidujääkidest ja plekkidest. 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 väljalaskeklappi. Nii saab jäägid korralikult eemaldada ja toote põhjalikult ära puhastada. **Joonis 1a**

4.2 Väljatõmbesüsteemi hooldus

4.2.1 Puhastamine

Puhastamiseks kasutage **AINULT** neutraalse vedela puhastusvahendiga niisutatud lappi. **ÄRGE KASUTAGE PUHASTAMISEKS TÖÖRIISTU VÕI VAHENDEID!**

Vältige abrasiivseid aineid sisaldavaid vahendeid. **ÄRGE KASUTAGE PUHASTAMISEKS ALKOHOLI!**

4.2.2 Rasvafilter

Joonis 3.3 - 3.5

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 3

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.

LT

1. NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

1.1 Kepimo / virimo indai

Naudokite tik indus su simboliu .

Svarbu:

kad išvengtumėte kaitlentės paviršiaus pažeidimų, nenaudokite:

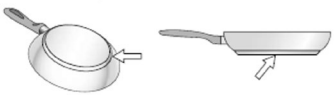
- indų, kurių dugnas nėra visiškai lygus;
- metalinių indų emaliuotu dugnu;
- indų šiurkščiu dugnu, kad nesubraižytumėte kaitlentės paviršiaus;
- niekada nedėkite karštų puodų ir keptuvių ant kaitlentės valdymo skydelio.
  Ne visi indukcijai pritaikyti puodai veikia efektyviai, nes dugno sudėtyje yra 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 / virti;

NE!

- dugne nėra aliuminio: virtuvės reikmenys neįkaista ir induktoriai gali būti neatpažinti;

NE!

- dugnas plokščias ir paviršius nėra šiurkštus.
  Sumažina sąlyčio paviršių tarp indikatoriaus 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 (jie įsigyjami atskirai).

Prijunkite gaminį prie sienoje įrengtų šalinimo vamzdžių ir angų, kurių skersmuo lygus oro išvado (flanšinės 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 neprisiimama 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).

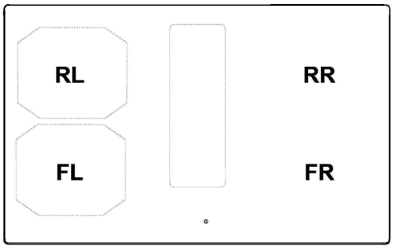
2.2 Filtravimo versija

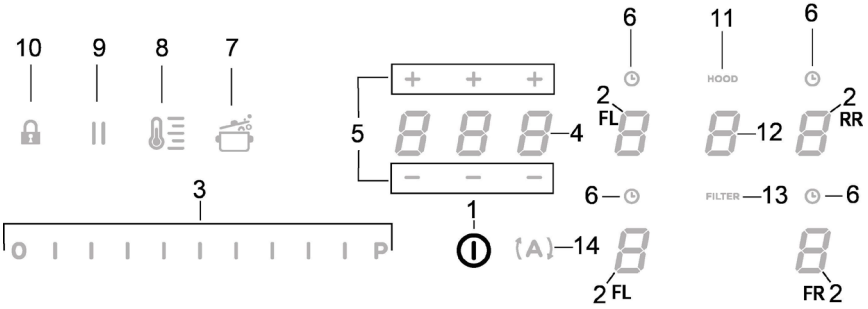
Prieš vėl tiekiant orą į patalpą, siurbiamas oras bus filtruojamas specialiais riebalų filtrais arba kvapų filtrais. Daugiau informacijos rasite filtravimo versijos įrenginio montavimo vadovo puslapyje apie priedus.

Įspėjimas: jei išleidžiama baldo viduje, pasirūpinkite, kad oro tekėjimo pro pagrindo plokštę minimalus pjūvis būtų maždaug 120cm^2.

3. VEIKIMAS

3.1 Valdymo skydelis





Liečiami klavišai (TOUCH) / ekranas

1. Kaitlentės / oro ištraukimo sistemos ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS
2. Kaitinimo zonų pasirinkimas / kaitinimo zonos ekranas
3. Virimo / kepimo ir oro ištraukimo greičio (galios) padidinimas / sumažinimas
   Kepimo / virimo galios lygio ir oro ištraukimo greičio (galios) rodymas
4. „STANAD ALONE“ laikmačio suaktyvinimas
   Ekranas: „STAND ALONE“ laikmatis / kaitinimo zonos laikmatis.
5. „STAND ALONE“ laikmačio / kaitinimo zonos laikmačio laiko padidinimas / sumažinimas
6. Kaitinimo zonų laikmačio suaktyvinimas
   Aktyvaus kaitinimo zonų laikmačio rodiklis
7. „Automatic Heat Up“ (automatinio pakaitinimo) suaktyvinimas.
8. „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) („Warming Function“ (pašildymo funkcijos)) suaktyvinimas
9. Pauzė
10. „Key Lock“ (klavišų užrakinimas)
11. Suaktyvinto oro ištraukimo įrenginio rodiklis
    Filtrų prisotinimo rodiklio suaktyvinimas
12. Oro ištraukimo įrenginio pasirinkimas / suaktyvinimas
    Oro ištraukimo įrenginio ekranas
    Anglies / keraminio filtro – riebalų filtro prisotinimo ekranas
13. Filtrų prisotinimo nustatymas iš naujo
14. Automatinės oro ištraukimo įrenginio funkcijos suaktyvinimas

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 artindamiesi prie kaitinimo zonos, palaukite, kol ekranas išsijungs.

3.2.2 Kaitinimo zonos ekranas
Kaitinimo zonų ekranuose rodoma:

Įjungta kaitinimo zona	0
Galios lygis	1...9-P
„Residual Heat Indicator" (liekamojo karščio rodiklis)	H
„Pot Detector" (puodų daviklis)	u
„Bridge" (sujungti) funkcija aktyvi	n
„Temperature Manager" (temperatūros valdiklio) funkcija aktyvi	o
Pauzės funkcija	II
„Automatic Heat UP" (automatinio pakaitinimo) funkcija	A

3.2.3 Kaitlentės savybės
• **„Safe Activation" (saugus suaktyvinimas):** gaminys suaktyvinamas tik tada, jei kaitinimo zonoje yra puodų: kaitinimo procesas nepradedamas arba nutraukiamas, jei puodų nėra arba jie nuimami.
• **„Pot Detector" (puodų daviklis):** gaminys 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 simbolį „H".

3.2.4 Veikimas
Pastaba: pirmiausia suaktyvinkite pageidaujamą zoną.

• **Įjungimas:** trumpai palieskite kaitlentės / oro ištraukimo įrenginio klavišą ⏻ **ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS (1):** užsidegs simbolis ⏻;
liečiant ilgiau**, visos esamos funkcijos kelias sekundes taps matomos**, o po to, **liks aktyvios tik pagrindinės; kitas bus galima naudoti ir jos bus suaktyvintos vėliau, naudojant prietaisą.**

Dar kartą paspauskite ⏻ **ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS (1),** kad išjungtumėte.

• **Kaitinimo zonų pasirinkimas**
Palieskite (paspauskite) atitinkamos pageidaujamos kaitinimo zonos **pasirinkimo / ekrano (2)** sritį.

• **Galios lygis**
Palieskite ir braukite pirštu išilgai **Pasirinkimo juostos (3):**
į dešinę, kad padidintumėte galios lygį;
į kairę, kad sumažintumėte galios lygį.

Nustatytas galios lygis bus rodomas pasirinkimo / ekrano (2) srityje
Yra 9 galios lygiai + intensyvus galios lygis, ekrane rodomas simboliu „P" (**„Power Booster" (galios stiprintuvas)**).
Galios lygis „P" (**„Power Booster" (galios ribojimas)**) lieka aktyvus 5 minutes, o po to galia grįžta į ankstesnį lygį.

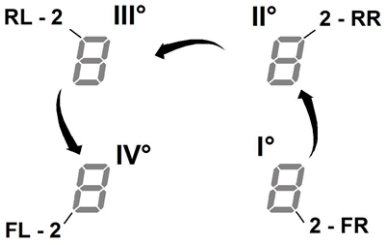
• **„Bridge Zones" (sujungimo zonos):** kaitinimo zonos **FL** (**„Pagrindinė"**) ir **RL** („**Papildoma**") su funkcija **„Bridge" (sujungimas)** gali veikti kartu kombinuotuoju režimu ir sudaryti vieną zoną su tuo pačiu galios lygiu. Su šia funkcija galima tolygiai virti / kepti maistą didelėse kepimo skardose ir puoduose.

Norėdami suaktyvinti „Bridge" (sujungti) funkciją:
- vienu metu pasirinkite dvi norimas naudoti kaitinimo zonas
- „**antrinės**" kaitinimo zonos **ekrane (2) parodomas simbolis „n"**
- **Pasirinkimo juostoje (3) bus galima nustatyti darbinį (galios)** lygį, kuris **bus** rodomas „**Pagrindinės**" kaitinimo zonos **ekrane (2)**
- 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.

Pastaba: nustatymą reikia atlikti tada, kai kaitlentė išjungta, **nespaudžiant** klavišo ⏻ **ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS (1)**, prijungiant kaitlentę prie elektros tinklo arba iš naujo prijungiant patį elektros tinklą per sekančias 2 minutes.

Norėdami nustatyti „Power Limitation" (galios ribojimas):
- paspauskite (A)
(mirksės tik pirmas 2 produkto maitinimo minutes)
- ir toliau laikydami nuspaudę (A), po vieną spauskite visas kaitinimo zonų **pasirinkimo/ekrano (2)** sritis, pradėdami prieš laikrodžio rodyklę nuo priekinės dešiniosios zonos (**FR**)



- kiekvieną kartą nuspaudus, pasigirs trumpas garso signalas
- nuspaudus **visus ekranus (2),** dabar bus galima atleisti klavišą (A)
- **Galinėje kairiojo ekrano (2) zonoje (RL)** vienas po kito pakaitomis bus rodomi simboliai „**C**" ir „**0**", nurodantys, kad galima atlikti nustatymą:
pasirinkite ekraną **(2-RL)**
po to slinkite **Pasirinkimo juosta (3)** tol, kol ekrane bus parodyti

simboliai „**C**“ ir „**8**“,
ekrane (**2-FL)** bus parodytas dabartinis nustatymas
0 = 7,4 KW (numatytasis nustatymas)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
Norėdami pakeisti nustatymą „Power Limitation“ (galios ribojimas)
- paspauskite **priekinės kairiosios zonos (FL) ekraną (2)**
- po to slinkite **Pasirinkimo juosta (3)**, kad atliktumėte naują nustatymą
- norėdami išsaugoti atliktą pasirinkimą, 2 sekundes spauskite klavišą ⏻ **ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS (1);** įsijungs ilgas garso signalas, patvirtinantis atliktą nustatymą.

3.3 Oro ištraukimo sistemos naudojimas

• **Įjungimas:** trumpai palieskite kaitlentės / oro ištraukimo įrenginio klavišą ⏻ **ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS (1)** : simbolis ⏻ užsidega.
Iš naujo palieskite, kad išjungtumėte.

• **Oro ištraukimo sistemos įjungimas: atidarykite „Flap“ (atvartą) ir** palieskite **Pasirinkimo zoną (12)**, kad suaktyvintumėte oro ištraukimo sistemą.
Pastaba: siurbimo zona turi mechaninį sukamąjį **„FLAP“ (ATVARTĄ)**. Norint suaktyvinti oro ištraukimo sistemą, prieš įjungiant gartraukį, reikia atidaryti **„FLAP“ (ATVARTĄ)**. 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):
oro ištraukimo įranga turi 3 oro ištraukimo greičio (galios) lygius
Palieskite ir braukite pirštu išilgai **Pasirinkimo juostos (3):**
į dešinę, kad padidintumėte arba į kairę, kad sumažintumėte oro ištraukimo galią.
Oro ištraukimo galia bus rodoma pasirinkimo / ekrano zonoje (12)

• „Power Booster“ (galios didinimas)
Produktas turi 2 papildomus galios lygius (neskaitant 3 lygio)
– **„Power Booster 1“ (1 galios didinimas)**: trukmė nustatyta 15 min.
– **„Power Booster 2“ (2 galios didinimas)**: trukmė nustatyta 5 min.,
o po to galia vėl grįžta į prieš tai nustatytą lygį.

Palieskite ir braukite pirštu išilgai **Pasirinkimo juostos (3)** (neskaitant 3 lygio) ir suaktyvinkite „Power Booster 1“ (1 galios didinimas)
„Power Booster 1“ (1 galios didinimas) lygis yra rodomas Pasirinkimo/ekrano srityje (12) mirksinčiu skaičiumi „4“

Palieskite ir braukite pirštu išilgai **Pasirinkimo juostos (3)** (neskaitant 3 lygio) ir suaktyvinkite „Power Booster 2“ (1 galios didinimas)
„Power Booster 2“ (2 galios didinimas) lygis yra rodomas srityje Pasirinkimas/ekranas (12) mirksinčiu simboliu „P“

3.4 Galios lentelės

Galios	lygis	Virimo tipas	Naudojimas (atsižvelgiant į patirtį ir virimo / kepimo įpročius)
Maks. galia	P	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 - apkepinti- virti - kepti ant grotelių	pakepinti, išlaikyti aktyvų virimą arba kepti ant grotelių (trumpai, 5–10 minučių)
	6-7	Skrudinti - virti - troškinti - apkepinti - 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 - apkepinti - kepti ant grotelių	troškinti, išlaikyti švelnų virimą, virti (ilgą laiką), išmaišyti makaronus
	3-4	Virti - pavirti - tirštinti - maišyti	ilgesnis virimas (ryžiai, padažai, kepsniai, 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, kepsniai, 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 kaitlenę atvėsti ir ją nuvalykite, kad pašalintumėte prikibusius maisto likučius ir dėmes. Naudokite drėgną šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių ar specialius kaitlentės valymui skirtus gaminius (laikykitės gamintojo nurodymų).

NENAUDOKITE GARŲ VALYTUVŲ!!!

Svarbu: jei netyčia iš puodų ištekėjo didelis kiekis skysčių, galima naudoti apatinėje produkto dalyje esantį išleidimo vožtuvą, kad būtų galima pašalinti visus likučius, užtikrinant didžiausią higienos saugumą. **1a 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

3.3 - 3.5 pav.

Sulaiko kepamų 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) 3 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.

LV

1. LIETOŠANAS INSTRUKCIJAS

1.1 Gatavošanas trauki

Izmantojiet tikai katlus ar simbolu .

Svarīgi:

lai novērstu plīts virsmas neatgriezenisku bojājumu, neizmantojiet:

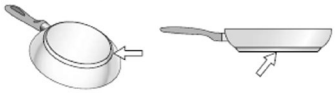
- traukus, kuru dibens nav pilnīgi plakans;
- metāla traukus ar emaljētu dibenu;
- traukus ar raupju virsmu, lai nesaskrāpētu plīts virsmu;
- nekad nenovietojiet karstos katlus un pannas uz plīts virsmas vadības paneļa.
  Ne visi katli, kas piemēroti indukcijai, darbojas efektīvi, jo pamatne daļēji sastāv 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 vienkārša magnēta palīdzību. Katli nav piemēroti lietošanai, ja nav magnētiski. 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 klāstu un varētu uzstādīt dažādas versijas gan filtrējošo, gan nosūcošo.

2.1 Iesūkšanas versija

Tvaiki tiek izvadīti uz ārpusi ar vairākām caurulēm (jāiegādājas atsevišķi).

Pieslēdziet produkta caurules un izplūdes atveres pie sienas atveres ar diametru, kas ir vienāds ar gaisa izplūdes diametru (savienojuma atloks).

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).

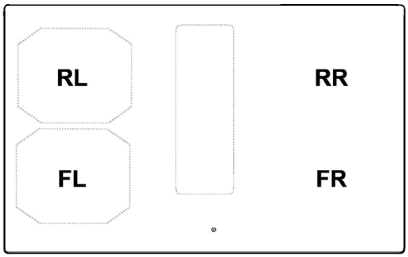
2.2 Filtrējošā versija

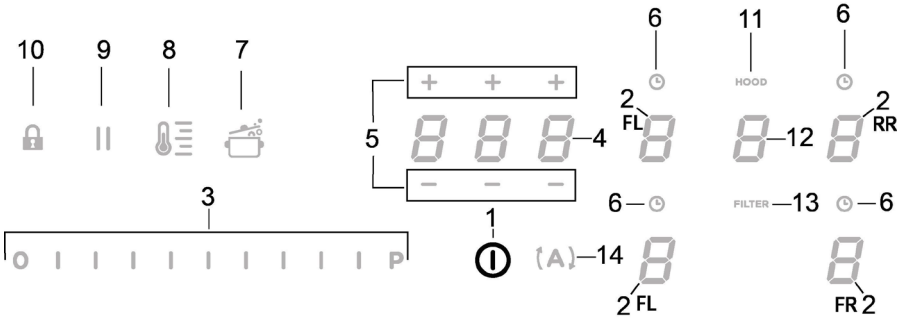
Iesūktais gaiss tiks filtrēts caur atbilstošiem tauku filtriem un smaku novēršanas filtriem, pirms tas tiks ievadīts atpakaļ telpā. Papildinformāciju skatiet instalācijas rokasgrāmatas piederumu lapā - Filtrējošā versija.

Brīdinājums: Ja izplūde notiek skapī, jānodrošina vismaz 120cm^2 gaisa caurlaide caur cokola paneli.

3. DARBĪBA

3.1 Vadības panelis





Skārientaustiņi (TOUCH)/displejs

1. Plīts/nosūcēja sistēmas ieslēgšana/izslēgšana
2. Gatavošanas zonu izvēle/Gatavošanas zonas displejs
3. Gatavošanas jaudas līmeņa un iesūkšanas ātruma (jaudas) pieaugums/samazinājums
   Gatavošanas jaudas līmeņa un iesūkšanas ātruma (jaudas) displejs
4. Taimera "STAND ALONE" (savrupais režīms) aktivizēšana
   Displejs: Taimeris "STAND ALONE" (savrupais režīms)/Gatavošanas zonas taimeris.
5. Taimera "STAND ALONE" (savrupais režīms)/Gatavošanas zonas taimera laika palielināšana/samazināšana
6. Gatavošanas zonas taimera iespējošana
   Ieslēgta gatavošanas zonas taimera indikators
7. Automatic Heat Up ieslēgšana (Automātiskā sildīšana)
8. Temperature Manager iespējošana (Warming Function (sildīšanas funkcija))
9. Pauze
10. Key Lock
11. Aktīva nosūcēja indikators
    Filtra piesātinājuma indikatora aktivizēšana
12. Nosūcēja izvēle/iespējošana
    Nosūcēja displejs
    Tauku filtra - oglekļa/keramikas filtra piesātinājuma displejs
13. Filtru piesātinājuma atiestatīšana
14. Nosūcēja automātiskās funkcijas iespējošana

3.2 Plīts virsmas lietošana

3.2.1 Pirms lietošanas uzsākšanas

Šajā rokasgrāmatā aprakstītas galvenās funkcijas. Izmantojiet QR kodu pirmajās lappusēs, lai piekļūtu pilnīgiem norādījumiem internetā.
Visas šīs plīts funkcijas atbilst visstingrākajiem drošības standartiem. Šī iemesla dēļ:

- **Dažas funkcijas automātiski neaktivizējas vai deaktivizējas, ja katlu nav vai arī, ja tie ir slikti novietoti virs degļiem.**
- Citos gadījumos aktivizētās funkcijas izslēdzas automātiski pēc dažām sekundēm, ja atlasītajai funkcijai nepieciešams papildu iestatījums, kas netiek veikts

Pirms tuvoties gatavošanas zonai, uzgaidiet, līdz displejs izslēdzas.

3.2.2 Gatavošanas zonas displejs
Attiecīgajos displejos, kas saistīti ar gatavošanas zonām, tiek norādīts:

Gatavošanas zona ieslēgta	0
Jaudas līmenis	1...9-P
Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators)	H
Pot Detector (Trauku detektors)	U
Ir ieslēgta Bridge (Savienojuma) funkcija	n
Temperature Manager funkcija ieslēgta	t
Pauzes funkcija	II
Funkcija Automatic Heat UP (Automātiskā sildīšana)	A

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 vēlamo zonu.

• **Ieslēgšana:**īsi pieskarieties plīts/nosūcēja pogai ⏻ **ON/OFF (1)** **(ieslēgt/izslēgt),** simbols ⏻ iedegas;
ar garu pieskārienu**, uz brīdi visas pieejamās funkcijas kļūs redzamas**, un pēc tam **tikai galvenās paliks aktīvas; arī pārējās var izmantot, un tās tiks aktivizētas vēlāk, vienlaikus izmantojot ierīci.**

Lai izslēgtu, vēlreiz nospiediet pogu ⏻ **ON/OFF (1)** **(ieslēgt/izslēgt)** .

• **Gatavošanas zonu izvēle**
Pavelciet (nospiediet) **Izvēles/Displeja (2) zonu**, kas atbilst vēlamajai gatavošanas zonai.

• **Jaudas līmenis**
Pieskarieties un virziet pirkstus pa **Izvēles joslu (3):**
pa labi, lai palielinātu jaudas līmeni;
pa kreisi, lai samazinātu jaudas līmeni.

Iestatītais jaudas līmenis tiks attēlots Izvēles/Displeja (2) zonā
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.

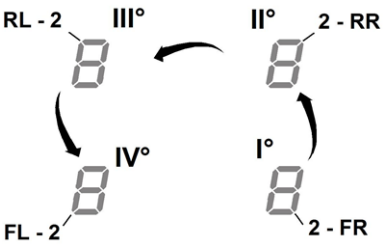
• **Bridge Zones (Savienojuma zonas):** Gatavošanas zonas **FL** (**"Master"**) un **RL** ("**Sekundārā**"), pateicoties funkcijai **"Bridge",** spēj strādāt pāros kombinētā veidā, izveidojot vienu zonu ar tādu pašu jaudas līmeni. Šī funkcija nodrošina vienmērīgu gatavošanu ar ievērojama izmēra paplātēm un katliem.

Lai iespējotu Bridge (savienojuma) funkciju
- vienlaicīgi izvēlieties divas gatavošanas zonas, kuras vēlaties lietot
- **"Sekundārās"** gatavošanas zonas **Displejā (2) parādās simbols "n"**
- ar **Izvēles joslu (3) būs iespējams iestatīt darba (Jaudas) līmeni,** kas tiks attēlots gatavošanas zonas **"Master" displejā (2)**
- lai atspējotu **Bridge (savienojums) funkciju** ir jāatkārto tā pati aktivizēšanas procedūra

• **Power Limitation (Jaudas ierobežošana)**
Jaudas ierobežošanas funkcija Power Limitation ļauj iestatīt produkta darbību, ierobežojot maksimālo absorbciju.

Piezīme : iestatījumi ir jāveic, kad virsma ir izslēgta, **ne**nospiežot taustiņu ⏻ **ON/OFF (1)** , vai kad gatavošanas virsma tiek pieslēgta elektroenerģijas tīklam, vai kad elektroenerģijas tīkls tiek atkārtoti pieslēgts, turpmāko 2 minūšu laikā.

Lai iestatītu Power Limitation (Jaudas ierobežošana)
- nospiediet (A)
(tā mirgos tikai pirmās 2 minūtes, kamēr produkts tiks padots)
- turpinot turēt nospiestu (A), nospiediet vienu reizi visus **Izvēles/Displeja (2)** apvidus gatavošanas zonās pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam, sākot no priekšējās labās zonas (**FR**)



- ar katru nospiedienu tiks raidīts īss skaņas signāls
- kad ir nospiesti **visi Displeji (2),** šajā brīdī varat atlaist pogu (A).

- **Kreisās aizmugurējās zonas (RL) displejs (2)** rāda mainīgā

secībā simbolus "**C**" un "**0**", lai norādītu, ka ir iespējams veikt iestatījumus:

izvēlieties displeju **(2-RL)**
pēc tam ritiniet pa **Izvēles joslu (3)**, kamēr displejā netiks parādīti simboli "**C**" un "**8**",
Displejā (**2-FL)** tiks attēlots pašreizējais iestatījums**
0 = 7,4 KW (noklusējuma iestatījums)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
Lai grozītu Power Limitation (Jaudas ierobežošana) iestatījumu
- nospiediet **Priekšējās kreisās (FL) zonas displeju (2)**
- pēc tam ritiniet **Izvēles joslu (3)**, lai iestatītu jaunu iestatījumu
- lai saglabātu izdarīto izvēli, 2 sekundes nospiediet pogu ⏻ **ON/OFF (1) (ieslēgt/izslēgt);** iestatījuma apstiprināšanai tiks izdots ilgstošs akustiskais signāls.

3.3 Nosūcēja sistēmas izmantošana

• **Ieslēgšana:** Īsi pieskarieties plīts/nosūcēja pogai ⏻ **ON/OFF (1) (ieslēgt/izslēgt)** : simbols ⏻ iedegas.
Pieskarieties šai pogai vēlreiz, lai izslēgtu.

• **Nosūcēja sistēmas ieslēgšana: Atveriet atloku,** pieskarieties **Atlases zonai (12)**, lai aktivizētu iesūkšanas 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):
Nosūcējs ir aprīkots ar 3 iesūkšanas ātruma (jaudas) līmeņiem
Pieskarieties un virziet pirkstus pa **Izvēles joslu (3):**
pa labi, lai palielinātu, vai pa kreisi, lai samazinātu sūkšanas jaudu.
Sūkšanas jauda tiks parādīta zonā Izvēle/Displejs (12)

• <u>Power booster (Jaudas palielināšana)</u>
Produkts ir aprīkots ar 2 papildu jaudas līmeņiem (pēc 3. līmeņa)
– **Power Booster 1** (Jaudas palielināšana): uz laiku 15min
– **Power Booster 2** (Jaudas palielināšana): uz laiku 5 min,
pēc tam jauda atgriežas uz iepriekš iestatīto līmeni.

Pieskarieties un pavelciet pirkstus pa **Izvēles joslu (3)** (pēc 3. līmeņa) un iespējojiet Power Booster 1 (Jaudas palielināšana)
Power Booster 1 (Jaudas palielināšana) ir norādīts Izvēles/Displeja (12) zonā ar mirgojošu numuru "4"

Pieskarieties un pavelciet pirkstus pa **Izvēles joslu (3)** (pēc 3. līmeņa) un iespējojiet Power Booster 2 (Jaudas palielināšana)
Power Booster 2 (Jaudas palielināšana) ir norādīts Izvēles/Displeja (12) ar mirgojošu simbolu "P"

3.4 Jaudas tabula

Jaudas līmenis		Gatavošanas veids	Lietošana (pamatojoties uz pieredzi un ēdiena gatavošanas paradumiem)
Maksimālā jauda	P	Ātri uzsildīt	īsā laikā paaugstināt ēdiena temperatūru, līdz tas ūdens vārīšanās gadījumā ātri vārās, vai arī ātri sasildīt gatavošanas šķidrumus
	8-9	Cept - vārīt	apbrūninât, sākt gatavot, apcep saldētus produktus, ātri uzvārīt
Liela jauda	**7-8**	Apbrūninât – vārīt - grilēt	cept, vārīt ilgstoši, vārīt un grilēt (īsu laiku - 5–10 minūtes)
	6-7	Apbrūninât – vārīt – sautēt – cept - grilēt	cept, vārīt ilgstoši, vārīt un grilēt (vidēji ilgu laiku - 10–20 minūtes), uzkarsēt 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 (tilpumi 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 signāllampiņa 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 notīriet to, lai noņemtu ieēdušos 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 iejaukties caur notekas vārstu, kas atrodas izstrādājuma apakšdaļā, lai noņemtu visus atlikumus, garantējot maksimālu higiēnisko drošību. **Att. 1a**

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!**

Neizmantot jebkuru abrazīvus saturošu produktu. **NEIZMANTOT ALKOHOLU!**

4.2.2 Tauku filtrs

Att. 3.3 - 3.5Notur tauku daļiņas, kas tiek veidotas no ēdiena pagatavošanas.

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 nespodras, bet jebkurā gadījumā to spējas nemainās

4.2.3 Smakas filtrs

(Tikai filtrējošai versijai) Att. 3

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 uzkarsētā krāsnī 200°C temperatūrā 45 minūtes. Pareiza reģenerācija nodrošina pastāvīgu filtrēšanas efektivitāti 5 gadus.

SR

1. UPUTSTVO ZA UPOTREBU

1.1 Posude za kuvanje

Koristite samo posude sa oznakom .

Važno:

da bi izbegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:

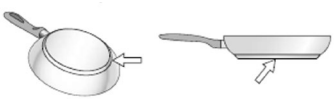
- posude sa neravnim dnom;
- metalne posude sa emajliranim dnom;
- posudesa hrapavom površinom, kako biste izbegli grebanje površine ploče;
- nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče. Nisu sve posude pogodne efikasno funkcionisanje za indukcijsko kuvanje zbog dna koje je delimično 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.

NE!

- Dno ne sadrži aluminijum: suđe se ne zagreva i induktori ne mogu prepoznati.

NE!

- Dno koje nije ravno ili je sa hrapavom površinom.
  Takva dna oduzimaju kontaktnu površinu između induktora i posuđa, smanjujući efikasnost i pogoršavajući iskustvo kuvanja.



DA!

Važno: nikada ne stavljajte vruće lonce i tave na površinu kontrolne ploče.

1.1.1 Posuđe 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 primjenjuju 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 evakuišu 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).

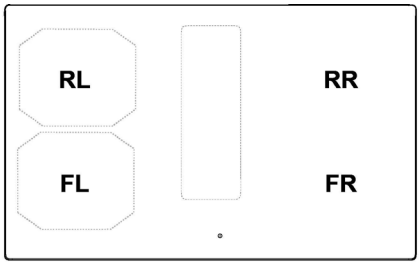
2.2 Filtrirajuća verzija

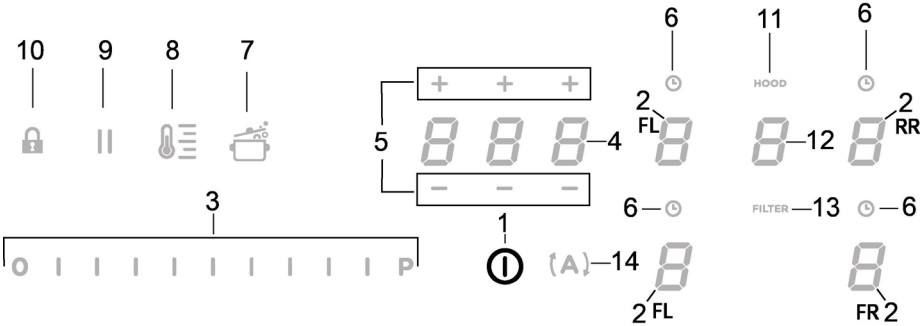
Usisani vazduh se filtrira kroz posebne filtere za mast i za miris pre nego što se vrati nazad u sobu. Za dodatne informacije pogledajte stranicu priloženu u uputstvu za instalaciju - Filtrirajuća verzija.

Obaveštenje: U slučaju pražnjenja unutar nameštaja, predvidite minimalni odeljak za prolaz vazduha putem ploče postolja od oko 120cm^2.

3. RAD

3.1 Kontrolna ploča





Tasteri osetljivi na dodir (TOUCH) / displej

1. ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) ploče za kuvanje/ sistema aspiratora
2. Izbor zone za kuvanje / Displej zone za kuvanje
3. Povećanje/smanjenje nivoa snage kuvanja i brzine (snage) usisavanja
   Prikaz nivoa snage kuvanja i brzine (snage) usisavanja
4. Aktiviranje Timer "STAND ALONE" (merača vremena)
   Display (displej): Tajmer "STAND ALONE" (merača vremena) / Tajmer zone kuvanja.
5. Povećanje/Smanjenje vremena Tajmera "STAND ALONE" / Tajmera zone kuvanja
6. Aktiviranje tajmera zone kuvanja
   Pokazivač aktivnog tajmera zone kuvanja
7. Aktiviranje Automatic Heat Up (automatskog grejanja).
8. Uključivanje Temperature Manager (upravljanje temperaturom) (Warming Function - funkcija grejanja)
9. Pauza
10. Key Lock (zaključavanje tastera)
11. Pokazivač aktivnog aspiratora
    Aktiviranje pokazivača zasićenosti filtera
12. Izbor/aktiviranje aspiratora
    Display (displej) aspiratora
    Prikaz zasićenosti ugljenog/keramičkog filtera - filtera masti
13. Resetovanje zasićenosti filtera
14. Aktiviranje automatske funkcije aspiratora

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
Residual Heat Indicator (Indikator preostale topline)	H
Pot Detector (Detektor posude)	U
Aktivirana funkcija "Bridge" (most)	n
Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	t
Funkcija Pauza	II
Funkcija Automatic Heat UP (automatsko grejanje)	A

3.2.3 Karakteristike ploče za kuvanje
• **Safe Activation (Sigurno aktiviranje):** Proizvod se aktivira samo u prisustvu posude za kuvanje: proces zagrejavanja 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) odgovarajućee zone, preko simbola "H" .

3.2.4 Rad
Napomena: najpre aktivirajte željenu zonu.

• **Uključivanje:**Kratko dodirnite taster ⏻ **ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1)** ploče za kuvanje/aspiratora: simbol ⏻ počinje da svetli;
dug dodir tastera**, sve dostupne funkcije će postati vidljive na nekoliko trenutaka**, posle čega **ostaju aktivne samo one glavne; ostale se mogu koristiti i naknadno će se uključiti, za vreme upotrebe uređaja.**
Ponovo pritisnite ⏻ **ON/OFF (1)** di nuovoza isključivanje.

• **Izbor zone kuvanja**
Dodirnite (pritisnite) područje **Izbor/Display (displej) (2)** koji odgovara željenoj zoni kuvanja.

• **Nivo snage**
Dodirnite i klizite prstima po **Traci za Izbor (3):**
prema desno za povećavanje nivoa snage;
prema levo za smanjivanje nivoa snage.

Postavljeni nivo snage će biti prikazan u području Izbor/Display (displej) (2)
Dostupni nivoi snage su 9 + intenzivna razina snage navedena na displeju sa simbolom " P " (**Power Booster (Povećavanje snage)**).
Nivo snage " P " (**Power Booster (Povećavanje snage)**) ostaje aktivan u roku od 5 minuta, posle čega se snaga vraća na prethodni nivo.

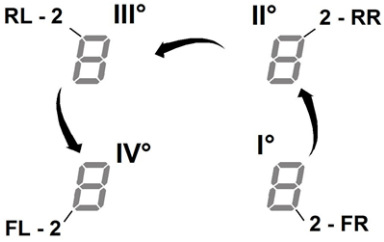
• **Bridge Zones (mosne zone):** Zone kuvanja **FL** (**"Master"**) i **RL** ("**Sekundarna**") zahvaljujući funkciji **Bridge (most)** mogu da rade zajedno u kombinovanom načinu kreirajući jedinstvenu zonu s istim nivoom snage. Ta funkcija omogućuje ujednačeno kuvanje i sa posudama velikih dimenzija.

Za aktiviranje funkcije Bridge:
- istovremeno, odaberite dve zone za kuvanje koje želite da koristite
- na **Displeju (2)** zone za kuvanje **"Sekundarna" pojavljuje se simbol "n"**
- pomoću **trake za izbor (3) moguće je postaviti Nivo (snagu) kuvanja**, koji će biti prikazan na **displeju (2)** zone za kuvanje **"Master"**
- za isključivanje **Funkcije Bridge** dovoljno je ponoviti istu proceduru aktiviranja

• **Power Limitation (ograničenje snage)**
Funkcija Power Limitation (ograničenje snage) omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju.

Napomena : podešavanje se mora izvršiti sa isključenom pločom, **bez** pritiskanja tastera ⏻ **ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1)** , u trenutku kada je proizvod priključen na napajanje ili kada se napajanje ponovo uključi, u roku od 2 minute.

Za podešavanje funkcije Power Limitation (ograničenje snage):
- pritisnite (A)
(koja treperiti, samo prve 2 minute od napajanja uređaja)
- držite i dalje pritisnutim (A) pritisnite, jedno po jedno, sva područja **Odabir/Display (displej) (2)** područja za kuvanje, u smeru suprotnom od kazaljke na satu polazeći od prednjeg desnog (**FR**)



- svaki put kad pritisnete, emituje se kratki zvučni signal

- posle pritiskanja **svi Displeji (2),** moguće je pustiti taster i tada:

- **Display (displej) (2) zadnje leve zone (RL)** prikazuje naizmeničnim redosledom simbole "**C**" i "**0**", koji označavaju da je moguće izvršiti podešavanje:

odaberite Display (displej) **(2-RL)**
posle toga klizite po **Traci za izbor (3)**, sve dok se na Display (displeju) ne prikažu simboli "**C**" i "**8**",
na Display (displeju) (**2-FL)** se prikazuje trenutno podešavanje
0 = 7,4 KW (fabrička postavka)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
Za promenu podešavanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage)
- pritisnite **Display (displej) (2) prednje leve zone (FL)**
- posle toga klizite po **Traci za izbor (3)**, za postavljanje novog podešavanja

- za snimanje izvršenog izbora pritisnite taster **ON/OFF (1),** na 2 sekunde; emitira se dugi zvučni signal, kao potvrda izvršenog podešavanja.

3.3 Upotreba sistema usisavanja

• **Uključivanje:** Kratko dodirnite **ON/OFF (1)** ploče za kuvanje/aspiratora. simbol počinje da svetli.
Ponovo dodirnite za isključivanje.

• **Uključivanje sistema za usisavanje: Otvorite Preklop** dodirnite **Zonu odabira (12)** da biste aktivirali sistem za usisavanje.
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:**
Aspirator je opremljen sa 3 nivoa brzine (snage) usisa
Dodirnite i klizite prstima po **Traci za Izbor (3):**
prema desno za povećavanje ili prema levo za smanjivanje snage usisavanja.
Snaga usisavanja se prikazuje u području Izbor/Display (displej) (12)

• **<u>Power Booster (Povećavanje snage)</u>**
Proizvod ima 2 dodatna nivoa snage (preko nivoa 3)
– **Power Booster (Povećavanje snage) 1** : vremenski ograničen na 15 min
– **Power Booster (Povećavanje snage) 2** : vremenski ograničen na 5 min,
posle čega se snaga vraća na prethodno postavljeni nivo.

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za Izbor (3)** (preko nivoa 3) i aktivirajte Power Booster (Povećavanje snage) 1
Nivo Power Booster (Povećavanje snage) 1 je označen u području Izbor/Display (displej) (12) sa treperećim brojem "4"

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za Izbor (3)** (preko nivoa 3) i aktivirajte Power Booster (Povećavanje snage) 2
Inivo Power Booster (Povećavanje snage) 2 je označen u području Izbor/Display (displej) (12) sa treperećim simbolom "

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	propržavanje, 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 (zapšremine 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

Pažnja! 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 sunđere ili jastučiće za čišćenje, jer mogu da oštete ploču. Nemojte koristiti hemijske iritirajuće deterdžente kao na primer sprej za čišćenje rerne 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 KORIŠTITE 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**

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. 3.3 - 3.5

Zadržava masne čestice koje 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. 3

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 rerni na 200 °C u vremenu od 45 minuta. Pravilna regeneracija osigurava konstantnu efikasnost filtriranja kroz 5 godina.

SL

1. NAVODILA ZA UPORABO

1.1 Kuhalne posode

Uporabljajte samo lonce s simbolom .

Pomembno:

da se izognete trajnim poškodbam kuhalne plošče, ne uporabljajte:

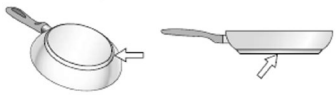
- posod, ki nimajo popolnoma ravnega dna;
- kovinskih posod z emajliranim dnom;
- posod z grobim dnom, da se prepreči praskanje površine plošče;
- loncev in ponev nikoli ne odlagajte na krmilno ploščo kuhalnika. Nekateri lonci, ki so primerni za indukcijo, ne delujejo učinkovito zaradi dna, ki je delno sestavljeno iz feromagnetnega materiala!! Ko kupujete lonce ali ponve, 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 ponve/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 narisan 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 namestitev - 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).

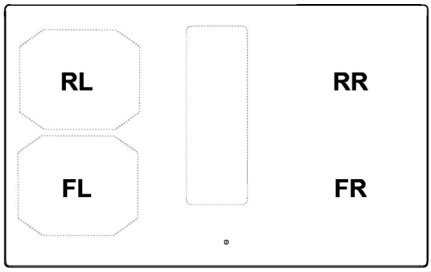
2.2 Različica z filtriranjem

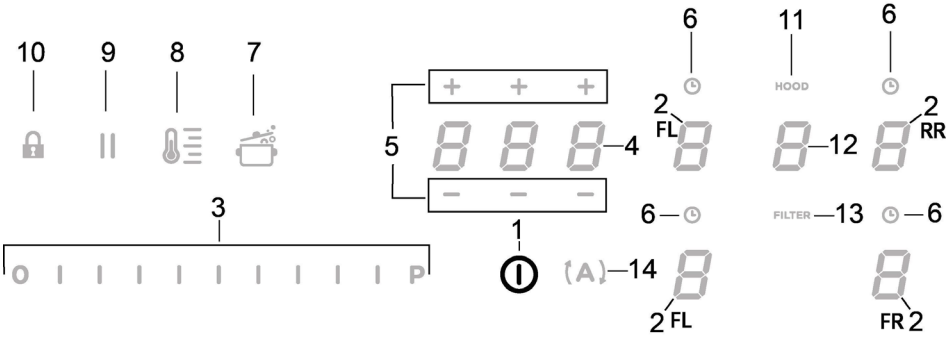
Vsesani zrak se filtrira v posebnih filtrih za maščobe in filtrih za vonjave ter se nato znova vme v prostor. Za dodatne informacije glejte stran z dodatki v priročniku za namestitev - Različica filtriranja.

Opozorilo: V primeru izpusta znotraj omare zagotovite minimalni pretok zraka skozi podnožje velikosti približno 120cm^2.

3. OPIS DELOVANJA

3.1 Krmilna plošča





Tipke na dotik (TOUCH) / Zaslon

1. ON / OFF kuhalne plošče / sistem za sesanje
2. Izbira kuhalnega polja / zaslon kuhalnega polja
3. Povečanje / zmanjšanje ravni moči kuhanja in hitrosti sesanja (moč)
   Prikaz stopnje moči kuhanja in hitrosti sesanja (moč)
4. Aktiviranje časovnika "STAND ALONE"
   Zaslon: Časovnik “STAND ALONE” / Časovnik kuhalnega polja.
5. Povečanje / zmanjšanje časa Časovnik "STAND ALONE" / Časovnik kuhalnega polja
6. Aktiviranje časovnika kuhalnih polj
   Indikator aktivnega časovnika kuhalnih polj
7. Aktiviranje avtomatskega segrevanja.
8. Aktiviranje funkcije Temperature Manager (Warming Function)
9. Premor
10. Key Lock
11. Indikator aktivnega aspiratorja
    I Aktiviranje indikatorja nasičenosti filtra
12. Izbira/aktiviranje aspiratorja
    Prikazovalnik aspiratorja
    Prikazovalnik nasičenosti oglenega/keramičnega filtra - maščobnega filtra
13. Ponastavitev nasičenosti filtra
14. Aktiviranje avtomatskega delovanja aspiratorja

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 nastavitev, 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
Residual Heat Indicator (Indikator preostale toplote)	H
Pot Detector (Detektor posode)	U
Funkcija Bridge je aktivirana	n
Funkcija Temperature Manager je aktivirana	u
Funkcija premora	II
Funkcija Automatic Heat Up (avtomatskega segrevanja)	A

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 kuhalnega polja odvisen od nastavljene stopnje moči.
•**Indikator preostale toplote:** Ko je eno ali več kuhalnih 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 želeno polje.

• **Vklop:** na kratko se dotaknite ⏻ **ON/OFF (1)** kuhalna plošča / Sesalec: simbol ⏻ zasveti;
z dolgim dotikom **bodo za nekaj trenutkov vidne vse razpoložljive funkcije**, po katerih **bodo ostale samo glavne; druge lahko uporabljate in se med uporabo naprave vklopijo pozneje.**
Pritisnite na ⏻ **ON/OFF (1)** znova za izklop.

•Izbira kuhalnih polij
Dotaknite se (pritisnite) območje **Izbira/Prikaz (2),** ki ustreza želenemu kuhalnemu polju.

• Raven moči
S prsti se dotaknite in potisnite po **izbirni vrstici (3):**
v desno za povečanje stopnje moči;
v levo za zmanjšanje stopnje moči.
Nastavljena stopnja moči bo prikazana v območju Izbira/Prikaz (2)

Razpoložljive ravni moči so 9 + intenzivna raven moči, navedena na zaslonu s simbolom "P"(**Power Booster (dodatna moč)**).
Raven moči "P"(**Power Booster (dodatna moč)**) ostane aktivna 5 minut, nato pa se moč vrne na prejšnjo raven.

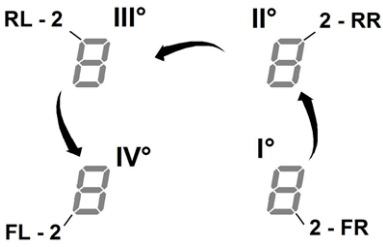
• **Bridge Zones (Povezljiva polja):** Kuhališči **FL** (**"glavno"**) in **RL** ("**sekundarno**"), zahvaljujoč funkciji **Bridge**, lahko delujejo v paru kombinirano in tako ustvarita enotno območje z enako močjo. Ta funkcija omogoča enakomerno kuhanje s pekači ali posodami večjih dimenzij.

Za aktiviranje funkcije Bridge:
- izberite dvoje kuhalnih polj, ki jih želite sočasno uporabljati
- na **prikazovalniku (2) "sekundarnega" kuhalnega polja se prikaže simbol "n"**
- v **izbirni vrstici (3) lahko nastavite Raven (moč) delovanja,** ki bo prikazana na **prikazovalniku (2)** kuhalnega polja "**Master**"
- za izklop **funkcije Bridge** ponovite isti postopek, kot za aktiviranje

• Power Limitation (omejitev moči)
Funkcija Power Limitation (omejitev moči) omogoča nastavitev delovanja izdelka tako, da omeji največjo porabo.

Opomba: nastavitev je treba opraviti z izklopljeno kuhalno površino, **brez** pritiska na tipko ⏻ **(1)**, ob priključitvi kuhalne površine v električno omrežje ali ob ponovni priključitvi v električno omrežje, v času naslednjih 2 minut.

Za nastavitev funkcije Power Limitation (omejitev moči):
- pritisnite (A)
(ki utripa le prvi 2 minuti po napajanju izdelka)
- z nadaljnjim držanjem tipke (A) enkrat pritisnite na vsa območja **Izbire/prikaza (2)** kuhalnih polij, v nasprotni smeri urinega kazalca, začenši od sprednjega desnega polja (**FR**)



- ob vsakem pritisku se oglasi kratek zvočni signal
- ko so **vsi Zasloni** (2) pritisnjeni, se gumb lahko sprosti (A) na tej točki:

- **zaslon (2) polja na levi strani zadaj (RL)** izmenično zaporedno prikaže simbola "**C**" in "**0**", kar pomeni, da je nastavitev mogoče opraviti

izberite prikaz **(2-RL)**
nato se pomikajte po **izbirni vrstici (3)**, dokler na prikazovalniku ne

bosta prikazana simbola "**C**" in "**8**",
na Zaslonu (**2-FL)** bo prikazana trenutna
0 = 7,4 KW (privzeta nastavitev)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

Spreminjanje nastavitve funkcije Power Limitation (omejitev moči)

- pritisnite na **Zaslon (2) prednjega levega polja (FL)**
- nato se pomikajte po **izbirni vrstici (3)**, za vzpostavite novo nastavitev
- Če želite shraniti izbiro, pritisnite gumb **ON / OFF (1),** za 2 sekundi; za potrditev nastavitve se bi slišal dolg zvočni signal.

3.3 Uporaba sesalnega sistema

• **Vžig:** Na kratko se dotaknite **ON / OFF (1)** kuhalna plošča / sesalec: simbol zasveti.
Znova se dotaknite, da se izključite.

• **Vklop sesalnega sistema: Odprite loputo**, dotaknite se **izbirnega območja (12)**, da aktivirate sesalni sistem.
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):
Aspirator ima 3 stopnje hitrosti (moči) odsesavanja
S prsti se dotaknite in potisnite po izbirni vrstici **(3):**
na desno za povečanje ali na levo za zmanjšanje sesalne moči.
Moč sesanja bo prikazana v območju za Izbiro / Zaslon (12)

Power Booster (dodatna moč)
Izdelek je opremljen z 2 dodatnima stopnjama moči (poleg stopnje 3)

– **Power Booster (dodatna moč) 1**: časovno omejen na 15min
– **Power Booster (dodatna moč) 2**: časovno omejen na 5 min,

po tem času se vrne na predhodno nastavljeno stopnjo.

S prstom se dotaknite in povlecite po dolžini **Vrstice izbire (3)** (prek stopnje 3) in aktivirajte stopnjo Power Booster (dodatna moč) 1
Stopnja Power Booster (dodatna moč) 1 je prikazana v območju izbire/prikaza (12) z utripajočo številko "4"

S prstom se dotaknite in povlecite po dolžini **Vrstice izbire (3)** (prek stopnje 3) in aktivirajte stopnjo Power Booster (dodatna moč) 2
Stopnja Power Booster (dodatna moč) 2 je prikazana v območju izbire/prikaza (12) z utripajočim 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 sveti.

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 razlitja 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**

4.2 Vzdrževanje sesalnega sistema

4.2.1 Čiščenje

Za čiščenje uporabljajte **IZKLJUČNO** vlažno krpo, navlaženo z nevtralnim detergentom. **ZA ČIŠČENJE NE UPORABLJAJTE NOBENIH ORODIJ ALI INSTRUMENTOV.** Ne uporabljajte izdelkov, ki vsebujejo abrazivne elemente. **NE UPORABLJAJTE ALKOHOLA!**

4.2.2 Mastni filter

Slika 3.3 - 3.5

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 različico filtriranja) Slika 3

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.

HR

1. UPUTE ZA UPORABU

1.1 Posude za kuhanje

Upotrebljavajte samo posude s oznakom .

Važno:

kako biste izbjegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:

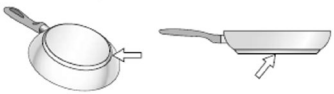
- posude s neravnim dnom;
- metalne posude s emajliranim dnom;
- posude s hrapavom površinom, kako biste izbjegli grebanje površine ploče;
- nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče. Ne rade sve posuđe prikladne za indukcijsko kuhanje učinkovito zbog dna koje je djelomično sastavljeno 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: posuđe se ne zagrijava i induktori ne mogu prepoznati takvo posuđe.

NE!

- Dna koja nisu ravna ili su s hrapavom površinom. Oduzimaju kontaktnu površinu između induktora i posuđe, 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 dodataka 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).

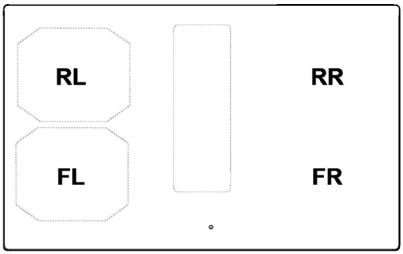
2.2 Filtarska verzija

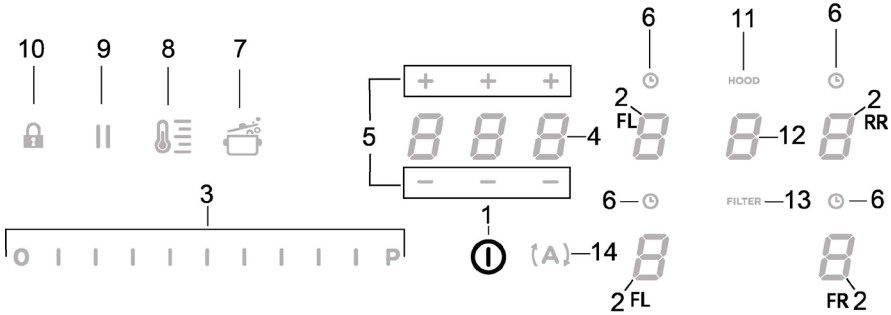
Usisani zrak se filtrira kroz posebne filtre za mast i za miris prije nego što se vraća natrag u sobu. Za dodatne informacije pogledajte stranicu s priručnikom za instalaciju - Filtarska verzija.

Obavještenje: U slučaju pražnjenja unutar namještaja, predvidite minimalni odjeljak za prolaz zraka putem ploče postolja od oko 120cm^2.

3. RAD

3.1 Upravljačka ploča





Dodirne tipke (TOUCH) / Zaslon

1. ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) ploče za kuhanje/usisnog sustava
2. Odabir zone za kuhanje / Zaslon zone za kuhanje
3. Povećanje/Smanjenje razine snage kuhanja i brzine (snage) usisa
   Prikaz razine snage kuhanja i brzine (snage) usisa
4. Aktiviranje Timer (mjerača vremena) "STAND ALONE" (samostalni)
   Display (zaslon): Timer (mjerač vremena) "STAND ALONE" / Timer (mjerač vremena) zone kuhanja.
5. Povećanje/Smanjenje vremena Timer (mjerač vremena) "STAND ALONE" / Timer (mjerač vremena) zone kuhanja
6. Aktiviranje Mjerača vremena zone kuhanja
   Pokazivač aktivnog Mjerača vremena zone kuhanja
7. Aktivacija Automatic Heat Up (automatskog zagrijavanja).
8. Uključivanje Temperature Manager (upravljanje temperaturom) (Warming Function - funkcija zagrijavanja)
9. Pauza
10. Key Lock (zaključavanje tipki)
11. Pokazivač aktivne nape
    Aktivacija pokaztelja zasićenosti filtara
12. Odabir/aktiviranje nape
    Display (zaslon) nape
    Prikaz zasićenja ugljenog/keramičkog filtra - filtra masti
13. Resetiranje zasićenosti filtara
14. Aktivacija automatske funkcije nape

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 su 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
Residual Heat Indicator (Pokazatelj preostale topline)	H
Pot Detector (Otkrivanje posuda)	u
Aktivirana funkcija "Bridge" (most)	n
Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	t
Funkcija Pauza	II
Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje)	A

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:**Kratko dodirnite ⏻ **ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1)** ploče za kuhanje/ nape: simbol ⏻ svijetli;
nastavkom pritiskanja**, sve dostupne funkcije će postati vidljive na nekoliko trenutaka**, nakon čega **ostaju aktivne samo one glavne; ostale se mogu koristiti i naknadno će se uključiti, tijekom upotrebe uređaja.**

Ponovo pritisnite ⏻ **ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1)** za isključivanje.

• **Odabiranje zona kuhanja**
Dodirnite (pritisnite) područje **Odabir/Display (zaslon) (2)** koji odgovara željenoj zoni kuhanja.

• **Razina snage**
Dodirnite i klizite prstima po **Traci za odabir (3):**
prema desno za povećanje razine snage;
prema lijevo za smanjenje razine snage.
Postavljena razina snage bit će prikazana u području Odabir/Display (zaslon) (2)
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.

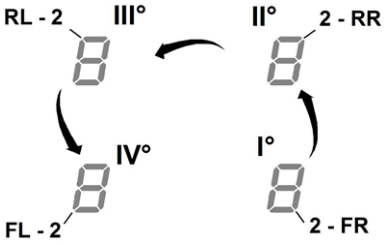
• **Bridge Zones (mosna područja):** Područja kuhanja **FL** (**"Master"**) i **RL** ("**Sekundarna**") zahvaljujući funkciji **Bridge (most)** mogu raditi u paru u kombiniranom načinu kreirajući jedinstvenu zonu s istom razinom snage. Ta funkcija omogućuje ujednačeno kuhanje s posudama i tavama velikih dimenzija.

Za aktiviranje funkcije Bridge:
- istovremeno odaberite dvije zone kuhanja koje želite koristiti
- na **Displayu (zaslonu) (2) "Sekundarne" zone kuhanja pojavljuje se simbol "n"**
- putem **Trake za odabir (3) bit će moguće postaviti radnu razinu (Snagu),** što će biti vidljivo na **Displayu (zaslonu) (2)** zone kuhanja "**Master**"
- za isključivanje **Funkcije Bridge** dovoljno je ponoviti istu proceduru aktiviranja

• **Power Limitation (ograničenje snage)**
Funkcija Power Limitation (ograničenje snage) omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju.

Napomena : podešavanje se mora izvršiti s isključenom pločom, **bez** pritiskanja tipki ⏻ **ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1)** , u trenutku kada je ploča za kuhanje priključena na napajanje ili kada se napajanje ponovo uključi, u roku od 2 minute.

Za podešavanje funkcije Power Limitation (ograničenje snage):
- pritisnite (A)
(koja će treperiti, samo prve 2 minute od napajanja uređaja)
- nastavkom pritiskanja (A), pritisnite, jedan po jedan, sva područja **Odabir/Display (zaslon) (2)** zona kuhanja, suprotno od smjera kazaljke na satu počevši od prednje desne zone (**FR**)



- pri svakom pritisku, oglašava se zvučni signal
- nakon pritiskanja **svih Display (zaslona) (2),** moguće je otpustiti tipku (A):

- **Display (zaslon) (2) lijeve stražnje zone (RL)** u naizmjeničnom će nizu prikazati simbole "**C**" i "**0**", što znači da je moguće izvršiti postavku:

odaberite Display (zaslon) **(2-RL)**
zatim klizite po **Traci za odabir (3)**,dok se simboli "**C**" i "**8**", ne prikažu na Displayu (zaslonu),
na Display (zaslonu) (**2-FL)** se prikazuje trenutna postavka
0 = 7,4 KW (zadana postavka)
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW
Za promjenu postavki Power Limitation (ograničenje snage)
- pritisnite **Display (zaslon) (2) prednjeg lijevog područja (FL)**
- zatim klizite po **Traci za odabir (3)**, za unošenje novih postavki
- za spremanje odabira pritisnite tipku ⏻ **ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1),** 2 sekunde; u znak potvrde uspješnog podešavanja oglasit će se dugotrajni zvučni signal.

3.3 Uporaba usisnog sustava

• **Uključivanje:** Kratko dodirnite ⏻ **ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1)** ploče za kuhanje/ nape: simbol ⏻ svijetli.
Dodirnite ponovo za isključivanje.

• **Uključivanje usisnog sustava: Otvorite Preklop** dodirnite **Područje odabira (12)** kako biste aktivirali sustav usisa.
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:**
Napa je opremljena s 3 razine brzine (snage) usisa
Dodirnite i klizite prstima po **Traci za odabir (3):**
prema desno za povećanje razine snage ili prema lijevo za smanjivanje.
Snaga usisavanja bit će prikazana u području Odabir/Display (zaslon) (12)

• **Power Booster (Povećanje snage)**
Proizvod ima 2 dodatne razine snage (preko razine 3)
– **Power Booster (Povećanje snage) 1** : vremenski ograničen na 15 min
– **Power Booster (Povećanje snage) 2** : vremenski ograničen na 5 min,
nakon čega snaga se vraća na prethodno postavljenu razinu.

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za odabir (3)** (preko razine 3) i aktivirajte Power Booster (povećanje snage) 1
Razina Power Booster (povećanje snage) 1 je označena u području Odabir/Display (zaslon) (12) s treperećim brojem "**4**"

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za odabir (3)** (preko razine 3) i aktivirajte Power Booster (povećanje snage) 2
IRazina Power Booster (povećanje snage) 2 je označena u području Odabir/Display (zaslon) (12) s treperećim 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 zakuhavanje	dugotrajno kuhanje (riža, umaci, pečenja, riba) u prisutnosti pratećih tekućina (npr. voda, vino, juha, mlijeko), miješanje tjestenine
	2-3	Kuhanje – lagano ključanje – zgušnjavanje –lagano zakuhavanje	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 zakuhavanje	otapanje maslaca, lagano otapanje čokolade, odmrzavanje malih proizvoda
	1	Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhavanje	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 izlijevanja 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**

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

Sl. 3.3 - 3.5

Zadržava čestice masnoće koje se stvaraju prilikom kuhanja.

Taj filtar morate čistiti jednom mjesečno, upotrijebivši neagresivne deterdžente, bilo ručno ili u stroju za pranje posuđa, 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 filtarsku verziju) Sl. 3

Zadržava neugodne mirise koji se stvaraju prilikom kuhanja.

Proizvod je opremljen kompletom filtara za miris. Zasićenost filtara 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.

TR

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:

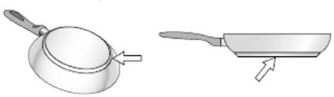
- Tabanı tamamen yassı olmayan kaplar.
- Emaye tabanlı metal kaplar.
- Yüzeyin çizilmesini önlemek için tabanı pürüzlü kaplar.
- Ocağın kontrol panelinin yüzeyine sıcak tencere veya tava koymayın.
  Tabanları kısmen ferromanyetik malzemeden yapıldığından, indüksiyona uygun olan tencerelerin tamamı verimli 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 indüktörler 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. ASPİRATÖRÜN KULLANILMASI

Aspiratör sistemi, havayı dışarı atan veya filtre ederek içeride dolaştıran model olarak kullanılabilir.

Gerek filtrelemeli, gerekse havayı dışarıya atan farklı kurulumlar yapabilmek amacıyla mevcut kitlere 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 (ayrıca 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.

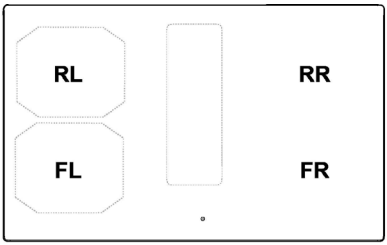
2.2 Filtreleme Yapan Model

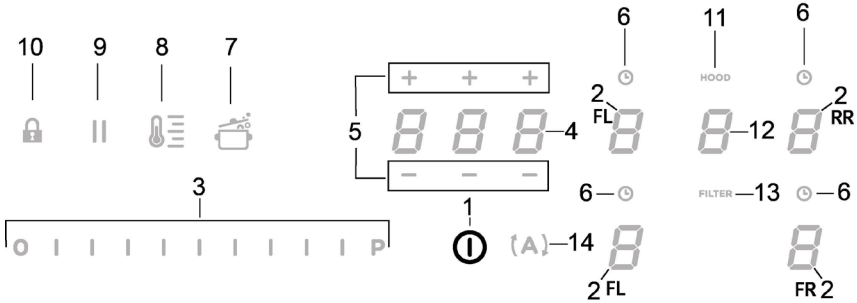
Çekilen hava yeniden odaya gönderilmeden önce özel yağ filtreleri ile koku filtrelerinden süzülür. Daha çok bilgi almak için Filtreleme Yapan Modelin kurulum kitapçığında aksesuarlarla ilgili sayfaya bakın.

Uyarı: Mobilya içine tahliye yapılacağı durumda hava geçişi için ayak paneli arasında en az yaklaşık 120cm^2 bir bölüm bırakın.

3. ÇALIŞTIRMA

3.1 Kontrol paneli





Dokunmatik tuşlar (TOUCH) / Ekran

1. Ocak/aspiratör sistemi ON/OFF (AÇMA/KAPATMA)
2. Pişirme bölümü seçimi / Pişirme bölgesi göstergesi
3. Pişirme güç seviyesini e aspiratör hızını (gücünü) arttırma/azaltma
   Pişirme güç seviyesinin ve aspiratör hızının (gücünün) görüntülemesi
4. "STAND ALONE " (BAĞIMSIZ ÇALIŞMA) Sayacının etkinleştirilmesi
   Gösterge: "STAND ALONE" (BAĞIMSIZ ÇALIŞMA) Sayacı / Pişirme bölümleri sayacı
5. "STAND ALONE" (BAĞIMSIZ ÇALIŞMA) Sayacı / Pişirme bölümleri sayacı süresinin arttırılması/azaltılması
6. Pişirme Bölümleri Sayacının etkinleştirilmesi
   Pişirme Bölümleri Sayacı etkin göstergesi
7. Automatic Heat Up (Otomatik Isıtma) özelliğinin etkinleştirilmesi.
8. Temperature Manager (Warming Function) (Sıcaklık Yöneticisi (Isıtma Fonksiyonu)) özelliğini etkinleştirme
9. Duraklatma
10. Tuş kilidi
11. Aspiratör etkin göstergesi
    Filtre Doygunluk Göstergesinin Etkinleştirilmesi
12. Aspiratörün seçilmesi/etkinleştirilmesi
    Aspiratör göstergesi
    Karbon/seramik filtre – Yağ filtresi doygunluk göstergesi
13. Filtrelerin Doygunluğunu Sıfırlama
14. Aspiratörün otomatik çalışmasının etkinleştirilmesi

3.2 Ocağın kullanılması

3.2.1 Başlamadan önce bilinmesi gerekenler

Bu kılavuzda temel fonksiyonlar açıklanmaktadır; bütün talimatlara 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 yaklaşmadan 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
Bridge (Bağlantılı Çalışma) fonksiyonu etkin	n
Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisi) fonksiyonu etkin	u
Duraklatma Fonksiyonu	II
Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma) Fonksiyonu	A

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 Çalıştırma
Not: Önce istediğiniz bölümü etkinleştirin.

• **Açma:**Pişirme bölümü/aspiratör ⏻ **AÇMA/KAPATMA tuşuna (1)** kısa süreli dokunun: ⏻ simgesi yanar.
Uzun süre dokunduğunuzda**, kullanılabilen tüm fonksiyonlar bir anlığına görünür hale gelir**, ardından **yalnızca temel olanlar etkin halde kalır; diğerleri de kullanılabilir ve daha sonra cihazın kullanılması sırasında etkinleştirilirler.**

Kapatmak için ⏻ **AÇMA/KAPATMA (1)** tuşuna yeniden basın.

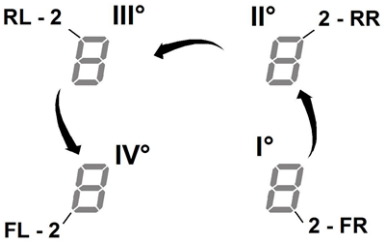
• Pişirme bölümleri seçimi
İstediğiniz pişirme bölümüne karşılık gelen **Seçim/Gösterge (2)** alanına hafifçe dokunun (basın).
• Güç seviyesi
Parmaklarınızı **Seçim çubuğunu (3)** boyunca sürükleyin:
Güç seviyesini arttırmak istiyorsanız, sağa kaydırın.
Güç seviyesini azaltmak istiyorsanız, sola kaydırın.
Ayarlanan güç seviyesi Seçim/Gösterge (2) alanında görüntülenir

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"**) ve **RL** ("**İkinci**") pişirme bölgeleri **Bridge (Bağlantı)** fonksiyonu sayesinde aynı güç seviyesine sahip tek bir bölge oluşturacak şekilde çift halinde çalışabilir. Bu özellik büyük ebatlara sahip tepsiler ve tencerelerde homojen bir pişirme elde edilmesini sağlar.
Bridge (Bağlantılı Çalışma) Fonksiyonunu etkinleştirmek için:
- Kullanmak istediğini pişirme bölümlerinin her ikisini de aynı anda seçin
- **"İkinci"** pişirme bölümünün **Göstergesinde (2) "n" sembolü görüntülenir**
- **Seçim çubuğunu (3) kullanarak Çalışma (Güç) Seviyesini ayarlayabilirsiniz;** bu seviye "**Birinci**" pişirme bölümünün **Göstergesinde (2)** görüntülenir
- **Bridge (Bağlantılı Çalışma) Fonksiyonunu** devre dışı bırakmak için etkinleştirme prosedürünün aynısını uygulayın
• Power Limitation (Güç Sınırlaması)
Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonu, çekilen azami akımı sınırlandırarak ürünün çalışma şeklinin ayarlanmasına olanak tanır.

Not: Ayarlama işlemi ocak kapalıyken, ⏻ **AÇMA/KAPAMA (1)** tuşuna basılmadan, ocağın elektrik şebekesine ilk bağlandığı veya daha sonra yeniden bağlandığı anda, izleyen 2 dakika içinde yapılmalıdır.

Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonunu ayarlamak için:
- (A) tuşuna basın
(ürün beslemesinin yalnızca ilk 2 dakikasında yanıp söner)
- (A) tuşunu basılı tutmaya devam ederek, pişirme bölümlerinin **Seçim/Gösterge (2)** alanlarının her seferinde biri olmak üzere sağ ön bölgeden (**FR**) başlayarak tümünü saat yönünü tersine çevirin



- Her basışınızda kısa bir sesli sinyal duyulur

- **Tüm ekranlar (2)** tuşuna basıldıktan sonra bu noktada (A) tuşu başlatılabilir:
- **Sol arka bölge (RL) göstergesinde (2) "C"** ve **"0"** simgeleri değişmeli olarak görüntülenerek ayarlamanın yapılabileceğini bildirir:
Göstergeyi **(2-RL)** seçin
Ardından Göstergede "**C**" ve "**8**" simgeleri görüntülenene kadar

Seçim çubuğunun (3) üzerinde kaydırın
Göstergede (**2-FL)** 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
- **Sol ön bölgenin (FL) Gösterge (2)** öğesine basın
- Ardından yeni ayarı yapmak için **Seçim çubuğunun (3)** üzerinde kaydırın
- Yapılan seçimi kaydetmek için ⏻ **AÇMA/KAPAMA tuşunu (1)** tuşunu 2 saniye basılı tutun; ayarın yapıldığını bildirmek için uzun süreli bir sesli sinyal duyulur.

3.3 Aspiratör sisteminin kullanılması

• **Açma:** Pişirme bölümü/aspiratör ⏻ **ON/OFF (AÇMA/KAPATMA) tuşuna (1)** kısa süreli dokunun: ⏻ simgesi yanar.
Kapatmak için bu tuşta tekrar dokunun.
• **Aspiratör sisteminin açılması: Flapı açın** aspiratör sistemini etkinleştirmek için **Seçim bölgesine (12)** dokunun.
Not: Emici bölge mekanik olarak dönen bir **FLAP** ile donatılmıştır. Aspiratör sistemini etkinleştirmek için davlumbazı açmadan önce **FLAPIN** 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):**
Aspiratör 3 hız (güç) seviyesiyle donatılmıştır
Parmaklarınızı **seçim çubuğunu (3)** boyunca sürükleyin:
Aspiratör gücünü arttırmak için sağa, azaltmak için sola sürükleyin.
Aspiratör gücü Seçim/Gösterge alanında (12) görüntülenir

• **Power Booster (Takviye Güç)**
Bu ürün (3 seviyenin yanı sıra) 2 takviye güç seviyesiyle donatılmıştır
– **Power Booster (Takviye Güç) 1**: 15 dakika zaman ayarlıdır
– **Power Booster (Takviye Güç) 2**: 5 dakika zaman ayarlıdır
Bu süreler dolduktan sonra daha önce ayarlanan güç seviyesine geri döner.

Parmağınızla **Seçim çubuğu (3)** alanına parmağınızla hafifçe dokunup (3 seviyesini geçecek şekilde) alan boyunca kaydırın; böylece Power Booster (Takviye Güç) 1 etkinleştirilir.
Power Booster (Takviye Güç) 1 seviyesi Seçim/Gösterge (12) alanında "4" rakamının yanıp sönmesiyle gösterilir

Parmağınızla **Seçim çubuğu (3)** alanına parmağınızla hafifçe dokunup (3 seviyesini geçecek şekilde) alan boyunca kaydırın; böylece Power Booster (Takviye Güç) 2 etkinleştirilir.
Power Booster (Takviye Güç) 2 seviyesi Seçim/Gösterge (12) alanında "P" sembolünün yanıp sönmesiyle gösterilir

3.4 Güç tabloları

Güç seviyesi		Pişirme tipi	Kullanım (deneyime ve pişirme alışkanlıklarına göre)
Maks güç	P	Hızlı ısıtma	Su varken veya pişirme sıvılarını hızlıca ısıtırken yemeğin sıcaklığını kısa sürede hızlıca kaynama sıcaklığına getirme
	8-9	Kızartma – Kaynatma	Kavurma, pişirmeyi başlatma, donmuş ürünleri kızartma, hızlıca kaynatma
Yüksek güç	**7-8**	Kavurma – soteleme - kaynatma - ızgara	Soteleme, iyice kaynar halde tutma, pişirme ve ızgara yapma (kısa süreli, 5-10 dakika)
	6-7	Kızartma - pişirme – kaynatma – soteleme - ızgara	Soteleme, hafif kaynar halde tutma, pişirme ve ızgara yapma (orta süreli, 10-20 dakika), aksesuarlara ön ısıtma yapma
Orta güç	**4-5**	Pişirme – kızartma – soteleme - ızgara	Kısık ateşte pişirme, hafif kaynar halde tutma, pişirme (uzun süreli), makarna yumuşatma
	3-4	Pişirme – kaynatma – kıvamlaştırma - karıştırma	Yanında sıvılarla (örneğin, su, şarap, et suyu, süt) uzun süreli pişirme (pirinç, marmelat, rosto, balık), makarna yumuşatma
	2-3	Pişirme – kaynatma – kıvamlaştırma - karıştırma	Yanında sıvılarla (örneğin, su, şarap, et suyu, süt) uzun süreli pişirme (bir litrenin altındaki hacimler: pirinç, marmelat, rosto, balık)
Alçak güç	**1-2**	Eritme – buz çözme – sıcak tutma - karıştırma	Tereyağı eritme, hafifçe çikolata eritme, küçük ebatlı ürünlerin buzunu çözme
	1	Eritme – buz çözme – sıcak tutma - karıştırma	Yeni pişirilmiş az porsiyonlu yiyecekleri sıcak tutma veya tabak çanağı sıcak tutma ve rizotto yumuşatma
OFF (KAPALI)	**0**	Destek yüzeyi	Ocak bekleme veya söndürme (H-L-O ile belirtilen pişirme sonunda ısı kalma olasılığı)

4. BAKIM

Dikkat! Herhangi bir temizlik veya bakım işleminden önce, pişirme 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 giderebilmek için ürünün alt kısmında bulunan tahliye vanasını kullanarak müdahale edebilirsiniz. **Şekil 1a**

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 3.3 - 3.5

Pişirme 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 3

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 filtrelerinin her 2/3 ayda bir önceden 200°C sıcaklığa kadar ısıtılmış fırında 45 dakika tutularak ısıl yenilemelerinin yapılması gerekir. Doğru şekilde yenileme yapılması halinde filtreleme verimi 5 yıl boyunca değişmeden kalır.

-

4. الصيانة

تنبيه! قبل البدء في أيّة عملية تنظيف أو صيانة، تحقَّق من أنّ مناطق الطهي جميعها مُطفأة ومن المُؤشِّر الضوئي الخاص بدرجة الحرارة غير موجود.

1.4 صيانة موقد الطهي

1.1.4 النظافة

يجب تنظيف موقد الطهي المُسطَّح بعد كل استخدام.

هام: لا تستخدم قطع الإسفنج الكاشطة أو قطع اللباد، فقد تُتلف الزجاج. لا تستخدم منظفات كيميائية مهيجة مثل بخاخات الفرن أو مزيلات البقع. بعد كل استخدام، اترك الموقد ليبرد ونظِّفه لإزالة الترسبات والبقع. إستخدِم قطعة قماش ناعمة، أو ورق التجفيف الماصّ أو المُنتجات المحددة لتنظيف مواقِد الطهي المُسطّحة (التزم وتقيَّد بإرشادات الشركة المُصنِّعة).

لا تستخدِم آلات التنظيف التي تعمل بالبُخار!!!

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**

2.4 صيانة نظام الشفط

1.2.4 النظافة

للقيام بعمليَّة التنظيف استخدِم **فقط وحصريًّا** قطعة قماش مبلَّلة بمنظِّفات سائلة محايدة. **لا تستخدِم أيَّة أدوات أو معدَّات للقيام بالتنظيف!** تجنب استخدام المنتجات المحتوية على مواد كاشطة. **لا تستخدِم الكحول!**

2.2.4 مرشح الدهون

شكل 3.5-3.3 يحجز في داخله جسيمات الدهون الناتجة عن عملية الطهي.

يجب تنظيف مرشّح إزالة الدهون المعدني مرَّة واحدةٍ كل شهر، باستخدام منظفات غير عدوانية، بطريقة يدويَّة أو بوضعه في غسَّالة الأطباق على درجة حرارة منخفضة وبدورة غسيل قصيرة. عند الغسيل في غسّالة الأطباق فإن مرشح إزالة الدهون المعدني يمكن أن يفقد لونه ولكن خصائصه ومواصفاته المُتعلِّقة بعملية الترشيح لا تتغير مطلقًا.

3.2.4 مرشح الروائح

(فقط للإصدار المرشح) الشكل 3

يحجز 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 حرارياً كل 3/2 أشهر في فرن مسخن مسبقًا على حرارة 200° مئوية لمدة 45 دقيقة. يضمن التجديد الصحيح فعالية الترشيح المستمر لمدة 5 سنوات.

بعمليـة الضبـط:

اختر الشاشة **(RL-2)**
انتقل بعد ذلك إلى **شريط الانتقاء (3)**حتى يظهر على الشاشة الرمزان "**C**" و"**8**"،
في الشاشة **(FL-2)** سيتم عرض الإعداد الحالي
0 = 7.4 كيلو واط (الإعداد الافتراضي)
1 = 4,5 كيلو واط
2 = 3,1 كيلو واط
لتغيير ضبط محدد القدرة Power Limitation
- اضغط على **الشاشة (2) الخاصة بالمنطقة الأمامية على اليسار (FL)**
- انتقل بعد ذلك إلى **شريط الانتقال (3)** لتحديد إعدادات الضبط الجديدة

- من أجل حفظ الاختيار المنفذ، اضغط على مفتاح **ON/ OFF (1)**، لمدة ثانيتين؛ سوف تصدر إشارة صوتية طويلة لتأكيد إتمام الإعداد.

3.3 استخدام نظام الشفط

• **الإشعال:** المس لمسة قصيرة **ON/OFF (1)** موقد الطهي/ شفاط: يضيء الرمز .
المس مجدداً من أجل الإطفاء.

• **تشغيل نظام الشفط: افتح الغطاء القلاب** وقم بلمس **منطقة الاختيار (12)** لتنشيط 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:**
الشفاط مزود بـ 3 مستويات من سرعة (قوة) الشفط
المس ومرّر بالأصابع بطول**شريط الاختيار (3):**
نحو اليمين لزيادة قدرة الشفط أو نحو اليسار لتقليلها.
سيتم عرض قدرة الشفط في منطقة الاختيار/العرض (12)

• مُعزّز القدرة Power Booster
المنتج مزود بمستويين تكميليين من القدرة (بالإضافة إلى المستوى 3)
– **مُعزّز القدرة 1** : مضبوط بالمؤقت على 15 دقيقة
– **مُعزّز القدرة 2** : مضبوط بالمؤقت على 5 دقائق،
بعد ذلك تعود القدرة إلى المستوى المضبوط مُسبقاً.

المس ومرّر بالأصابع بطول **شريط الاختيار (3)** (بعد المستوى 3) وقم بتنشيط مُعزّز القدرة 1
يُشار إلى مستوى مُعزّز القدرة 1 في مساحة الاختيار/الشاشة (12) بالرقم «4» الوامض
المس ومرّر بالأصابع بطول **شريط الاختيار (3)** (بعد المستوى 3) وقم بتنشيط مُعزّز القدرة 2
يُشار إلى مستوى مُعزّز القدرة 2 في مساحة الاختيار/الشاشة (12) بالرمز " P " الوامض

4.3 جداول القوة

مستوى القدرة		نوع الطهي	الاستخدام (بناءً على الخبرة وعادات الطهي)
القوة القصوى	P	التسخين السريع	ترفع درجة حرارة الطعام في وقتٍ قصير حتى يغلي بسرعة في حالة الماء أو حتى يسخن بسرعة في حالة سوائل الطهي
	8-9	القلي – الغلي	التحمير، بدء الطهي، قلي المنتجات المجمدة، الغلي بسرعة
القوة العالية	**7-8**	التحمير - القلي الخفيف - الغلي - الشواء	القلي الخفيف، الحفاظ على الغليان النشط، الطهي والشواء (لمدة قصيرة، 5-10 دقائق)
	6-7	التحمير – الطهي – الطبخ في حساء - القلي الخفيف - الشواء	القلي الخفيف، الحفاظ على الغليان الخفيف، الطهي والشواء (لمدة متوسطة، 10-20 دقيقة)، التسخين الأولي للملحقات
قوة متوسطة	**4-5**	الطهي – الطبخ في حساء - القلي الخفيف - الشواء	الطهي في حساء، الحفاظ على الغليان الرقيق، الطهي (لمدة طويلة)، تخثير المكرونة
	3-4	الطهي – الغلي البطيء – التكثيف – التخثير	عمليات الطهي الطويل (الأرز، المرق، المحمرات، السمك) في وجود سوائل مصاحبة (مثل الماء، النبيذ، الشربة، الحليب)، تخثير المكرونة
	2-3	الطهي – الغلي البطيء – التكثيف – التخثير	عمليات الطهي الطويلة (كميات أقل من لتر: الأرز، المرق، الشواء، السمك) في وجود سوائل مصاحبة (مثل الماء، النبيذ، الشربة، الحليب)
القوة المنخفضة	**1-2**	الإذابة – فك التجميد – الحفاظ على السخونة - التخثير	إذابة الزبد، الإذابة الرقيقة للشيكولاتة، 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 الإسناد	موقد الطهي في وضع الاستعداد أو مطفأ (إمكانية وجود حرارة متبقية من نهاية الطهي، يتم الإشارة إليها بواسطة H-L-O)

2.2.3 شاشة منطقة الطهي

في الشاشات المتعلقة بمناطق الطهي، يُشار إلى ما يلي:

منطقة الطهي المُوقَدة	0
مستوى القدرة	P-9...1
مُؤشِّر الحرارة المُتبقِّية Residual Heat Indicator	H
الكاشِف عن تواجد وعاء الطهي (Pot Detector)	U
خاصية التمرير (Bridge) مُفعّلة	n
وظيفة التحكُّم في درجة الحرارة (Temperature Manager) فعّالة	u
وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa	II
وظيفة التسخين الأوتوماتيكي	A

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 الموقد بالكشف أوتوماتيكيًا عن تواجُد أواني وأوعية 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 قوّة التشغيل المضبوطة عليه هذه المنطقة.

• **مُؤشِّر الحرارة المُتبقِّية 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.

• **الإشعال:** المس لمسة قصيرة **OFF/ON (1)** موقد الطهي/ الشفاط: يضيء الرمز ⏻؛
بواسطة اللمسة الطويلة، **ستصبح جميع الوظائف المتاحة مرئية لبضع لحظات**، بعد ذلك **ستظل نشطة الوظائف الرئيسية فقط؛ سيكون من الممكن استخدام الوظائف الأخرى، وسيتم تنشيطها، في وقتٍ لاحق، أثناء استخدام الجهاز.**

اضغط على **OFF/ON (1)** مجدداً للإطفاء.

• **اختيار مناطق الطهي**

المس (اضغط) مساحة**الاختيار/الشاشة (2)** الموافقة لمنطقة الطهي المرغوب بها.

• **مستوى القدرة**

المس ومرّر بالأصابع بطول**شريط الاختيار (3):**
إلى اليمين لزيادة مستوى القوة؛
إلى اليسار لخفض مستوى القوة.
سيتم إظهار مستوى القوة المضبوط في مساحة الاختيار/الشاشة (2)
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) نشطًا لمدة 5 دقائق، بعد ذلك تعود القدرة إلى المستوى السابق.

• **مناطق الجسر Bridge Zones:** تتمكن مناطق الطهي **FL ("الأساسية")** و **RL ("الثانوية")** بفضل وظيفة **الجسر** على العمل في قاترات بطريقة مشتركة، وإنشاء منطقة واحدة بنفس مستوى القدرة. تسمح هذه الوظيفة بالطهي المُتجانس للصواني والأواني ذات الأبعاد الكبيرة.

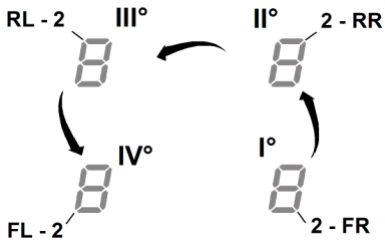
لتنشيط وظيفة الجسر Bridge:
- اختر في نفس الوقت منطقتي الطهي اللّتين تريد استخدامهما
- في **الشاشة (2)** الخاصة بمنطقة الطهي **"الثانوية" سيظهر الرمز "n"**
- عن طريق **شريط الاختيار (3) سيصبح من الممكن ضبط مستوى (قوة) التشغيل**، الذي سيتم عرضه على **الشاشة (2)** الخاصة بمنطقة الطهي «**Master**"
- لإيقاف تنشيط **وظيفة الجسر Bridge** يكفي تكرار إجراء التنشيط نفسه

• **محدد القدرة Power Limitation**

وظيفة محدد القدرة Power Limitation تسمح بضبط تشغيل المنتج مع الحد من الاستهلاك الأقصى الخاص به.

ملحوظة: عملية الضبط يجب أن تتم والموقَد مُطفأ، **دون** الضغط على الزر ⏻ **OFF/ON (1)** ، في لحظة توصيل موقد الطهي المُسطَّح بشبكة التيار الكهربي، أو عند إعادة توصيل شبكة التيار الكهربي نفسها، في غضون الدقيقتين التاليتين لذلك.

لإعادة ضبط الحد من قوّة التشغيل Power Limitation:
- اضغط (A)
(سيومض فقط في الدقيقتين الأوليتين من تغذية الموقد بالتيار الكهربي)
- عند الاستمرار في الضغط على الزر (A) اضغط بضغطة واحدة في كل مرة على جميع مناطق **اختيار/شاشة (2)** مناطق الطهي في عكس اتجاه عقارب الساعة مع البدء بالمنطقة الأمامية على اليمين **(FR)**

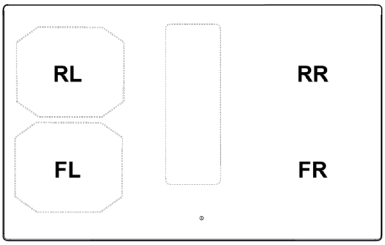


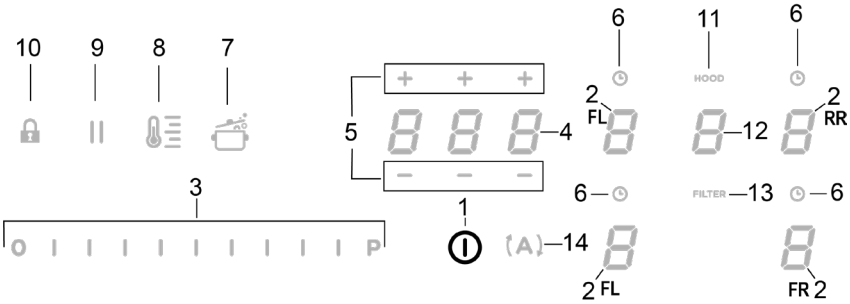
- مع كل ضغطة ستصدر إشارة تنبيه صوتي قصيرة المدة
- بمجرد الضغط على **جميع الشاشات (2)**، سيكون من الممكن ترك المفتاح (A) في هذه النقطة:

- الشاشة (2) الخاصة بالمنطقة الخلفية على اليسار (RL) ستظهر بالتناوب الرمزين «**C**" و "**0**" لإشارة إلى أنه يمكن القيام

3. التشغيل

1.3 لوحة التحكم





مفاتيح باللمس (TOUCH)/الشاشة

1. ON/OFF تشغيل/إطفاء موقد الطهي/نظام الشفط
2. اختيار مناطق الطهي/شاشة منطقة الطهي
3. زيادة/تقليل مستوى قدرة الطهي وسرعة (قدرة) الشفط
   عرض مستوى قدرة الطهي وسرعة (قدرة) الشفط
4. تنشيط المؤقت "الإعداد المستقل"
   الشاشة : مؤقت «الإعداد المستقل»/مؤقت مناطق الطهي .
5. زيادة/تقليل زمن مؤقت "الإعداد المستقل"/مؤقت مناطق الطهي
6. تنشيط مؤقت مناطق الطهي
   مؤشر مؤقت مناطق الطهي نشط
7. تنشيط التسخين الأوتوماتيكي.
8. تنشيط التحكُّم في درجة الحرارة "Temperature Manager" (وظيفة التسخين)
9. الإيقاف المؤقت Pausa
10. مفتاح القِفل
11. مؤشر الشفاط نشط
    تنشيط مؤشر تشبع المرشحات
12. اختيار/تنشيط الشفاط
    شاشة عرض الشفّاط
    شاشة تشبع مرشح الكربون/السيراميك – مرشح الدهون
13. تصفير تشبع المرشحات
14. تنشيط الوظيفة الأوتوماتيكية للشفاط

2.3 استخدام موقد الطهي

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.

تمتثل جميع وظائف موقد الطهي هذا بمعايير السلامة الأكثر صرامة. وتحقيقًا لهذا الغرض:

- **لا يتم تنشيط بعض الوظائف، أو إلغاء تنشيطها أوتوماتيكياً، في غياب الأواني أو عندما تكون هذه الأواني موضوعة بشكلٍ سيء فوق الشُّعل.**
- في حالاتٍ أخرى، يتم إلغاء تنشيط الوظائف المنشطة أوتوماتيكياً بعد بضع ثوانٍ عندما تتطلب الوظيفة المختارة ضبطاً إضافياً لم يتم إعطاؤه.

إنتَظِر حتى تنطفئ شاشة العرض قبل الاقتراب من منطقة الطهي ذات الصلة.

1. تعليمات الاستخدام

1.1 أواني الطهي

لا تستخدم إلا الأواني التي تحمل الرمز .

هام:
لتحاشي إلحاق الأضرار الدائمة بسطح موقد الطهي هذا، تجنَّب استخدام ما يلي:

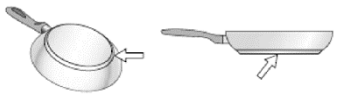
- الأواني ذات القاع غير المستوي تمامًا؛
- الأواني المعدنية ذات القاع المطلي بالمينا؛
- الأواني ذات القاع الخشن، لتجنب خدش سطح موقد الطهي؛
- لا تضع أبداً الأواني والمقالي الساخنة على سطح لوحة التحكّم الخاصة بموقد الطهي.

لا تعمل كل الأواني المناسبة للحث بطريقة فعالة بسبب قيعانها المكونة جزئياً من مادة حديدية مغنطيسية!! في مرحلة شراء الأواني أو المقالي، تحقق مما يلي:

- أن يكون القاع مصنوع بالكامل من مادة حديدية مغناطيسية. وإلا، فستنخفض كلٌ من فعالية انتقال الحرارة وتجانسها، مع درجات حرارة سطح المقلاة/الإناء غير المناسبة للطهي.

- ألا يحتوي القاع على الألمونيوم: لا تسخن أواني الطهي وقد لا يتم التعرف عليها من قبل ملفات الحث.

- القيعان غير المستوية أو ذات السطح الخشن.
تقلل من سطح التلامس بين ملف الحث والإناء، مما يقلل من كفاءته ويؤدي إلى تجربة طهي سيئة.



هام: لا تضع أبدًا 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 تنجذب إلى المغناطيس. تسري أيضاً في هذه الحالة الإرشادات المشار إليها في الفقرة السابقة.

2.1.1 أقطار قواعد الإناء المنصوح به

هام: إذا لم تمتلك الأواني الأبعاد الصحيحة، فلن تشتعل 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 قُطر مساوٍ لقُطر منطقة الطهي.
- حيثما أمكن، احتفظ بالغطاء على الأواني أثناء الطهي وخاصةً في حالة الأواني التي يزيد ارتفاعها عن 22 سم.
- ضع الإناء في وسط منطقة الطهي المرسومة على موقد الطهي.

2. استخدام الشفاط

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، سواءً بإصدار الترشيح أو بإصدار الشفط.

1.2 إصدار الشفط

يتم طرد الأبخرة نحو الخارج عن طريق سلسلة من الأنابيب (يجب شراؤها بشكل منفصل).
قم بتوصيل المنتج بأنابيب وفتحات صرف على الحائط ذات قُطر 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 بقُطر أقل يمكن أن يتسبب في تقليل مستوى الأداء التشغيلي لعملية الشفط ويؤدي إلى زيادة كبيرة وملحوظة في مستوى الضوضاء.
لا تتحمَّل الشركة المصنعة أيَّة مسؤوليَّة كانت في هذا الشأن.
من أجل الحصول على كفاءة الشفط القصوى:

! يُنصح بمسار أنابيب لا يتجاوز 7 أمتار طولية بحدٍ أقصى.
! يُنصح باستخدام بحدٍ أقصى كوعين بزاوية 90° على إجمالي 7 أمتار طولية
! تجنب التغييرات العنيفة في مقطع الأنبوب، مع تفضيل دائمًا مقطع يعادل Ø 150 مم (أو مستطيل بمقاسات 222 × 89 مم).

2.2 إصدار الترشيح

يتم ترشيح الهواء المشفوط عن طريق مُرشِّحات دهون وروائح قبل إعادة إطلاقها مرة أخرى في الغُرفة. هذا المُنتَج مُزوَّد بكل ما هو ضروري لإتمام عملية تركيب قياسي مع مخرج الهواء في الجُزء الأمامي من قاعدة قطعة الأثاث. المنتج مجهز بطقم من مرشحات الروائح. للحصول على مزيد من المعلومات، اطلع على صفحة الملحقات في كتيب التركيب - إصدار الترشيح.
تحذير: في حالة التصريف داخل الخزانة أو الأثاث، يجب توفير حد أدنى لممر الهواء من خلال لوحة القاعدة بحوالي 120 سم2.

LIB0169665 Ed. 10/20

www.elica.com