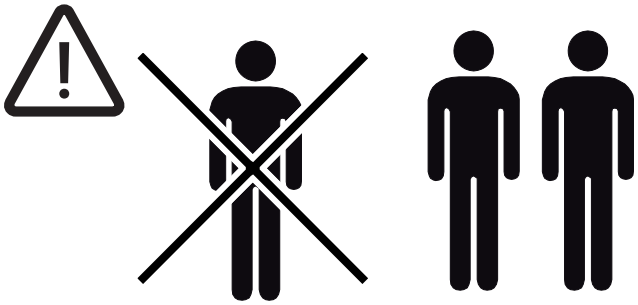
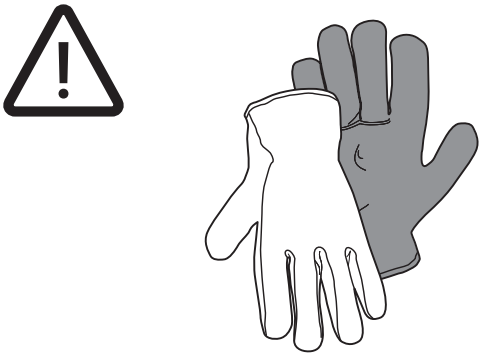
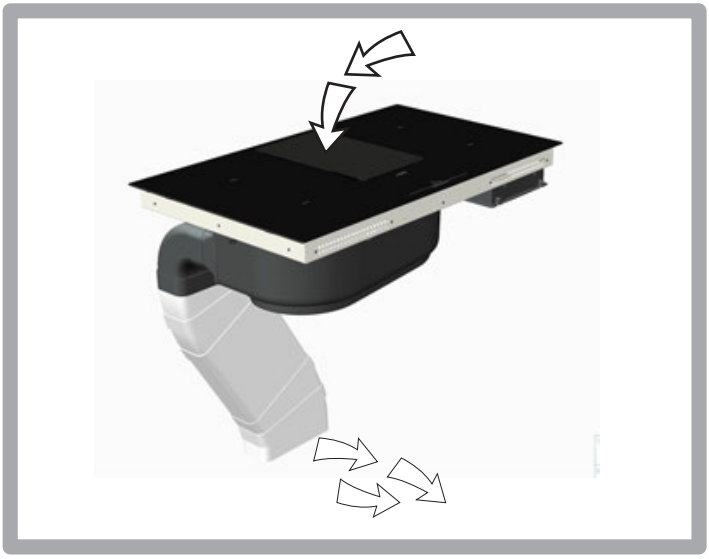
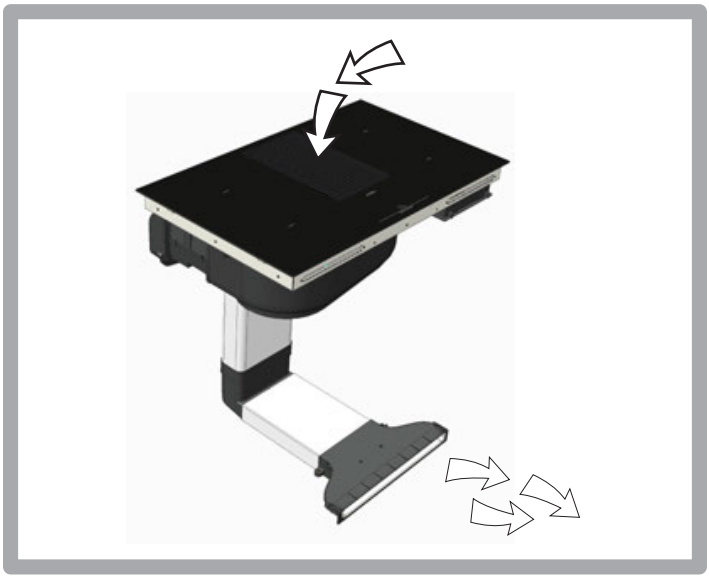
elica

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









1x

1 x

2,8 m

x8

*

x4

*

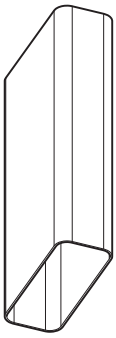
x4

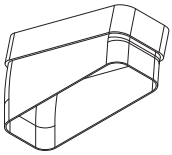
*

4 x

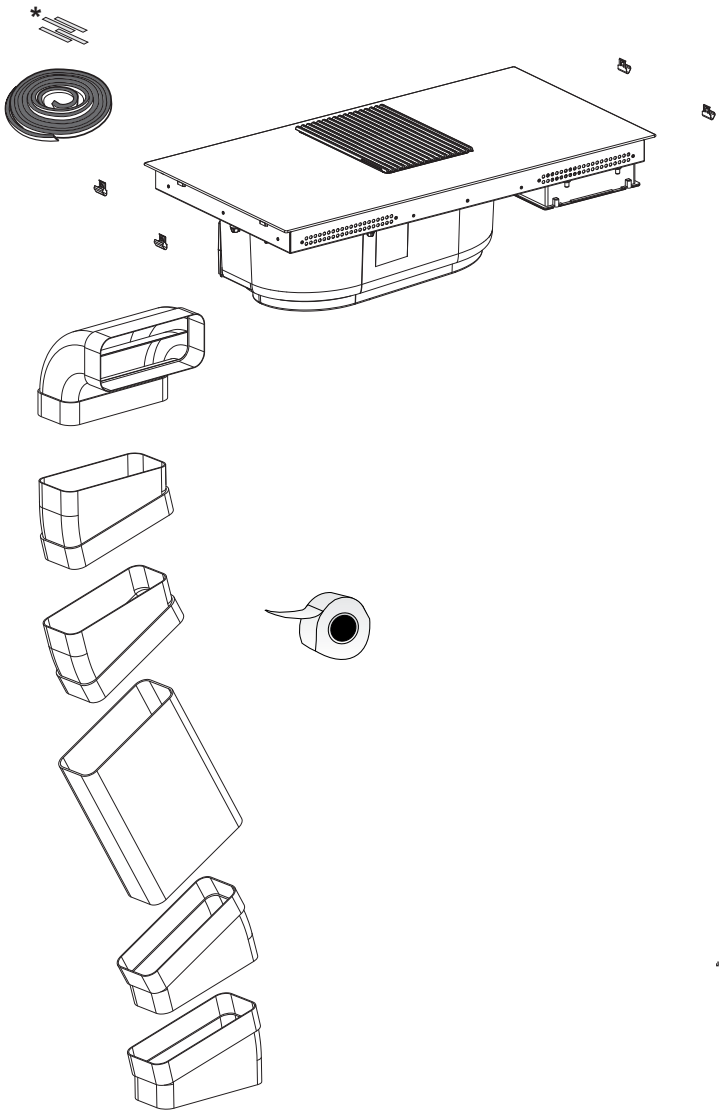
1x

1x





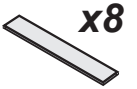
4x



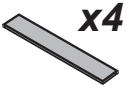
1x

1 x

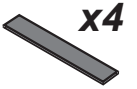
2,8 m



x8 *

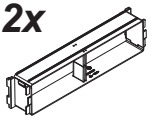


x4 *

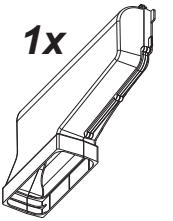


x4 *

4 x

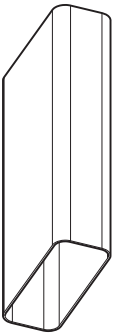


2x

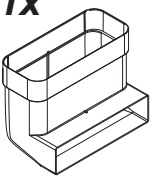


1x

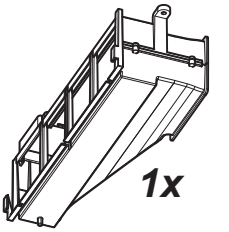
2x



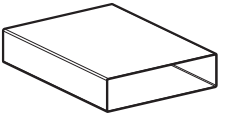
1x



1x

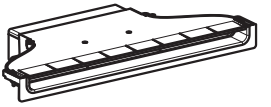


1x

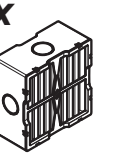


1x

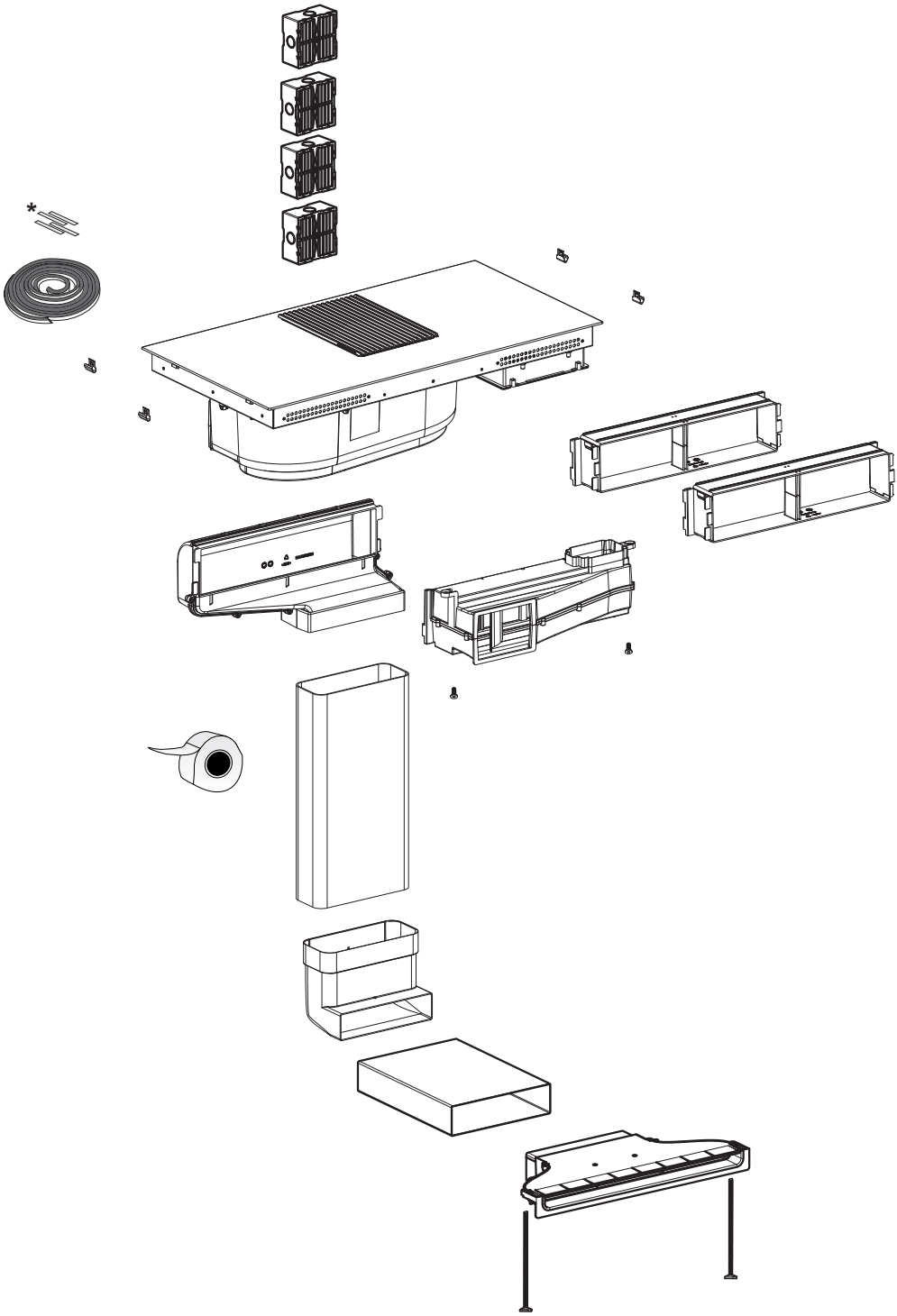
2x



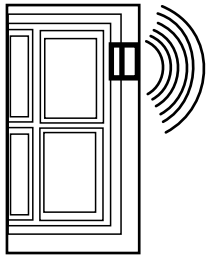
1x

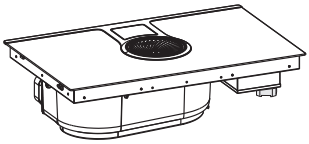


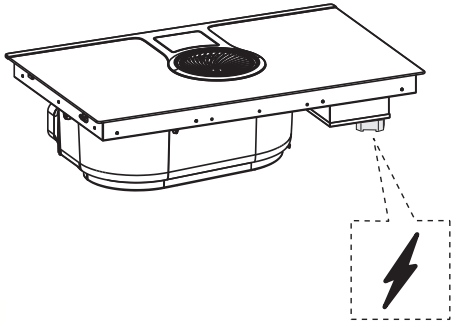
4x

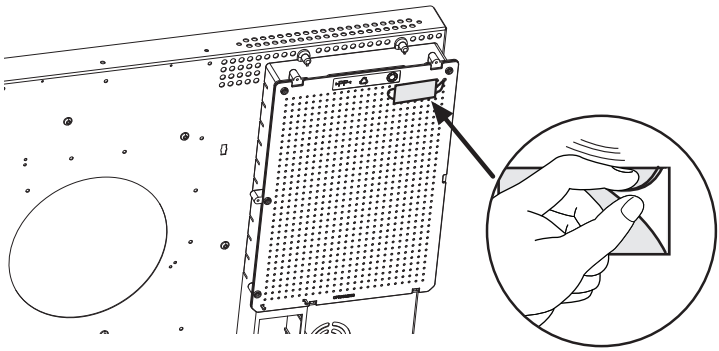


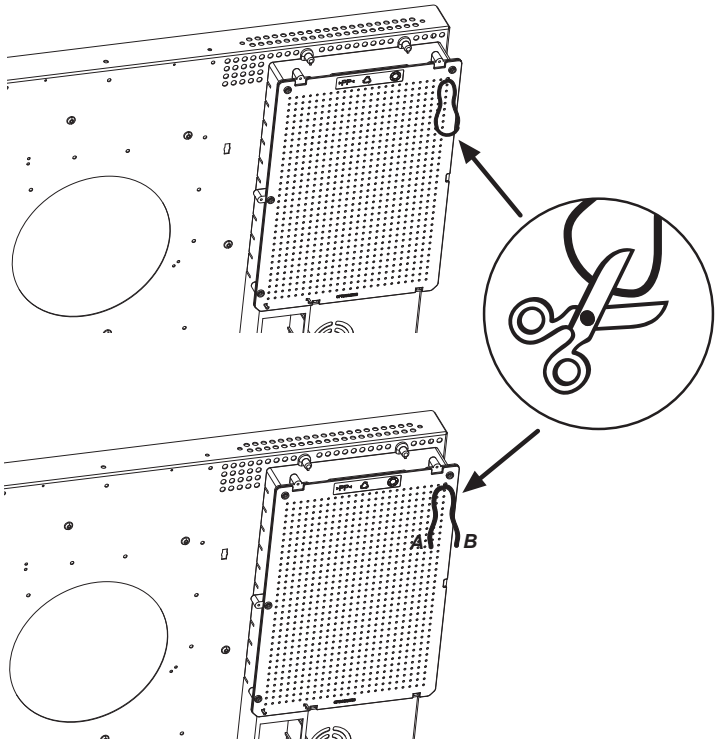
KIT WINDOW



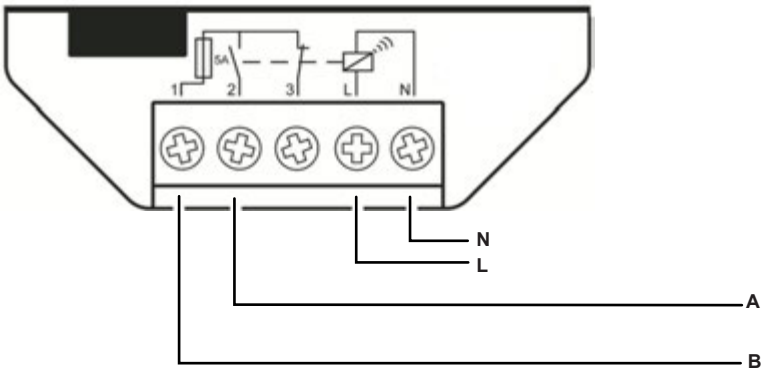


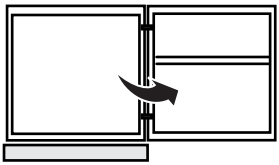


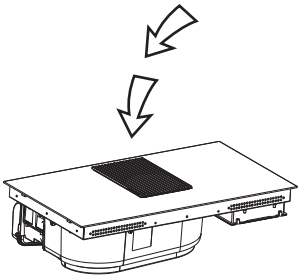


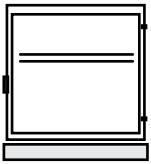

A
B

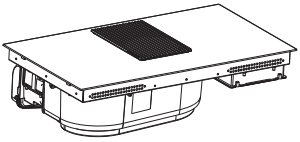
KIT WINDOW

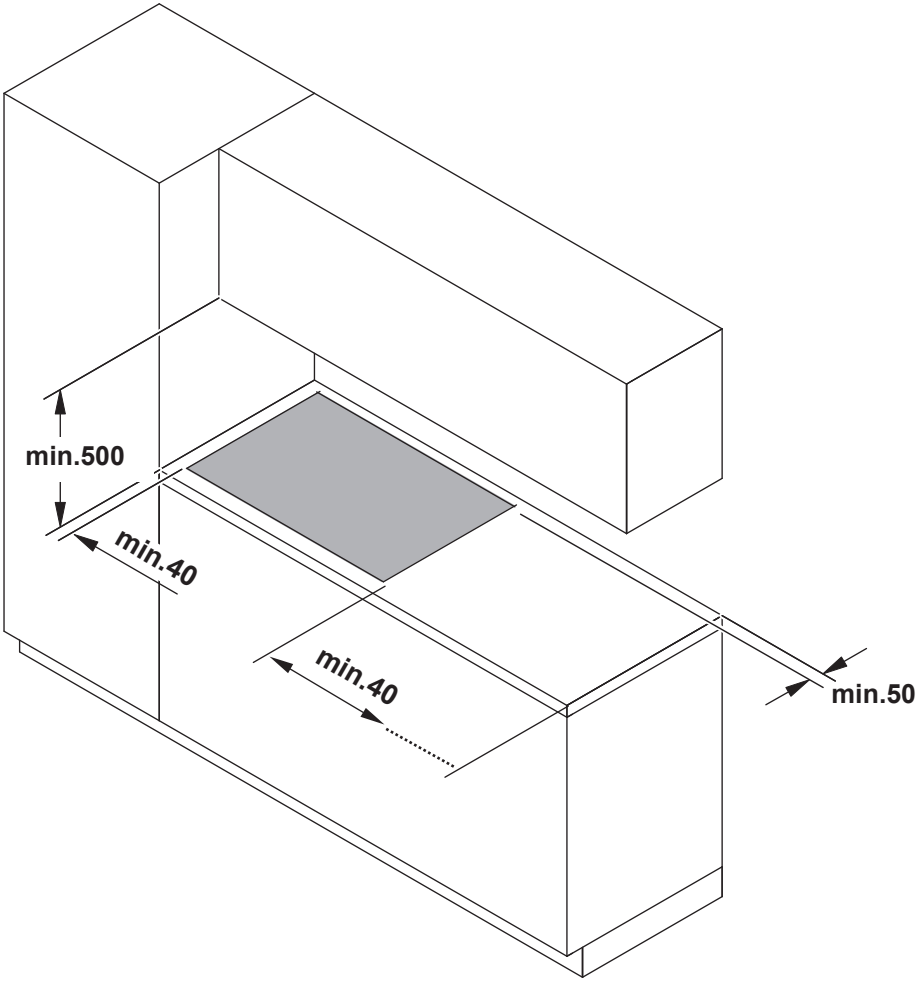


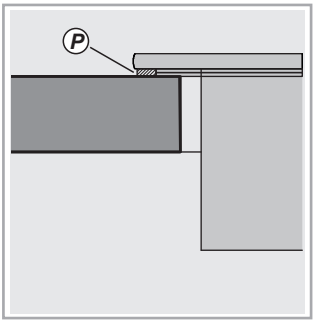






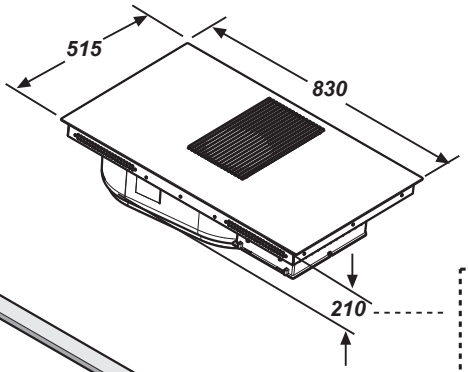


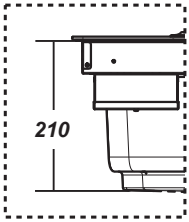

min.500
min.40
min.40
min.50

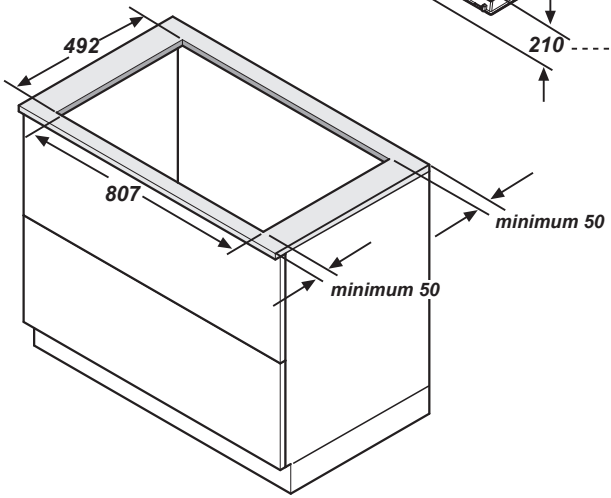

P

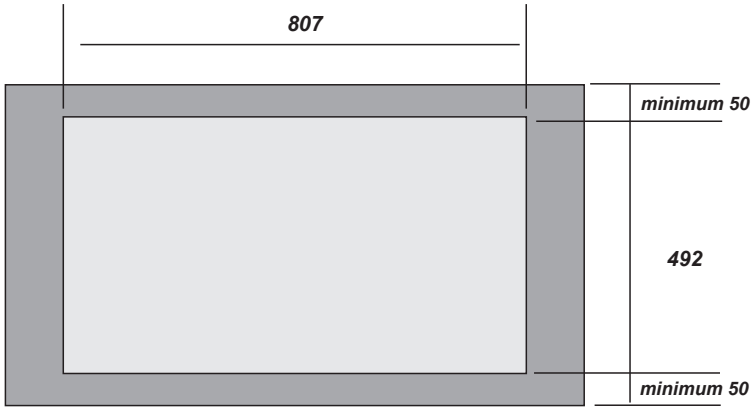
inst.A

P

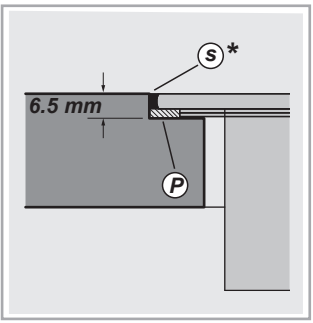

515
830
210


210

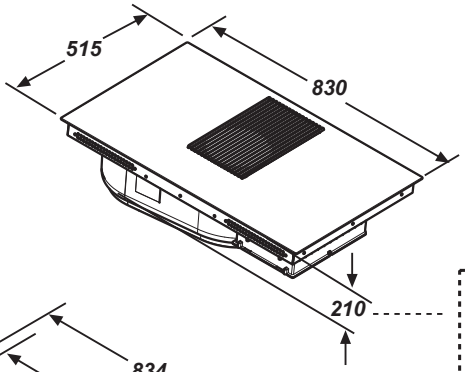

492
807
minimum 50
minimum 50

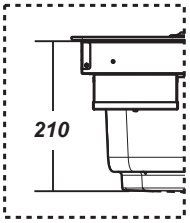

807
minimum 50
492
minimum 50

1a


S*
6.5 mm
P

inst. B

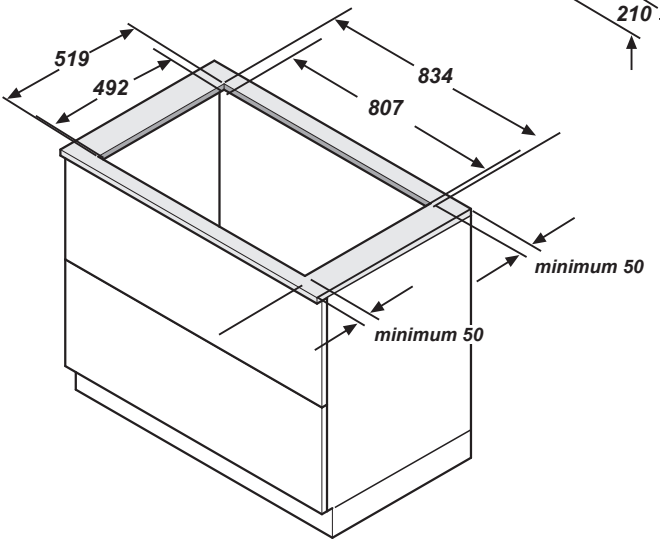

515
830
210

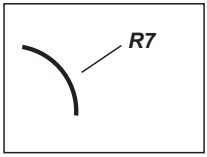

210

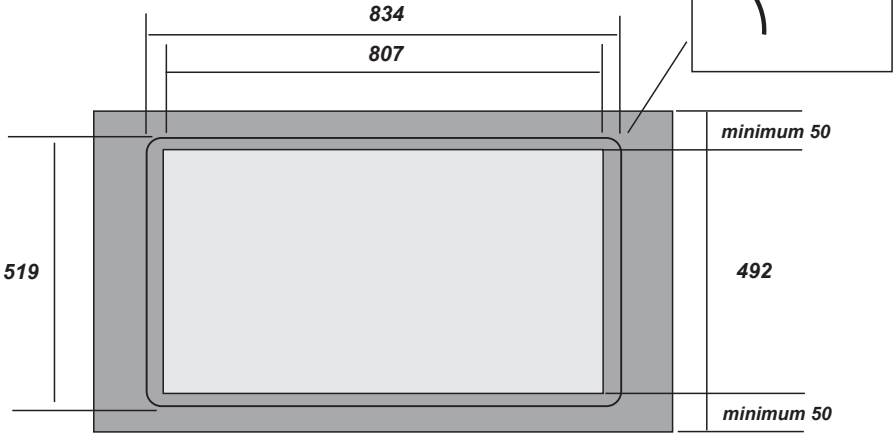
*

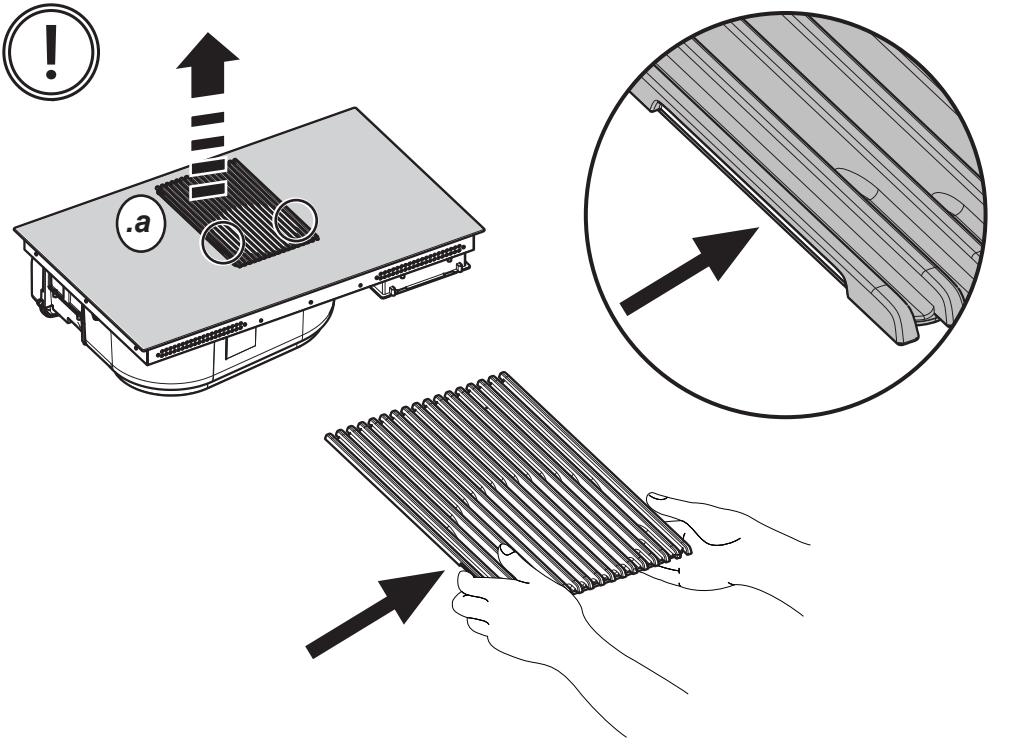
S

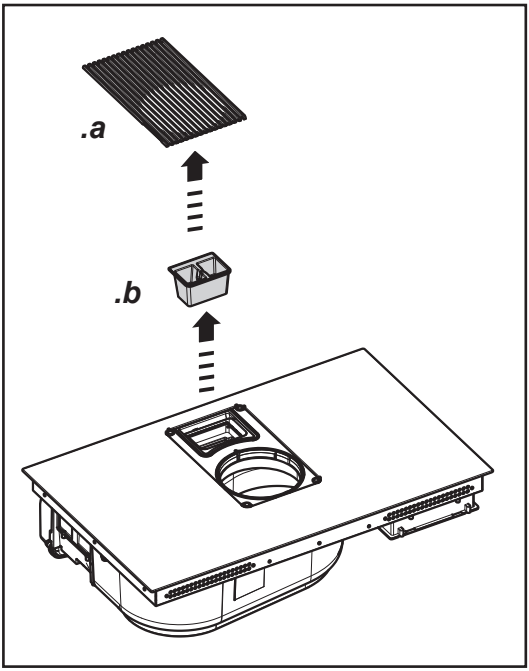
P

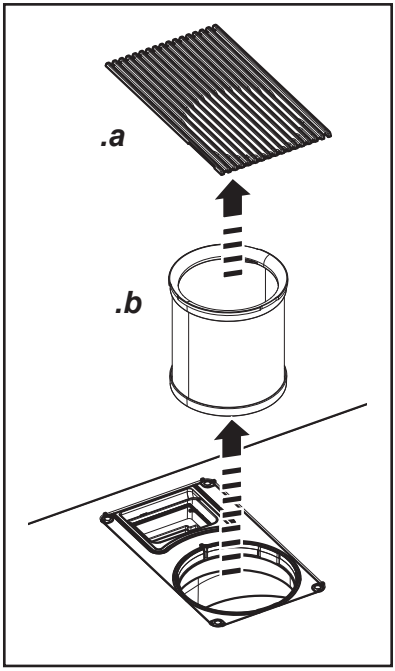

519
492
834
807
minimum 50
minimum 50


R7

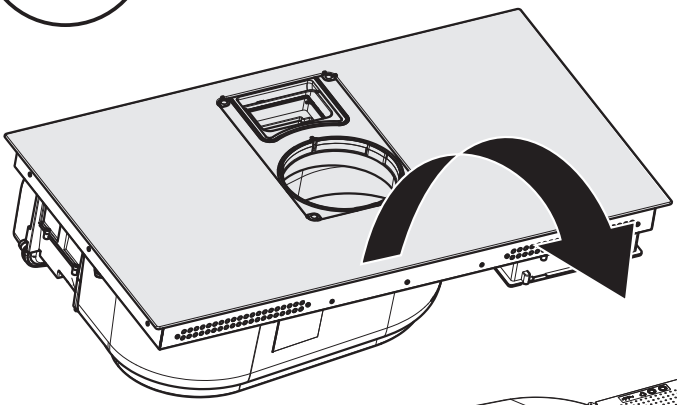

834
807
minimum 50
519
492
minimum 50

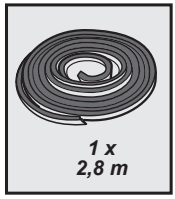

.a

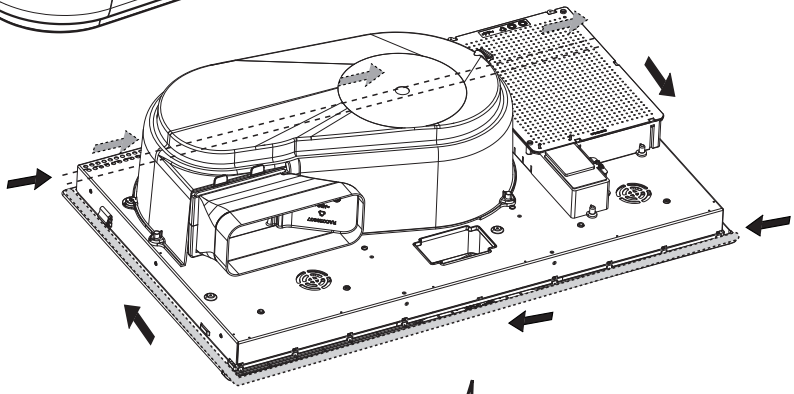

.a
.b

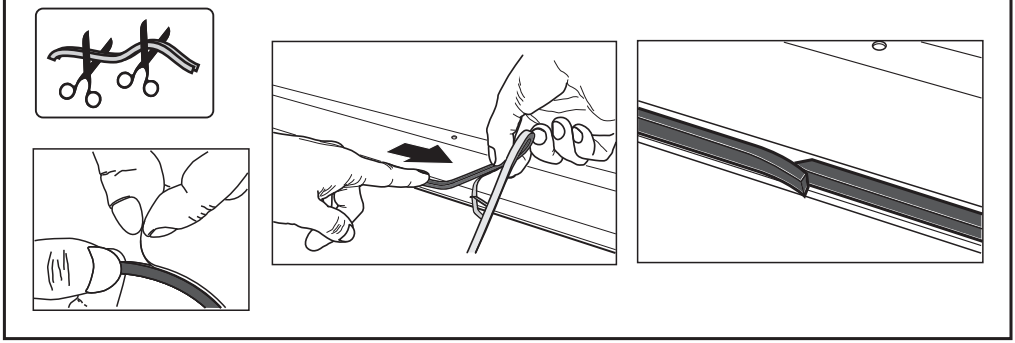

.a
.b

inst. A



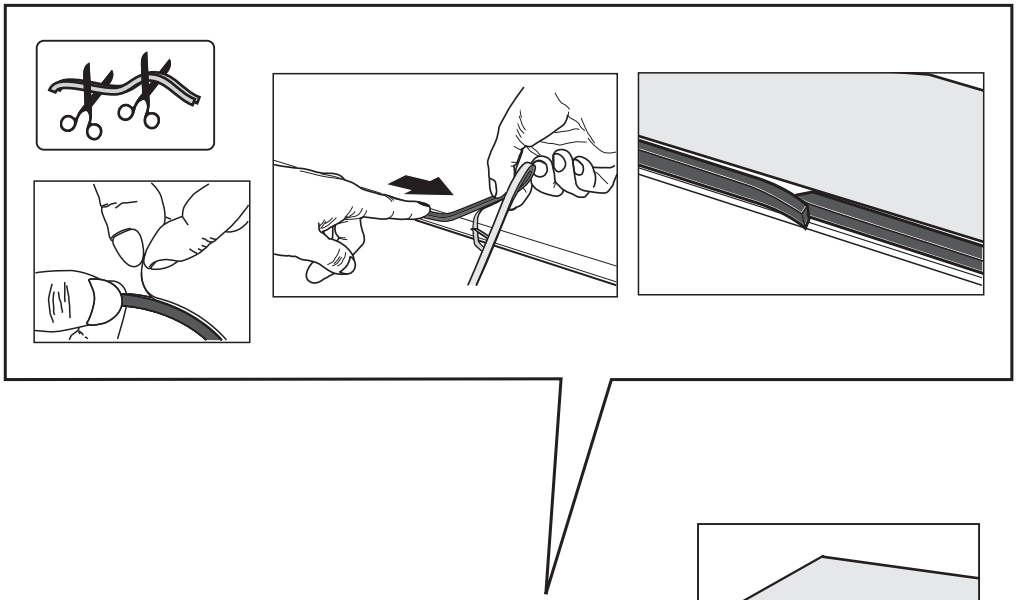


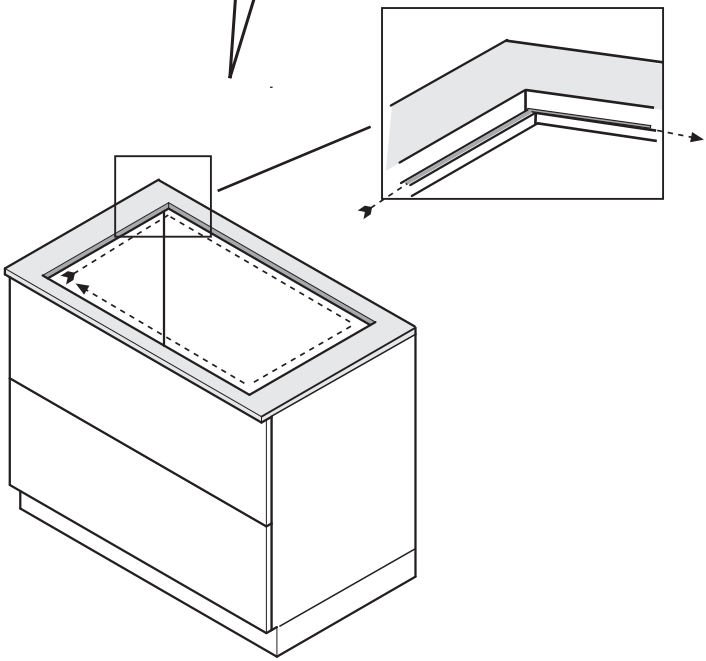




2a

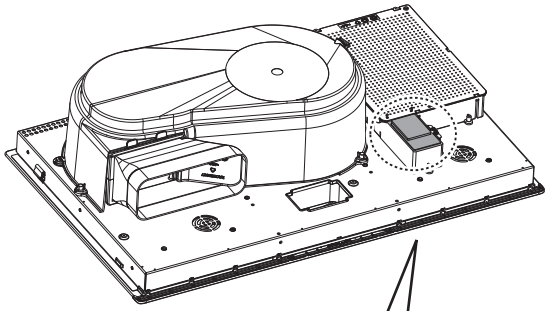
inst. B

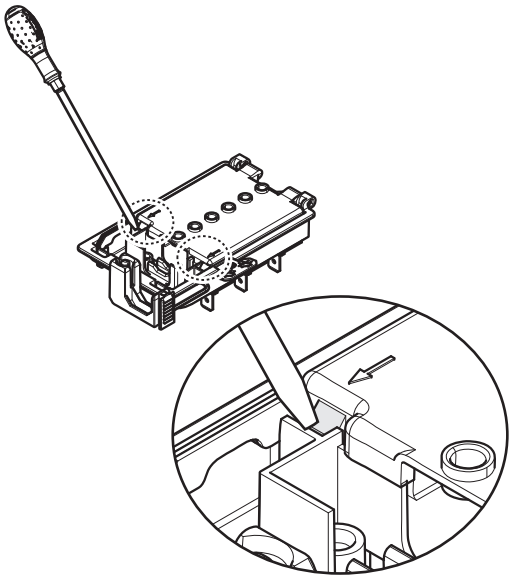




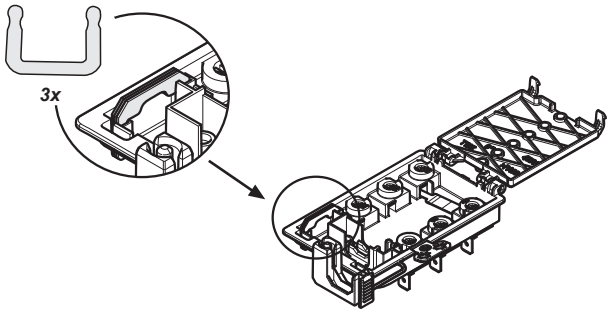
2b

3

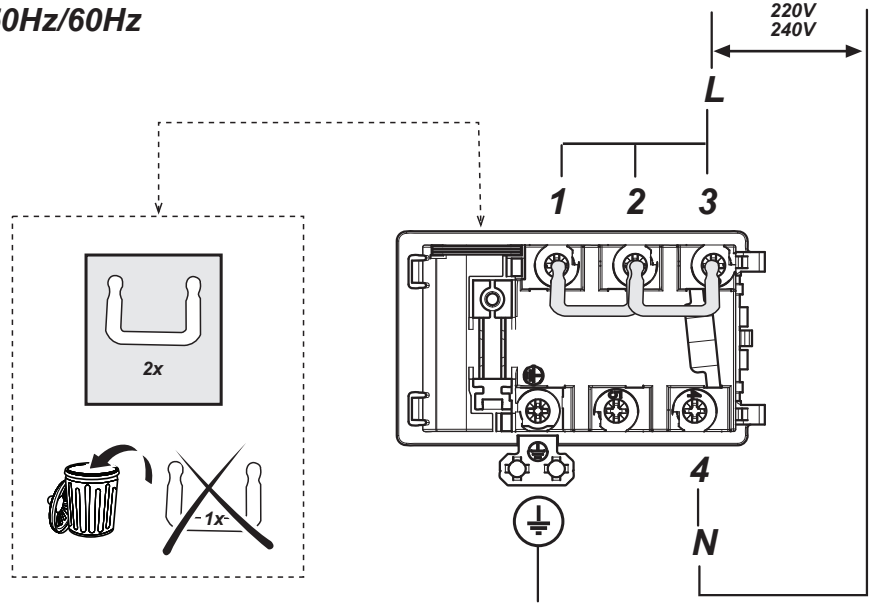




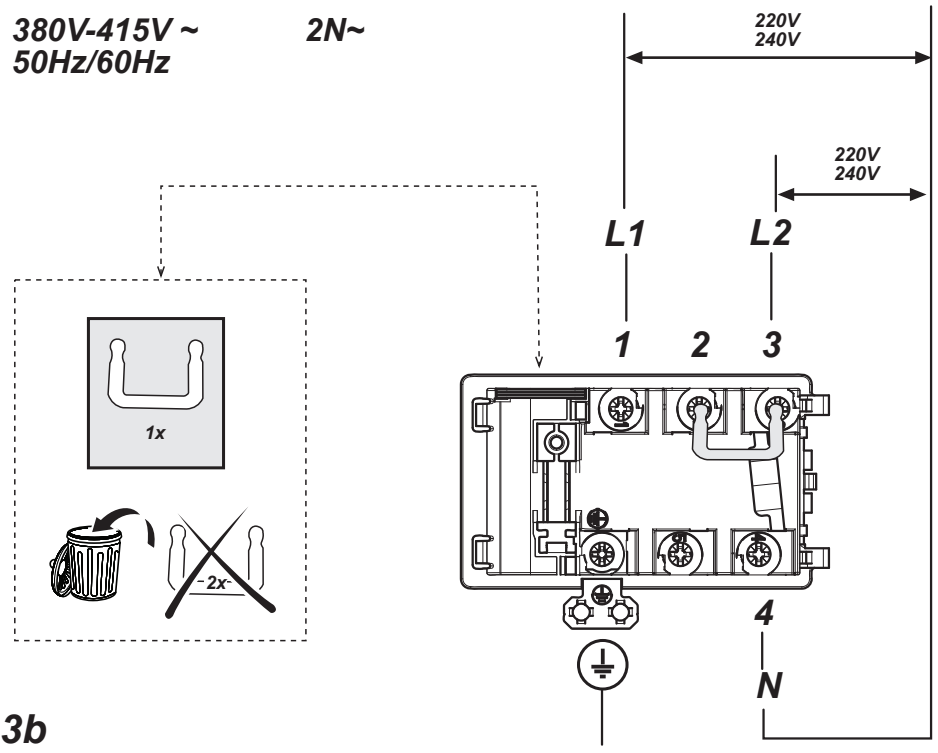
3a



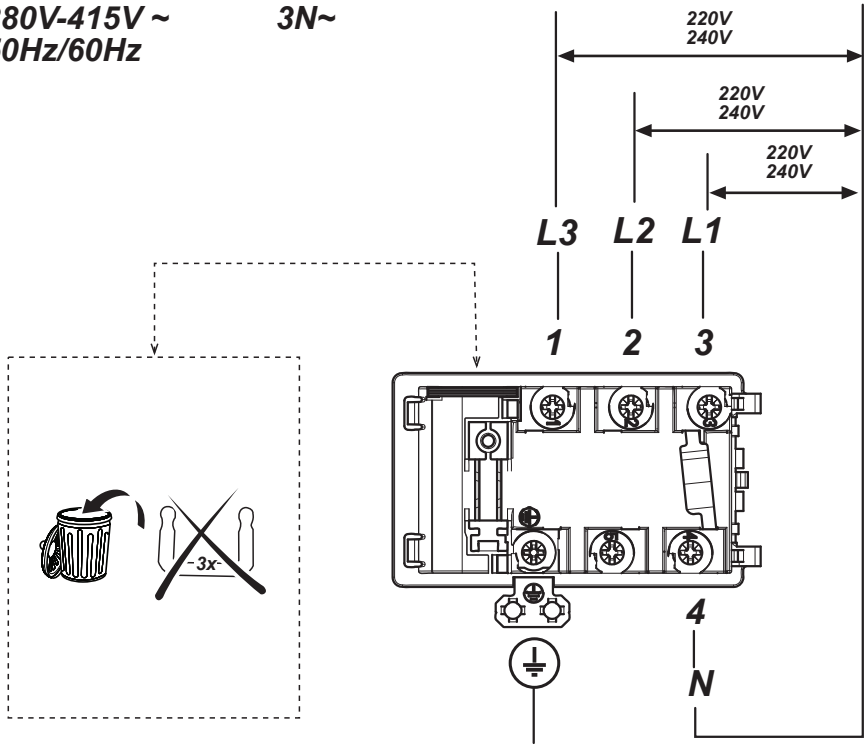
220V-240V ~
50Hz/60Hz

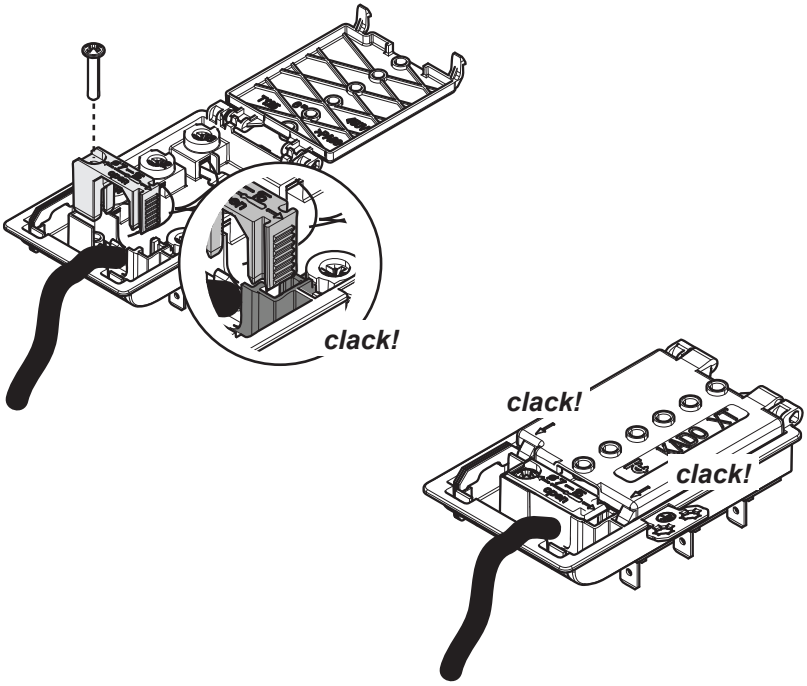


380V-415V ~ **2N~**
50Hz/60Hz

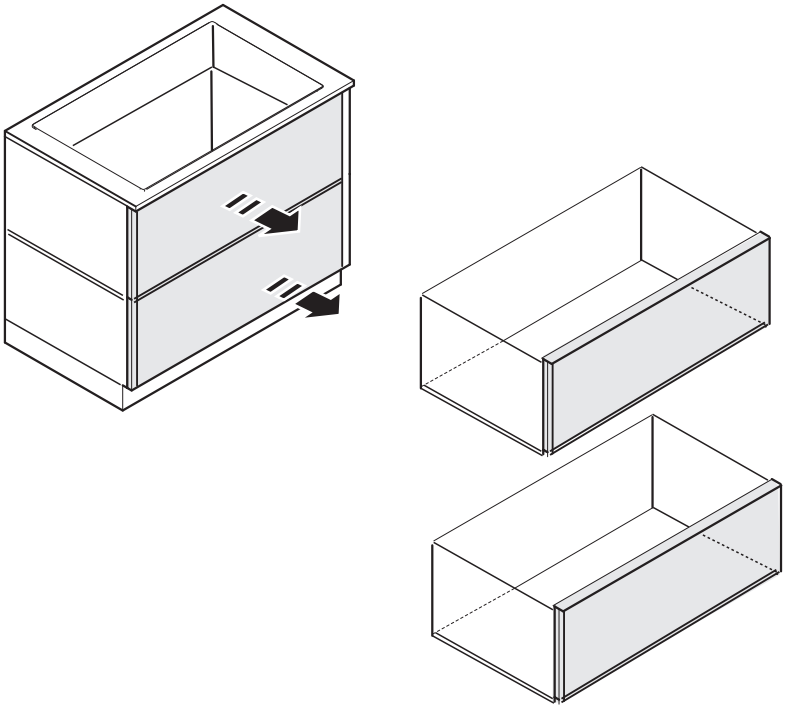


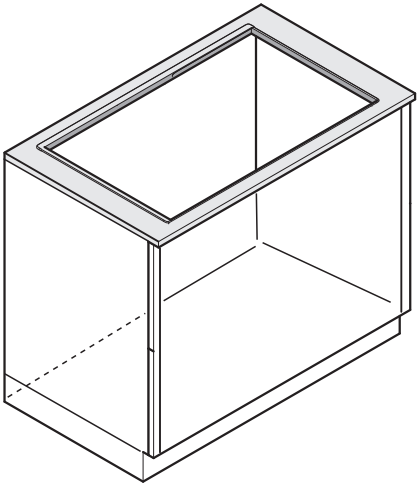
380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz



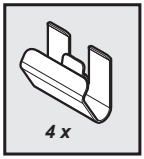


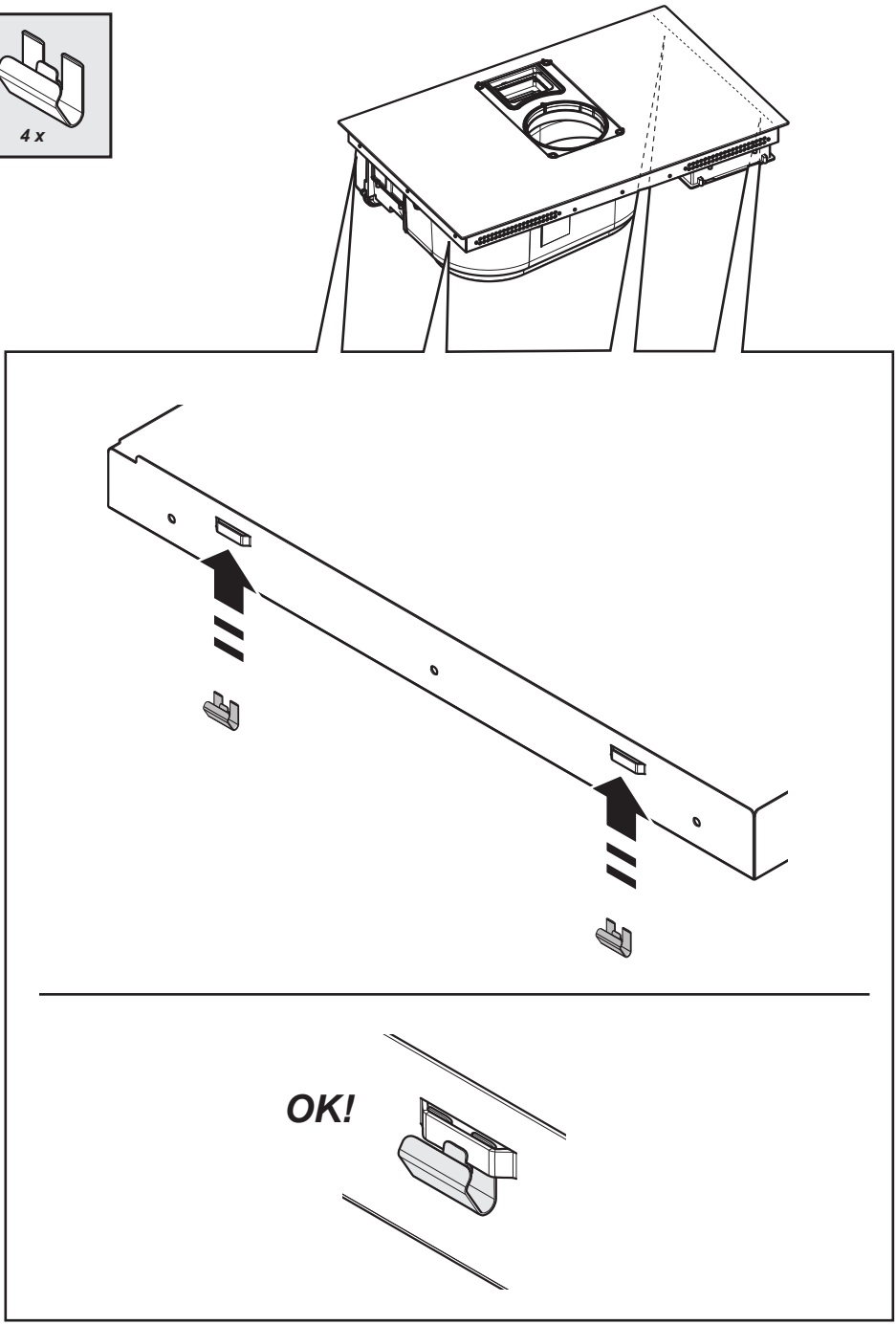
3c

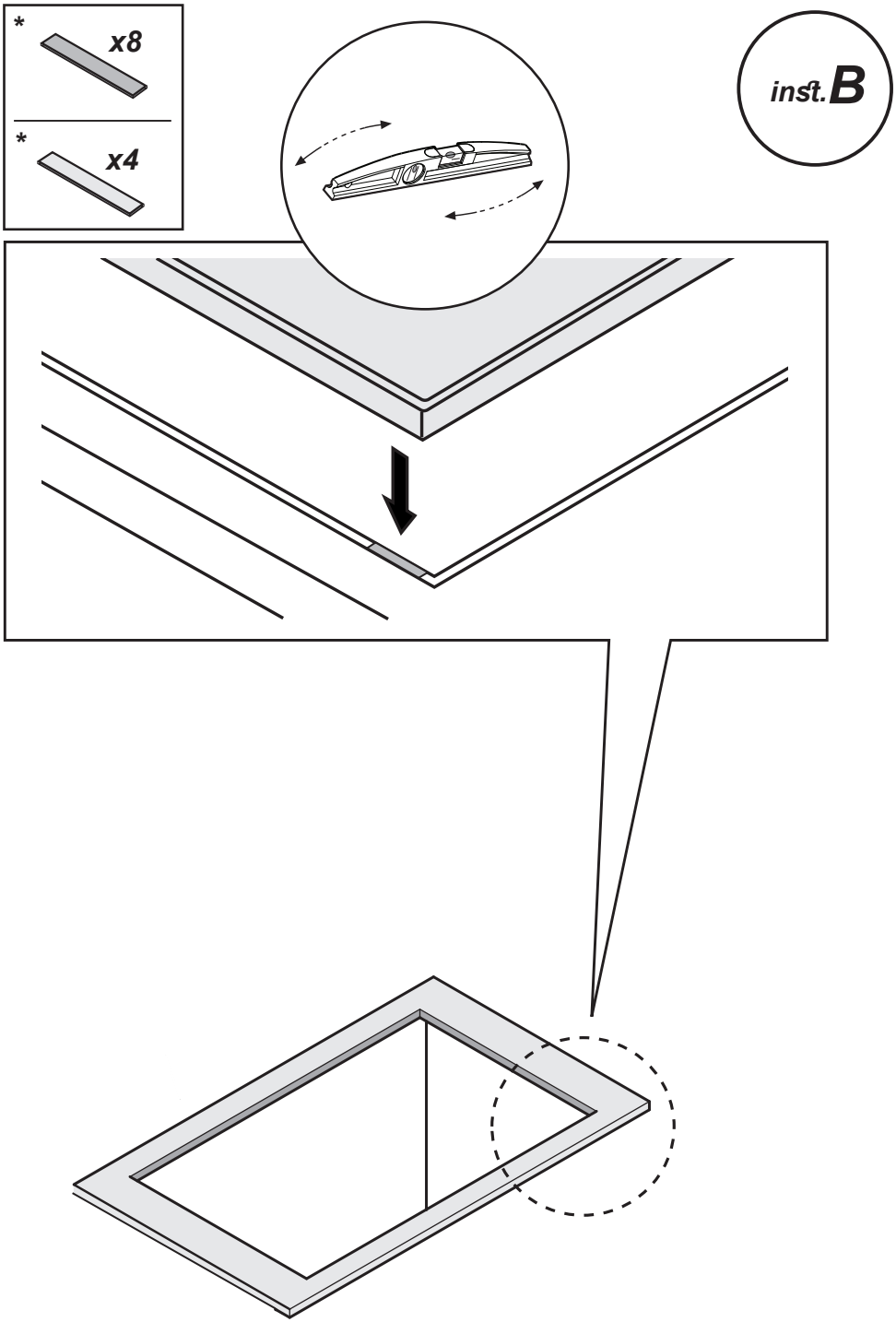


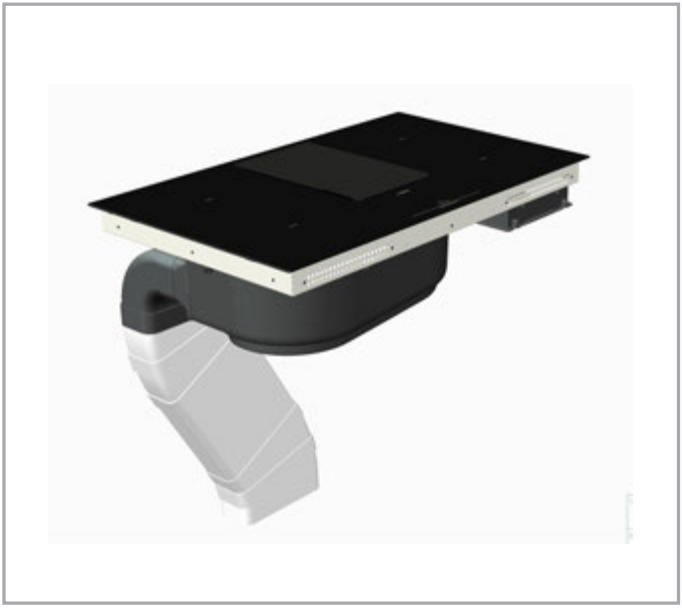


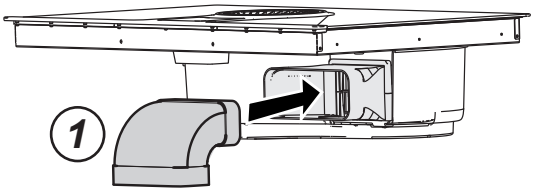
OK!


4 x

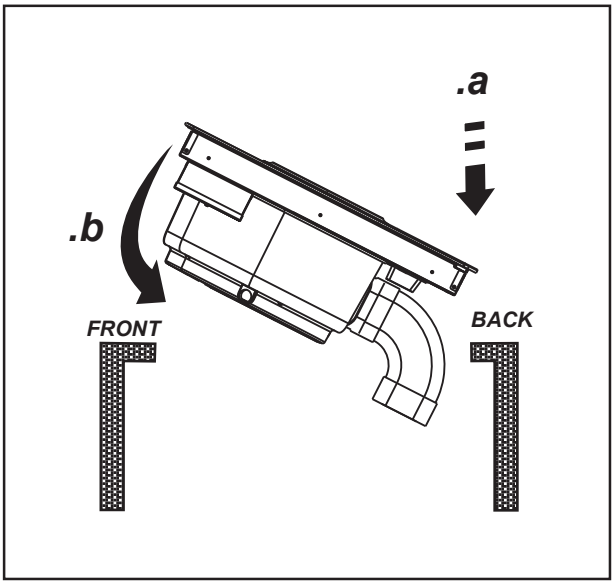

OK!


*
x8
*
x4
inst.B

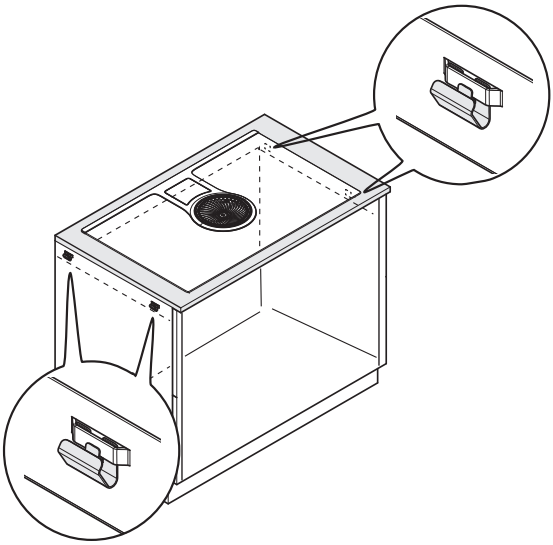




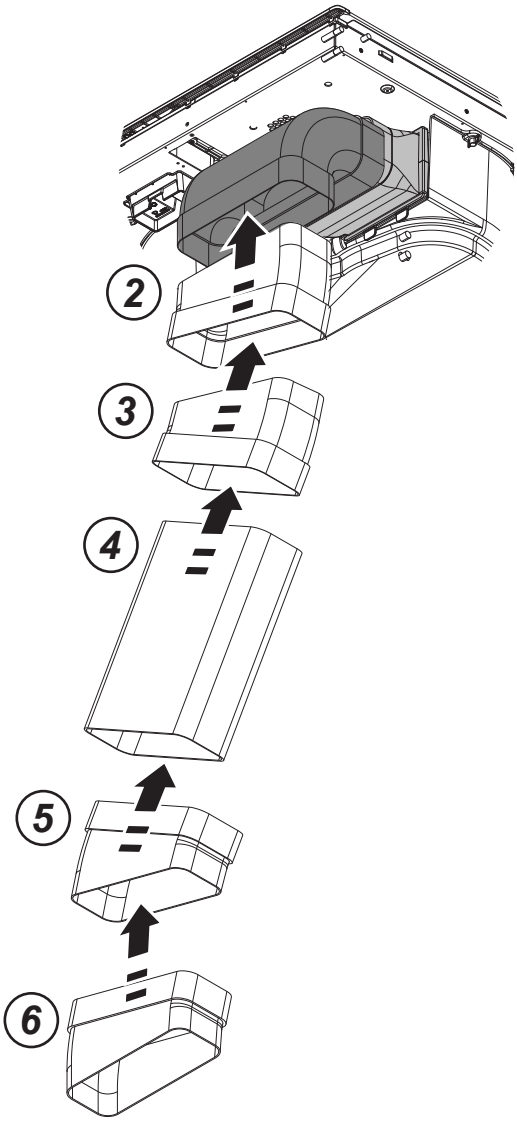
7a.1

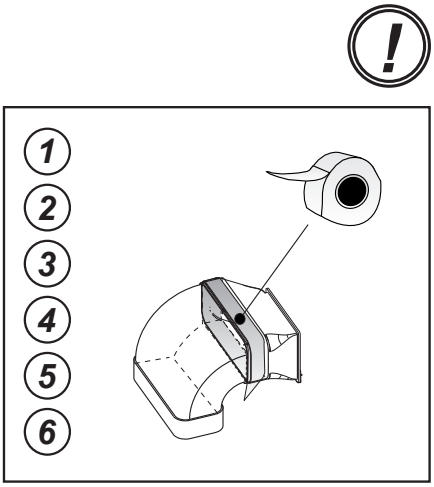


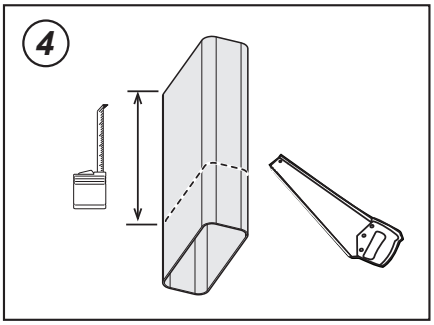
7a.2

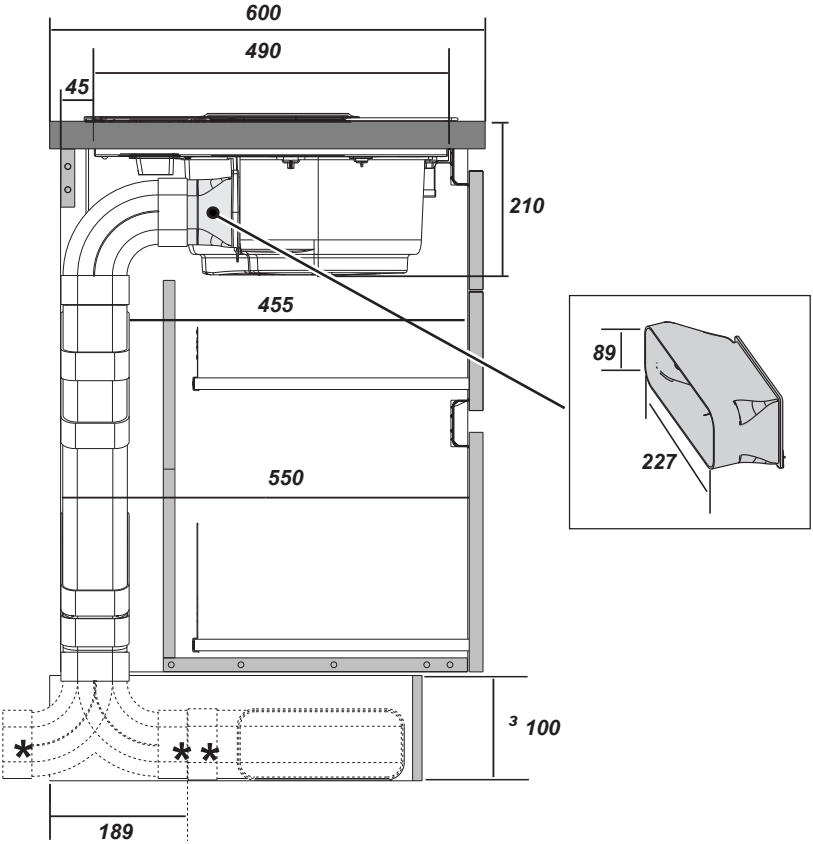


7a.3

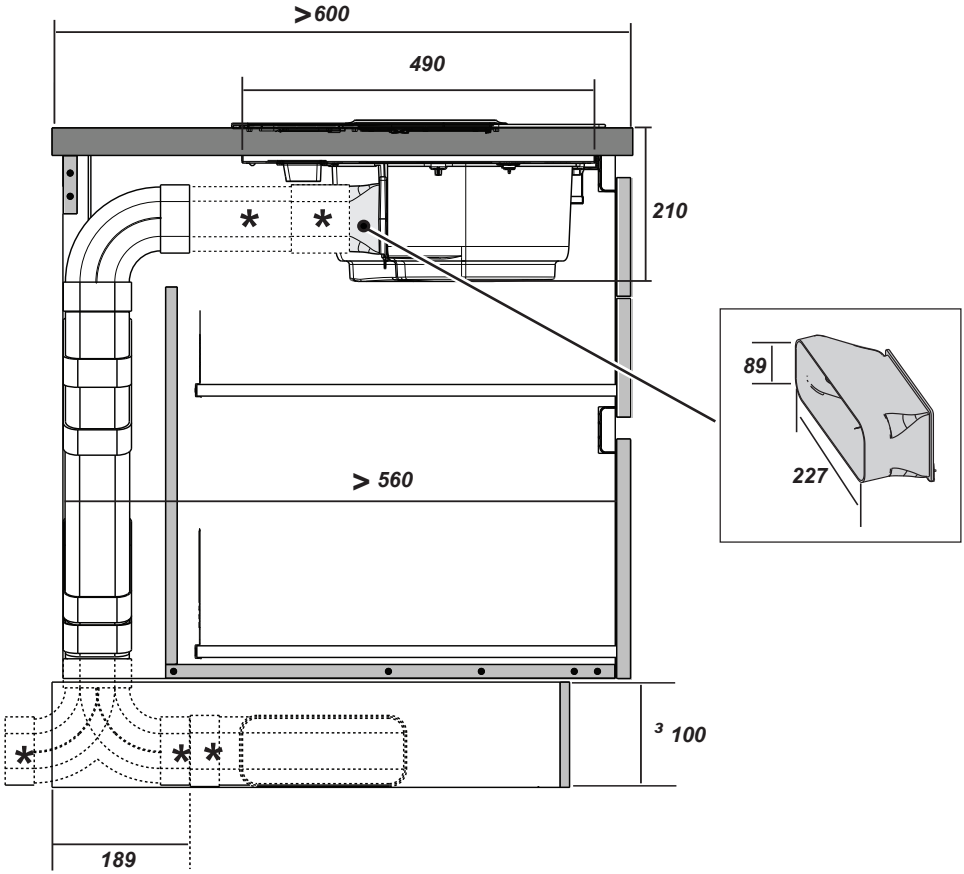

2
3
4
5
6

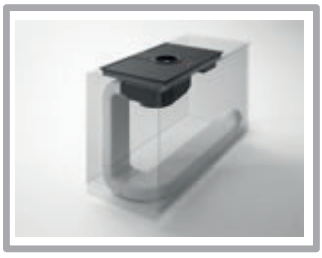

1
2
3
4
5
6

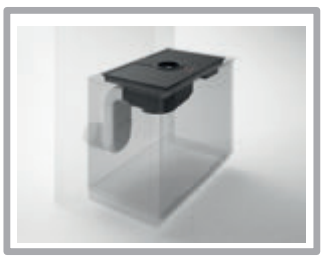

4

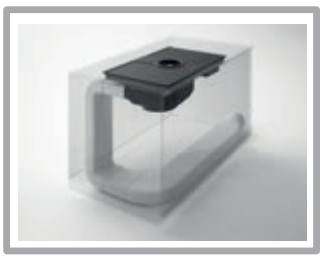


7b


> 600
490
210
89
227
> 560
³ 100
189







KIT0121007

227x94 - Ø146mm

KIT0120996

Ø150x500mm

KIT0121000

Ø150x1000mm

KIT0121003

Ø158x59mm

KIT0121006

90°

KIT0120991

222x89x1000mm

KIT0121001

227x94x80mm

KIT0121004

90° 227x288x94mm

KIT0121005

90° 227x94mm

KIT0121008

227x94 - Ø153mm

KIT0121010

190x190 - Ø147mm

KIT0121009

INT 216X82mm
EXT 290X160mm

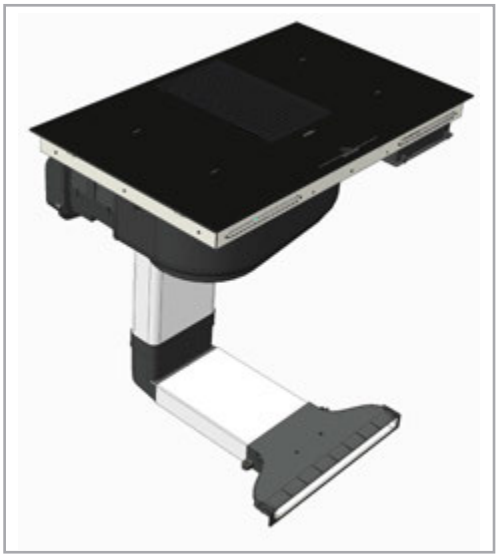
KIT0121002

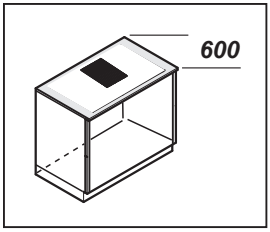
15° - 227x94mm

KIT0126810

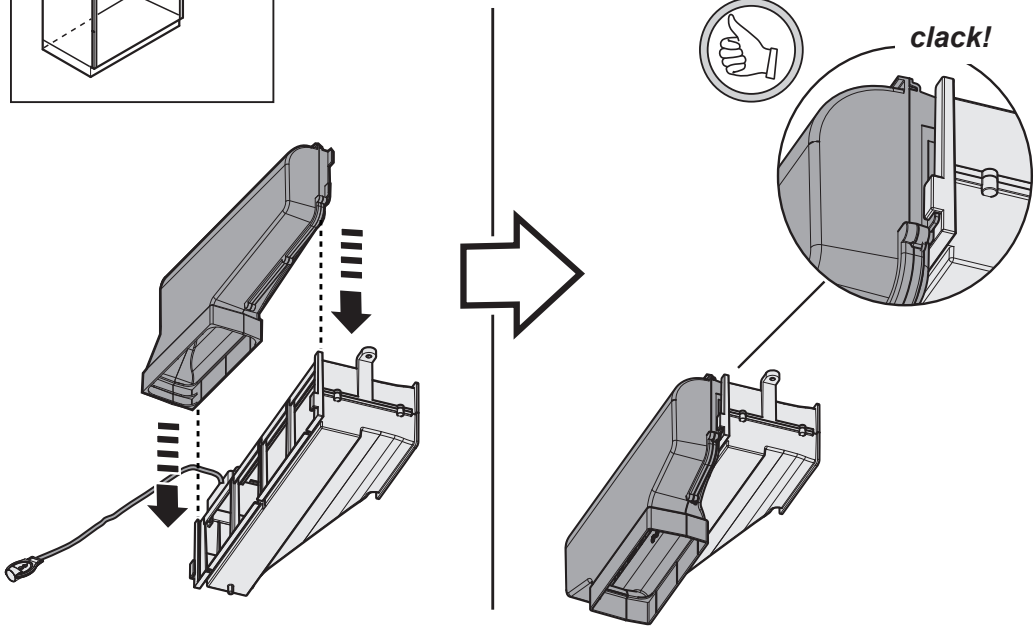
227x94mm

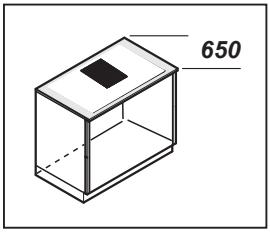
www.elica.com
www.shop.elica.com



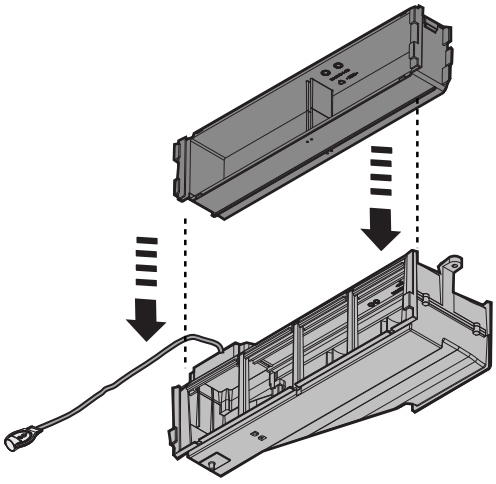


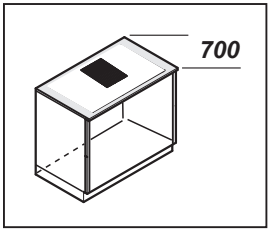
9.1



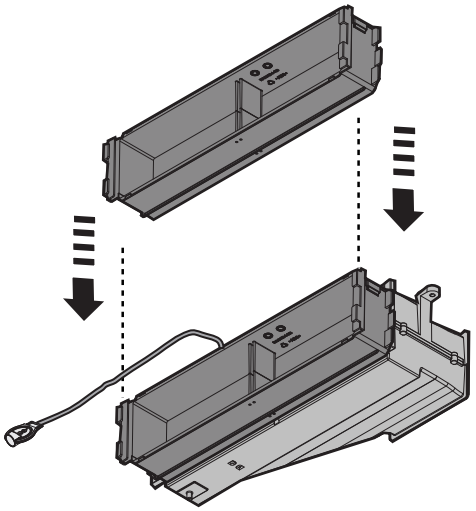


9a.1.2

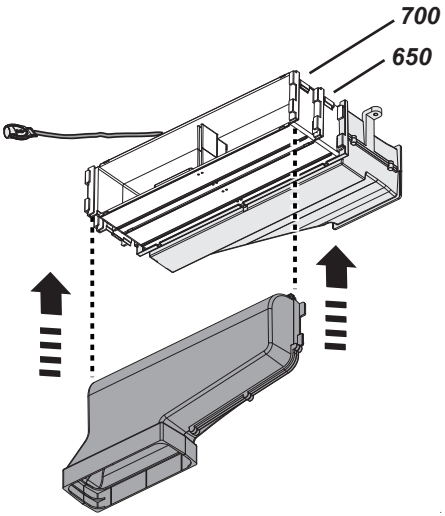


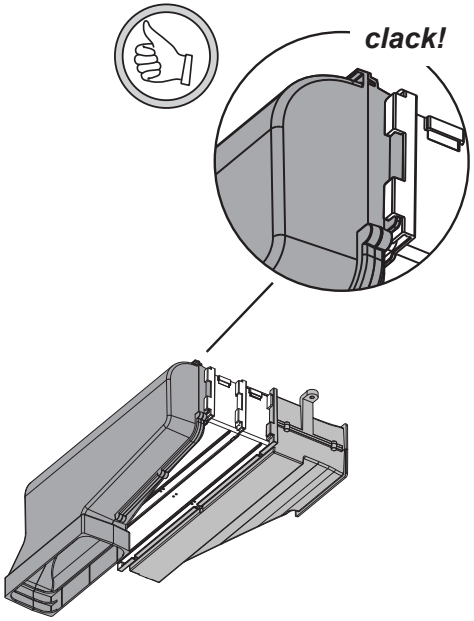


9a.1.3



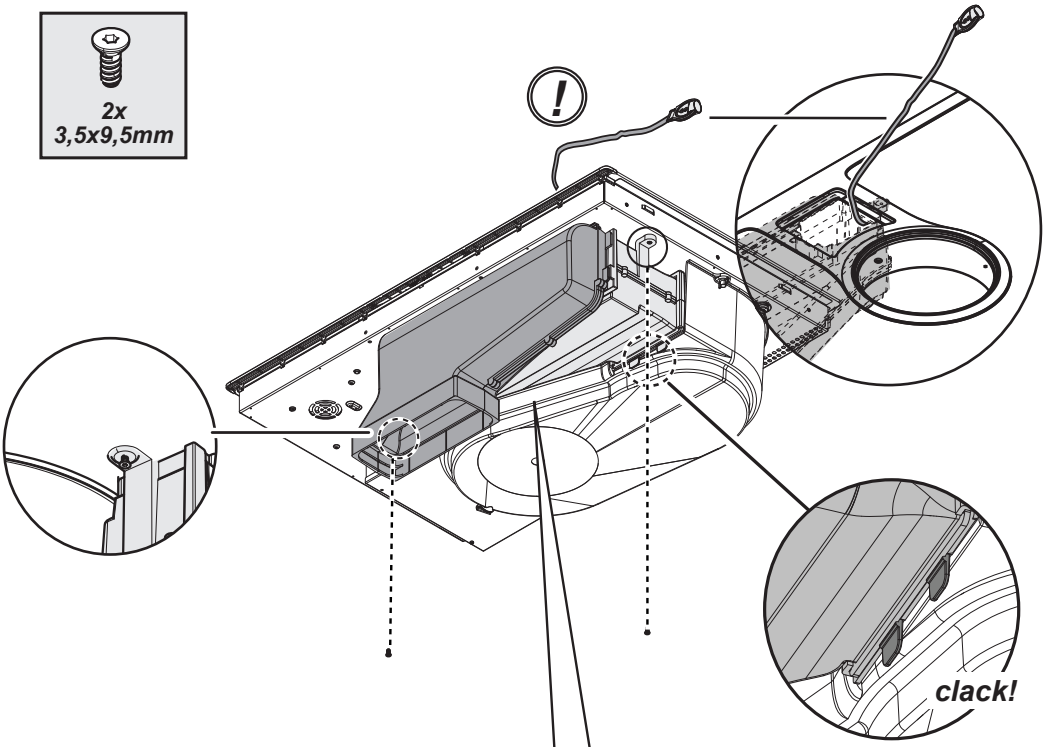
9.2

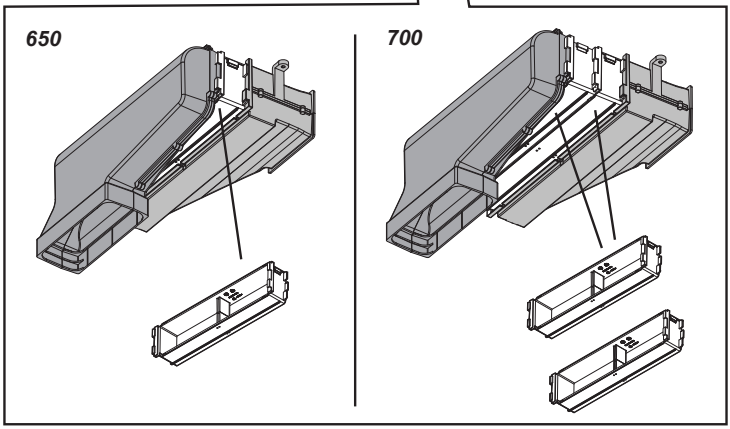


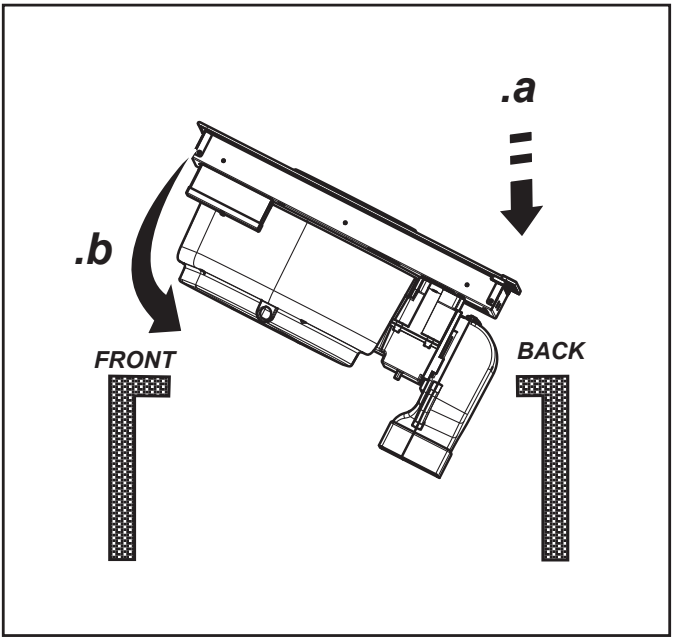


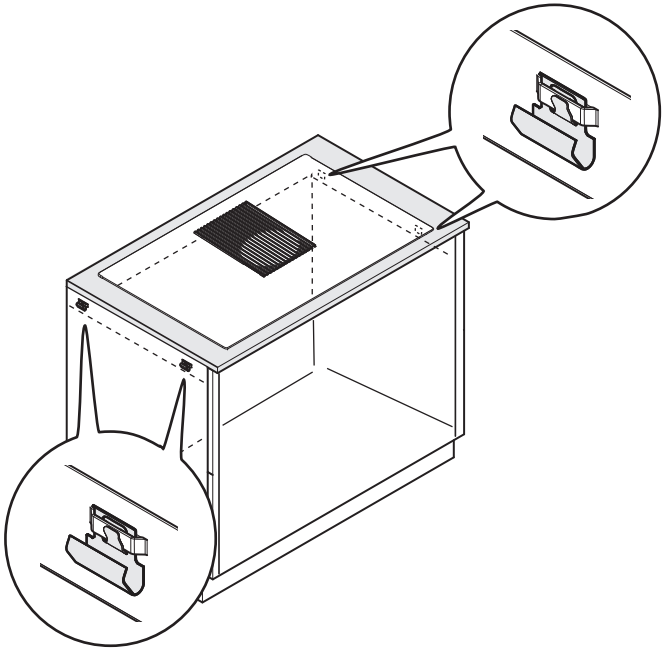
9.3

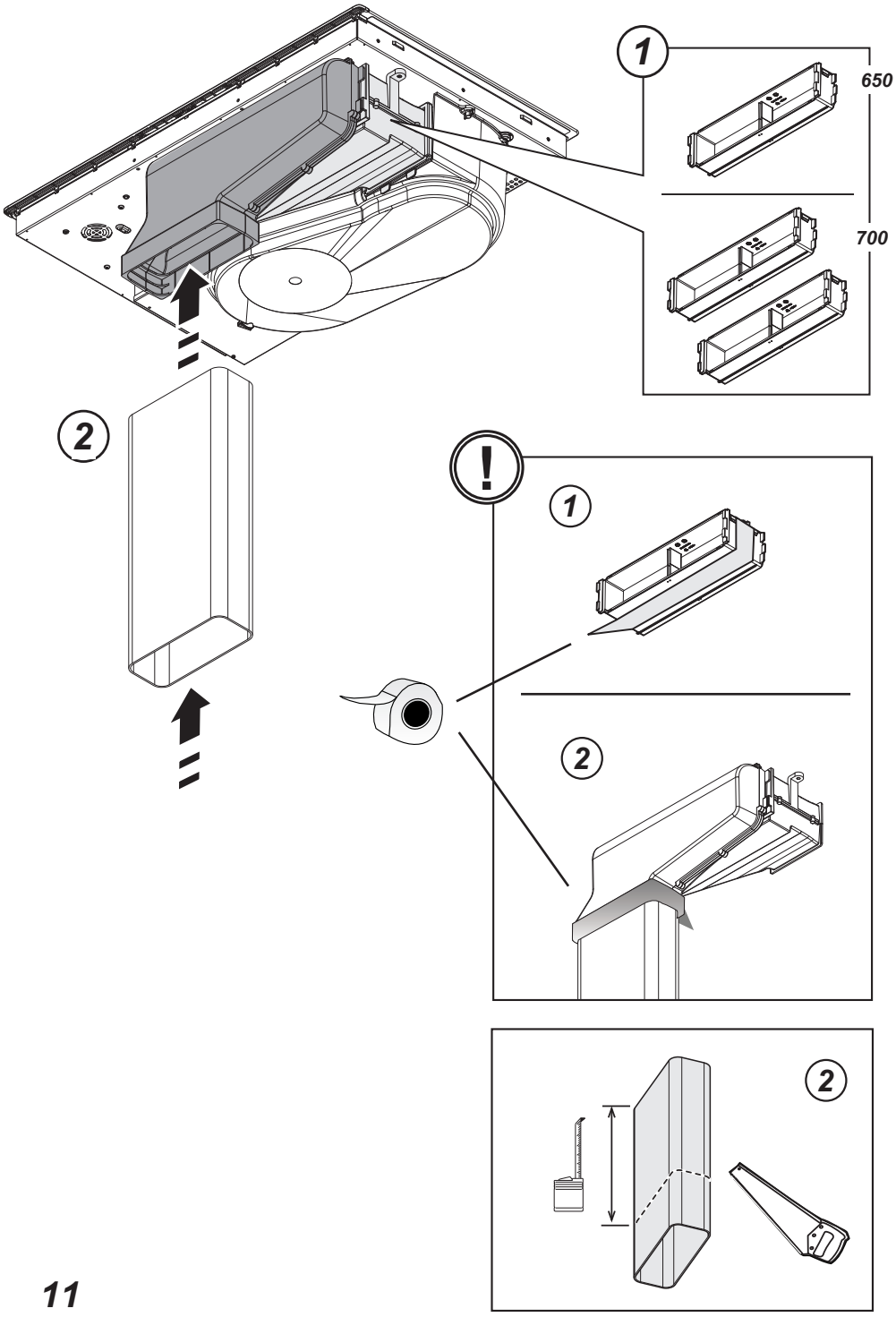
2x
3,5x9,5mm

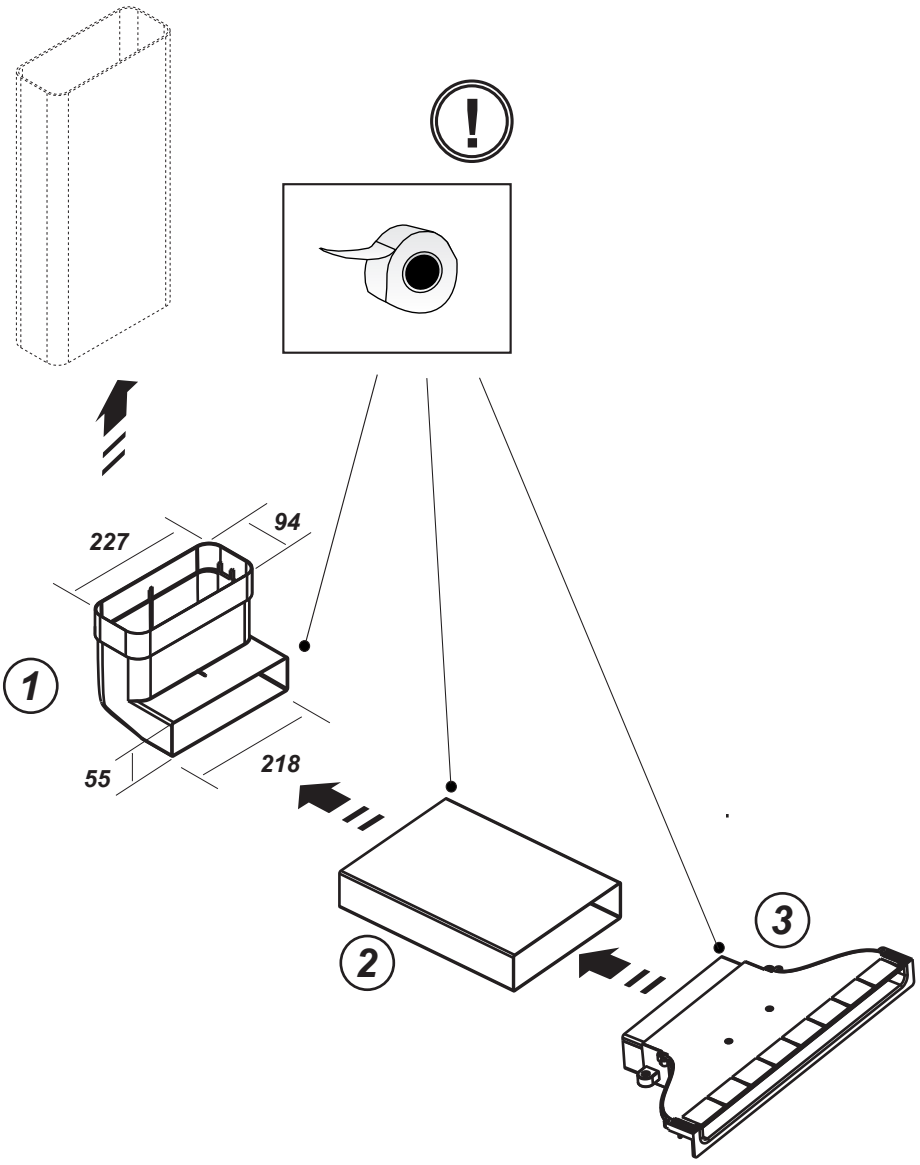


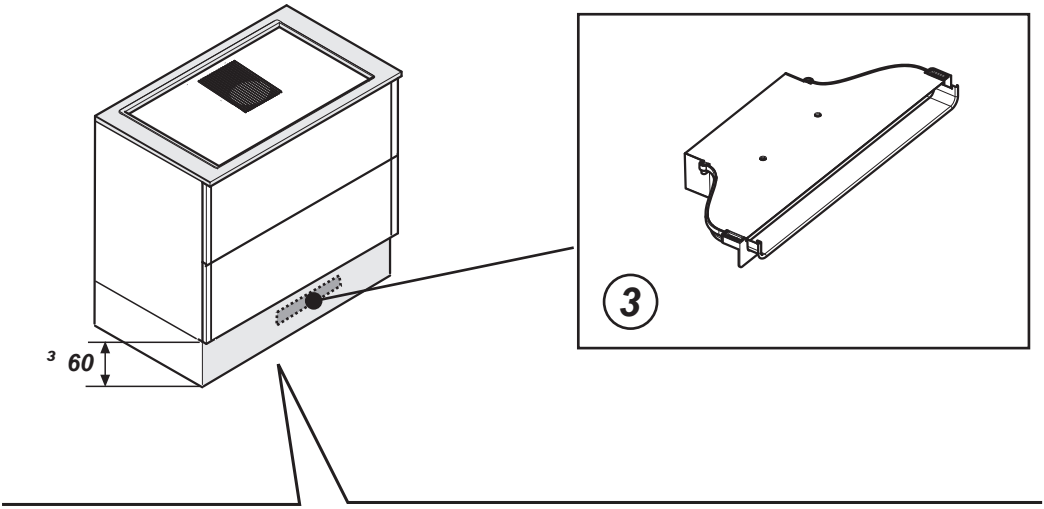


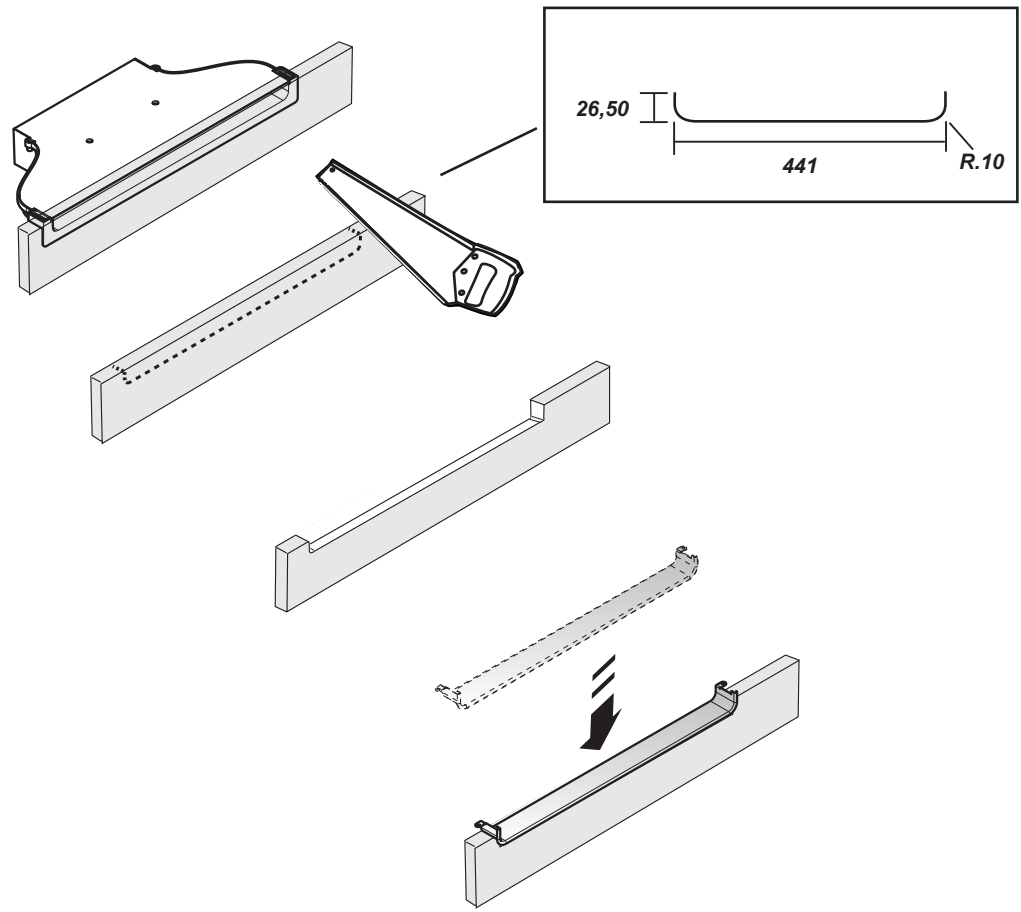

.a
.b
FRONT
BACK

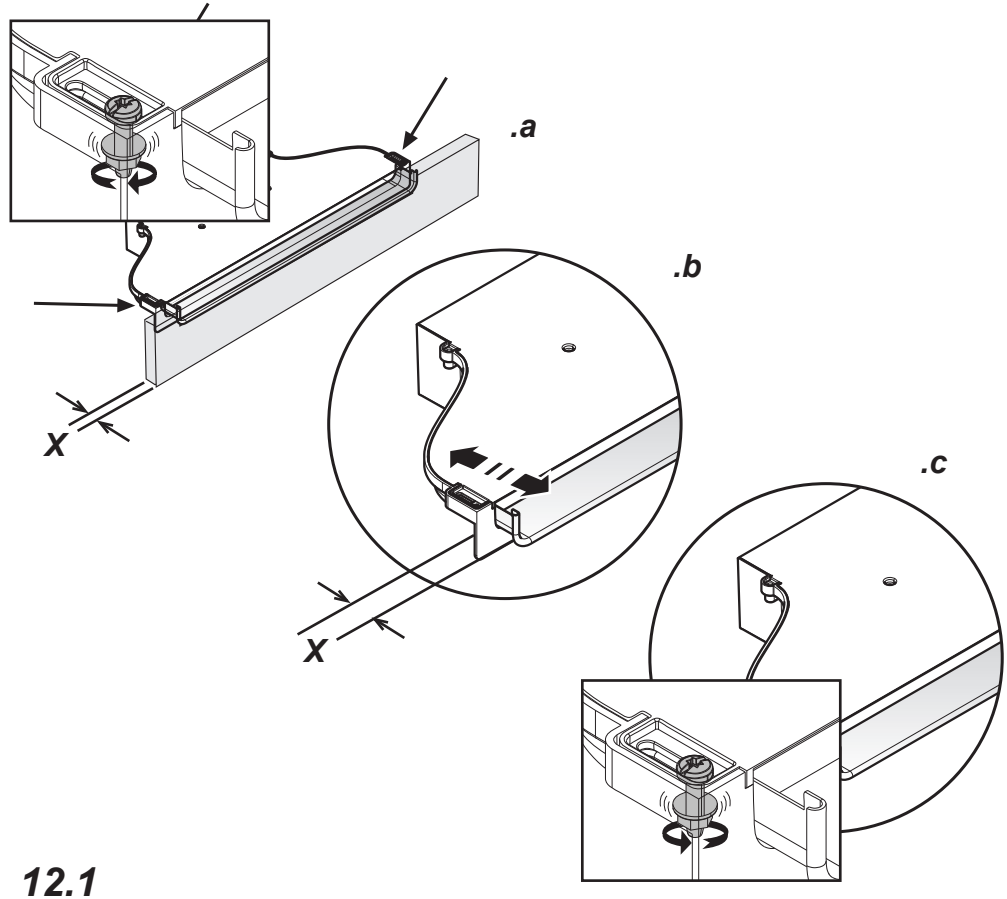



1
650
700
2
!
1
2
2

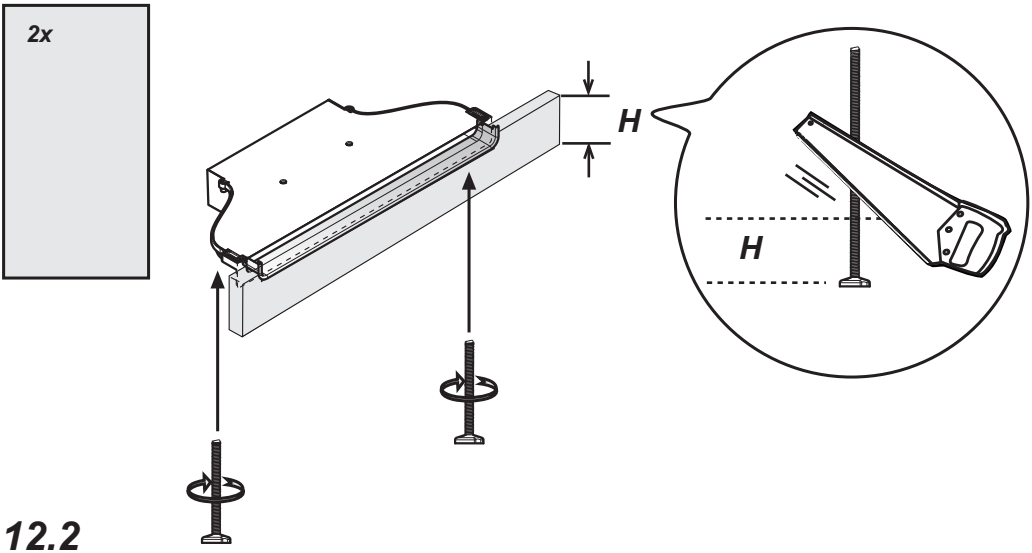

!
227
94
1
55
218
2
3


3
60
3

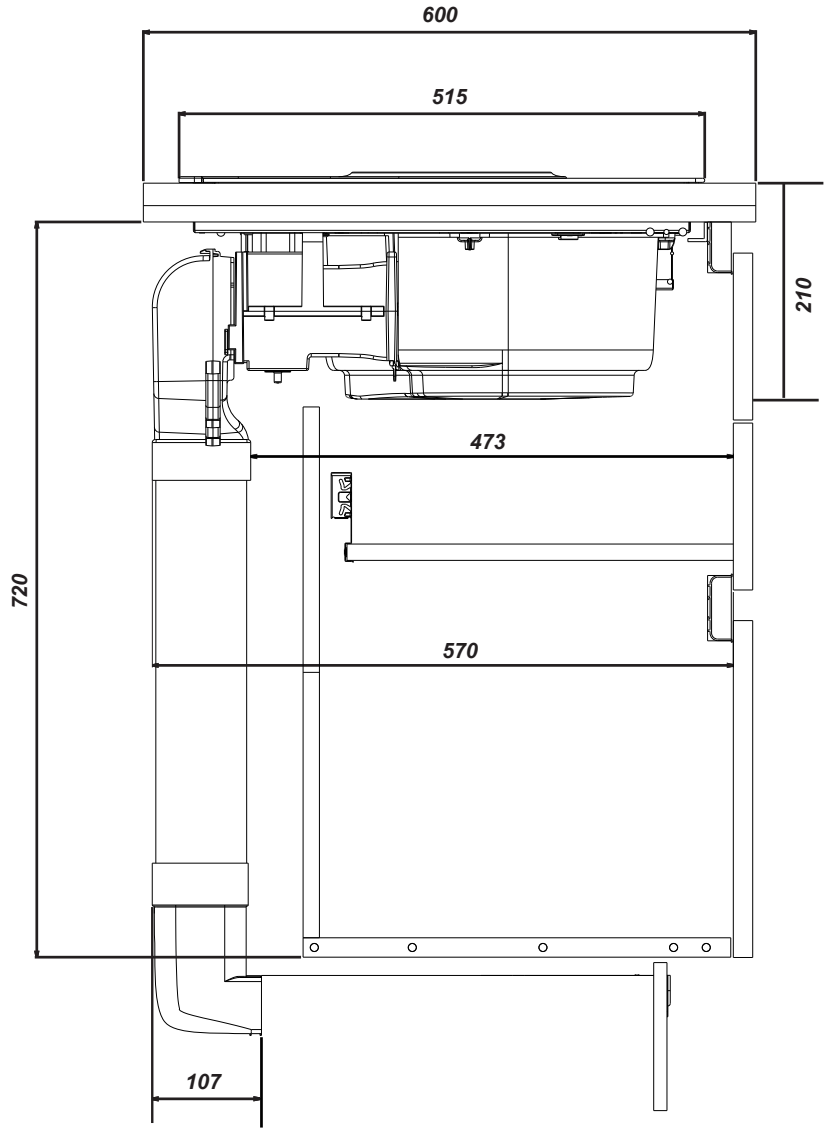

26,50
441
R.10



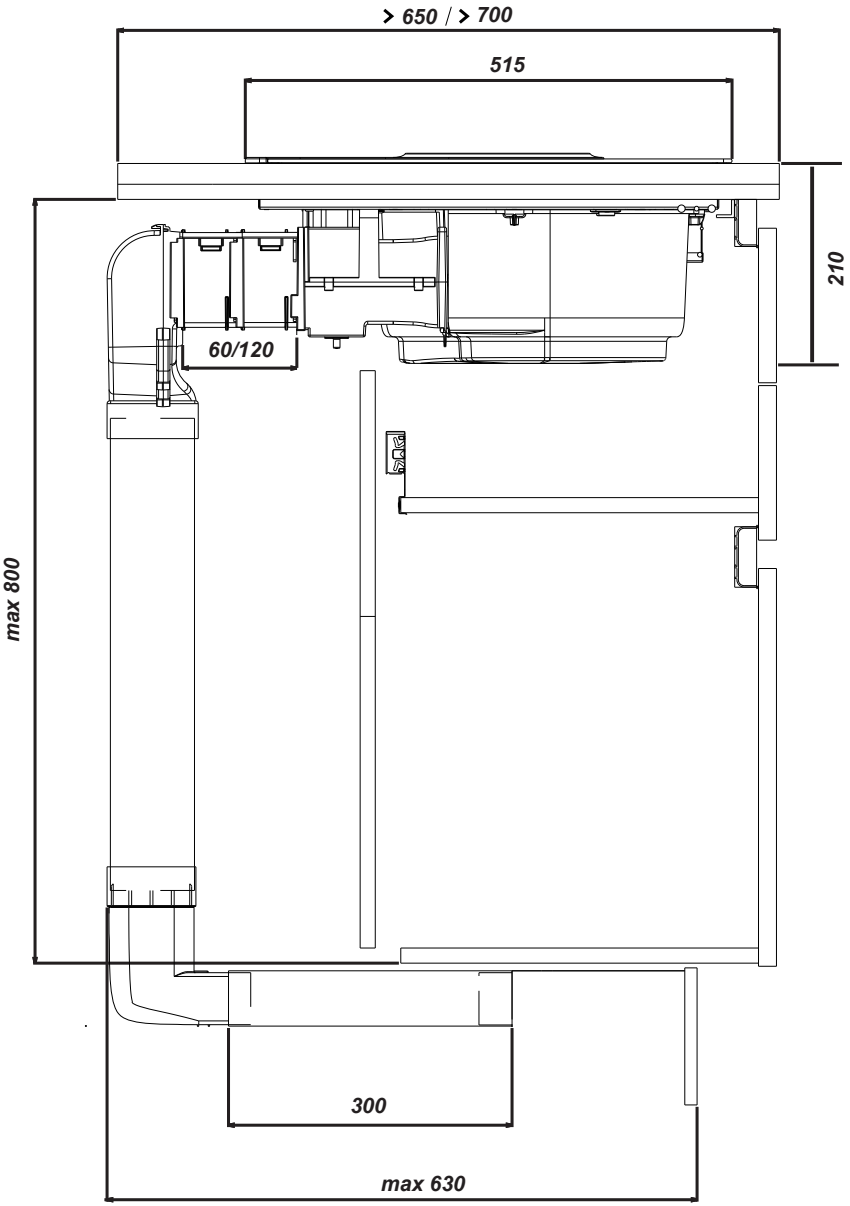
12.1



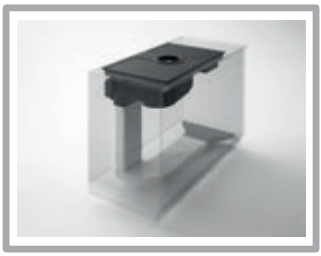
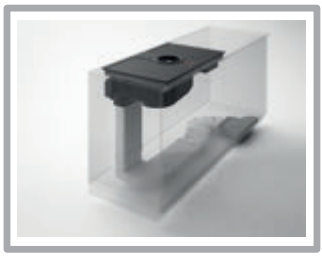
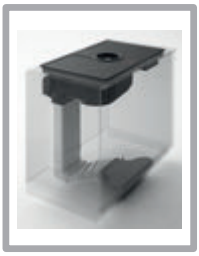
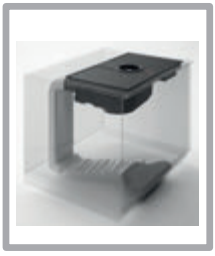
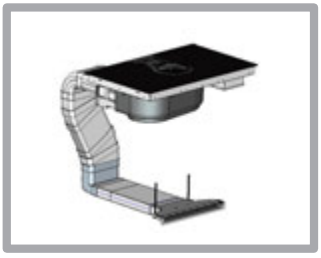
12.2



13a



13a

KIT0121012

218X55X500mm

KIT0121013

218X55X1000mm

KIT0121015

218X55X70mm

KIT0121016

90° 218X55mm

KIT0121017

218x55mm

KIT0126810

227x94mm

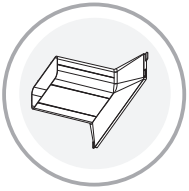
KIT0121002

15° - 227x94mm

KIT0121005

90° 227x94mm

KIT0130427



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

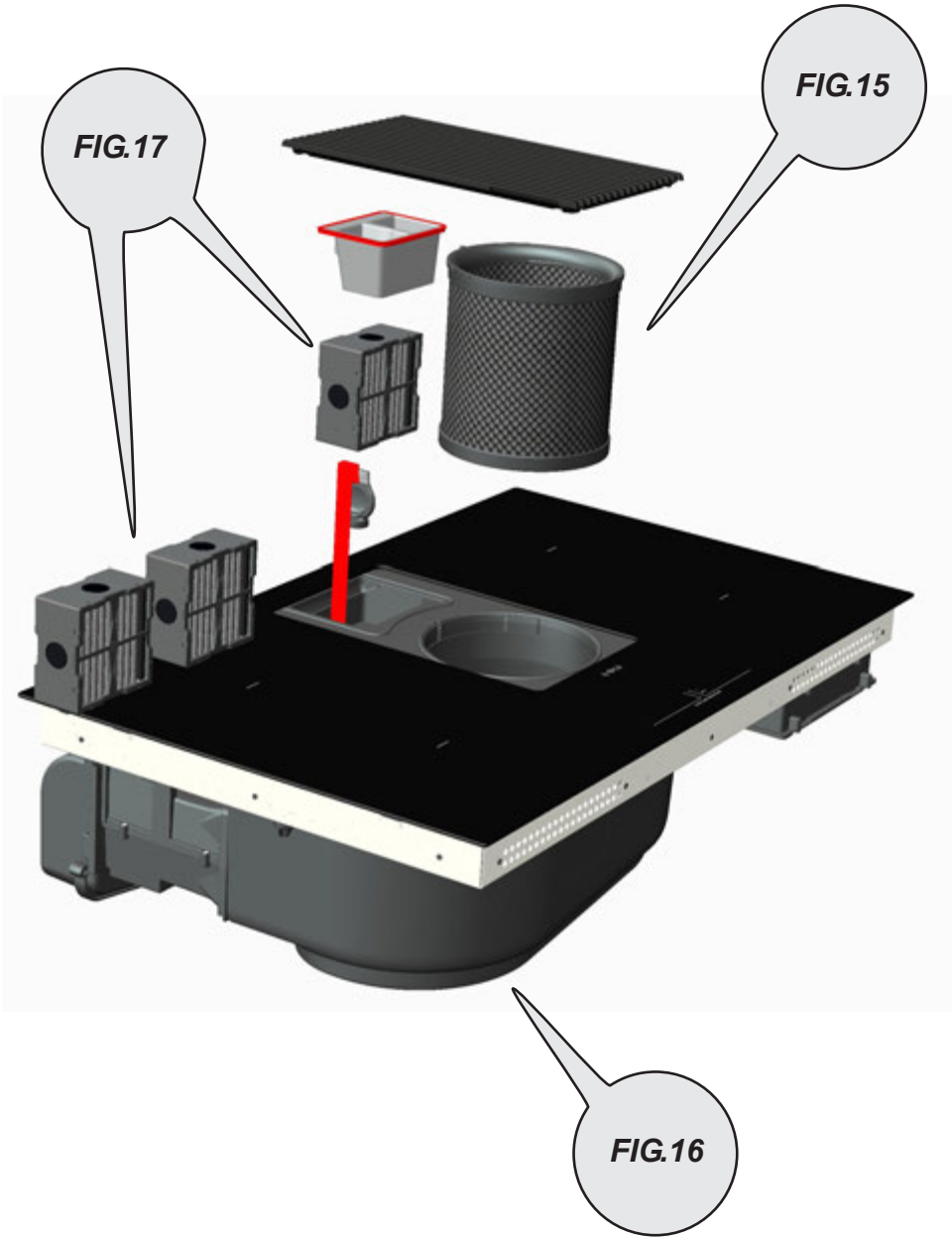
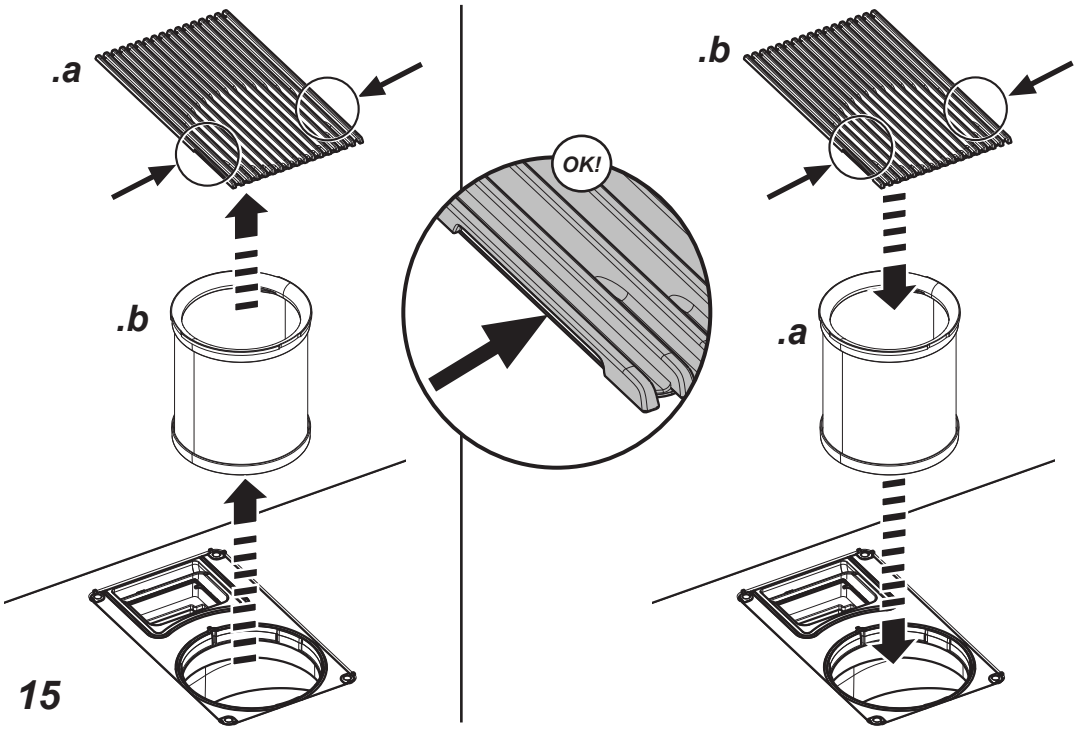
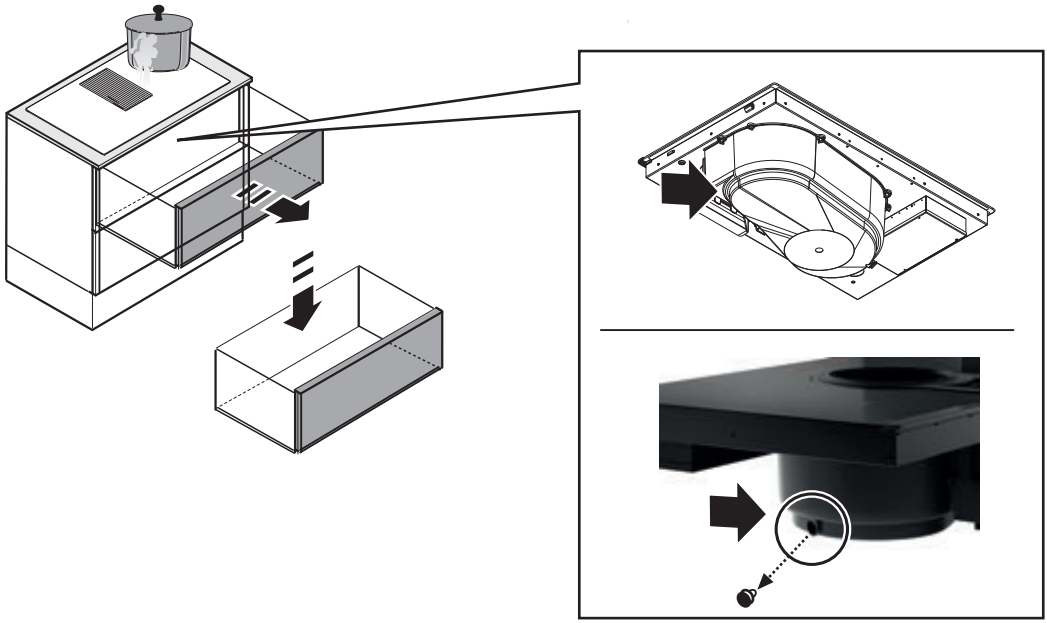


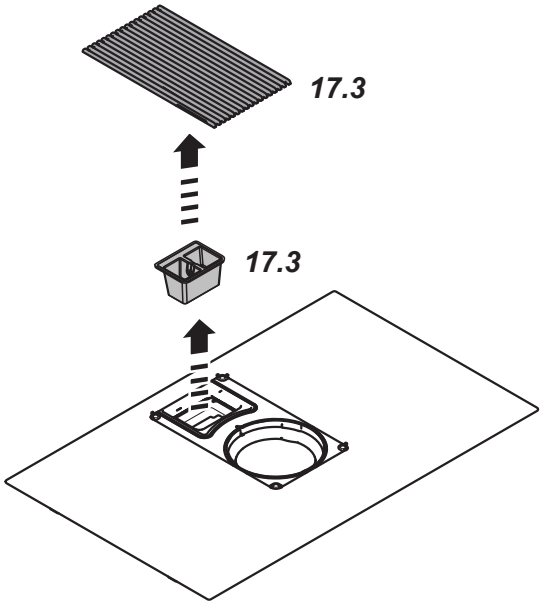
FIG.17
FIG.15
FIG.16



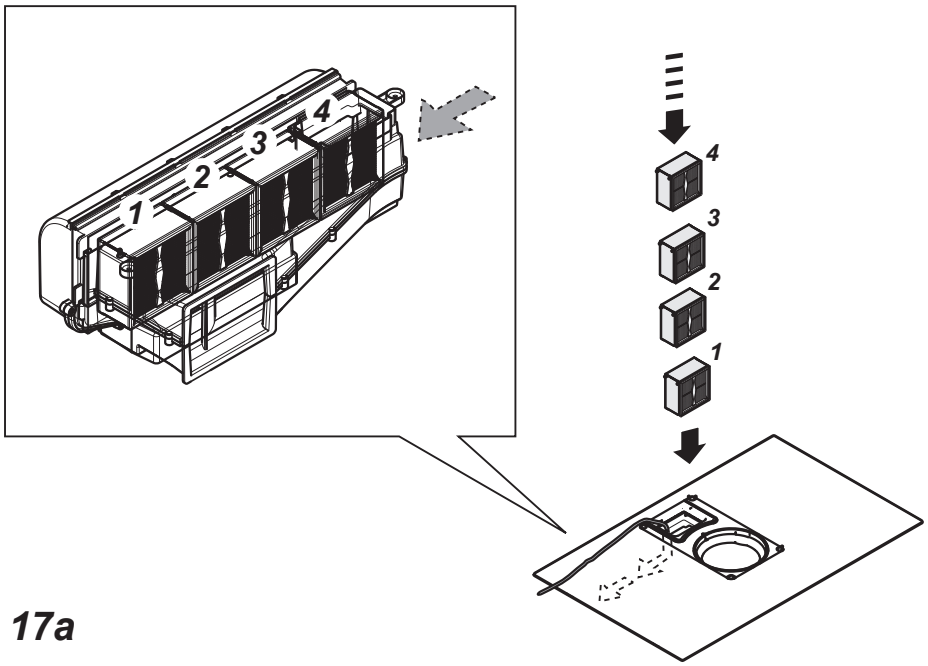
15



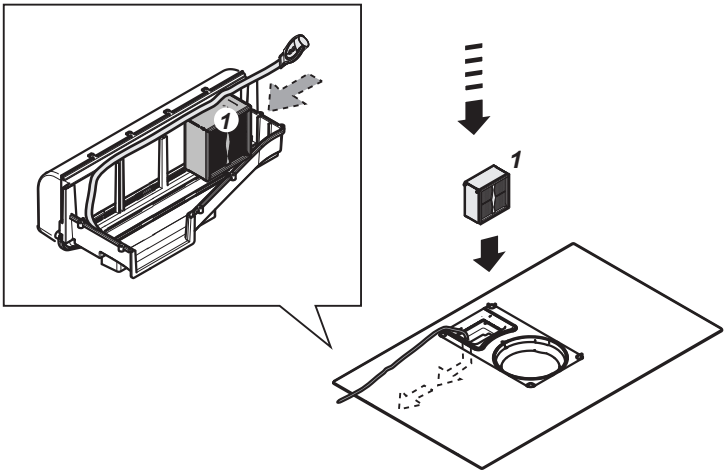
16

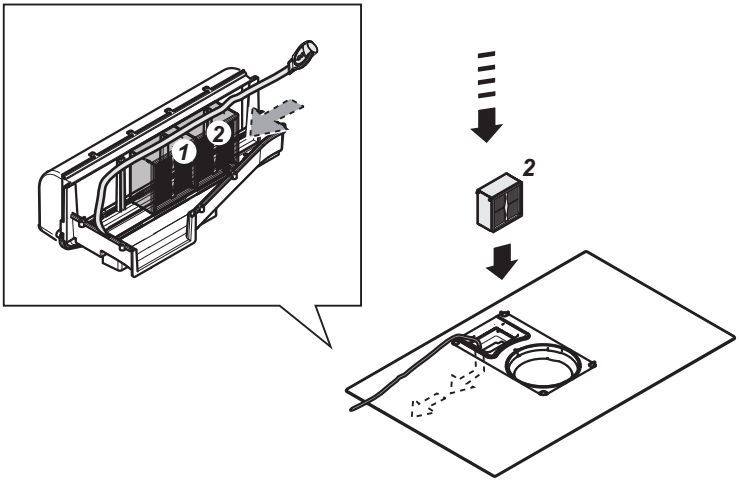


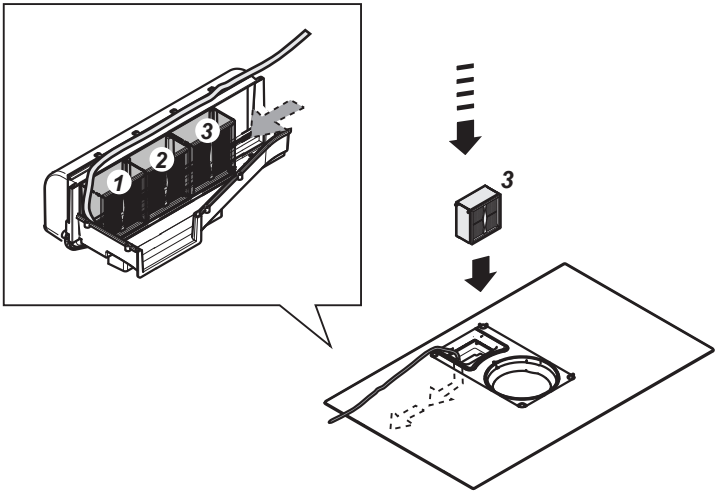
17

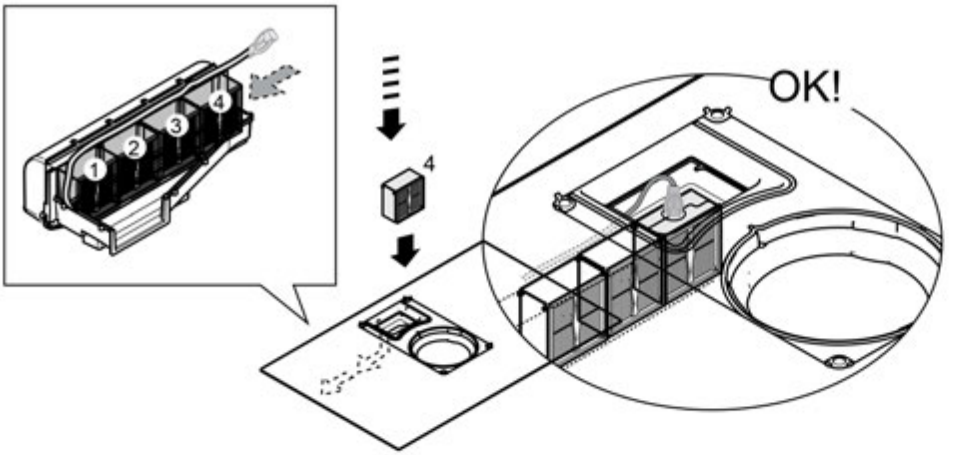


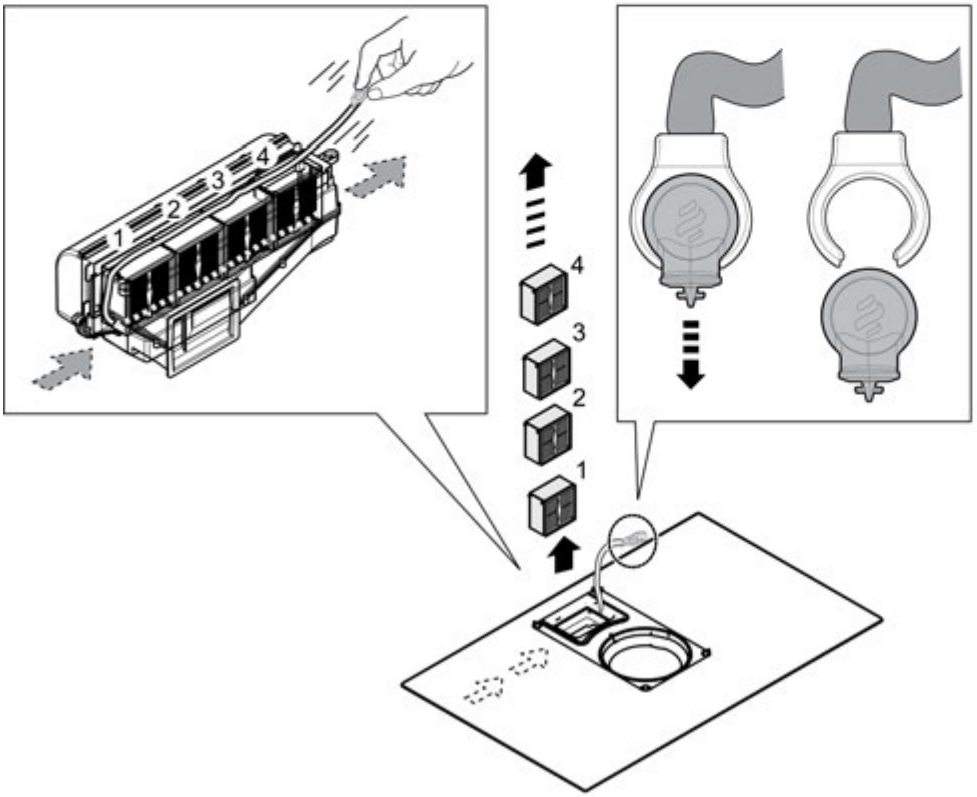
17a

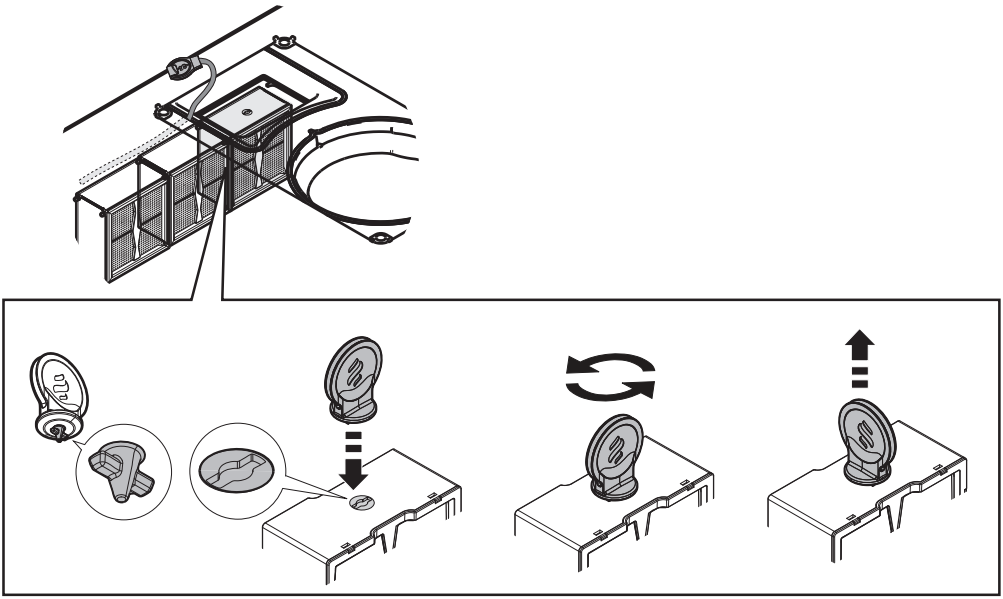

1
1

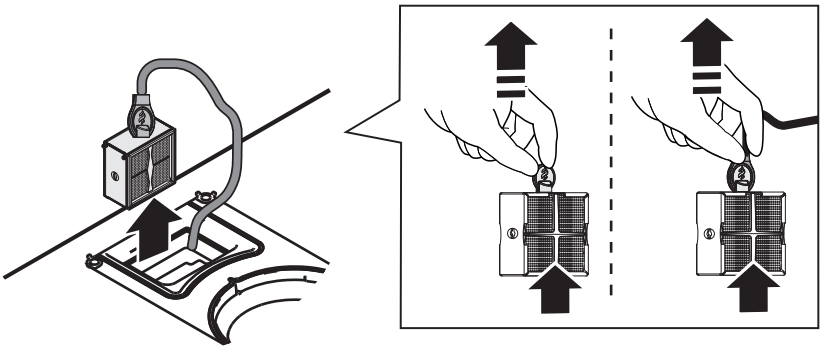

1
2
2

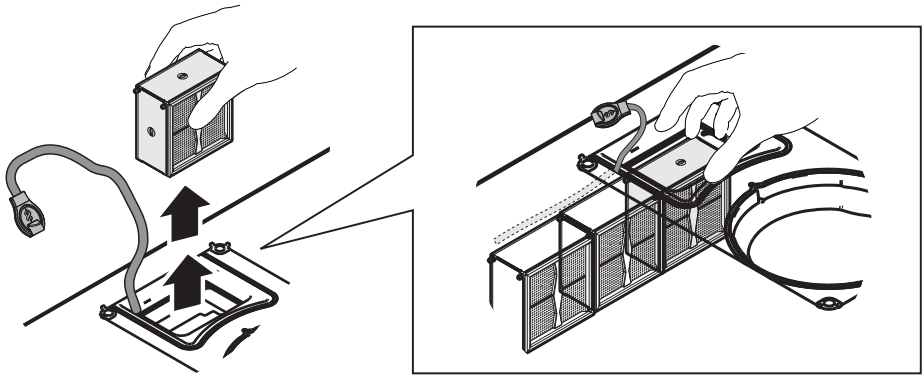

1
2
3
3

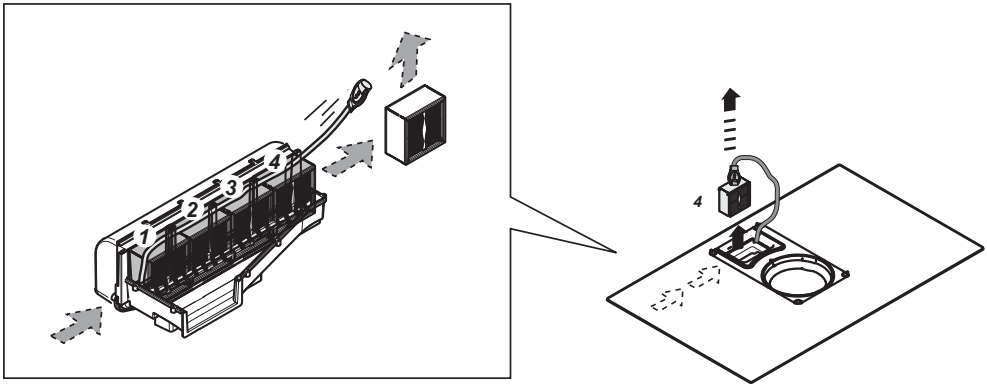

1
2
3
4
4
OK!

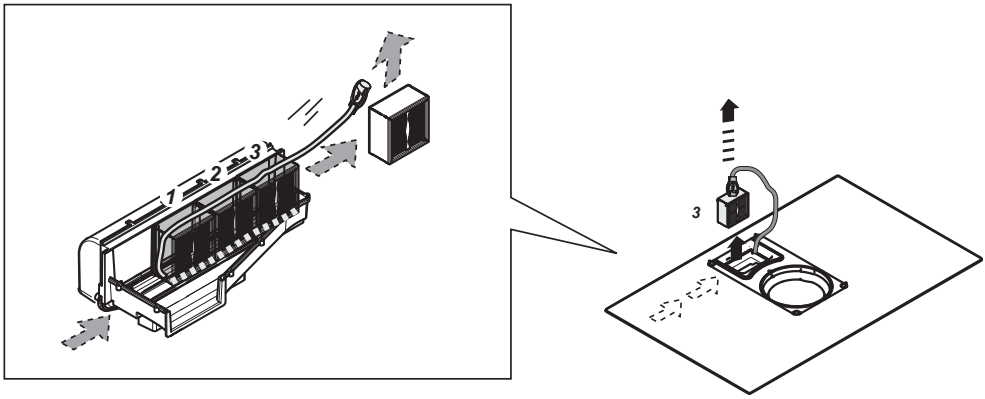

1
2
3
4
4
3
2
1

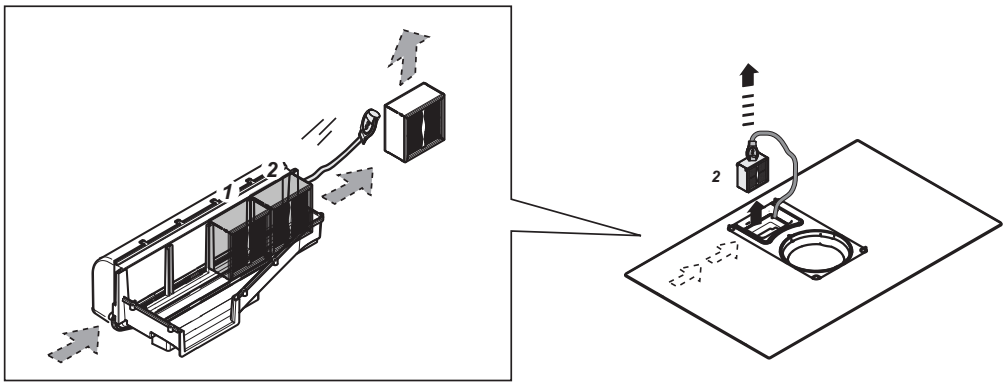


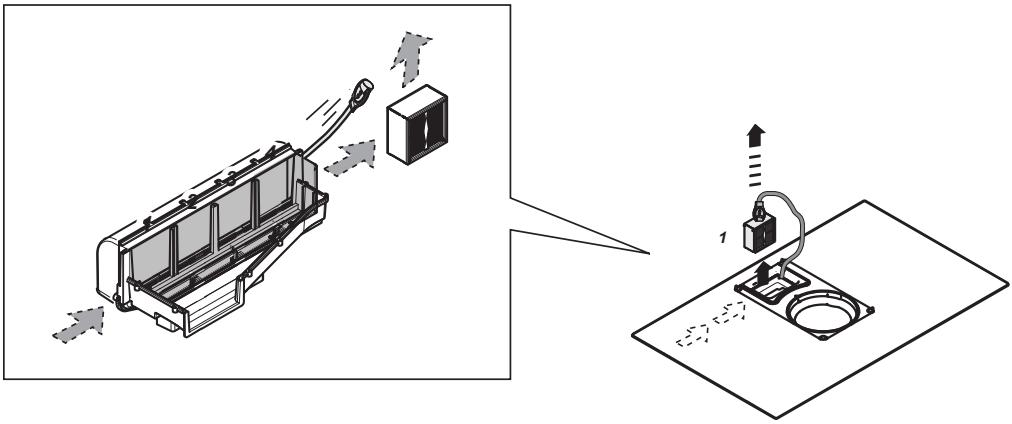


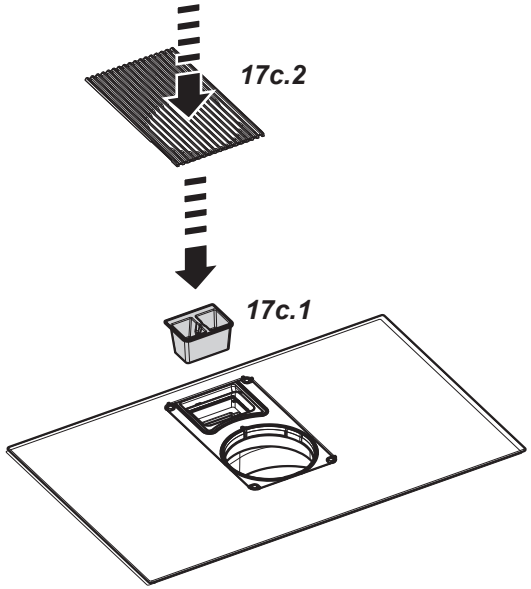



1
2
3
4
4

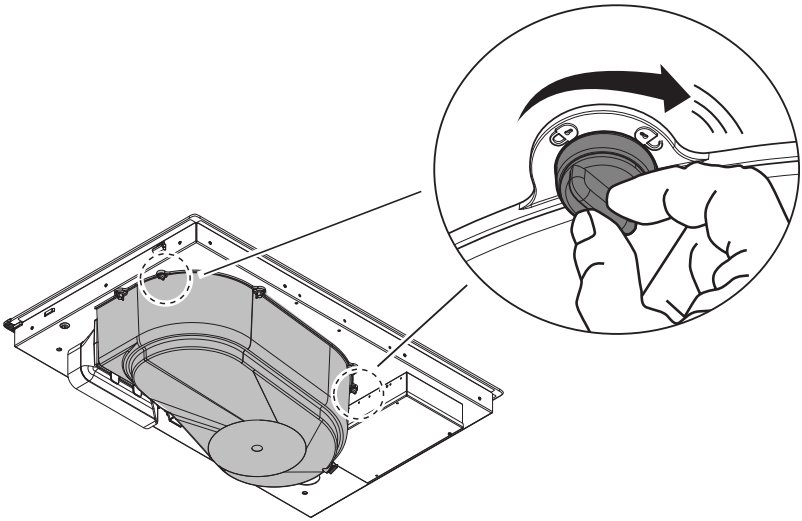

1
2
3
3

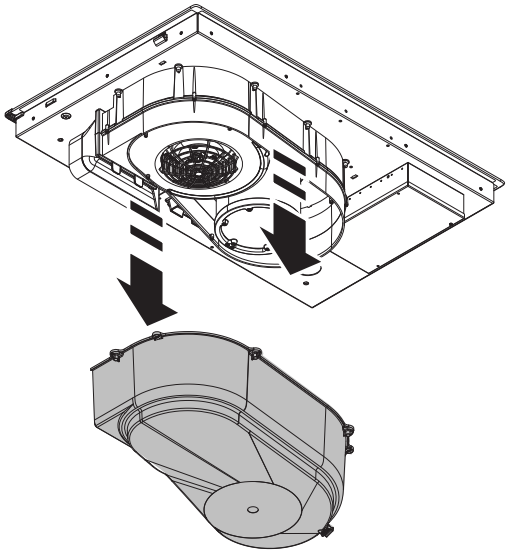

1
2
2



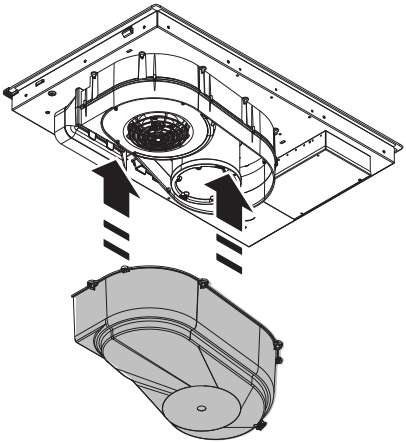


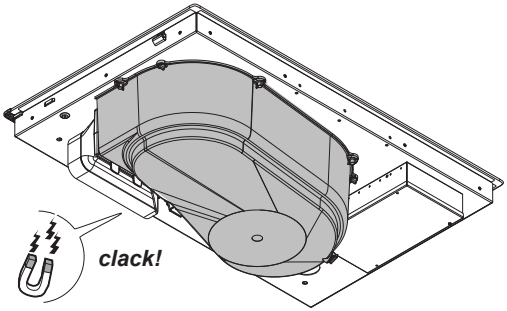
17c

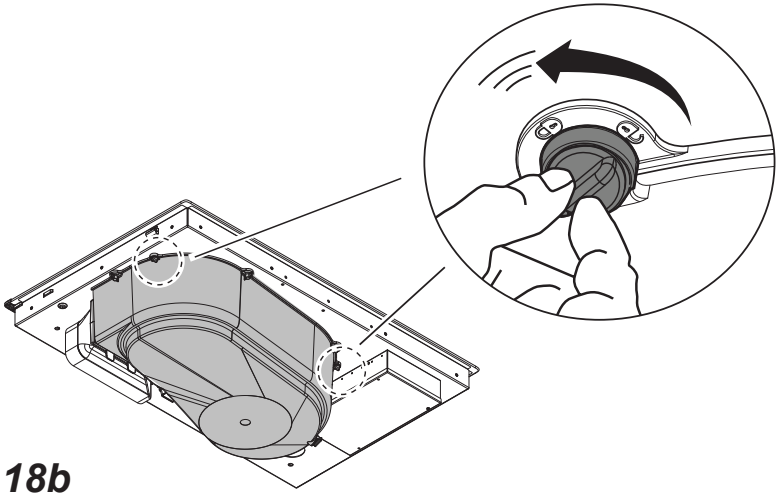




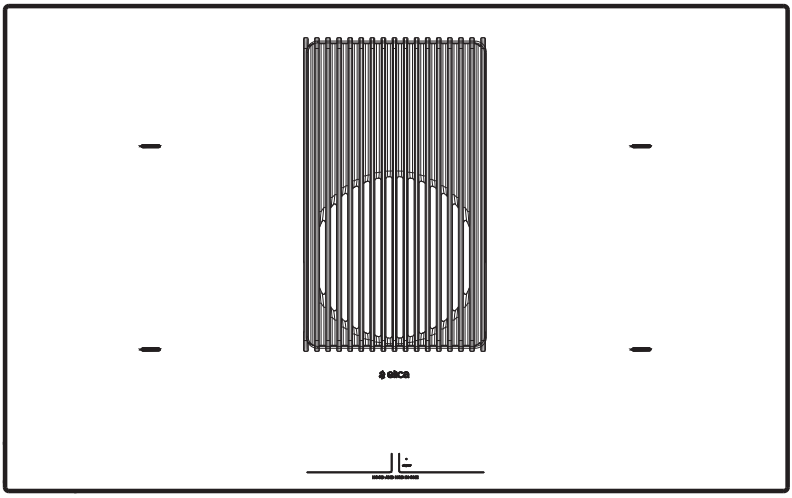
18a

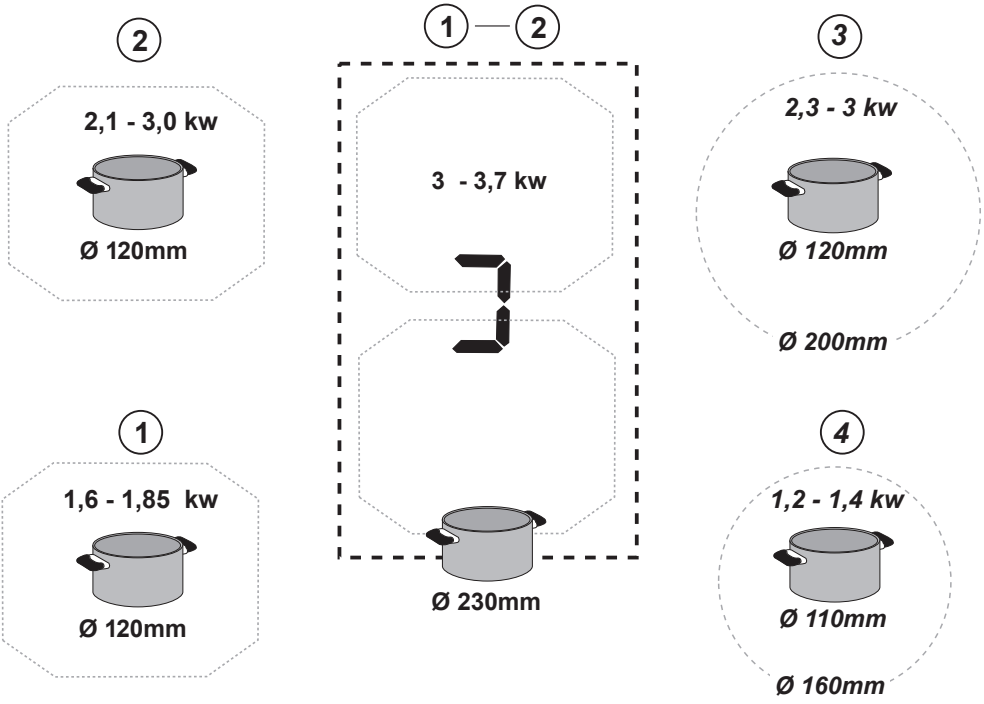


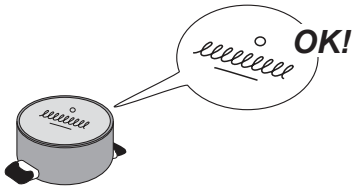


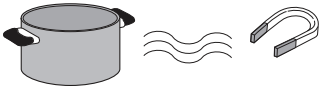


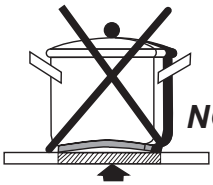
18b

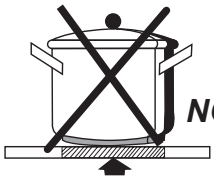


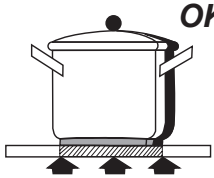

2
2,1 - 3,0 kw
Ø 120mm
1
2
3 - 3,7 kw
Ø 230mm
3
2,3 - 3 kw
Ø 120mm
Ø 200mm
1
1,6 - 1,85 kw
Ø 120mm
4
1,2 - 1,4 kw
Ø 110mm
Ø 160mm

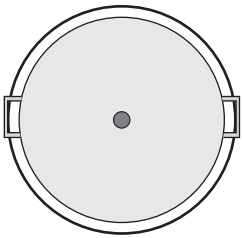


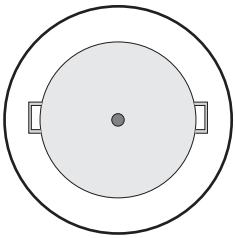


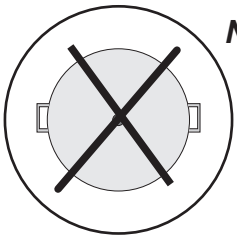












- 40 %

Attenersi strettamente alle istruzioni riportate in questo manuale. Si declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni o incendi provocati all'apparecchio derivati dall'inosservanza delle istruzioni riportate in questo manuale. L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti e aspirazione dei fumi derivanti dalla cottura stessa. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.

Il prodotto potrebbe avere estetiche differenti rispetto a quanto illustrato nei disegni di questo libretto, comunque le istruzioni per l'uso, la manutenzione e l'installazione rimangono le stesse. E' importante conservare questo manuale per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme al prodotto.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

! Non effettuare variazioni elettriche sul prodotto

! Prima di procedere nell'installazione dell'apparecchio verificare che tutti i componenti non siano danneggiati. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

! Verificare l'integrità del prodotto prima di procedere con l'installazione. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

Nota: I particolari contrassegnati con il simbolo "(*)" sono accessori opzionali forniti solo in alcuni modelli o particolari non forniti, da acquistare.

1. Avvertenze

Attenzione! Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

-L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.

-L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.

-La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.

-Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla rete elettrica.

-Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore omnipolare a norme che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regoe di installazione.

-Non utilizzare prese multiple o prolunghe.

-Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.

- L'apparecchiatura e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

- Fare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio; mantenre i bambini a distanza e sorvegliarli, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso.

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

.-Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio.

-Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano

sufficientemente raffreddati.

-Non riporre materiale infiammabile sull'apparecchio o nelle sue vicinanze.

-I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.

-Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scossa elettrica.

-L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.

-La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi.

- Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.

- Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio. Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura.

-Non usare pulitrici a vapore.

-Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano di cottura perché potrebbero surriscaldarsi.

- Prima di allacciare il modello alla rete elettrica: controllare la targa dati (posta nella parte inferiore dell'apparecchio) per accertarsi che la tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

Importante:

- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.

- Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.

- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti.

- Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona.

- Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, oppure non posate mai direttamente dei prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro apparecchio.

- Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere!

Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura.

- L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata.

- I recipienti devono esser posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano di cottura.

- In situazione di elevate temperature l'apparecchio diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura.

Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire il prodotto dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione.
Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro.
L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purchè sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
I bambini devono essere controllati affinché non giochino con l'apparecchio.
La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
Il locale deve disporre di sufficiente ventilazione, quando la cappa da cucina viene utilizzata contemporaneamente ad altri apparecchi a combustione di gas o altri combustibili.

La cappa va frequentemente pulita sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle istruzioni di manutenzione.
L'inosservanza delle norme di pulizia della cappa e della sostituzione e pulizia dei filtri comporta rischi di incendi.
E' severamente vietato fare cibi alla fiamma.
L'impiego di fiamma libera è dannoso ai filtri e può dar luogo ad incendi, pertanto deve essere evitato in ogni caso.
La frittura deve essere fatta sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco.
ATTENZIONE: Quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili della cappa possono diventare calde.
Attenzione! Non collegare l'apparecchio alla rete elettrica finche l'installazione non è totalmente completata.
Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi attenersi strettamente a quanto previsto dai regolamenti delle autorità locali competenti.
L'aria aspirata non deve essere convogliata in un condotto usato per lo scarico dei fumi prodotti da apparecchi a combustione di gas o di altri combustibili.
Mai utilizzare la cappa senza griglia correttamente montata!

Utilizzare solo le viti di fissaggio in dotazione con il prodotto per l'installazione o, se non in dotazione, acquistare il tipo di viti corretto. Utilizzare la lunghezza corretta per le viti che sono identificati nella Guida all'installazione.
Quando la cappa da cucina e gli apparecchi alimentati con un'energia che non sia elettricità sono in funzione contemporaneamente, la pressione negativa nella stanza non deve superare 4 Pa (4 × 10-5 bar).

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo ▬ sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Apparecchiatura progettata, testata e realizzata nel rispetto delle norme sulla:
• Sicurezza: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Prestazione: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Suggerimenti per un corretto utilizzo al fine di ridurre l'impatto ambientale: Quando iniziate a cucinare, accendere la cappa alla velocità minima, lasciandola accesa per alcuni minuti anche dopo il termine della cottura. Aumentare la velocità solo in caso di grandi quantità di fumo e vapore, utilizzando la funzione booster solo in casi estremi. Per mantenere ben efficiente il sistema di riduzione degli odori, sostituire, quando è necessario, il/i filtro/i carbone. Per mantenere ben efficiente il filtro del grasso, pulirlo in caso di necessità. Per ottimizzare l'efficienza e minimizzare i rumori, utilizzare il diametro massimo del sistema di canalizzazione indicato in questo manuale.

2. Utilizzazione

Utilizzazione del piano cottura

Il sistema di cottura ad induzione si basa sul fenomeno fisico dell'induzione magnetica.La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola.

Vantaggi: Se si paragona ai piani di cottura elettrici, il vostro piano ad induzione risulta essere:

- Più sicuro: minore temperatura sulla superficie del vetro.

- Più rapido: tempi di riscaldamento del cibo inferiori.

- Più preciso: il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi

- Più efficiente: il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore. Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.

2.1 Recipienti per la cottura

Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo

Importante:

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

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

2.1.1 Recipienti preesistenti

La cottura a induzione utilizza magnetismo per generare calore. I recipienti devono quindi contenere ferro. Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita. Le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente.

2.1.2 Diametri fondi pentola consigliati

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

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

2.2 Risparmio energetico

Per ottenere migliori risultati si consiglia di:

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

Utilizzazione dell'aspiratore

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

Versione aspirante

Fig. 7

I vapori vengono evacuati verso l'esterno tramite una serie di tubazioni (da acquistare saparatamente) fissate alla flangia di raccordo già in dotazione.

Il diametro del tubo di scarico deve essere equivalente al diametro dell'anello di connessione:

- in caso di uscita rettangolare 222 x 89 mm
- in caso di uscita tonda Ø 150 mm (*)

Per maggiori informazioni vedere la pagina relativa agli accessori della versione aspirante nella parte illustrata di questo manuale.

Fig. 7c Collegare il prodotto a tubi e fori di scarico a parete con diametro equivalente all'uscita d'aria (flangia di raccordo).

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

Si declina perciò ogni responsabilità in merito.

! Usare un condotto lungo il minimo indispensabile.

! Usare un condotto con minor numero di curve possibile (angolo massimo della curva: 90°).

! Evitare cambiamenti drastici di sezione del condotto.

Versione filtrante

Fig. 8

L'aria aspirata verrà filtrata tramite appositi filtri grassi e filtri odori prima di essere riconvogliata nella stanza.

Il prodotto viene fornito con tutto il necessario per un'installazione standard con l'uscita dell'aria nella parte frontale dello zoccolo del mobile.

Sono già inclusi nella confezione quattro batterie di filtri che trattengono gli odori grazie ai carboni attivi. I carboni attivi sono integrati in una matrice tessuto non tessuto che li rende facilmente e completamente accessibili dalle impurità, creando così un'elevata superficie di assorbimento.

Per maggiori informazioni vedere la pagina relativa agli accessori della versione filtrante (nella parte illustrata di questo manuale).

Fig. 13b

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

3. Installazione

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

L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro spessore 2-6 cm, in caso di installazione TOP ; 2,5-6 cm in caso di installazione FLUSH.

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

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

⚠ 3.1 Collegamento Elettrico

Fig. 3

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica

-L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza.

-Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo.

-Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro

-Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo dell'apparecchio corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato.

-Non utilizzare prolunghe.

- La messa a terra è obbligatoria per legge

- Il cavo elettrico della terra deve essere 2cm più lungo rispetto agli altri cavi

- Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo di alimentazione, utilizzarne uno con sezione dei conduttori minimo 2.5 mm2 per potenza fino a 7200 Watt,; mentre per potenze superiori deve essere 4 mm2).

- In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente.

- L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo effettuare il collegamento a rete fissa tramite un interruttore omnipolare a norme, che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, e che sia facilemente accessibile dopo l'installazione.

Attenzione! Prima di ricollegare il circuito all'alimentazione di rete e di verificarne il corretto funzionamento, controllare sempre che il cavo di rete sia stato montato correttamente.

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

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

3.2 Montaggio

Prima di iniziare con l'installazione:

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

Predisposizione del mobile per l'incasso:

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

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

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

Fig.1b

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

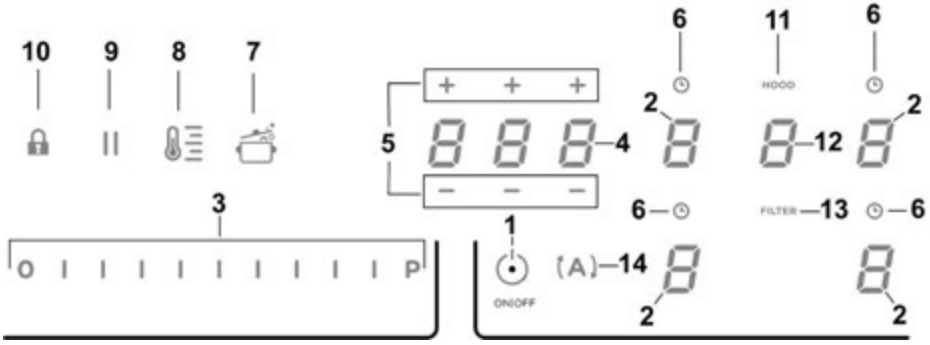
Nota: per una corretta installazione del prodotto è consigliabile nastrare le tubazioni con un adesivo che abbia le seguenti caratteristiche:

- film elastico in PVC morbido, con adesivo a base acrilato
- che rispetti la normativa DIN EN 60454
- ritardante di fiamma
- ottima resistenza all'invecchiamento
- resistente agli sbalzi di temperatura
- utilizzabile a basse temperature

4. Funzionamento

Pannello di controllo

Nota: Per selezionare i comandi è sufficiente sfiorare (premere) i simboli che li rappresentano



Tasti / Display

1. **ON/OFF** del piano cottura/aspiratore
2. Selezione zona di cottura

   Display zona di cottura
3. Aumento/Diminuzione Power Level e Potenza di Aspirazione
   Visualizzazione Power Level e 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
    Attivazione 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

UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

Da sapere prima di iniziare:

Tutte le funzioni di questo piano di cottura sono progettate al fine di rispettare le più rigorose norme di sicurezza.
Per questo motivo:

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

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

⚠ **Attenzione!** In caso (ad esempio) di utilizzo prolungato lo spegnimento della zona di cottura potrebbe non essere immediato perché in fase di raffreddamento; nel display delle zone di cottura, appare il simbolo "H" ad indicare che si è in questa fase.
Attendere che il display si spenga prima di avvicinarsi alla zona di cottura.

Display zona cottura

nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

Zona di cottura accesa	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	u
Funzione Bridge attiva	n
Funzione Temperature Manager attiva	c
Funzione Child Lock attiva	L
Funzione Pausa attiva	II
Funzione Automatic Heat UP	A

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".

Funzionamento

Nota: Per attivare qualsiaisi funzione è prima necessario attivare la zona desiderata

● **Accensione**

Premere (sfiorare) brevemente ● **ON/OFF (1)** piano cottura/ aspiratore: il simbolo ⏻ si illumina;
continuando a premere**, 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.**

IMPORTANTE :
tutte le funzioni disponibili risulteranno illuminate con luce di leggera intensità, che diventerà più intensa soltanto nel momento in cui verranno attivate.

Premere di nuovo ⏻ per spegnere
Nota: Questa funzione è prioritaria su tutte le altre.

● **Selezione delle zone di cottura**

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

● **Power Level**

Il piano è dotato di 9 livelli di potenza
Sfiorare 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)

● **Power Booster**

Il prodotto è dotato di un livello di potenza supplementare (oltre il livello 9), che rimane attivo per 5 minuti, dopodichè la potenza ritorna al livello precedente.

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione (3)** (oltre il livello 9) ed attivare il Power Booster

Il livello Power Booster è indicato nell'area di Selezione/Display (2) con il simbolo" P"

● **Key Lock**

Il Key Lock permette di bloccare le impostazioni del piano, per impedire manomissioni accidentali, lasciando attive le funzioni già impostate.

Attivazione:

• premere **(10)**

Ripetere l'operazione per disattivare.

Nota : se verrà premuta qualsiasi altra funzione durante il Key Lock attivo il simbolo , lampeggerà ad indicare che la funzione è in uso e va eventualmente disattivata per poter agire sul piano.

● **Automatic Heat UP**

La funzione Automatic Heat UP permette di portare più velocemente a regime la potenza impostata; con questa funzione abbiamo il vantaggio di avere una cottura più rapida, ma senza il rischio di bruciare i cibi, perché la temperatura non oltrepassa quella del livello impostato.
Questa funzione è disponibile per i livelli di potenza 1 -8 .

Attivazione:

• da zona di cottura accesa premere **(7)**

• nel Display **(2)** viene visualizzata una "A" lampeggiante, che si alterna alla potenza impostata nella zona cottura

Aumentando il livello di potenza della zona di cottura : la funzione Automatic Heat Up rimane attiva, con il nuovo settaggio di temperatura;

Diminuendo il livello di potenza della zona di cottura : la funzione Automatic Heat si disattiva.

Nota : selezionando contemporanemante un'altra zona di cottura, il simbolo **(7)** tornerà ad essere illuminato con luce di leggera intensità, e si potrà così procedere, anche per questa zona, all'attivazione della funzione; la funzione rimane comunque attiva nella zona in cui è stata già impostata, come segnalato nel Display **(2)**

● **Temperature Manager (Warming Function)**

Temperature Manager è una funzione di controllo che permette il mantenimento del calore ad una temperatura costante, ad un livello di potenza ottimizzato; ideale per tenere in caldo i cibi già pronti. La funzione Temperature Manager si attiva alla prima pressione del tasto
Nel display **(2)** della zona che sta lavorando in Temperature Manager compare il simbolo

Nota : selezionando contemporanemante un'altra zona di cottura, il simbolo **(8)** tornerà ad essere illuminato con luce di leggera intensità, e si potrà così procedere, anche per questa zona, all'attivazione della funzione; la funzione rimane comunque attiva nella zona in cui è stata già impostata, come segnalato nel Display **(2)**

• **Premere ancora (8) per disattivare e spegnere,** fino a portare il livello visualizzato nel **Display (2)** a "0".

Nota : se ci sono più zone che lavorano in Temperature Manager (Warming Function) selezionare prima la zona desiderata tramite la zona di **Selezione (2)** ;
la funzione si può disattivare anche tramite la **Barra di Selezione (3)**, portando il **Power Level a** "0".

● **Pausa**

La funzione Pausa permette di sospendere qualsiasi funzione attiva sul piano, portando a zero la potenza di cottura.

Attivazione:

• premere " " **(9)**

• viene visualizzata una " " lampeggiante nei display **(2)**

Per disattivare la funzione:

• premere **(9)**
la **Barra di Selezione (3)** si illumina

• premere/scorrere sulla **Barra di Selezione (3)** per disattivare la funzione

Nota : la disattivazione ripristina le condizioni del piano prima della pausa, il piano continua a lavorare con le stesse impostazioni precedentemente settate.

Nota : se dopo 10 minuti**,** la **Funzione Pausa** non viene disattivata, il piano si spegne automaticamente.

Nota: la **Funzione Pausa** non ha impatto sull'aspirazione

● **Timer "STAND ALONE"**
La funzione Timer è un countdown indipendente dalle zone cottura (e dalla zona aspirante).
Il Timer si attiva premendo la **Zona/Display (4)**

Utilizzare i simboli − + **(5)** per impostare la durata del **Timer**,che viene visualizzata nel **Zona/Display (4)**
Nota : attendere 10 secondi senza premere nessun altro comando, affinchè il conto alla rovescia si avvii.

Il formato del Timer è 0.00
- 0. per le ore
- 00 per i minuti
Nota : il timer si può impostare fino ad un massimo di 1h e 59 min

Nella **Zona/Display (4)** verrà visualizzato il tempo rimanente; al termine del conto alla rovescia verrà emesso un segnale acustico

Nota : nella visualizzazione del conto alla rovescia, per un tempo rimasto inferiore ai 10 minuti, si avrà il seguente formato
- 0. minuti
- 00 secondi
con punto a luce fissa

Per lo spegnimento del Timer:
• selezionare **Zona/Display (4)**
• impostare impostare la durata del **Timer** a 000,
tramite − + **(5)**

Timer Zone di Cottura

La funzione Timer Zone di Cottura è un countdown che è possibile impostare, anche contemporaneamente, su ogni zona cottura

Al termine del periodo impostato le zone cottura si spengono automaticamente e l'utente viene avvertito con apposito segnale acustico.

Attivazione della funzione Timer Zone di Cottura

• Sfiorare (premere) l'area di **Selezione/Display (2)**

(power level ≠ 0)

• Premere **(6)** relativo alla zona di cottura

• Utilizzare i simboli **(5)** per impostare la durata del Timer , che viene visualizzata nel **Zona/Display (4);**

durante il settaggio il simbolo **(6)** è lampeggiante

Nota : attendere 10 secondi senza premere nessun altro comando, affinchè il Timer Zona di Cottura si avvii.

Nota : premendo di nuovo a lungo **(6)** , il Timer della zona cottura viene resettato

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

Nota : ogni zona di cottura può avere impostato un Timer diverso; nel display **(4)** comparirà il conto alla rovescia della zona di cottura selezionata in quel momento; se nessuna zona è selezionata, premendo sul Display **(4)** viene visualizzato il countdown del Timer "STAND-ALONE".

La modalità di viuslizzazione del countdown è la stesas del Timer "STAND-ALONE" (vedi paragrafo precedente Timer "STAND ALONE)

Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne.

Per lo spegnimento del Timer:

• selezionare la zona di cottura **(2)**

• impostare impostare la durata del Timer a 000, tramite **(5)**

Power Limitation

La funzione Power Limitation permette di impostare il funzionamento del prodotto limitandone l'assorbimento massimo e regolando la potenza di assorbimento di tutte le zone di cottura attive, facendo in modo, che l'assorbimento totale del piano, non superi il livello massimo di assorbimento impostato.

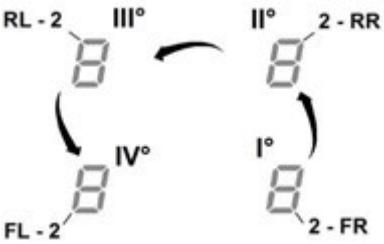
Nota : il settaggio deve avvenire da piano spento, **senza** premere il tasto **ON/OFF (1)** , al momento del collegamento del piano cottura alla rete elettrica, o alla riconnessione della rete elettrica stessa, entro i 2 minuti successivi.

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
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

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

Bridge Zones

Le zone di cottura grazie alla funzione Bridge sono in grado di lavorare in modo combinato creando un'unica zona con lo stesso livello di potenza. Tale funzione permette una cottura omogenea con teglie e pentole di importanti dimensioni.
E' possibile utilizzare in abbinamento la zona di cottura frontale **"Master"** con la corrispondente sul retro **"Secondaria"**
(per verificare su quali zone è prevista questa funzione, consultare la parte illustrata di questo manuale).

Per attivare la Funzione Bridge:

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

- nel **Display (2)** della zona di cottura **"Secondaria" appare il simbolo "** **"**
- 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

Nota : il **Timer Zone di Cottura**, attivato durante la Funzione Bridge, comporterà lo spegnimento automatico di entrambe le zone di cottura ; essendo considerate, in questo caso, come unica area combinata.

UTILIZZO DELL'ASPIRATORE

● **Accensione**
Premere (sfiorare) brevemente ● **ON/OFF (1)** piano cottura/ aspiratore: il simbolo ⏻ si illumina;
continuando a premere**, 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.**

IMPORTANTE :
tutte le funzioni disponibili risulteranno illuminate con luce di leggera intensità, che diventerà più intensa soltanto nel momento in cui verranno attivate.

Premere di nuovo ⏻ per spegnere
Nota: Questa funzione è prioritaria su tutte le altre.

● **Accensione dell'aspiratore:**
Sfiorare (premere) la **Zona di selezione (12)** per attivare l'aspiratore

● **Velocità (potenza) di aspirazione:**
L'aspiratore è dotato di 3 livelli di velocità (potenza) di aspirazione
Sfiorare 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 (12)

● **Power Booster**
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 (12)** (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 (12)** (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

● **Funzionamento automatico**
La cappa si accenderà alla velocità più idonea, adattando la capacità di aspirazione al livello di cottura massimo, utilizzato nelle zone di cottura.
Quando le zone di cottura vengono spente, la cappa adatta la sua velocità di aspirazione, diminuendola gradualmente, in modo da eliminare vapori ed odori residui.

Per attivare questa funzione:
Premere (A) **(14)**

Ripetere l'operazione per disattivare.

Nota : se durante il funzionamento automatico vengono selezionate dalla **Barra di selezione (3)** le **velocità da 1 a 3**, il funzionamento automatico si interrompe;
se invece si selezionano i **Power Boster**, il funzionamento automatico riprenderà alla fine della temporizzazione, nel frattemo il simbolo "(A)" rimane lampeggiante.

Nota: in caso di spegnimento del piano con **Funzionamento automatico** attivo, lo spegnimento dell'aspiratore avverrà automaticamente, in modo graduale.

● **Indicatore di saturazione filtri**
La cappa indica quando è necessario eseguire la manutenzione dei filtri :

Filtri odori carbone/ceramici
"FILTER"(**13**) si accende

Filtro grassi
"FILTER"(**13**) lampeggia

Nota : questa funzione è disabilitata di default (vedere come abilitarla nel paragrafo" Attivazione indicatore saturazione filtri")

● **Reset saturazione filtri**
Dopo aver eseguito la manutenzione dei filtri (grassi e/o carbone/ceramici) premere a lungo "FILTER" **(13)** ;
"FILTER"**(13)** si spegne, facendo ripartire il conteggio dell'indicatore.

● Attivazione indicatore saturazione filtri

Questo indicatore è normalmente disattivato.
Per attivarlo procedere come segue:

- accendere il piano aspirante tramite ⏻;
- con motore di aspirazione e zone di cottura spente premere la **Zona di selezione (12)**
- premere a lungo "HOOD" **(11)** fin quando non compariranno nel **Display (12)** le lettere **"F" – "G"** lampeggianti alternate

F = filtri odore carbone/ceramici
G = filtro grassi

Filtri odore carbone/ceramici

- premere sul **Display (12)** nel momento in cui compare la lettera "**F**"
- premere "FILTER" **(13)** – luce lampeggiante
- premere di nuovo a lungo "HOOD" **(11) per confermare l'attivazione dell indicatore filtri odori carbone/ceramici**

Filtro grassi

- premere sul **Display (12)** nel momento in cui compare la lettera "**G**"
- premere "FILTER" **(13)** – luce fissa
- premere di nuovo a lungo "HOOD" **(11) per confermare l'attivazione dell'indicatore filtro grassi**

L'apparecchio è predisposto per essere utilizzato in abbinamento ad un KIT sensore Window (non fornito dal produttore).

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

- **Il collegamento elettrico del KIT all'apparecchio deve essere effettuato da personale tecnico qualificato e specializzato.**

- **Il KIT deve essere separatamente certificato in accordo alle norme di sicurezza pertinenti al componente ed al suo impiego con l'apparecchio. L'installazione deve essere effettuata in accordo alle regolamentazioni per gli impianti domestici vigenti.**

ATTENZIONE:

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

4.1 Tabelle di potenza

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

4.2 Tabelle di cottura

Categoria di alimenti	Piatti o tipologia di cottura	Livello di potenza e andamento cottura			
		Prima fase	Potenze	Seconda fase	Potenze
Pasta, riso	Pasta fresca	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	7-8
	Pasta fresca	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	7-8
	Riso lessato	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Cottura della pasta e mantenimento ebollizione	5-6
	Risotto	Soffritto e tostatura	7-8	Cottura	4-5
Verdure, legumi	Lessate	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Lessatura	6-7
	Fritte	Riscaldamento dell'olio	9	Frittura	8-9
	Saltate	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Cottura	6-7
	Stufate	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Cottura	3-4
	Soffritte	Riscaldamento dell'accessorio	7-8	Doratura del soffritto	7-8
Carni	Arrosto	Doratura carne con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	4-5
	Ai ferri	Preriscaldamento della pentola	7-8	Grigliatura su entrambi i lati	3-4
	Rosolatura	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	7-8
	Umido/stufato	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	3-4
Pesce	Ai ferri	Preriscaldamento della pentola	7-8	Cottura	7-8
	Umido/stufato	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	7-8	Cottura	3-4
	Fritto	Riscaldamento dell'olio o materia grassa	8-9	Frittura	7-8
Uova	Frittate	Riscaldamento della padella con burro o materia grassa	6	Cottura	6-7
	Omelette	Riscaldamento della padella con burro o materia grassa	6	Cottura	5-6
	Coque/sode	Riscaldamento dell'acqua	Booster-9	Cottura	5-6
	Pancake	Riscaldamento della padella con burro	6	Cottura	6-7
Salse	Pomodoro	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	6-7	Cottura	3-4
	Ragù	Rosolatura con olio (se con burro potenza 6)	6-7	Cottura	3-4
	Besciamella	Preparazione della base (sciogliere burro e farina)	5-6	Portare a leggera ebollizione	3-4
Dolci, creme	Crema pasticcera	Portare latte in ebollizione	4-5	Mantenere leggera ebollizione	4-5
	Budini	Portare latte in ebollizione	4-5	Mantenere leggera ebollizione	2-3
	Riso al latte	Scaldare latte	5-6	Mantenere leggera ebollizione	2-3

5. Manutenzione

Manutenzione del piano di cottura

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

5.1 Pulizia

Il piano cottura va pulito dopo ogni utilizzo.

Importante:
Non utilizzare spugne abrasive, pagliette. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare il vetro.
Non utilizzare detergenti chimici irritanti, quali spray per forno o smacchiatori.

Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il piano e pulirlo per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo.
Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano cottura e vanno rimossi immediatamente.
Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro.
Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano (attenersi alle indicazioni del Fabbricante).
NON UTILIZZARE PULITRICI A GETTO DI VAPORE!!!
Importante:
In caso di fuoriuscite accidentali e abbondanti di liquidi dalle pentole è possibile intervenire attraverso la valvola di scarico, posta sulla parte inferiore del prodotto, in modo da poter eliminare ogni residuo e poter eseguire una pulizia con la massima sicurezza igienica.
Fig. 16

Per una pulizia più completa ed approfondita si può rimuovere completamente la vasca inferiore
Fig. 18a - 18b

Manutenzione dell'aspiratore

Pulizia

Per la pulizia usare **ESCLUSIVAMENTE** un panno inumidito con detersivi liquidi neutri. **NON UTILIZZARE UTENSILI O STRUMENTI PER LA PULIZIA!**
Evitare l'uso di prodotti contenenti abrasivi.
NON UTILIZZARE ALCOOL!

Filtro antigrasso

Trattiene le particelle di grasso derivanti dalla cottura.
Deve essere pulito una volta al mese (o quando il sistema di indicazione di saturazione dei filtri indica questa necessità), con detergenti non aggressivi, manualmente oppure in lavastoviglie a basse temperature ed a ciclo breve.
Con il lavaggio in lavastoviglie il filtro antigrasso metallico può scolorirsi ma le sue caratteristiche di filtraggio non cambiano assolutamente.
Fig. 15

Filtri ai carboni attivi - Plissettato

(Solo per Versione Filtrante)
Trattiene gli odori sgradevoli derivanti dalla cottura.
Il prodotto è dotato di quattro batterie di filtri che trattengono gli odori grazie ai carboni attivi. I carboni attivi sono integrati in una matrice tessuto non tessuto che li rende facilmente e completamente accessibili dalle impurità, creando così un'elevata superficie di assorbimento. La saturazione dei filtri a carboni attivi si verifica dopo un uso più o meno prolungato a seconda del tipo di cucina e della regolarità della pulizia del filtro grassi. Questi filtri odori non possono essere rigenerati e vanno sostituiti all'attivarsi della spia di segnalazione.
Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Ricerca guasti

CODICE ERRORE	DESCRZIONE	POSSIBILI CAUSE	RIMOZIONE ERRORE
E2	La zona comandi si spegne per temperatura troppo elevata	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta	Aspettare che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo
E3	Recipiente non adatto	Perdità delle proprietà magnetiche	Rimuovere la pentola
E5	Problemi di comunicazione tra interfaccia utente e modulo induzione	Non arriva corrente elettrica al modulo; il cavo di alimentazione non è stato colleganto correttamente oppure è difettoso	Scollegare il piano alla rete elettrica e controllare il collegamento
Per tutte le altre segnalazioni di errore (E … U … C …)	Chiamare il servizio assistenza tecnica e comunicare il codice di errore		

5.3 Servizio assistenza

Prima di contattare il Servizio Assistenza

1.Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in “Ricerca guasti”.

2.Spegnere e riaccendere l’apparecchio per accertarsi che l’inconveniente sia stato ovviato.

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

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

The product may have different aesthetic features with respect to the illustrations in this handbook, however the operating, maintenance and installation instructions remain the same.

This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

! Read the instructions carefully: they contain important information on installation, operation and safety.

! Do not make electrical changes to the product.

! Before installing the device, check that none of the components are damaged. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

! Check the integrity of the product prior to its installation. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

Note: The parts marked with the symbol "(*)" are optional accessories supplied only with some models or otherwise not supplied, but available for purchase.

1. Warnings

Caution! Strictly observe the following instructions:

-The device must be disconnected from the electrical network before performing any installation work.

-Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and with local safety regulations. Do not repair or replace any part of the device unless specifically stated in the operating manual.

-Earthing the device is compulsory.

-The power cable must be long enough to allow the device, built-in to the cabinet, to be connected to the electrical network.

-In order to ensure the installation complies with current safety standards, a regular omnipolar switch is required that assures the complete disconnection of the mains under category III over-voltage conditions, in accordance with the installation rules.

-Do not use multiple sockets or extension cords.

-Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user.

- The device and its accessible parts heat up during use. Be careful not to touch the heating elements.

-Ensure that children do not play with the device; keep children away and supervise them, as the accessible parts may become very hot during use.

-For people with pacemakers and active implants it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the device.

-During and after use, do not touch the heating elements of the device.

-Avoid contact with cloths or other flammable materials until all the device components have sufficiently cooled.

-Do not place flammable materials on or near the device.

-Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of foods rich in fat and oil.

-If the surface is cracked, switch off the device to avoid the possibility of an

electric shock.

-The device is not intended to be run with an external timer or a separate remote control system.

-Unattended cooking on a hob with oil or fat may be dangerous and may cause a fire.

- The cooking process must be supervised. A short-term cooking process must be constantly monitored.

- NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the device and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket. Fire hazard: do not rest objects on the cooking surfaces.

-Do not use steam cleaners.

-Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they may overheat.

- Before connecting the device to the electrical network: check the data plate (on the bottom of the device) to ensure that the voltage and power correspond to the network values and that the connection socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

Important:

- After use, switch off the hob from its control device and do not rely on the pot detector.

-Avoid spills; when boiling or heating liquids, lower the heat supply.

- Do not leave the heating elements on with pots and pans empty or without containers.

- Once cooking is complete, turn off the relative zone.

- Never use aluminium foil to cook with, and never directly place products packaged with aluminium on top of the cooking surface. The aluminium would melt and irreparably damage your device.

- Never heat a tin or a tin can containing foods without first opening it: it might explode!

This warning also applies to all other types of hobs.

- A high power level such as the Booster function should not be used to heat certain liquids such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases we recommend the use of a lower power level.

-The containers must be placed directly on the hob and should be centred. Under no circumstances may anything be inserted between the pot and the hob.

- In high temperature situations, the device automatically decreases the power level of the cooking zones.

Before performing any cleaning or maintenance, disconnect the product from the electrical network by detaching the plug or disconnecting the home's master switch.

For all installation and maintenance operations, always use work gloves.

The device can be used by children 8 years or older and by persons with physical, sensory or mental impairments, or by people without any experience or the necessary knowledge, provided they

are supervised or have received instructions regarding the safe use of the device and provided they have a thorough understanding of the associated risks.
Children must be supervised to ensure they do not play with the device.
Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised.
The room must be properly ventilated when the cooker hood is used at the same time as other combustion devices, gas or otherwise.
The hood must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE PER MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions.
Failure to follow the rules for hood cleaning and filter replacement and cleaning shall result in a fire hazard.
It is strictly prohibited to flame food.
The use of an open flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must therefore be avoided under all circumstances.
Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.
CAUTION: When the hob is on, the accessible parts of the hood may become hot.
Caution! Do not connect the device to the electrical network until installation is entirely complete.
In regards to the technical and safety measures that must be adopted for fume extraction, regulations issued by local authorities must be strictly followed.
The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by gas combustion or other types of combustion devices.
Never use the hood unless the grill has been correctly assembled!

Use only the fastening screws supplied with the product for its installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws with the right length, as indicated in the installation guide.
When the cooker hood is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4 x 10-5 bar).

This device is marked in compliance with the European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this product is disposed of correctly, the user will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.

The symbol ▬ on the product or accompanying documentation indicates that this product should not be treated as household waste but should be handed over at a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Dispose of the device in accordance with local regulations on waste disposal. For further information about the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local authority, a collection service for household waste or the shop where the product was purchased.

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

• Safety: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

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

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When starting to cook, turn on the hood at minimum speed and leave it on for a few minutes even after cooking is complete. Increase the speed only if there is a large amount of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary. To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimise noise, use the maximum ducting diameter indicated in this manual.

2. Use

Using the hob

The induction cooking system is based on the physical phenomenon of magnetic induction. The main characteristic of this system is the direct transfer of energy from the generator to the pot.

Advantages:

When compared to electric hobs, your induction hob is:

- Safer: lower temperature on the glass surface.

- Faster: shorter food heating times.

- More accurate: the hob immediately reacts to your commands

- More efficient: 90% of the absorbed energy is transformed into heat. Moreover, once the pot is removed from the hob, heat transmission is immediately interrupted, avoiding unnecessary heat losses.

2.1 Cooking containers

Use only pots bearing the symbol

Important:

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

- containers with less than perfectly flat bottoms.
- metal containers with enamelled bottoms.
- containers with a rough base, to avoid scratching the hob surface.
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel

2.1.1 Pre-existing containers

Induction cooking uses magnetism to generate heat. Containers must therefore contain iron. Check if the pot material is magnetic using a magnet. Pots are not suitable if they are not magnetically detectable.

2.1.2 Recommended pan bottom diameters

IMPORTANT: if the pots are not correctly sized, the cooking zones will not turn on

For details of the minimum pot diameter that needs to be used on each zone, see the illustrated part of this manual.

2.2 Energy saving

Recommendations for best results:

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

Using the extractor fan

The extraction system can be used in two versions: external extraction and evacuation or as a filter with internal recirculation.

Extraction version

Fig.7

The fumes are evacuated towards the outside through a series of pipes (bought separately) fastened to the supplied connecting flange.

The diameter of the exhaust pipe must be equivalent to the diameter of the connecting ring:

- for rectangular outlets 222 x 89 mm
- for circular outlets Ø 150 mm (*)

For more information, see the page relative to the extraction version in the illustrated part of this manual.

Fig.7c

Connect the product to wall-mounted exhaust pipes and holes with a diameter equivalent to the air outlet (connecting flange). Using wall-mounted exhaust pipes and holes with a smaller diameter may reduce the efficiency of extraction and drastically increase noise levels.

All responsibility in this regard is therefore denied.

! Use ducting with the minimal indispensable length.

! Use ducting with the least possible number of curves (maximum angle: 90°).

! Avoid drastic changes in the ducting diameter.

Filtration version

Fig. 8

The extracted air will be filtered in special grease filters and odour filters before being sent back into the room.

The product is supplied with all parts necessary for standard installation, with the air outlet positioned in the front part of the cabinet plinth.

The product is equipped with four filter packs that trap odours thanks to the activated carbons.

The activated carbons are integrated into a non-woven fabric matrix, making them easily and completely accessible to impurities, thus creating a high absorption surface.

For more information, see the page relative to the filtration version (in the illustrated part of this manual).

Fig. 13b

Visit the websites www.elica.com and www.shop.elica.com to check the complete range of available kits for different types of filtration and extraction installations.

3. Installation

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

The electrical appliance is designed to be built-in to a 2-6 cm thick worktop in the case of TOP installations; 2.5-6 cm in the case of FLUSH installations.

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

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

3.1 Electrical connection

Fig. 3

- Disconnect the device from the electrical network
-The installation must be performed by professionally qualified personnel familiar with the applicable installation and safety standards.
-The manufacturer declines any liability to people, animals or things in the case of failure to follow the guidelines provided in this chapter.
-The power cable must be long enough to allow removal of the hob from the worktop
-Make sure that the voltage on the rating plate on the bottom of the device corresponds to that of the house where it will be installed.
-Do not use extension cords.
- Earthing is required by law
- The earth power cable must be 2cm longer than the other cables
- If the household appliance is not equipped with a power cable, use one with a minimum conductor diameter of 2.5 mm2 for power up to 7200 Watt; for higher power levels, the diameter must be 4 mm2.
- At no point along the length of the cable must it reach a temperature of 50° C above the room temperature.
- The device is intended to be permanently connected to the electrical network, therefore, make the connection to the fixed network via a standard omnipolar switch, which assures the complete disconnection of the mains under category III over-voltage conditions, and which is readily accessible after the installation.

Caution! Before reconnecting the circuit to the mains power supply and checking its correct operation, always check that the network cable has been correctly assembled.

Caution! The interconnection cable must be replaced by authorised customer service personnel or equally qualified person.

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

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

3.2 Mounting

Before starting the installation:

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

Preparing the cabinet for installation:

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

- to optimise the filter installation, it is advisable to cut a slot in the plinth to insert a grille (available on the market)

IMPORTANT: use a single component adhesive sealant **(S)**, resistant against high temperatures up to 250°;
prior to installation, the surfaces that need to be glued must be carefully cleaned, removing all substances that may compromise adhesion
(e.g. release agents, preservatives, grease, oils, powders, old adhesive residue, etc.);
the sealant must be evenly distributed along the entire perimeter of the frame;
after gluing, leave to dry for approximately 24 hours.

Fig. 1b

CAUTION! Failure to install screws and fasteners in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

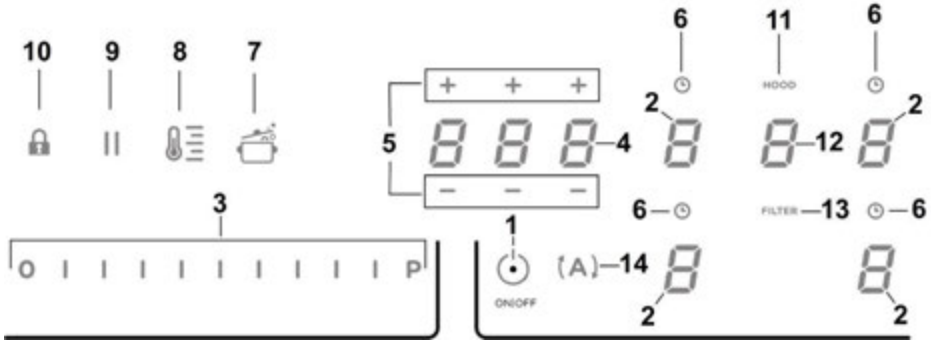
Note: to ensure the correct installation of the product, it is recommended to tape the pipes using an adhesive with the following characteristics:

- soft elastic PVC film, with an acrylic-based adhesive
- which complies with DIN EN 60454 regulations
- flame retardant
- excellent resistance against wear
- resistant against temperature fluctuations
- can be used in low temperatures

4. Operation

Control panel

Note: To select the commands, simply touch (press) the symbols representing them



Keys / Display

1. **ON/OFF** of the hob/extractor
2. Cooking zone selection

   Cooking zone display
3. Increase/Decrease of Power Level and Extraction Power
   Display of Power Level and Extraction Power
4. Activation “STAND_ALONE” timer
   Display : “STAND_ALONE” Timer / Cooking Zones Timer
5. Increase/Decrease time Timer “STAND_ALONE” timer / 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
    Activation 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

USING THE HOB

Before you begin, it is important to know:

All functions of this cooktop are designed to comply with the most stringent safety regulations.

For this reason:

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

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

Caution! In the case (for example) of prolonged use, the cooking zone may not immediately shut down because it is in the cooling phase; the "H" symbol will appear on the cooking zone display, to indicate the execution of this phase. Wait for the display to turn off before approaching the cooking zone.

Cooking zone display

The following is shown on the cooking zone displays:

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

Hob characteristics

● **Safe Activation**

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

● **Pot Detector**

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

● **Safety Shut Down**

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

● **Residual Heat Indicator**

When one or more cooking zones shut down, the presence of residual heat is indicated by a visual signal on the corresponding zone display, by way of the "H" symbol.

Operation

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

● **Switch-on**

Press (touch) briefly **ON/OFF (1)** hob/extractor: the symbol ⏻ lights up;

continuing to press**, all the available functions will become visible for a few moments, e**, after which **only the main ones will remain active; the others can be used, and will be activated, subsequently, during use of the device.**

IMPORTANT:

all the available functions will be illuminated with light intensity, which will become more intense only when they are activated.

Press ⏻ again to turn off

Note: This function has priority over the others.

● **Selecting the cooking zones**

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

● **Power Level**

The hob features 9 power levels
Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3):**
to the right to increase the level of power;
to the left to decrease the level of power.
The power level set will be displayed in the Selection/Display area (2)

● **Power Booster**

The product features a supplementary power level (after level 9), which remains active for 5 minutes, after which the temperature returns to the previously set value.

Touch and slide with your fingers along the **Selection bar (3)** (above the level 9) and activate the Power Booster

The Power Booster level is indicated in the Selection / Display area (2) with the symbol" P"

● **Key Lock**

The Key Lock allows cooktop settings to be blocked, thus preventing accidental tampering, leaving set functions active.

Activation:

• press **(10)**

Repeat the operation to deactivate.

Note: if any other function is pressed during the active Key Lock, the symbol , will flash to indicate that the function is in use and must be deactivated if necessary in order to use the hob.

● **Automatic Heat UP**

The Automatic Heat UP function allows the set power to be reached more quickly; with this function it is possible to cook food faster without the risk of burning it, insofar as the temperature does not exceed the set level.
This function is available for power levels 1-8 .

Activation:

• from the cooking zone on press **(7)**
• a flashing "P" is shown in the Display **(2)** which alternates with the power set in the cooking zone

Increasing the power level of the cooking zone: the Automatic Heat Up function remains active, with the new temperature setting;
Decreasing the power level of the cooking zone: the Automatic Heat function is deactivated.

Note: by selecting another cooking zone at the same time, the symbol **(7)** will return to being illuminated with a slight intensity light, and it will be possible to proceed, also for this area, to activation of the function; the function remains active in the area where it has already been set, as indicated in the Display **(2)**

● **Temperature Manager (Warming Function)**

Temperature Manager is a control function that allows the maintaining of heat at a constant temperature, at an optimised power level; ideal to keep ready-cooked foods warm. The Temperature Manager function is activated the first time the key is pressed

The symbol appears in the display **(2)** of the zone that is working in the Temperature Manager

Note: by selecting another cooking zone at the same time, the symbol **(8)** will return to being illuminated with a slight intensity light, and it will be possible to proceed, also for this area, to activation of the function; the function remains active in the area where it has already been set, as indicated in the Display **(2)**

• **Press (8) again to deactivate and switch off ,** until bringing of the level shown in the **Display (2)** to "".

Note: if there are several zones working in the Temperature Manager (Warming Function), first select the desired zone using the **Selection** zone **(2)** ;
the function can also be deactivated via the **Selection Bar (3)**, bringing the **Power Level to** "".

● **Pause**

The Pause function allows active functions on the cooktop to be suspended, bringing the cooking power to zero.

Activation:

• press " " **(9)**
• a flashing " " is shown in the displays **(2)**

To deactivate the function:

• press **(9)**
the **Selection Bar (3)** lights up

• press/slide on the **Selection Bar (3)** to deactivate the function

Note: deactivation restores the conditions of the hob before the pause; the hob continues to work with the same settings previously set.

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

Note: the **Pause Function** does not affect the extraction.

● **"STAND ALONE" Timer**

The Timer function is a countdown independent of the cooking zones (and the extraction zone).
The timer is activated by pressing the **Zone/Display (4)**

Use the symbols − + **(5)** to set the duration of the **Timer**,which is displayed in the **Zone/Display (4)**
Note: wait 10 seconds without pressing any other command, so that the countdown starts.

The format of the Timer is 0.00
- 0. for the times
- 00 for the minutes

Note: the timer can be set up to a maximum of 1h and 59min.

In the **Zone/Display (4)** the remaining time will be displayed; at the end of the countdown, an acoustic signal will sound

Note: in the display of the countdown, for a time less than 10 minutes, the following format is evident
- 0. minutes
- 00 seconds

with fixed light point

To switch off the Timer:
• select **Zone/Display (4)**
• set the duration of the **Timer** to 000, via − + **(5)**

● **Cooking Zones Timer**

The Cooking Timer Zone function is a countdown that can be set, also at the same time, on each cooking zone
At the end of the period set, the cooking zones switch off automatically and the user is notified with a dedicated acoustic signal.

Activation of the cooking zone timer function

• Touch (press) the **Selection/Display area (2)** (power level 0)
• Press ⏲ **(6)** relating to the cooking zone

Use the symbols − + **(5)** to set the duration of the Timer, which is displayed in the **Zone/Display (4)**

during setting the symbol ⏲ **(6)** is flashing

Note: wait 10 seconds without pressing any other command, so that the Cooking Zone Timer will start.

Note: by pressing and holding ⏲ **(6)** , the cooking zone timer is reset

If desired, repeat the operation for several cooking zones.

Note: each cooking zone can have a different Timer set; in the display **(4)** he countdown of the cooking zone selected at that moment will appear; if no zone is selected, pressing the Display **(4)** will display the "STAND-ALONE" Timer countdown.
The countdown mode is the same as the "STAND-ALONE" timer one (see previous paragraph "STAND ALONE" Timer)

When the timer has finished the countdown, an acoustic signal sounds and the cooking zone switches off.

To switch off the Timer:
• select the cooking zone **(2)**
• set the duration of the Timer to 000, using − + **(5)**

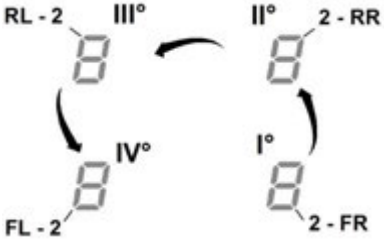
● **Power Limitation**

The Power Limitation function allows the product to be used while limiting its maximum absorption, adjusting the absorbed power in all active cooking zones, ensuring the hob's total absorbed power doesn't exceed the set maximum absorption level.

Note: the setting must take place with the hob off, **without** pressing the ⏻ **ON/OFF (1)** key, when the hob is connected to the mains, or when the electric mains are reconnected within the following 2 minutes.

To set the Power Limitation:
- press (A)
(which will be flashing, only for the first 2 minutes after powering of the product)

- continuing to hold down (A) press, one at a time, all the areas of **Selection/Display (2)** of the cooking zones, anti-clockwise starting from the front right zone (**FR**)



- each press will be accompanied by a short audible signal

- once **all the Displays (2)** have been pressed, it will be possible to release the key (A)

at this point:

- the **Display (2) of the left rear zone (RL)** will show in alternate sequence the symbols "**C**" and "**0**", indicating that it is possible to perform the setting:

select the Display (**2-RL)**

then scroll on the **Selection bar (3)**, until the symbols "**C**" and "**8**",appear

the Display (**2-FL)** will show the current setting**

0 = 7.4 KW
1 = 4.5 KW
2 = 3.1 KW

** by default the setting is 7.4 KW

To change the Power Limitation setting

- press the **Display (2) of the left front area (FL)**

- then scroll on the **Selection bar (3)**, to select the new setting

- to save the choice made, press the **ON/OFF key (1),** for 2 seconds; a prolonged audible signal will be emitted to confirm the successful setting

Bridge Zones

Thanks to the Bridge function, the cooking zones are able to work in a combined manner, creating a single zone with the same power level. This function allows evenly distributed cooking with large-sized pots and pans.
The front "**Master**" cooking zone can be used in combination with the corresponding "**Secondary**" cooking zone at the back
(to check which zones are equipped with this function, see the illustrated part of this manual).

To activate the Bridge Function:

- simultaneously select the two cooking zones you want to use

- the **Display (2)** of the **"Secondary"** cooking zone shows the **symbol "**
- using the **Selection bar (3), it will be possible to set the Level (Power) of exercise,** which will be shown in the **Display (2)** of the "**Master**" cooking zone

- to deactivate the **Bridge Function** simply repeat the same activation procedure

Note: the **Cooking Timer Zone**, activated during the Bridge Function, causes the automatic shut-down of both cooking zones, as in this case they are considered a single combined area.

USING THE EXTRACTOR FAN

● **Switch-on**
Press (touch) briefly **ON/OFF (1)** hob/extractor: the symbol ⏻ lights up;
continuing to press**, all the available functions will become visible for a few moments, e**, after which **only the main ones will remain active; the others can be used, and will be activated, subsequently, during use of the device.**

IMPORTANT:
all the available functions will be illuminated with light intensity, which will become more intense only when they are activated.

Press ⏻ again to turn off
Note: This function has priority over the others.

● **Starting the extractor:**
Touch (press) the **Selection zone (12)** to activate the extractor

● **Extraction speed (power):**
The extractor is equipped with 3 levels of extraction speed (power)
Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3):**
to the right to increase the level of power;
to the left to decrease the level of power.

The power level set will be displayed in the Selection/Display area (12)

● **Power Booster**
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 (12)** (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 (12)** (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

● **Automatic operation**
The hood will turn on at the most suitable speed, adapting the extraction capacity to the maximum cooking level used in the cooking zone.
When the cooking zones are switched off, the hood adapts its extraction speed, decreasing it gradually, to eliminate residual vapours and odours.

To activate this function:
Press **(A) (14)**

Repeat the operation to deactivate.

Note: if during automatic operation are selected from the **Selection bar (3)** the **speeds from 1 to 3**, the automatic operation is interrupted;
if, instead, the **Power Boosters** are selected, automatic operation will resume at the end of the timing, while in the meantime the symbol "**(A)**" remains flashing.

Note: if the hob automatically shuts down with **Automatic mode** active, the extractor fan will automatically turn off in a gradual manner.

● **Filter saturation indicator**
The hood indicates when filter maintenance is needed:

Carbon/ceramic odour filters
"FILTER"**(13)** comes on

Grease filter
"FILTER"(**13**) flashes

Note: this function is disabled by default (see how to enable it in the paragraph "Activation filter saturation indicator")

● **Reset filter saturation**
After performing maintenance on the filters (greases and/or carbon/ceramic), press and hold "FILTER" **(13)** ;
"FILTER"**(13)** turns off, restarting the indicator count.

● **Activation filter saturation indicator**

This indicator is normally deactivated.
To activate it, proceed as follows:

- turn on the extractor hob via ⏻;
- with the extraction motor and cooking zones off, press the **Selection zone (12)**
- long press "**HOOD**" **(11)** until the letters **"F" – "G"** appear alternately flashing in the **Display (12)**

F = carbon/ceramic odour filters
G = grease filter

Carbon/ceramic odour filters

- press on the **Display (12)** when the letter "**F**" appears
- press "FILTER" **(13)** – flashing light
- long press "HOOD" **(11)** again **to confirm the activation of the carbon/ceramic odour filter indicator**

Grease filter

- press on the **Display (12)** when the letter "**G**" appears
- press "FILTER" **(13)** – fixed light
- long press "HOOD" **(11)** again **to confirm activation of the grease filter indicator**

The device can also be used in combination with a Window sensor KIT (not supplied by the manufacturer).

If the Window sensor KIT is installed (only in the case of use in EXTRACTOR mode), air extraction will stop working each time the window in the room, on which the KIT is applied, is closed.

- **The KIT must be electrically connected to the device by qualified and specialised technical personnel.**

- **The KIT must be separately certified in accordance with the safety standards relative to the component and its use with the device. Installation must be carried out in accordance with current regulations for domestic systems.**

CAUTION:

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

4.1 Power tables

Power level		Cooking type	Use of level (display combines the experience and cooking habits)
Max power	**Boost**	Heat quickly	Ideal to quickly increase the temperature of the food up to fast boiling in the case of water or quickly heat cooking liquids
	8-9	Fry - boil	Ideal for browning, starting to cook, frying frozen products, boiling rapidly
High power	**7-8**	Brown - fry - boil - grill	Ideal for frying, keeping the boil, cooking and grilling (for short times, 5-10 minutes)
	6-7	Brown - cook - stew - fry - grill	Ideal for frying, maintaining a simmer, cooking and grilling (for average times, 10-20 minutes), preheating accessories
Medium power	**4-5**	Cook - stew - fry - grill	Ideal for stewing, maintaining a light boil, cooking (for longer times). Stir pasta
	3-4	Cook - simmer - thicken - stir	Ideal for slow cooking (rice, sauces, roasts, fish) in the presence of liquid (e.g. water, wine, broth, milk), stirring pasta
	2-3	Cook - simmer - thicken - stir	Ideal for slow cooking (volume less than one litre: rice, sauces, roasts, fish) in the presence of liquid (e.g. water, wine, broth, milk)
Low power	**1-2**	Melt - thaw - keep warm - stir	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products
	1	Melt - thaw - keep warm - stir	Ideal for keeping small portions of freshly cooked food warm or keeping the temperature of serving dishes and stirring risotto
OFF	**Zero power**	Support surface	Hob in stand-by or off (possible presence of residual heat from the end of cooking, signalled by H-L-O)

4.2 Cooking tables

Category of foods	Dishes or type of cooking	Power level and cooking pattern			
		First stage	Powers	Second stage	Powers
Pasta, rice	Fresh pasta	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and maintaining the boil	7-8
	Fresh pasta	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and maintaining the boil	7-8
	Boiled rice	Heating water	Booster-9	Cooking pasta and maintaining the boil	5-6
	Risotto	Frying and roasting	7-8	Cooking	4-5
Vegetables, legumes	Boiled	Heating water	Booster-9	Boiling	6-7
	Fried	Heating oil	9	Frying	8-9
	Sauté	Heating accessory	7-8	Cooking	6-7
	Stewed	Heating accessory	7-8	Cooking	3-4
	Fried	Heating accessory	7-8	Browning fried	7-8
Meats	Roast	Meat browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	3-4
	Grilled	Pre-heating pan	7-8	Grilling on both sides	7-8
	Browning	Browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	4-5
	Stew	Browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	3-4
Fish	Grilled	Pre-heating pan	7-8	Cooking	7-8
	Stew	Browning with oil (if with butter, power 6)	7-8	Cooking	3-4
	Fried	Heating oil or fat	8-9	Frying	7-8
Eggs	Omelettes	Heating pan with butter or fat	6	Cooking	6-7
	Omelettes	Heating pan with butter or fat	6	Cooking	5-6
	Soft boiled/boiled	Heating water	Booster-9	Cooking	5-6
	Pancakes	Heating pan with butter	6	Cooking	6-7
Sauces	Tomato	Browning with oil (if with butter, power 6)	6-7	Cooking	3-4
	Meat sauce	Browning with oil (if with butter, power 6)	6-7	Cooking	3-4
	Béchamel	Preparing the base (melt butter and flour)	5-6	Bring to simmering point	3-4
Desserts, creams	Custard	Boil the milk	4-5	Keep simmering	4-5
	Puddings	Boil the milk	4-5	Keep simmering	2-3
	Rice pudding	Heat the milk	5-6	Keep simmering	2-3

5. Maintenance

Hob maintenance

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

5.1 Cleaning

The hob must be cleaned after each use.

Important:
Do not use abrasive sponges, scouring pads. Their use, over time, may ruin the glass.
Do not use chemical irritants, such as oven sprays or stain removers.

After each use, leave the hob to cool and clean it to remove deposits and stains caused by food residue.
Sugar or food with a high sugar content damages the hob and must be immediately removed.
Salt, sugar and sand may scratch the glass surface.
Use a soft cloth, paper towel or specific products to clean the hob (follow the Manufacturer's instructions).
DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!
Important:
If liquids accidentally or excessively leak out of the pots, the drain valve located on the lower part of the product can be opened so as to remove any residue and be able to clean in conditions of maximum hygiene.
Fig. 16

For a more complete and in-depth clean, the lower tray can be completely removed.
Fig. 18a - 18b

Extractor fan maintenance

Cleaning

For cleaning, use **ONLY** a cloth moistened with neutral liquid detergents. **DO NOT USE CLEANING UTENSILS OR TOOLS!**
Avoid the use of products containing abrasives.
DO NOT USE ALCOHOL!

Grease filter

Traps grease particles generated by cooking.
Must be cleaned once per month (or when the filter saturation indication system indicates this need), with non-aggressive detergents, either manually or in the dishwasher at a low temperature and in a short cycle.
When cleaned in the dishwasher, the metal grease filter may discolour, but its filtering characteristics remain unchanged.
Fig. 15

Activated carbon filters - Pleated

(Only for Filtration Version)
Traps unpleasant odours generated by cooking.
The product is equipped with four filter packs that trap odours thanks to the activated carbons. The activated carbons are integrated into a non-woven fabric matrix, making them easily and completely accessible to impurities, thus creating a high absorption surface. The activated carbon filters are saturated after more or less prolonged use, depending on the type of kitchen and the regularity with which the grease filter is cleaned. These odour filters cannot be regenerated and must be replaced when the warning lamp turns on.
Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Troubleshooting

ERROR CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	ERROR REMOVAL
E2	The command zone switches off due to an excessively high temperature	The temperature inside the electronic parts is too high	Wait for the hob to cool before reusing it
E3	Container unsuitable	Loss of magnetic properties	Remove the pot
E5	Communication problems between the user interface and induction module	Electricity is not reaching the module; The power cable is incorrectly connected or faulty	Disconnect the hob from the electrical network and check the connection
For all other error signals (E … U … C …)	Call customer service and report the error code		

5.3 Customer service

Before contacting Customer Service

1. Check that you cannot solve the problem yourself based on the points described in "Troubleshooting".
2. Switch the device off and on again to see if the problem resolves itself.

If the fault persists after the above checks, contact the nearest Customer Service.

Bitte halten Sie sich genau an die in dieser Anleitung enthaltenen Anweisungen. Es wird keinerlei Haftung übernommen für Probleme, Schäden oder Brände, die durch Nichteinhaltung der in diesem Handbuch aufgeführten Anweisungen verschuldet wurden. Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt, zum Kochen von Speisen und Absaugen von Rauch der beim Kochen selbst entsteht. Es ist keine andere Nutzung erlaubt (z. B. das Wärmen von Räumen). Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für eine unsachgemäße Verwendung oder falsche Einstellung des Gerätes.

Das Produkt kann sich in seinem Aussehen, von den in dieser Broschüre dargestellten Abbildungen unterscheiden, jedoch bleiben die Anweisungen für den Gebrauch, die Wartung und die Installation gleich.

Es ist wichtig diese Anleitung aufzubewahren, um sie jederzeit heranziehen zu können. Im Falle eines Verkaufes, Abgabe oder Umzugs, stellen Sie sicher, dass die Gebrauchsanweisung dem Produkt beigefügt ist.

! Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig; sie liefern wichtige Informationen über die Installation, Verwendung und Sicherheit.

! Führen Sie dem Produkt keine elektrischen Veränderungen zu.

! Bevor Sie mit der Installation des Gerätes fortfahren, überprüfen Sie ob alle Komponenten unbeschädigt sind. Anderenfalls kontaktieren Sie Ihren Händler und fahren Sie nicht mit der Installation fort.

! Überprüfen Sie die Integrität des Gerätes bevor Sie mit der Installation fortfahren. Anderenfalls kontaktieren Sie Ihren Händler und fahren Sie nicht mit der Installation fort.

Hinweis: Die mit dem"(*)" Symbol versehenen Elemente sind optionales Zubehör, welche nur bei einigen Modellen vorhanden sind oder Teile die nicht im Lieferumfang enthalten sind und getrennt zu erwerben sind.

1. Warnungen

Achtung! Befolgen Sie die exakt die folgenden Anweisungen:

-Das Gerät muss vor der Durchführung von jeglichen Arbeiten von der Stromversorgung getrennt werden.

-Die Installation oder Wartungen müssen, von einem qualifizierten Techniker, entsprechend den Anweisungen des Herstellers und mit Berücksichtigung der örtlichen Vorschriften in Bezug auf Sicherheit durchgeführt werden. Reparieren Sie kein Teil des Geräts oder ersetzen Sie es nicht, sofern dies nicht ausdrücklich in der Bedienungsanleitung angegeben ist.

-Es ist Pflicht, dass das Gerät geerdet wird.

-Das Netzkabel muss lang genug sein, um die Verbindung des Gerätes im eingebauten Zustand an das Stromnetz zu ermöglichen.

-Damit die Installation den aktuellen Sicherheitsbestimmungen entspricht, muss ein Leitungsschutzschalter eingebaut sein, der die vollständige Trennung vom Netz, unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III, in Übereinstimmung mit den Installationsanweisungen, gewährleisten.

-Keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden.

-Wenn die Installation abgeschlossen ist, müssen die elektrischen Komponenten, dem Benutzer unzugänglich sein.

-Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden bei Betrieb heiß. Achten Sie darauf, die erhitzten Elemente nicht zu berühren.

- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen; behalten Sie ihre Kinder im Auge und halten Sie sie vom Gerät fern, da die zugänglichen Teile während des Betriebs heiß werden

können.

- Für Menschen mit Herzschrittmachern und aktiven Implantaten ist es wichtig, vor dem Gebrauch des Induktionsherdes, zu überprüfen, ob Ihr Herzschrittmacher mit dem Gerät kompatibel ist.

.-Während und nach dem Gebrauch die Heizelemente des Gerätes nicht berühren.

-Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen brennbaren Materialien, bis nicht alle Komponenten des Gerätes ausreichend abgekühlt sind.

-Auf dem Gerät oder in dessen Nähe keine brennbaren Materialien abstellen.

-Überhitzte Fette und Öle können leicht Feuer fangen. Überwachen Sie das Kochen von Lebensmitteln, die reich an Fett und Öl sind.

-Falls die Oberfläche rissig wird, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlages zu vermeiden.

-Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit Hilfe eines externen Timers (Zeitschaltuhr) oder einer separaten Fernbedienung, in Betrieb genommen zu werden.

-Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem Herd, mit Öl oder Fett, kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.

- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Auch ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.

- Versuchen Sie NIE Flammen mit Wasser zu löschen. Im Gegenteil, schalten Sie zuerst das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen dann zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke. Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf der Kochflächen ab.

- Keine Dampfreiniger verwenden.

-Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf der Oberfläche des Kochfeldes ab, da sie sich überhitzen könnten.

- Bevor Sie dieses Modell an das Stromnetz anschließen: Überprüfen Sie das Typenschild (auf der Unterseite des Geräts), um sicherzustellen, dass die Spannung und die Stromversorgung dem des Stromnetzes entsprechen und die Steckdose geeignet ist. Im Zweifelsfall rufen Sie einen qualifizierten Elektriker.

Wichtig:

- Nach dem Gebrauch schalten Sie das Kochfeld an seinem Steuergerät aus und verlassen Sie sich nicht auf den Sensor.

- Vermeiden Sie das Verschütten von Flüssigkeiten, indem Sie, beim Kochen oder Erhitzen von Flüssigkeiten, die Wärmezufuhr reduzieren.

- Lassen Sie auf den eingeschalteten Kochflächen keine leeren Töpfe oder Pfannen stehen und stellen Sie keinesfalls etwas ohne Kochgeschirr ab.

- Sobald sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie das jeweilige Kochfeld aus.

- Benutzen Sie zum Kochen niemals Alufolie bzw. stellen Sie niemals etwas, das in Alufolie verpackt ist, direkt auf dem Kochfeld ab. Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Gerät irreparabel

beschädigen.

- Erhitzen Sie niemals eine mit Nahrungsmittel gefüllte Dose oder Konserve aus Blech, ohne sie vorher geöffnet zu haben: Sie könnte explodieren!

Diese Warnung richtet sich an alle Kochflächen.

- Das Verwenden einer erhöhten Leistung wie z.B. Die Booster Funktion ist für das Erwärmen einiger Flüssigkeiten wie z.B. von Frittieröl ungeeignet. Die erhöhte Hitze könnte gefährlich sein. In solchen Fällen wird zu einer niedrigeren Stufe geraten.

- Das Kochgeschirr muss direkt auf dem Herd gestellt werden und muss zentriert werden. Auf keinen Fall irgendetwas zwischen dem Kochgeschirr und dem Herd legen.

- Im Fall von erhöhter Temperatur senkt das Gerät automatisch die Stromzufuhr des jeweiligen Kochfeldes ab.

Vor jedem Reinigungseingriff oder Wartung, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz indem Sie den Stecker ziehen oder schalten Sie den Strom am Hauptschalter des Hauses im Sicherungskasten aus.
Verwenden Sie für alle Installations- und Wartungsarbeiten Handschuhe.
Das Gerät kann von Kindern, ab einem Alter von mindestens 8 Jahren, benutzt werden und von Menschen mit eingeschränkten physischen, motorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mängel an Erfahrung oder notwendiger Kenntnis, sofern sie unter Aufsicht stehen oder nachdem sie in die sichere Benutzung des Gerätes eingeführt wurden und sie sich den Gefahren, die von dem Gerät ausgehen, bewusst sind.
Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
Der Raum muss ausreichend belüftet sein, wenn die Dunstabzugshaube zusammen mit anderen Geräten mit Gasverbrennung oder andere Brennstoffe verwendet wird.
Die Haube muss regelmäßig sowohl von Innen als auch von Außen gereinigt werden (MINDESTENS EINMAL PRO MONAT), dabei aber genau die Angaben der Bedienungsanleitung befolgen.
Das nicht beachten der Vorgaben bezüglich der Reinigung der Haube und dem Erneuern bzw. Reinigen der Filter kann Brände verursachen.
Es ist strengstens verboten, Essen über offener Flamme zu kochen.

Die Verwendung von offenen Flammen ist für die Filter schädlich und kann Brände verursachen und muss daher in jedem Fall vermieden werden.
Jegliches Frittieren muss mit Sorgfalt erfolgen, um zu vermeiden, dass das überhitzte Öl Feuer fangen kann.
ACHTUNG: Wenn der Herd in Gebrauch ist, können die zugänglichen Teile der

Haube heiß werden.
Achtung! Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an, bis die Installation vollständig abgeschlossen ist.
Was die technischen und die Sicherheitsmaßnahmen bezüglich dem Abzug der Dämpfe angeht, halten Sie sich strikt an die Vorschriften der örtlichen Behörden.
Die angesaugte Luft darf nicht über das selbe Abluftrohr abgeleitet werden, das für die Abfuhr von Rauchgasen, die durch Gasverbrennung oder die Verbrennung anderer Brennstoffen erzeugt werden, verwendetet wird.
Verwenden Sie die Haube nie ohne das Gitter korrekt eingebaut zu haben!

Bei der Montage, verwenden Sie nur die mitgelieferten Schrauben, oder, falls nicht im Lieferumfang enthalten, erwerben Sie Schrauben gemäß der Vorgaben. Verwenden Sie bei den Schrauben die richtige Länge, wie sie im Montagehandbuch angegeben werden.
Wenn die Dunstabzugshaube und gleichzeitig andere Geräte, die eine andere Energiequelle als Strom haben, in Betrieb sind, darf der Unterdruck im Raum nicht mehr als 4 Pa überschreiten (4 x 10-5 bar)..

Dieses Gerät entspricht der EU-Richtlinie 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE-Richtlinie). Stellen Sie sicher, dass dieses Gerät gemäß den Vorschriften entsorgt wird, so verhindern Sie mögliche negativen Folgen für die Umwelt und die Gesundheit.

Die Kennzeichnung ▬ auf diesem Produkt oder den Begleitpapieren gibt an, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Bei der Entsorgen beachten Sie bitte die örtlichen Vorschriften. Weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und das Recycling dieses Produkts erhalten Sie in Ihrem Rathaus, bei Ihrer Müllabfuhr oder bei dem Händler, wo das Produkt erworben wurde.

Dieses Gerät wurde gemäß den folgenden Vorschriften entwickelt, getestet und hergestellt:
• Sicherheit: EN / IEC 60335-1; EN / IEC 60335-2-6, EN / IEC 60335-2-31, EN / IEC 62233.
• Leistung: EN / IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN / IEC 60704-1; EN / IEC 60704-2-13; EN / IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN / IEC 61000-3-3; EN / IEC 61000-3-
12. Empfehlungen für eine richtige Benutzung, um die Umweltbelastung zu reduzieren: Wenn Sie zu kochen beginnen, schalten Sie die Haube auf der niedrigsten Geschwindigkeit ein und lassen Sie sie nach Beendigung des Kochvorgangs noch für einige Minuten eingeschaltet. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nur im Fall von großen Mengen an Rauch und Dampf und verwenden Sie die Booster-Funktion nur in extremen Fällen. Um die Effizienz der Reduktion von Gerüche aufrecht zu erhalten, ersetzen Sie wenn nötig, den/die Kohlefilter. Um die Effizienz des Fettfilters aufrecht zu erhalten, reinigen Sie diesen bei Bedarf. Zur Optimierung der Effizienz und um Geräusche zu minimieren, verwenden Sie beim Abluftsystem den maximalen Durchmesser der in diesem Handbuch angegeben ist.

2. Betriebsart

Kochen mit Induktion

Das Induktionskochsystem beruht auf dem physikalischen Phänomen der magnetischen Induktion . Das wesentliche Merkmal dieses Systems ist die direkte Energieübertragung von dem Energiegenerator an den Topf.

Vorteile:

Wenn Sie dieses mit Elektroherden vergleichen, werden Sie feststellen, dass es:

- **sicherer ist:** niedrigere Temperatur auf der Glasoberfläche.
- **schneller ist:** schnelleres Erhitzen von Gerichten.
- **genauer ist:** Kochfeld reagiert sofort auf Ihre Befehle
- **effizienter ist:** 90% der aufgenommenen Energie wird in Wärme umgewandelt. Darüber hinaus wird die Wärmeübertragung sofort abgebrochen, sobald Sie die Pfanne von der Oberfläche entfernen und so unnötige Wärmeverluste vermieden.

2.1 Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das mit dem Symbol

versehen ist.

Wichtig:

um dauerhafte Schäden an der Oberfläche des Kochfeldes zu vermeiden, verwenden Sie nicht:

- Behälter mit einem zu 100% flachen Boden.
- Metallbehälter mit emailliertem Boden.
- Behälter mit einem rauen Untergrund, um zu verhindern, dass die Oberfläche des Kochfeldes verkratzt wird.
- Stellen Sie niemals heiße Töpfe und Pfannen auf der Oberfläche des Bedienfeldes ab.

2.1.1 Kochgeschirrmaterial

Das Induktionskochverfahren verwendet Magnetismus, um Wärme zu erzeugen. Das Kochgeschirr muss daher Eisen enthalten. Sie können einfach mit einem Magneten überprüfen, ob eine Pfanne aus magnetischem Material besteht. Kochgeschirr ist ungeeignet, falls Sie keine magnetische Anziehungskraft erkennen können.

2.1.2 Abmessung des Kochgeschirrs

WICHTIG: Wenn die Töpfe nicht die richtige Größe haben, werden sich die Kochfelder nicht einschalten.

Um den richtigen Durchmesser der Töpfe in Bezug auf jedes einzelne Feld festzustellen, ziehen Sie den illustrierten Teil dieser Gebrauchsanweisung zu Rate.

2.2 Energieeinsparung

Um bessere Ergebnisse zu erhalten, empfehlen wir:

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser mit dem des Kochfeldes übereinstimmt.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Wenn möglich, benutzen Sie einen Deckel während des Kochvorgangs.
- Kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit einer geringen Menge an Wasser, um die Kochzeit zu reduzieren.
- Das Verwenden eines Schnellkochtopfs reduziert den Stromverbrauch und die Garzeit
- Stellen Sie den Topf in die Mitte des aufgezeichneten Kochfeldes.

Die Benutzung der Abzugshaube

Die Abzugshaube kann entweder im Abluftbetrieb oder im Umluftbetrieb benutzt werden. **Abluftbetrieb**

Abb.7

Die Dämpfe werden durch eine Reihe von Rohren nach draußen geleitet (die als Sonderzubehör getrennt erworben werden müssen), welche an den mitgelieferten Anschlussstutzen befestigt werden müssen.

Der Durchmesser des Abluftrohres muss mit dem des Anschlussrings übereinstimmen:

- Im Fall eines rechteckigen Austritts 222 x 89 mm
- Im Fall eines runden Austritts Ø 150 mm (*)

Für weitere Informationen ziehen Sie die Seite über das Zubehör der Abzugshaube dieses Handbuchs zu Rate.

Abb. 7c

Schließen Sie das Gerät an Rohrleitungen und Wandabzugslöcher an, deren Durchmesser dem Luftauslass entsprechen (Anschlussstutzen).

Die Verwendung von Rohren und Wandabzugslöchern mit einem kleineren Durchmesser wird eine Verringerung der Absaugleistung und eine drastische Erhöhung des Geräuschpegels zur Folge haben.

Es wird daher diesbezüglich keinerlei Verantwortung übernommen.

! Reduzieren Sie die Länge des Rohres auf das Notwendigste.

! Verwenden Sie ein Rohr mit einer möglichst geringen Anzahl an Kurven (maximal zugelassener Winkel: 90°).

! Vermeiden Sie drastische Unterschiede im Durchmesser des Rohres.

Umluftbetrieb

Abb.8

Die angesaugte Luft wird durch spezielle Fettfilter und Geruchsfilter gefiltert, bevor sie wieder dem Raum zugeführt wird.

Das Produkt wird mit allem Notwendigsten geliefert, das Sie für eine Standardmontage, mit einem Luftauslass an der Vorderseite des Sockels, benötigen.

Das Produkt ist mit vier Filtersätzen, die durch den Einsatz von Aktivkohle Gerüche festhalten.

Die Aktivkohle ist auf Vlies fixiert , sodass die Wrasen leicht und vollständig an ihr haften bleiben und so eine hohe Absorptionsfläche geschaffen wird.

Für weitere Informationen konsultieren Sie die zum Zubehör des Umluftbetriebes gehörige Seite (im illustrierten Teil dieses Handbuchs).

Abb. 13b

Besuchen Sie unsere Websites, www.elica.com und www.shop.elica.com, um eine vollständige Übersicht über die verfügbaren Modelle und die verschiedenen Einbaumöglichkeiten, sowohl für den Umluftbetrieb, als auch für den Abluftbetrieb, zu bekommen.

3. Befestigung

Sowohl der elektrische Anschluss, als auch der mechanische Einbau, darf nur von ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

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

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

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

⚠ 3.1 Elektrischer Anschluss

Abb. 3

-Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz

-Der Anschluss muss von qualifiziertem Personal, mit Kenntnisse über die Vorschriften bezüglich der Installation und Sicherheitsfragen, durchgeführt werden.

-Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Menschen, Tiere oder Dinge im Falle eines Nichtbeachtens der im vorangehenden Kapitel genannten Vorgaben.

-Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Entfernen des Kochfeldes von der Arbeitsplatte zu ermöglichen,

-Stellen Sie sicher, dass die Spannung, die auf dem Typenschild auf der Unterseite des Gerätes angegeben ist, der des Hauses entspricht in dem es installiert wird.

-Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.

- Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.

- Das Kabel für die Erdung muss 2cm länger als die anderen Kabel sein.

- Falls das Gerät nicht mit einem Netzkabel geliefert wird, ist ein Leiter mit einem Querschnitt von mindestens 2,5 mm und einer Leistung bis 7200 Watt zu verwenden; während es für höhere Spannungen 4 mm sein müssen.

- Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50 ° C über der der Raumtemperatur erreichen.

- Das Gerät ist für einen dauerhaften Anschluss an das Stromnetz gedacht, deshalb muss der Anschluss an das Stromnetzt über einen Fehlerstrom-Schutzschalter erfolgen, der die vollständige Trennung vom Stromnetz unter der oben genannten Überspannungskategorie III garantiert und nach dem Einbau leicht erreichbar ist.

Achtung! Bevor Sie die Stromversorgung wiederherstellen und ihre korrekte Funktion überprüfen, überprüfen Sie immer ob das Netzkabel korrekt angeschlossen ist.

Achtung! Der Austausch des Verbindungskabels muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter durchgeführt werdeno oder von einer Person mit ähnlicher Eignung.

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

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

3.2 Montage

Vor dem Einbau:

- Nachdem Sie das Produkts ausgepackt haben, stellen Sie sicher, dass es keine Schäden während des Transports erlitten hat und im Falle von Problemen, kontaktieren Sie Ihren Händler oder den Kundendienst, bevor Sie mit dem Einbau fortfahren.
- Überprüfen Sie, ob das erworbene Produkt von seinen Ausmaßen, in den von Ihnen ausgewählten Einbauort, passt.
- Überprüfen Sie, dass sich im Inneren der Verpackung keine Zubehörteile (wie z.B. Tütchen mit Schrauben, Garantie etc.) befinden (aus Transportgründen), welche gegebenenfalls entfernt und aufbewahrt werden müssen.
- Stellen Sie des weiteren sicher, dass in der Nähe des Montagebereichs eine Steckdose zur Verfügung steht.

Überprüfung des Einbauorts:

- Das Gerät darf nicht über folgenden Geräten eingebaut werden: Geräte die der Kühlung dienen, Geschirrspülmaschinen, Herde, Öfen, Waschmaschinen und Trocknern.
- Alle Schneidarbeiten am Einbauort müssen vor dem Einsetzen des Kochfeldes durchgeführt werden und Holzsplitter oder Sägespäne müssen gründlich entfernt werden.

- Für die Installation mit Umluft machen Sie am besten eine Öffnung in den Sockel, in die Sie ein normales, im Handel erhältliches Lüftungsgitter einsetzen.

WICHTIG: Verwenden Sie einen Dichtkleber (1 Komponente) mit einer Temperaturbeständigkeit bis 250°C;

Vor dem Einbau müssen alle Oberflächen gründlich gereinigt werden um alle Substanzen, die eine Haftung beeinträchtigen könnten, zu beseitigen. (z.B.: Trennmittel, Konservierungsstoffe, Fette, Öle, Staub, Rückstände alter Klebstoffe etc.);

Der Klebstoff muss gleichmäßig über den gesamten Umfang des Rahmens verteilt werden;

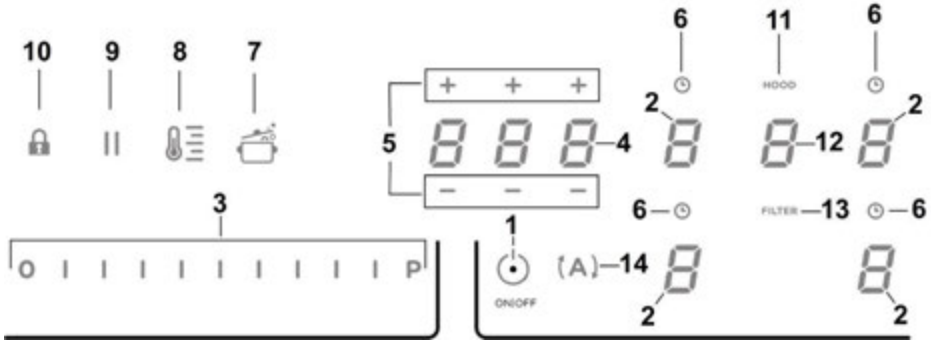
nach dem Einkleben muss der Kleber für etwa 24 Stunden trocknen.

Abb. 1b

ACHTUNG! Die mangelhafte Verwendung von Schrauben und anderen Befestigungselementen, gemäß dieser Anleitung, kann Gefahren elektrischen Ursprungs verursachen
Hinweis: Für den korrekten Einbau dieses Gerätes ist es empfehlenswert die Rohre mit einem Klebeband, mit folgenden Eigenschaften, zu umwickeln:
- Elastisches Klebeband aus weichem PVC mit einem Klebstoff auf Acrylsäure Basis
- Entsprechend der DIN EN 60454 Norm
- Schwer entflammbar
- Sehr gute Alterungsbeständigkeit
- Beständig gegen Temperaturschwankungen
- Einsetzbar bei niedrigen Temperaturen

4. Gerätebeschreibung

Bedienfeldanordnung
Anmerkung: Um die Steuerungen zu wählen, ist es ausreichend, die Symbole, die sie darstellen, zu berühren (drücken)



Tasten / Display

1. **ON/OFF** des Kochfelds/Gebläses

2. Auswahl des Kochfelds

Display Kochbereich

3. Erhöhung/Reduktion von Power Level (Leistungsstufe) und Absaugleistung
Anzeige Power Level (Leistungsstufe) und Absaugleistung

4. Aktivierung Timer „STAND_ALONE“ (unabhängiger Timer)
Display: Timer „STAND_ALONE“ (unabhängiger Timer) / Timer Kochfeld

5. Erhöhung/Reduktion der Zeit des Timers „STAND_ALONE“ (unabhängiger Timer) / Timer Kochfelder

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 Anzeige Filtersättigung

12. Auswahl/Aktivierung Gebläse
Display Gebläse

Display Sättigung Kohle-/Keramikfilter - Fettfilter

13. Reset Sättigung Filter

14. Aktivierung automatische Funktion Gebläse

VERWENDUNG DES KOCHFELDS

Was vor dem Beginn zu wissen ist:

Alle Funktionen dieses Kochfelds wurden unter Beachtung der strengsten Sicherheitsvorschriften geplant.

Aus diesem Grund:

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

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

⚠ **Achtung!** Im Falle (zum Beispiel) von längerer Verwendung könnte das Abschalten des Kochbereichs nicht umgehend erfolgen, da er sich in Phase der Abkühlung befindet; auf dem Display der Kochbereiche erscheint das Symbol „H", um anzuzeigen, dass er sich in dieser Phase befindet.

Warten Sie ab, dass das Display ausgeht, bevor Sie sich dem Kochbereich nähern.

Display Kochbereich

Auf den Displays bezüglich der Kochbereiche wird Folgendes angezeigt:

Eingeschalteter Kochbereich	0
Power Level (Leistungsstufe)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Anzeige der Restwärme)	H
Pot Detector (Kochtopferkennung)	U
Funktion Bridge aktiv	n
Funktion Temperature Manager (Temperaturmanager) aktiv	o
Funktion Child Lock aktiv	L
Funktion Pause aktiv	II
Funktion Automatic Heat UP (automatisches Aufheizen)	A

Eigenschaften des Kochfelds

● **Safe Activation (sichere Aktivierung)**

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

● **Pot Detector (Kochtopferkennung)**

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

● **Safety Shut Down (Sicherheitsabschaltung)**

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

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

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

Funktionsweise

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

● **Einschalten**

■ **ON/OFF (1)** Kochfeld/Gebläse kurz drücken (antippen):

Das Symbol ⏻ leuchtet auf;

durch erneutes Drücken **werden alle verfügbaren Funktionen kurz sichtbar,** danach **bleiben nur die Hauptfunktionen sichtbar; die anderen Funktionen können verwendet werden und werden später, während der Verwendung des Geräts, aktiviert.**

WICHTIG:

Alle verfügbaren Funktionen werden mit leichtem Licht beleuchtet, das nur beim Aktivieren intensiver wird.

Zum Abschalten erneut ⏻ drücken

Anmerkung: Diese Funktion hat den Vorrang vor allen anderen.

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

● **Power Level (Leistungsstufe)**
Das Feld besitzt 9 Leistungsstufen
Den **Auswahlbalken (3)** antippen 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

● **Power Booster (Leistungsverstärker)**
Das Produkt ist mit einer zusätzlichen Leistungsstufe ausgestattet (über der Stufe 9), die für 5 Minuten aktiv bleibt, danach kehrt die Leistung auf die vorhergehende Stufe zurück.

Den **Auswahlbalken (3)** antippen und mit den Fingern entlangstreichen (über die Stufe 9), dann den Power Booster (Leistungsverstärker) aktivieren

Die Stufe Power Booster (Leistungsverstärker) wird im Bereich Auswahl/Display (2) mit dem Symbol „P" angezeigt

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

Aktivierung:

• **(10)** drücken

Wiederholen Sie den Vorgang zur Deaktivierung.
Hinweis: Wird während der Key Lock (Tastensperre) aktiv ist eine andere Funktion gedrückt, blinkt das Symbol und weist sie darauf hin, dass die Funktion bereits genutzt wird und eventuell deaktiviert wird, um das Kochfeld einstellen zu können.

● **Automatic Heat UP (automatisches Aufheizen)**
Die Funktion Automatic Heat UP (automatisches Aufheizen) erlaubt, die eingestellte Leistung schneller zu erreichen; diese Funktion hat den Vorteil eines schnelleren Garens, aber ohne das Risiko des Anbrennens der Speisen, da die Temperatur die eingestellte Stufe nicht übersteigt.

Diese Funktion ist für die Leistungsstufen 1 -8 verfügbar.

Aktivierung:

• bei eingeschaltetem Kochbereich **(7)** drücken
• auf dem Display **(2)** blinkt „A" abwechselnd mit der im Kochbereich eingestellten Leistungsstufe

Erhöhen der Leistungsstufe im Kochbereich: Die Funktion Autonatic Heat Up (automatisches Aufheizen) bleibt mit der neuen „Temperatureinstellung" aktiv;
Reduzieren der Leistungsstufe des Kochbereichs: die Funktion Automatic Heat (automatische Hitze) wird deaktiviert.

Hinweis: Wird gleichzeitig ein anderer Kochbereich ausgewählt, dann wird das Symbol **(7)** wieder leicht beleuchtet und so kann auch für diesen Bereich die Funktion aktiviert werden; die Funktion bleibt auch in dem Bereich, in dem sie bereits eingestellt ist, wie am Display **(2)** angezeigt, aktiv

● **Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturmanager-Warmhaltefunktion)**
Temperature Manager (Temperaturmanager) ist eine Kontrollfunktion, die das Aufrechterhalten der Wärme und einer konstanten Temperatur bei einer optimierten Leistungsstufe ermöglicht; ideal um bereits fertig zubereitete Speisen warm zu halten. Die Funktion Temperature Manager (Temperaturmanager) wird beim nächsten Drücken der Taste aktiviert
Am Display **(2)** des im Temperature Manager (Temperaturmanager) arbeitenden Kochbereichs erscheint das Symbol

Hinweis: Wird gleichzeitig ein anderer Kochbereich ausgewählt, dann wird das Symbol **(8)** wieder leicht beleuchtet und so kann auch für diesen Bereich die Funktion aktiviert werden; die Funktion bleibt auch in dem Bereich, in dem sie bereits eingestellt ist, wie am Display **(2)** angezeigt, aktiv

• **Erneut (8) zum Deaktivieren und Ausschalten drücken** bis die am **Display (2)** angezeigte Stufe „" ist.

Hinweis: Wenn mehrere Bereiche mit dem Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturmanager-Warmhaltefunktion) betrieben werden, dann muss zuerst der gewünschte Bereich im Abschnitt **Auswahl (2)** ausgewählt werden;

die Funktion kann auch über den **Wahlbalken (3)** deaktiviert werden, indem das **Power Level** (Leistungsstufe) auf „0“ gebracht wird.

● **Pause**

Die Funktion Pause erlaubt, jegliche Funktion, die auf dem Feld aktiv ist, zu unterbrechen und damit die Kochleistung auf Null zu bringen.

Aktivierung:

- „II“ **(9)** drücken
- am Display blinkt „II“ **(2)**

Um die Funktion zu deaktivieren:

- II **(9)** drücken
  der **Wahlbalken (3)** leuchtet
- den **Wahlbalken (3)** drücken/streichen, um die Funktion zu deaktivieren

Hinweis: Durch die Deaktivierung werden die Einstellungen des Kochfeldes vor der Pause wiederhergestellt und das Kochfeld arbeitet mit den zuvor vorgenommenen Einstellungen weiter.

Hinweis: Wenn nach 10 Minuten die **Funktion Pause** nicht deaktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Anmerkung: Die **Funktion Pause** wirkt sich nicht auf das Gebläse aus

● **Timer „STAND ALONE“ (unabhängiger Timer)**

Die Funktion Timer ist ein Countdown, der unabhängig von den Kochbereichen (und dem Bereich des Gebläses) ist.
Der Timer wird durch Drücken von **Bereich/Display (4)** aktiviert

Die Symbole − + **(5)** verwenden, um die Dauer des **Timers** einzustellen, die unter **Bereich/Display (4)** angezeigt wird
Hinweis: 10 Sekunden warten und dabei keinen anderen Befehl drücken, damit der Countdown gestartet werden kann.

Das Format des Timers ist 0.00
- 0. Für die Stunden
- 00 für die Minuten

Hinweis: Der Timer kann auf maximal 1 h und 59 Min eingestellt werden.

Im Abschnitt **Bereich/Display (4)** wird die verbleibende Zeit angezeigt;
am Ende des Countdowns wird ein akustisches Signal abgegeben

Hinweis: Die Anzeige des Countdowns erscheint bei einer verbleibenden Zeit von unter 10 Minuten im folgenden Format
- 0. Minuten
- 00 Sekunden

durchgehend

Zum Ausschalten des Timers:

• **Bereich /Display (4)** auswählen
• die Dauer des **Timers** auf 000 einstellen, mittels − + **(5)**

● **Timer Kochbereiche**

Die Funktion Timer Kochbereiche ist ein Countdown, der auch gleichzeitig für alle Kochbereiche eingestellt werden kann
Am Ende der eingestellten Zeitdauer schalten sich die Kochbereiche automatisch aus und der Bediener wird durch ein eigenes akustisches Signal darauf aufmerksam gemacht.

Aktivierung der Funktion Timer Kochbereiche

• Über den Bereich **Auswahl/Display (2)** streichen (drücken)
(power level 10)
• **(6)** für den jeweiligen Kochbereich drücken

• Die Symbole − + **(5)** verwenden, um die Dauer des Timers einzustellen, die unter **Bereich /Display (4)** angezeigt wird;

während dem Einstellen blinkt das Symbol **(6)**

Hinweis: 10 Sekunden warten ohne einen anderen Befehl zu drücken, damit der Timer Kochbereich gestartet werden kann.

Hinweis: Durch erneutes, langes Drücken von **(6)** wird der Timer für den Kochbereich zurückgesetzt

Falls notwendig, kann dieser Vorgang für mehrere Kochbereiche wiederholt werden.

Hinweis: Für jeden Kochbereich kann ein anderer Timer eingestellt werden; auf dem Display **(4)** erscheint der Countdown für das aktuell ausgewählte Kochfeld; wenn kein Bereich ausgewählt wurde, wird durch Drücken am

Display **(4)** der Countdown des Timers „STAND-ALONE“ (unabhängiger Timer) angezeigt.
Die Art, auf die der Countdown angezeigt wird, ist dieselbe wie beim Timer „STAND-ALONE“ (unabhängiger Timer) (siehe vorhergehender Absatz Timer „STAND-ALONE“)

Wenn der Countdown des Timers beendet ist, erklingt ein akustisches Signal und der Kochbereich schaltet sich aus.

Zum Ausschalten des Timers:
• den Kochbereich **(2)** ausschalten
• die Dauer des Timers auf 000 einstellen, mittels − + **(5).**

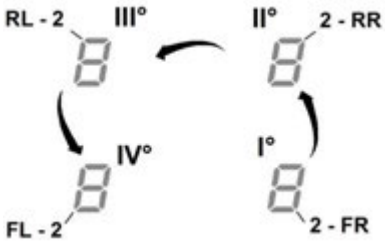
Power Limitation (Leistungsbegrenzer)

Mit der Funktion Power Limitation kann man die maximale Absorption des Produkts beschränken und die Absorptionsleistung aller aktiven Kochzonen so regulieren, dass die gesamte Absorption des Felds nicht über die eingestellte maximale Absorption steigt.

Hinweis: Die Einstellung muss im ausgeschalteten Zustand der Kochplatte, **ohne** dass die Taste **ON/OFF (EIN/AUS) (1)** gedrückt wird**,** im Zuge des Anschlusses der Kochplatte an das Stromversorgungsnetz oder im Zuge des Wiederanschlusses an das Stromversorgungsnetz innerhalb von 2 Minuten erfolgen.

Zur Einstellung der Power Limitation (Leistungsbegrenzer):
- Drücken Sie auf (A)
(blinkt nur für die ersten 2 Minuten nach Anschluss des Produktes an die Stromversorgung)

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



- bei jedem Druck wird ein kurzes akustisches Signal abgegeben

- nachdem **alle Displays (2)** gedrückt wurden**,** kann die Taste (A) ausgelassen werden

nun:

- zeigt das **Display (2) im linken hinteren Bereich (RL)** abwechselnd die Symbole „**C**“ und „**0“.** Dies weist darauf hin, dass die Einstellung durchgeführt werden kann:

das Display **(2-RL)** auswählen

danach die **Auswahlleiste (3)** so lange schieben, bis die Symbole „**C**“ und „**8**“ am Display angezeigt werden,

am Display (**2-FL)** wird die aktuelle Einstellung angezeigt**

0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** die standardmäßige Einstellung ist 7,4 KW

Um die Einstellung der Power Limitation (Leisungsbegrenzer) zu ändern

- auf das **Display (2) im linken vorderen Bereich (FL) drücken**

- die **Auswahlleiste (3)** verschieben, um die neue Einstellung durchzuführen

- zur Bestätigung der Auswahl die Taste **ON/OFF (EIN/AUS) (1)** zwei Sekunden lang drücken; es wird ein längeres akustisches Signal abgegeben, um die durchgeführte Einstellung zu bestätigen

Bridge-Funktion
Diese Funktion verbindet zwei übereinanderliegende Kochzonen miteinander. Sie funktionieren dann wie eine Kochzone. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Garen mit Backformen und Töpfen von größeren Abmessungen. Es ist möglich, den vorderen Kochbereich “**Master**” in Kombination mit dem entsprechenden hinteren “**Nebenbereich**” zu verwenden
(konsultieren Sie, um zu prüfen, auf welchen Bereichen diese Funktion vorgesehen ist, den Teil der Abbildungen dieses Handbuchs).

Um die Bridge-Funktion zu aktivieren:

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

- am **Display (2)** des Kochbereichs **„sekundär“ erscheint das Symbol „ “**
- über den **Wahlbalken (3) ist das Einstellen der Leistungsstufe** möglich, die am **Display (2)** des Kochfeldes „**Master**“ angezeigt wird

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

Hinweis : Wenn die Funktion **Timer Kochzone** während der Bridge-Funktion eingeschaltet wird, schalten sich beide Kochzonen automatisch ab, da sie in dieser Situation als ein einziger Kombi-Bereich erkannt werden.

VERWENDUNG DES GEBLÄSES

● **Einschalten**
● **ON/OFF (1)** Kochfeld/Gebläse kurz drücken (antippen):

Das Symbol ⏻ leuchtet auf;
durch erneutes Drücken **werden alle verfügbaren Funktionen kurz sichtbar**, danach **bleiben nur die Hauptfunktionen sichtbar; die anderen Funktionen können verwendet werden und werden später, während der Verwendung des Geräts, aktiviert.**

WICHTIG:
Alle verfügbaren Funktionen werden mit leichtem Licht beleuchtet, das nur beim Aktivieren intensiver wird.

Zum Abschalten erneut ⏻ drücken
Anmerkung: Diese Funktion hat den Vorrang vor allen anderen.

● **Einschalten des Gebläses:**
Über den **Wählbereich (12)** streichen (drücken), um das Gebläse zu aktivieren

● **Geschwindigkeit (Leistung) des Gebläses:**
Das Gebläse verfügt über drei Geschwindigkeitsstufen (Leistungsstufen)
Den **Auswahlbalken (3)** antippen 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 (12) angezeigt

● **Power Booster (Leistungsverstärker)**
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 (12)** (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 (12)** (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 „⚡“ blinkt

● **Automatikbetrieb**
Die Abzugshaube wählt selbst die am besten geeignete Geschwindigkeit aus und passt die Gebläseleistung auf die höchste Leistungsstufe des Kochbereichs an.
Wenn die Kochbereiche ausgeschaltet wird, dann passt die Abzugshaube ihre Gebläsegeschwindigkeit an und verringert sie stufenweise, um Restdämpfe und Restgerüche zu beseitigen.

Zum Einschalten dieser Funktion:

Drücken Sie **(A)** **(14)**

Wiederholen Sie den Vorgang zur Deaktivierung.

Hinweis: Werden während des Automatikbetriebs am **Auswahlbalken (3)** die **Geschwindigkeitsstufen zwischen 1 und 3** ausgewählt, wird der Automatikbetrieb unterbrochen; wird hingegen der **Power Booster** (Leistungsverstärker) ausgewählt, wird der Automatikbetrieb nach dem Verstreichen der eingestellten Zeitdauer wieder aufgenommen. In der Zwischenzeit blinkt das Symbol „**(A)**“.
Hinweis: Wenn das Kochfeld sich im **Automatikbetrieb** abschaltet, schaltet sich nach und nach auch der Wrasenabzug automatisch ab.

● **Anzeige der Filtersättigung**
Die Abzugshaube zeigt an, wenn es notwendig ist, die Filterwartung auszuführen:

Geruchsfilter Kohle/Keramik
„FILTER“(**13)** schaltet sich ein

Fettfilter
„FILTER“(**13**) blinkt

Hinweis: Diese Funktion ist standardmäßig deaktiviert (zur Aktivierung siehe Absatz „Aktivierung Anzeige Sättigung Filter“)

● **Reset Sättigung Filter**
Nachdem die Filter gewartet wurden (Fett und/oder Kohle/Keramik), „FILTER“ gedrückt halten **(13)**;
„FILTER“**(13)** schaltet sich aus und startet den Countdown der Anzeige.

● Aktivierung Anzeige Sättigung Filter

Diese Anzeige ist in der Regel abgeschaltet.
Um sie zu aktivieren:

- die Gebläsefläche mit ⏻ einschalten;
- mit ausgeschaltetem Gebläsemotor und ausgeschalteten Kochbereichen den **Wählbereich (12)** drücken
- „HOOD“ **(11)** lange drücken, bis am **Display (12)** die Buchstaben **„F“ – „G“** abwechselnd blinken

F = Geruchsfilter Kohle/Keramik
G = Fettfilter

Geruchsfilter Kohle/Keramik

- Das **Display (12)** berühren, sobald der Buchstabe „**F**“ erscheint
- „FILTER“ **(13)** drücken –blinkendes Licht
- Erneut „HOOD“ (11) lange drücken, **um die Aktivierung der Anzeige des Geruchsfilters Kohle/Keramik zu bestätigen**

Fettfilter

- Das **Display (12)** berühren, sobald der Buchstabe „**G**“ erscheint
- „FILTER“ **(13)** drücken – durchgehendes Licht
- Erneut „HOOD“ (11) lange drücken, **um die Aktivierung der Anzeige des Fettfilters zu bestätigen**

Das Gerät ist für den Gebrauch in Kombination mit einem KIT Sensor Window (nicht vom Hersteller mitgeliefert) ausgerüstet.

Wenn man das KIT Sensor Window (nur im ABSAUGMODUS), schaltet sich die Luftabsaugung jedes Mal ab, wenn das Fenster im Raum, an dem das KIT angebracht worden ist, geschlossen ist.

- **Der elektrische Anschluss des KITs an das Gerät muss von einem spezialisierten Fachtechniker ausgeführt werden.**

- **Das KIT muss gemäß .den Sicherheitsvorschriften, die für das Bauteil und den Einsatz mit dem Gerät gelten getrennt, zertifiziert werden. Die Installation muss im Einklang mit den geltenden Regelungen für Hausanlagen ausgeführt werden.**

ACHTUNG:

- **Die Kabel, mit denen das Kit an das Gerät angeschlossen wird, müssen zu einem zertifizierten Kreislauf mit Sicherheitskleinspannung (SELV) gehören.**
- **Der Hersteller des Geräts haftet nicht für eventuell auftretende Probleme, Schäden oder Brände durch Mängel und/oder Funktionsstörungen und/oder nicht fachgerechter Installation des KITs.**

4.1 Leistungstabellen

Leistungsstufea		Tipologia di cottura	Benutzung der Stufe (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Ihre Kochgewohnheiten
Max. Leistung	**Power**	Schnell aufwärmen	Ideal, um die Temperatur der Lebensmittel in kurzer Zeit zu erhöhen (bis zum schnellen Sieden bei Wasser) sowie um Flüssigkeiten schnell aufzuwärmen
	8-9	Braten - Sieden	Ideal zum Bräunen; zum Ankochen; um tiefgefrorene Produkte zu braten und zum schnellen Sieden
Hohe Leistunga	**7-8**	Bräunen - Anbraten- Sieden-Grillen	Ideal zum Anbraten, um heftig am Sieden zu halten, zum Kochen und Grillen (für kurze Zeiträume, 5-10 Min.)
	6-7	Bräunen - Kochen - Schmoren - Anbraten - Grillen	Ideal zum Anbraten, um leicht am Sieden zu halten, zum Kochen und Grillen (für mittlere Zeiträume, 10-20 Min.)
Mittlere Leistung	**4-5**	Kochen - Schmoren - Anbraten - Grillen	Ideal zum Schmoren, um sanft am Sieden zu halten, zum Kochen (für lange Zeiträume)
	3-4	Kochen - Einkochen	Ideal zum langen Kochen (Reis, Soßen, Braten, Fisch) mit Flüssigkeiten (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
	2-3	Kochen - Einkochen	Ideal zum langen Kochen (Mengen unter einem Liter, Reis, Soßen, Braten, Fisch) mit Kochflüssigkeiten (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch))
Niedrige Leistunga	**1-2**	Schmelzen – Auftauen – Warmhalten	ideal um Butter weich zu machen, Schokolade sanft zu schmelzen, um kleine Mengen aufzutauen
	1	Schmelzen – Auftauen – Warmhalten	Ideal, um soeben gekochte Portionen warm zu halten
AUS	**Null-Leistung**	Ablagefläche	Kochfeld in Bereitschaftsstellung oder aus (Restwwärme wird mit H angezeigt))

4.2 Kochtabellen

Lebensmittelkategorie	Gerichte oder Kochvorgang-Art	Leistungsstufe und Kochablauf			
		Erste Phase	Leistungen	Zweite Phase	Leistungen
Nudeln, Reis	Frische Nudeln	Wasser erhitzen	Booster-9	Nudeln kochen und am Sieden halten	7-8
	Frische Nudeln	Wasser erhitzen	Booster-9	Nudeln kochen und am Sieden halten	7-8
	Gesottener Reis	Wasser erhitzen	Booster-9	Nudeln kochen und am Sieden halten	5-6
	Risotto	Anbraten Gemüse und Rösten	7-8	Kochen	4-5
Gemüse und Hülsenfrüchte	Gesottene	Wasser erhitzen	Booster-9	Sieden	6-7
	Gebratene	Aufwärmen vom Öl	9	Braten	8-9
	Sautierte	Kochgeschirr erwärmen	7-8	Kochen	6-7
	Geschmorte	Kochgeschirr erwärmen	7-8	Kochen	3-4
	Angebratene	Kochgeschirr erwärmen	7-8	Angebratene Gemüse goldbraun braten	7-8
Fleisch	Braten	Fleisch mit Öl goldbraun braten (Leistung 6 falls mit Butter)	7-8	Kochen	3-4
	Gegrillt	Vorwärmen des Topfes	7-8	Beidseitig grillen	7-8
	Bräunen	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	7-8	Kochen	4-5
	Feucht gegartes/geschmortes	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	7-8	Kochen	3-4
Fisch	Gegrillt	Vorwärmen des Topfes	7-8	Kochen	7-8
	Feucht gegartes/geschmortes	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	7-8	Kochen	3-4
	Gebratenes	Öl erhitzen	8-9	Braten	7-8
Eier	Frittaten	Erwärmen der Pfanne mit Butter oder Speiseöl	6	Kochen	6-7
	Omelette	Erwärmen der Pfanne mit Butter oder Speiseöl	6	Kochen	5-6
	Weich gekochte/hart gekochte	Wasser erhitzen	Booster-9	Kochen	5-6
	Pancakes	Erwärmen der Pfanne mit Butter	6	Kochen	6-7
Soßen	Tomatensoße	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	6-7	Kochen	3-4
	Bolognese Fleischsoße	Bräunen mit Öl (Leistung 6 falls mit Butter)	6-7	Kochen	3-4
	Béchamelsoße	Vorbereitung der Basis (Butter und Mehl schmelzen)	5-6	Leicht aufkochen	3-4
Kuchen und andere Süßigkeiten, Cremen	Eiercreme	Milch aufkochen	4-5	Leicht am Sieden halten	4-5
	Puddings	Milch aufkochen	4-5	Leicht am Sieden halten	2-3
	Milchreis	Milch aufwärmen	5-6	Leicht am Sieden halten	2-3

5. Wartung

Wartung der Kochfläche

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

5.1 Reinigung

Die Kochfläche muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
Wichtig:
verwenden Sie keine Scheuermittel, kratzende Schwämme oder Stahlwolle. Ihre Verwendung kann mit der Zeit das Glas beschädigen.
Verwenden Sie keine chemische, ätzende Reinigungsmittel, sowie Backofenreiniger oder Fleckenentferner.

Lassen Sie, nach jedem Gebrauch, die Fläche abkühlen und reinigen Sie sie um Angeklebtes und Flecken durch Essensreste zu entfernen.
Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt können die Oberfläche beschädigen und sollten sofort entfernt werden.
Salz, Zucker oder Sand könnten die Glasoberfläche beschädigen.
Benutzen Sie ein weiches Tuch, Küchenpapier oder geeignete Reinigungsmittel (halten Sie sich an die Anweisungen des Herstellers).
VERWENDEN SIE KEINE DAMPFREINIGER!!!
Wichtig:
Im Falle von versehentlichem Verlust von Flüssigkeiten aus den Töpfen, ist es möglich über das Ablaufventil einzugreifen, welches sich an der Unterseite des Gerätes befindet, um alle Reste entfernen zu können und eine hygienische Reinigung zu gewährleisten.
Bild 16

Für eine tiefere Reinigung, entfernen Sie die untere Auffangschale.
Bild 18a - 18b

Wartung der Abzugshaube

Reinigung

Zur Reinigung, benutzen Sie **AUSSCHLIEßLICH** ein feuchtes Tuch mit neutralen Reinigern. **VERWENDEN SIE ZU REINIGUNG KEINE HILFSMITTEL ODER GERÄTE!**
Vermeiden Sie die Benutzung von Scheuermittel.
BENUTZEN SIE KEINEN ALKOHOL!

Fettfilter

Dieser Filter fängt vom Kochen stammende Fettteilchen ab.
Er muss einmal im Monat gereinigt werden (bzw. wenn das System zur Anzeige der Sättigung der Filter dies erfordert), dies kann mit schonenden Reinigungsmittel von Hand oder in der Spülmaschine, auf niedriger Temperatur erfolgen. Beim Waschen in der Spülmaschine kann sich der metallische Fettfilter verfärben, trotzdem ändern sich seine Eigenschaften bezüglich des Filterns nicht.
Bild 15

AKtivkohlefilter - Plissiert

(Nur für die Filterversion)
Hält die unangenehmen Gerüche beim Garen fest.
Das Produkt ist mit vier Filtersätzen, die durch den Einsatz von Aktivkohle Gerüche festhalten. Die Aktivkohle ist auf Vlies fixiert , sodass die Wrasen leicht und vollständig an ihr haften bleiben und so eine hohe Absorptionsfläche geschaffen wird.
Die Aktivkohlefilter sind nach einer mehr oder weniger längeren Zeit, je nach dem Küchentyp und der Regelmäßigkeit, mit welcher die Fettfilter gereinigt werden, gesättigt. Diese Geruchsfilter können nicht regeneriert werden und müssen ausgewechselt werden, sobald die Kontrollanzeige leuchtet.
Bild 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Störungssuche

FEHLER CODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	FEHLERBEHEBUNG
E2	Die Elektronik schaltet sich wegen erhöhter Temperatur ab	Die innere Temperatur der elektrischen Komponenten ist zu hoch	Vor einem erneuten Gebrauch, warten Sie bis sich die Fläche abkühlt hat
E3	Kochgeschirr ist nicht geeignet	Verlust der magnetischen Eigenschaften	Entfernen Sie den Topf
E5	Probleme bei der Kommunikation zwischen der Bedienoberfläche und dem Induktionsmodul	Es gelangt kein Strom zu den einzelnen Modulen; die Stromverbindung wurde nicht richtig angeschlossen oder ist fehlerhaft	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und überprüfen Sie die Verbindungen
Bei allen anderen Fehlermeldungen (E … U … C …)	Rufen Sie den Kundenservice an und nennen Sie Ihren Fehlercode		

5.3 Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

1.Überprüfen Sie ob Sie das Problem, anhand der Punkte in der „Fehlerbehebung“, nicht selbst lösen können.

2.Schalten Sie das Gerät aus und dann wieder ein, um sicherzugehen, dass sich die Störung nicht von alleine gelöst hat.

Falls, nach allen oben genannten Überprüfungen die Störung weiterhin besteht, rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst an.

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

L'appareil peut différer du dessin de cette notice mais les instructions pour l'utilisation, l'entretien et l'installation restent les mêmes.

Il est important de conserver ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déplacement, s'assurer qu'il reste avec le produit.

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

! Ne pas faire des changements dans les produits électriques

! Avant l'installation de l'appareil, vérifier que tous les composants ne sont pas endommagés. Sinon, contactez votre revendeur et ne pas continuer l'installation.

! Vérifier l'integrité du produit avant de procéder avec l'installation. Sinon, contactez votre revendeur et ne pas continuer l'installation.

Remarque : Les pièces portant le symbole "(*)" sont des accessoires optionnels fournis uniquement avec certains modèles ou des pièces non fournies, à acheter.

1. Mises en garde

Attention! Suivre attentivement les instructions ci-dessous :

- L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation électrique avant d'effectuer tout travail d'installation.

- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des réglementations locales en matière de sécurité. Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation.

- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.

- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre la connexion de l'appareil, encastré dans un meuble, au circuit électrique.

- Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, il faut un interrupteur omnipolaire à norme qui assure la déconnexion complète du circuit électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.

- Ne pas utiliser de prises multiples ou des rallonges.

- Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne devront plus être accessibles par l'utilisateur.

- L'équipement et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Faire attention à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil; garder les enfants à distance et les surveiller, parce que les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.

- Pour les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs, il est important de vérifier, avant d'utiliser le plan à induction, que le stimulateur est compatible avec l'appareil.

- Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil.

- Éviter le contact avec des chiffons ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants de l'appareil ne soient suffisamment refroidis.

- Ne pas placer de matériaux inflammables sur l'appareil ou à proximité.

- Les graisses et les huiles chaudes peuvent facilement prendre feu. Surveiller la cuisson des aliments riches en graisse et huile.

- Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter la possibilité de décharge électrique.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonction au moyen d'une minuterie externe ou bien d'un système de commande à distance séparé.

- La cuisson sans surveillance sur un plan de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer un incendie.

- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

- Ne JAMAIS essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau. Au lieu de cela, éteindre l'appareil et étouffer les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu. Risque d'incendie : ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson.

- Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur.

- Ne pas poser des objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface du plan de cuisson car ils pourraient s'échauffer.

- Avant de raccorder le modèle au circuit électrique : contrôler la plaque signalétique (sur le fond de l'appareil) pour s'assurer que la tension et la puissance correspondent à celles du circuit et que la prise de branchement soit adaptée. En cas de doute, appeler un électricien qualifié.

Important :

- Après utilisation, éteindre le plan de cuisson à travers son dispositif de commande et ne pas faire confiance au détecteur de casseroles.

- Éviter de renverser du liquide, donc pour bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'apport de chaleur.

- Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides ou sans récipients.

- Lorsque la cuisson est terminée, éteindre la zone relative.

- Lors de la cuisson, ne jamais utiliser des feuilles d'aluminium, ou ne jamais poser directement des produits emballés avec de l'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement votre appareil.

- Ne jamais chauffer une boîte ou une boîte de conserve contenant des aliments sans l'ouvrir : elle risque d'exploser!

Cette mise en garde vaut pour tous les autres types de plans de cuisson.

- L'utilisation d'une grande puissance comme la fonction Booster ne convient

pas pour le chauffage de liquides tel que l'huile de friture. Une chaleur excessive pourrait être dangereuse. Dans ces cas, nous recommandons l'utilisation d'une puissance inférieure.

- Les récipients doivent être placés directement sur le plan de cuisson et doivent être centrés. En aucun cas, il ne faut insérer quelque chose entre la casserole et la plaque de cuisson.

- Dans le cas de températures élevées, l'appareil diminue automatiquement le niveau de puissance de la zone de cuisson.

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher le produit du circuit en enlevant la fiche ou par l'interrupteur général de la maison.
Utiliser des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien.
L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sure de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents.
Les enfants doivent être contrôlés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
La pièce doit être suffisamment aérée quand la hotte de cuisine est utilisée simultanément aux autres appareils de combustion au gaz ou autres combustibles.
La hotte doit être régulièrement nettoyée à l'intérieur et à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS), respecter les instructions pour l'entretien.
Le non-respect des normes de nettoyage de la hotte et du filtre (ainsi que son remplacement) comporte des risques d'incendies.
Il est strictement interdit de flamber les aliments.
L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer des incendies et doit donc être évitée.
La friture doit être surveillée afin d'éviter que l'huile ne prenne feu.
ATTENTION : Quand la plaque de cuisson est en marche les pièces accessibles de la hotte peuvent chauffer.
Attention! Il ne faut jamais brancher l'appareil au circuit électrique tant que l'installation n'a pas été complétée.
En ce qui concerne les mesures techniques et de sécurité à adopter pour l'évacuation des fumées, respecter étroitement les règlements des autorités locales compétentes.
L'air aspiré ne doit pas être convoyé vers le conduit destiné à l'évacuation des fumées des appareils à combustion au gaz ou autres combustibles.
Il ne faut jamais utiliser la hotte sans la grille !

Utiliser seulement les vis de fixation fournies avec le produit ou, si elles ne sont pas comprises, acheter les bonnes vis. Utiliser des vis de la longueur indiquée dans la notice.
Quand la hotte de cuisine et les appareils non alimentés par l'énergie électrique sont en marche simultanément, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4 × 10-5 bar).

Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En assurant que ce produit est éliminé correctement, l'utilisateur contribue à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé.

Le symbole ▬ sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce dernier ne doit pas être traité comme un déchet ménager mais doit être remis à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. L'éliminer conformément aux réglementations locales d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où le produit a été acheté.

Appareil conçu, testée et réalisée dans le respect des normes sur la :

- Sécurité : EN/CEI 60335-1; EN/CEI 60335-2-6, EN/CEI 60335-2-31, EN/CEI 62233.
- Performance : EN/CEI 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/CEI 60704-1; EN/CEI 60704-2-13; EN/CEI 60704-3; ISO 3741; EN 50564; CEI 62301.
- CEM : EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/CEI 61000-3-3; EN/CEI 61000-3-12. Conseils pour une utilisation correcte et destinée à réduire l'impact environnemental : Allumer la hotte à la vitesse minimale avant de commencer à cuisiner puis l'éteindre quelques minutes après la fin de la cuisson. Augmenter la vitesse seulement en cas de grosses quantités de fumée et de vapeur en utilisant la fonction booster uniquement pour les cas extrêmes. Pour préserver l'efficacité du système de réduction des odeurs, remplacer le(s) filtre(s) à charbon. Nettoyer le filtre à graisse régulièrement pour en préserver l'efficacité. Pour optimiser l'efficacité et minimiser les bruits, utiliser le diamètre maximal du système de canalisation indiqué dans ce manuel.

2. Utilisation

Utilisation de la plaque de cuisson

Le système de cuisson à induction est basé sur le phénomène physique de l'induction magnétique. La principale caractéristique de ce système est le transfert direct de l'énergie du générateur à la casserole.

Avantages :

Si l'on compare avec les plans de cuisson électriques, votre plan à induction est :

- Plus sûr : température inférieure à la surface du verre.

- Plus rapide : temps de chauffe des aliments inférieurs.

- Plus précis : le plan réagit instantanément à vos commandes

- Plus efficace : 90 % de l'énergie absorbée est transformée en chaleur. En outre, une fois enlevée la casserole, la transmission de chaleur est immédiatement interrompue, en évitant une perte de chaleur inutile.

2.1 Récipients pour la cuisson

Utiliser uniquement des casseroles portant le symbole

Important :

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

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

2.1.1 Récipients préexistants

La cuisson à induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur. Les récipients doivent donc contenir du fer. Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique avec un simple aimant. Les casseroles ne sont pas appropriées si elles ne sont pas détectables magnétiquement.

2.1.2 Diamètres fonds de casseroles conseillés

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

Pour connaître le diamètre minimal de la casserole à utiliser pour chaque zone, consulter la partie illustrée de ce manuel.

2.2 Économie d'énergie

Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de :

- Utiliser des ustensiles de cuisson d'un diamètre égal à celui de la zone de cuisson.
- Utiliser uniquement des poêles et des casseroles à fond plat.
- Si possible, laisser le couvercle sur la casserole pendant la cuisson
- Cuire les légumes, pommes de terre, etc. avec une petite quantité d'eau afin de réduire le temps de cuisson.
- Utiliser un autocuiseur, il réduit encore la consommation d'énergie et le temps de cuisson
- Placer la casserole au centre de la zone de cuisson tracée sur le plan.

Utilisation de l'aspirateur Le système d'aspiration peut être utilisé en version aspirante à évacuation externe ou filtrante à recirculation interne.

Version aspirante

Fig. 7

Les vapeurs sont évacuées vers l'extérieur grâce à une série de tuyaux (à acheter séparément) fixée à la bride de raccord déjà fourni.

Le diamètre du tuyau d'évacuation doit être identique à celui au diamètre de l'anneau de connexion :

- en cas de sortie rectangulaire 222 x 89 mm
- en cas de sortie ronde Ø 150 mm (*)

Pour de plus amples, consulter la page relative aux accessoires de la version aspirante dans la partie illustrée de ce manuel.

Fig. 7c

Raccorder le produit aux tuyaux et aux orifices d'évacuation murale du même diamètre que celui de la sortie d'air (bride de raccord).

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

Nous déclinons, dans ce cas, toute responsabilité.

! La longueur du conduit doit être celle strictement indispensable.

! Utiliser un conduit avec le moins de coudes possible (angle maximal du coude : 90°).

! Éviter de changer drastiquement la section du conduit

Version filtrante

Fig. 8

L'air aspiré sera filtré à travers des filtres à graisse et anti-odeur avant d'être renvoyé dans la pièce.

Le produit est fourni avec tout le nécessaire pour une installation standard avec la sortie de l'air dans la partie frontale de la plinthe du meuble.

Le produit est doté de quatre séries de filtres qui retiennent les odeurs grâce aux charbons actifs.

Les charbons actifs sont intégrés dans une matrice textile non-tissé qui les rend facilement et complètement accessibles par les impuretés, en créant ainsi une surface d'absorption élevée.

Pour de plus amples, consulter la page relative aux accessoires de la version filtrante dans la partie illustrée de ce manuel.

Fig. 13b

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

3. Installation

L'installation tant électrique que mécanique, doit être effectuée par du personnel qualifié.

L'appareil électroménager est conçu pour être encastré dans un plan de travail de 2 à 6 cm d'épaisseur pour les installations TOP et 2,5 à 6 cm pour les installations FLUSH.

La distance minimum entre la plaque de cuisson et le mur doit être d'au moins 5 cm de front, 4 cm sur les côtés et 50 cm par rapports aux éléments suspendus.

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

⚠ 3.1 Branchement électrique

Fig. 3

- Débrancher l'appareil du circuit électrique
- L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié, familiarisé avec les normes applicables en matière d'installation et de sécurité.
-Le fabricant décline toute responsabilité pour les personnes, les animaux ou les biens dans le cas de non-respect des directives fournies dans ce chapitre.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre l'enlèvement du plan de cuisson du plan de travail.
- S'assurer que la tension sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil correspond à celle de la maison où il sera installé.
- Ne pas utiliser de rallonges.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le câble d'alimentation de la terre doit être 2 cm plus long que les autres câbles.
- Dans le cas où l'appareil n'est pas équipé de câble d'alimentation, en utiliser un avec section de conducteur de minimum 2,5 mm2 pour une puissance allant jusqu'à 7200 watts,; tandis que pour les puissances supérieures il doit être de 4 mm2).
- À aucun moment, le câble ne doit atteindre une température de 50 °C supérieure à la température ambiante.
- L'appareil est destiné à être connecté de façon permanente au circuit électrique, c'est pourquoi il faut faire un raccordement au circuit fixe via un interrupteur omnipolaire à norme qui assure la déconnexion complète du circuit électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, et qui soit facilement accessible après l'installation.

Attention! Avant de rebrancher le circuit à l'alimentation secteur et d'en vérifier le fonctionnement correct, vérifier toujours que le câble d'alimentation soit monté correctement.

Attention! Le remplacement du câble d'interconnexion doit être effectuée par le service d'assistance technique autorisé ou par une personne ayant le même statut.

Remarque : le produit est doté d'une fonction Power Limitator qui permet de programmer un seuil d'absorption maximal kw

Le réglage doit être effectué lors du branchement du produit au circuit électrique ou de la reconnexion du circuit électrique (dans les 2 minutes qui suivent). **Pour la séquence de réglage du Power Limitation, consulter ce manuel dans la section Fonctionnement.**

3.2 Montage

Avant de commencer l'installation :

- Après le déballage et vérification que le produit n'a pas été endommagé pendant le transport, en cas de problème, contactez votre revendeur ou le service clientèle, avant de procéder à l'installation.
- Vérifier que le produit acheté est d'une taille appropriée pour la zone d'installation choisie.
- S'assurer qu'à l'intérieur de l'emballage il n'y a pas (à des fins d'expédition) de matériel accessoire (tels que des enveloppes avec des vis, des garanties, etc.), il doit être éventuellement enlevé et conservé.
- Vérifier en plus que près de la zone d'installation il y ait une prise électrique disponible.

Prédisposition du meuble pour l'encastrement :

- Le produit ne peut être installé au-dessus des dispositifs de refroidissement, lave-vaisselle, poêles, fours, lave-linge et sèche-linge.
- Effectuer tous les travaux de découpe du meuble avant d'insérer le plan de cuisson et retirer soigneusement les copeaux ou les résidus de sciure.

- pour optimiser l'installation en mode filtrant, il est conseillable de réaliser une fissure dans la plinthe pour pouvoir y placer une grille disponible dans le commerce

IMPORTANT : utiliser un joint de finition monocomposant **(S)**, résistant aux températures jusqu'à 250° ;
avant l'installation, nettoyer soigneusement les surfaces à coller en éliminant les substances pouvant compromettre l'adhésion
(ex.: agents anti-adhésifs, conservants, graisses, huiles, poussière, résidus de colle, etc.);
le joint doit être distribué uniformément sur tout le cadre;
après la pose, laisser sécher le joint environ 24 heures.

Fig. 1b

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

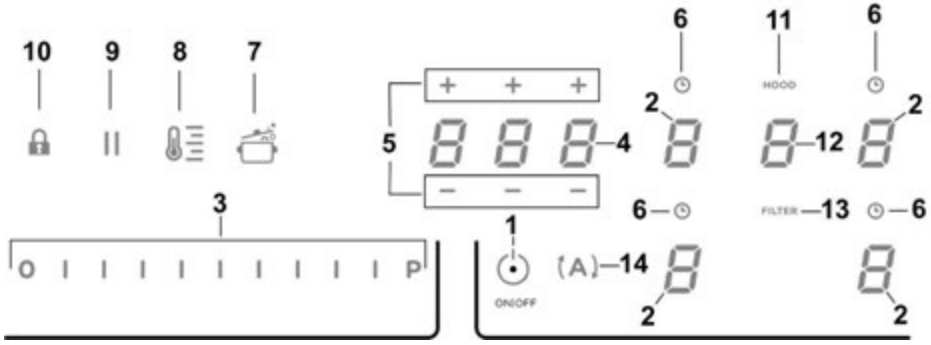
Remarque : nous conseillons, pour installer correctement le produit, recouvrir les tuyaux d'un ruban ayant les caractéristiques suivantes :

- film élastique en PVC souple, avec adhésif à base d'acrylate
- conforme à la norme DIN EN 60454
- retardateur de flamme
- résistance optimale au vieillissement
- résistance aux écarts de températures
- utilisable aux basses températures

4. Fonctionnement

Panneau de contrôle

Remarque : Pour sélectionner les commandes, il suffit d'effleurer (appuyer sur) les symboles qui les représentent.



Touches / Écran

1. **ON/OFF** de la plaque de cuisson/aspirateur
2. Sélection de la zone de cuisson

   Affichage zone de cuisson
3. Augmenter/Diminuer Power Level (Niveau de puissance) et Puissance d'aspiration
   Affichage Power Level (Niveau de puissance) et Puissance d'aspiration
4. Activation Timer « STAND ALONE » (minuteur autonome)
   Écran : Timer « STAND ALONE » (minuteur autonome) / Minuteur Zones de cuisson
5. Augmenter/Diminuer Timer « STAND ALONE » (minuteur autonome) / 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

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

À savoir avant de commencer :

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

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

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

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

Affichage zone de cuisson

dans les affichages relatifs aux zones de cuisson, apparaît :

Zone de cuisson allumée	0
Power Level (Niveau de puissance)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Voyant chauffage résiduel)	H
Pot Detector (Détecteur de casserole)	U
Fonction Bridge désactivée	n
Fonction Temperature Manager activée	u
Fonction Child Lock activée	L
Fonction Pause activée	II
Fonction Automatic Heat UP (Chauffage automatique)	A

Caractéristiques de la plaque

● **Safe Activation (activation sécurisée)**
Le produit s'active uniquement en présence de casseroles sur les zones de cuisson : le processus de chauffe ne se déclenche pas sans casseroles et s'arrête en les enlevant.

● **Pot Detector (Détecteur de casserole)**
L'appareil détecte automatiquement la présence de casseroles sur les zones de cuisson.

● **Safety Shut Down (arrêt sécurisé)**
Pour des raisons de sécurité, chaque zone est dotée d'un temps de fonctionnement maximal qui dépend du niveau de puissance programmé.

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

Fonctionnement

Remarque : Pour activer une quelconque fonction, il faut d'abord activer la zone souhaitée.

● **Allumage**
Presser (effleurer) brèvement ● **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.**

IMPORTANT :
toutes les fonctions disponibles seront éclairées légèrement éclairées, cette lumière s'intensifiera seulement à leur activation.

Presser à nouveau ⏻ pour éteindre
Remarque : Cette fonction a la priorité sur toutes les autres.

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

● **Power Level (Niveau de puissance)**
La plaque est équipée de 9 niveaux 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)

● **Power Booster (amplificateur de puissance)**
Le produit est doté d'un niveau de puissance supplémentaire (au-delà du niveau 9), qui reste activé 5 minutes puis la puissance revient au niveau précédemment utilisé.

Effleurer et glisser le doigt le long de la**Barre de sélection (3)** (au delà du niveau 9) et activer Power Booster (amplificateur de puissance)

Le niveau Power Booster (amplificateur de puissance) est indiqué dans la zone de Sélection/Écran (2) par le symbole « P »

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

Activation :

• presser **(10)**

Répéter l'opération pour désactiver.
Remarque : En pressant une quelconque autre fonction pendant que Key Lock (clé de verrouillage) est activée , elle clignotera pour signaler que la fonction est activée et doit être éventuellement désactivée pour pouvoir agir sur la plaque.

● **Automatic Heat UP (Chauffage automatique)**
La fonction Automatic Heat UP (Chauffage automatique) permet d'amener plus rapidement à régime la puissance programmée ; cette fonction permet d'avoir une cuisson plus rapide sans risquer de brûler les aliments car la température ne dépasse pas celle du niveau programmé.

Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance 1 -8 .

Activation :

• depuis une zone de cuisson allumée, presser **(7)**
• l'écran **(2)** affiche une « A » clignotante s'alternant à la puissance programmée pour la zone de cuisson

En augmentant le niveau de puissance de la zone de cuisson : la fonction Automatic Heat Up (Chauffage automatique) reste activée avec le nouveau réglage de température ;
En diminuant le niveau de puissance de la zone de cuisson : la fonction Automatic Heat UP (Chauffage automatique) se désactive.

Remarque : En sélectionnant simultanément une autre zone de cuisson, le symbole **(7)** s'éclairera à nouveau légèrement, ce qui permettra de procéder, pour cette zone aussi, à l'activation de la fonction ; la fonction reste tout de même activée dans la zone où elle a été activée, comme signalé sur l'écran **(2)**

● **Temperature Manager (Température directrice - Warming Function)**
Temperature Manager (température directrice) est une fonction de contrôle permettant le maintien de la chaleur à une température constante, à un niveau de puissance optimisé ; cette fonction est parfaite pour garder les aliments prêts au chaud. La fonction Temperature Manager (température directrice) s'active dès la première pression de la touche
L'écran **(2)** de la zone en mode Temperature Manager (température directrice) affiche le symbole

Remarque : En sélectionnant simultanément une autre zone de cuisson, le symbole **(8)** s'éclairera à nouveau légèrement, ce qui permettra de procéder, pour cette zone aussi, à l'activation de la fonction ; la fonction reste tout de même activée dans la zone où elle a été activée, comme signalé sur l'écran **(2)**

• Presser encore (8) pour désactiver et éteindre, jusqu'à amener le niveau affiché à **Display (2)** sur « **.**

Remarque : Si plusieursa zone fonctionnent en mode Temperature Manager (température directrice - Warning Function) sélectionner d'abord la zone souhaitée à travers la zone de **Sélection (2)** ;

la fonction peut être désactivée aussi par la **Barre de sélection (3)**, en amenant le **Power Level (niveau de puissance) à** « 0 ».

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

Activation :

• presser « II » **(9)**
• « II » clignote à l'écran **(2)**

Pour désactiver la fonction :

• presser II **(9)**
la **Barre de sélection (3)** s'éclaire

• presser/glisser sur la **Barre de sélection (3)** pour déactiver la fonction

Remarque : La désactivation rétablit les conditions de la plaque avant la pause, la plaque continue à fonctionner avec les mêmes paramètres précédemment programmés.

Remarque : si après 10 minutes**,** la **Fonction Pause** n'est pas désactivée, la plaque s'éteint automatiquement.

Remarque : la **Fonction Pause** n'influence pas l'aspiration

● **Timer « STAND ALONE » (minuteur autonome)**
La fonction Timer (minuteur) est un compte à rebours indépendant des zones de cuisson (et de la zone aspirante). Le Minuteur s'active en appuyant sur la **Zone/Écran (4)**

Utiliser les symboles − + **(5)** pour programmer la durée du **Timer (minuteur)**, qui s'affiche sur la **Zone/Écran (4)**
Remarque : attendre 10 secondes sans appuyer aucune autre commande pour lancer le compte à rebours.

Le format du Timer (minuteur) est 0.00
- 0. pour les heures
- 00 pour les minutes
Remarque : la configuration maximale du timer est de1h et 59 minutes

Dans la **Zone/Écran (4)** s'affichera le temps restant ;
un signal sonore se déclenche à la fin du compte à rebours

Remarque : pour un délai inférieur à 10 minutes, dans l'affichage du compte à rebours, le format est le suivant
- 0. minutes
- 00 secondes
avec point éclairé en mode fixe

Pour couper le Timer (minuteur) :
• sélectionner **Zone/Écran (4)**
• programmer la durée du **Timer (minuteur)**à 000, avec − + **(5)**

● **Timer (minuteur) zones de cuisson**
La fonction Timer (minuteur) Zones de cuisson est un compte à rebours programmable, même simultanément, sur chaque zone de cuisson.
Au terme du délai programmé, les zones de cuisson s'éteignent automatiquement et l'utilisateur est averti par un signal sonore.

Activation d ela fonction Timer (minuteur) zones de cuisson

• Effleurer (presser) la zone de **Sélection/Écran (2)**
(power level - niveau de puissance¹0)
• Presser ◷ **(6)** relative à la zone de cuisson

• Utiliser les symboles − + **(5)** pour programmer la durée du timer (minuteur), qui s'affiche sur la **Zone/Écran (4) ;**

pendant le réglage le symbole ◷ **(6)** clignote

Remarque : attendre 10 secondes sans appuyer aucune autre commande pour lancer le Timer (minuteur) zone de cuisson.
Remarque : en appuyant à nouveau longuement ◷ **(6)** , le Timer (minuteur) de la zone de cuisson est réinitialisé

Si on le souhaite, répéter l'opération pour plusieurs zones de cuisson.

Remarque : un Timer (minuteur) peut être configuré pour chaque zone ; l'écran **(4)** affiche le compte à rebours de la zone de cuisson sélectionnée à cet instant ; si aucune zone n'est sélectionnée, appuyer sur l'écran **(4)** affiche le compte à rebours du Timer « STAND-ALONE » (minuteur autonome).
Le mode d'affichage du compte à rebours est le même que le Timer « STAND-ALONE » (minuteur autonome) (consulter le paragraphe précédent Timer « STAND ALONE »(minuteur autonome).)

Quand le minuteur a terminé le compte à rebours il émet unsignal sonore et la zone de cuisson s'éteint.

Pour couper le Timer (minuteur) :

• sélectionner la zone de cuisson **(2)**

• programmer la durée du Timer (minuteur) à 000, avec − + **(5)**.

Power Limitation (limitation de puissance)

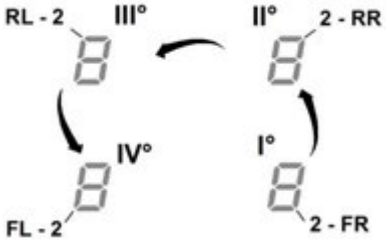
La fonction Power Limitation (limitation de puissance) permet de programmer le fonctionnement du produit en limitant l'absorption à un seuil maximal et en réglant la puissance d'absorption de toutes les zones de cuisson actives en faisant en sorte que l'absorption totale du plan ne dépasse pas le niveau maximal d'absorption configuré.

Remarque : effectuer le réglage quand la plaque est éteinte, **sans** appuyez 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 (limitation de puissance) :

- presser (A)
(Qui clignotera seulement les 2 premières minutes de l'alimentation du produit)

- en maintenant la pression (A) appuyer, une à la fois, sur toutes les zones de **sélection/écran(2)** les zones de cuisson, dans le sens inverse des aiguilles d'une en commençant de la zone avant droite (**FR**)



- un signal sonore rapide est émis à chaque pression

- après avoir appuyé sur **tous les écrans (2),** relâcher la touche (A)

maintenant :

- l'**écran (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'écran **(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
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** le réglage est configuré par défaut à 7,4 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 **barres de sélection (3)**, pour enregistrer le nouveau réglage

- pour sauvegarder la sélection, appuyez 2 secondes sur la touche **ON/OFF (1),**; un long signal sonore sera émis pour confirmer le réglage

Bridge Zones

Les zones de cuisson grâce à la fonction Bridge sont en mesure de fonctionner en mode combiné créant ainsi une seule zone au même niveau de puissance. Cette fonction permet de cuire de manière homogène les grands plats / casseroles.
Il est possible d'utiliser (en mode combiné) la zone de cuisson frontale "**Master**" avec la zone correspondante derrière "**Secondaire**"
(pour vérifier les zones concernées par cette fonction, consulter la partie illustrée de ce manuel).

Pour activer la Fonction Bridge:

- sélectionner simultanément les deux zones de cuisson à utiliser

- sur l'**Afficheur (2)** de la zone de cuisson **« Secondaire », le symbole «** **» s'affiche** - 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 **Fonctio Bridge** il suffit de répéter la mème procédure d'activation

Remarque : la fonction **Timer (minuteur) zones de cuisson**, activée durant la fonction Bridge, comportera l'arrêt automatique des deux zones de cuisson, puisqu'elles seront considérées, dans ce cas, comme une seule zone combinée.

UTILISATION DE L'ASPIRATEUR

● **Allumage**
Presser (effleurer) brèvement ● **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.**

IMPORTANT :
toutes les fonctions disponibles seront éclairées légèrement éclairées, cette lumière s'intensifiera seulement à leur activation.

Presser à nouveau ⏻ pour éteindre
Remarque : Cette fonction a la priorité sur toutes les autres.

● **Allumage de l'aspirateur :**
Effleurer (presser) la **Zone de sélection (12)** pour activer l'aspirateur

● **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 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 (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 (12)** (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 (12)** (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

● **Fonctionnement automatique**
La hotte s'éclaire à la vitesse la plus indiquée en adaptant la capacité d'aspiration au niveau de cuisson maximal, utilisé par les zones de cuisson.
Quand les zones de cuisson sont éteintes, la hotte adapte la vitesse d'aspiration, en la diminuant progressivement, de façon à éliminer les vapeurs et les odeurs résiduelles.

Pour activer cette fonction :
Presser (A) **(14)**

Répéter l'opération pour désactiver.

Remarque : si durant le fonctionnement automatique la **Barre de sélection (3)** les **vitesses de 1 à 3** sont sélectionnées, le fonctionnement automatique s'interrompt ;
En revanche, en sélectionnant les **Power Boster (amplificateur de puissance)**, le fonctionnement automatique redémarre à la fin du délai programmé, entre-temps le symbole « (A) » reste en mode clignotant.

Remarque : en cas d'arrêt du plan avec le **Fonctionnement automatique** activé, l'arrêt de l'aspirateur se fera automatiquement, progressivement.

● **Voyant de saturation des filtres**
La hotte indique lorsqu'il faut effectuer l'entretien des filtres :

Filtres anti-odeur charbon/céramique
"FILTER" **(13)** s'éclaire

Filtre à graisse
"FILTER" **(13)** clignote

Remarque : cette fonction se désactive par défaut (lire comment l'activer au paragraphe « Activation voyant saturation des filtres »)

● **Réinitialisation saturation des filtres**
Après avoir effectué l'entretien des filtres (graisse et/ou charbon/céramique) presser longuement « FILTER » **(13)** ;
"FILTER" **(13)** s'éteint en lançant le compteur du voyant.

● Activation voyant de saturation des filtres

Ce voyant est généralement désactivé.
Procéder de la façon suivante pour l'activer :

- allumer la plaque de cuisson avec ⏻;
- avec le moteur d'aspiration et les zones de cuisson éteintes, presser la **Zone de sélection (12)**
- presser longuement « HOOD **» (11)** jusqu'à l'affichage à **l'écran (12)** les lettres **« F » – « G »** qui s'altèrnent en clignotant

F = filtres anti-odeur charbon/céramique

G = filtre à graisse

Filtres anti-odeur charbon/céramique

- Presser sur l'**écran (12)** dès que la lettre « **F** » s'affiche
- presser « FILTER **» (13)** – lumière clignotante
- Presser de nouveau longuement sur « HOOD **» (11) pour confirmer l'activation du voyant des filtres anti-odeur charbon/céramique**

Filtre à graisse

- presser sur l'**écran (12)** dès que la lettre « **G** » s'affiche
- presser « FILTER **» (13)** – lumière fixe
- Presser de nouveau longuement sur « HOOD **» (11) pour confirmer l'activation du voyant filtre à graisse**

L'appareil est prévu pour être utilisé en association avec un KIT capteur Window (non fourni par le fabricant).

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

- **Le branchement électrique du KIT à l'appareil doit être effectué par un personnel technique qualifié et spécialisé.**

- **Le KIT doit être certifié séparément, conformément aux normes de sécurité pertinentes au composant et à son utilisation avec l'appareil. L'installation doit être effectuée conformément aux règlementations pour les installations domestiques en vigueur.**

ATTENTION :

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

4.1 Tableaux de puissance

Niveau de puissance		Typologie de cuisson	Niveau d'utilisation (l'indication doit être associée à l'expérience et aux habitudes de cuisson)
Puissance maximale	**Boost**	Réchauffer rapidement	Idéal pour élever très rapidement la température des aliments jusqu'à ébullition rapide en cas d'eau ou pour chauffer rapidement les liquides de cuisson
	8-9	Friggere - bollire	Idéal pour le brunissement, commencer à cuire, frire des produits congelés, faire bouillir rapidement
Puissance élevée	**7-8**	Rôtir - brunir - bouillir - griller	Idéal pour rôtir, maintenir l'ébullition, cuire et griller (courte durée, 5-10 minutes)
	6-7	Rôtir - cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	Idéal pour brunir, maintenir l'ébullition légère, cuire et griller (pendant une durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer les accessoires
Puissance moyenne	**4-5**	Cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	Idéal pour cuire à l'étouffée, maintenir une ébullition délicate, cuire (pour une longue durée). Repasser les pâtes
	3-4	Cuire - frémir - épaissir – rendre crémeux	Idéal pour les cuissons prolongées (riz, sauces, rôtis, poisson), en présence de liquides d'accompagnement (par exemple eau, vin, bouillon, lait), mélanger les pâtes
	2-3	Cuire - frémir - épaissir – rendre crémeux	Idéal pour les cuissons prolongées (volumes de moins d'un litre: riz, sauces, rôtis, poisson) en présence de liquides d'accompagnement (exemple eau, vin, bouillon, lait)
Faible Puissance	**1-2**	Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	Idéal pour ramollir le beurre, faire fondre doucement le chocolat, décongeler des produits de petites dimensions
	1	Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	Idéal pour garder au chaud de petites portions d'aliments fraîchement cuisinés ou garder à température les plats et faire épaissir le risotto
OFF	**Puissance zéro**	Surface d'appui	Plan de cuisson en position stand-by ou coupé (présence possible de chaleur résiduelle de la fin de la cuisson, signalée par H-L-O)

4.2 Tableaux de cuisson

Catégorie d'aliments	Plats ou type de cuisson	Niveau de puissance et déroulement cuisson			
		Première étape	Puissances	Deuxième étape	Puissances
Pâtes, riz	Pâtes fraîches	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson des pâtes et maintien ébullition	7-8
	Pâtes fraîches	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson des pâtes et maintien ébullition	7-8
	Riz bouilli	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson des pâtes et maintien ébullition	5-6
	Risotto	Saisir et griller	7-8	Cuisson	4-5
Légumes, légumineuses	Blanchis	Chauffage de l'eau	Booster-9	Ébullition	6-7
	Frits	Chauffage de l'huile	9	Friture	8-9
	Sautés	Chauffage de l'accessoire	7-8	Cuisson	6-7
	Mijotés	Chauffage de l'accessoire	7-8	Cuisson	3-4
	Saisis	Chauffage de l'accessoire	7-8	Dorure	7-8
Viandes	Rôti	Brunissement viande avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	3-4
	Grillées	Préchauffage de la poêle	7-8	Griller sur les deux côtés	7-8
	Brunissement	Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	4-5
	En sauce/braisées	Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	3-4
Poisson	Grillés	Préchauffage de la poêle	7-8	Cuisson	7-8
	En sauce/braisés	Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6)	7-8	Cuisson	3-4
	Frits	Chauffage de l'huile ou de la matière grasse	8-9	Friture	7-8
Œuf	Omelettes	Chauffage de la poêle avec du beurre ou de la matière grasse	6	Cuisson	6-7
	Omelette	Chauffage de la poêle avec du beurre ou de la matière grasse	6	Cuisson	5-6
	A la coque/durs	Chauffage de l'eau	Booster-9	Cuisson	5-6
	Pancake	Chauffage de la poêle avec du beurre	6	Cuisson	6-7
Sauces	Tomate	Brunissement avec de l'huile (si avec du beurre, puissance 6)	6-7	Cuisson	3-4
	Bolognaise	Brunissement avec de l'huile (si avec du beurre, puissance 6)	6-7	Cuisson	3-4
	Béchamel	Préparation de la base (faire fondre beurre et farine)	5-6	Porter à frémissement	3-4
Gâteaux, crèmes	Crème pâtissière	Porter le lait à ébullition	4-5	Maintenir le frémissement	4-5
	Puddings	Porter le lait à ébullition	4-5	Maintenir le frémissement	2-3
	Riz au lait	Réchauffer le lait	5-6	Maintenir le frémissement	2-3

5. Entretien

Entretien de la plaque de cuisson

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

5.1 Nettoyage

La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

Important :
Ne pas utiliser d'éponges abrasives, de tampons à récurer. Leur utilisation, au fil du temps, pourrait abîmer le verre.
Ne pas utiliser des produits chimiques irritants, tels que les sprays pour fours ou détachants.

Après chaque utilisation, laisser refroidir le plan et le nettoyer pour enlever les dépôts et les taches causées par des résidus alimentaires.
Le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre endommagent le plan de cuisson et doivent être retirés immédiatement.
Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre.
Utiliser un chiffon doux, des serviettes en papier ou des produits spécifiques pour le nettoyage du plan (suivre les instructions du fabricant).
NE JAMAIS UTILISER DE NETTOYEURS A VAPEUR !!!
Important :
En cas de gros débordements accidentels de liquides des casseroles il est possible d'intervenir à travers la vanne de décharge, placée sur la partie inférieure du produit de manière à pouvoir éliminer tout résidu et nettoyer en toute sécurité.
Fig. 16

Pour un nettoyage plus complet et soigné, enlever complètement le bac inférieur.
Fig. 18a - 18b

Entretien de l'aspirateur

Nettoyage

Pour le nettoyage, utiliser **EXCLUSIVEMENT** un chiffon imbibé de détergent liquide neutre. **NE PAS UTILISER D'USTENSILES OU OUTILS DE NETTOYAGE !**
Éviter l'usage de produits à base d'agents abrasifs.
NE PAS UTILISER D'ALCOOL !

Filtre anti-graisse

Il retient les particules de graisse dérivantes d ela cuisson.
Il doit être nettoyé une fois par mois (ou quand l'indicateur de saturation des filtres l'indique), avec des détergents non agressifs, à la main ou au lave-vaisselle à basse température et cycle rapide.
Avec le lavage au lave-vaisselle, le filtre anti-graisse métallique peut décolorer mais ses caractéristiques de filtrage restent les mêmes.
Fig. 15

Filtres aux charbons actifs - Plissiert

(Seulement pour la version filtrante)
Il retient les odeurs désagréables de la cuisson.
Le produit est doté de quatre séries de filtres qui retiennent les odeurs grâce aux charbons actifs. Les charbons actifs sont intégrés dans une matrice textile non-tissé qui les rend facilement et complètement accessibles par les impuretés, en créant ainsi une surface d'absorption élevée. La saturation des filtres aux charbons actifs se produit après une utilisation plus ou moins intense en fonction du type de cuisine et de la fréquence de nettoyage du filtre à graisse. Ces filtres à odeurs ne peuvent pas être nettoyés et doivent être remplacés lorsque le voyant d'indication s'allume.
Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Recherche des pannes

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SUPPRESSION DE L'ERREUR
E2	La zone commandes s'éteint à cause d'une trop haute température	La température interne de l'électronique est trop élevée	Attendre que la plaque refroidisse avant de l'utiliser à nouveau
E3	Récipient non adapté	Perte des propriétés magnétiques	Retirer la casserole
E5	Problèmes de communication entre l'interface utilisateur et le module à induction	Le courant électrique n'arrive pas au module : Le câble d'alimentation n'a pas été connecté correctement ou est défectueux.	Débrancher la plaque du circuit électrique et vérifier le raccordement
Pour tous les autres signaux d'erreur (E . . . U . . . C . . .)	Appeler le service assistance technique et communiquer le code d'erreur		

5.3 Service assistance

Avant de contacter le Service Clientèle

1. Vérifier que vous ne pouvez pas résoudre le problème vous-même sur la base des points décrits dans "Recherche des pannes".
2. Éteindre et rallumer l'appareil pour s'assurer que la panne est résolue.

Si le problème persiste après les susdites vérifications, contacter le Service Clientèle le plus proche.

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

Het is mogelijk dat het product er anders uitziet dan in de illustraties van dit boekje, maar de aanwijzingen voor gebruik, onderhoud en montage blijven hetzelfde.
Het is belangrijk om deze handleiding te bewaren zodat ze op elk moment geraadpleegd kan worden. In geval van verkoop, overdracht of verhuizing moet de handleiding bij het product blijven.

! De instructies aandachtig lezen: deze bevatten belangrijke informatie over de installatie, het gebruik en de veiligheid.

! Geen elektrische wijzigingen op het product aanbrengen

! Alvorens het apparaat te installeren, moet gecontroleerd worden of alle onderdelen onbeschadigd zijn. Anders contact opnemen met uw leverancier en niet verder gaan met de installatie.

! Controleer de integriteit van het product alvorens over te gaan met de installatie. Anders contact opnemen met uw leverancier en niet verder gaan met de installatie.

Opmerking: De elementen gemarkeerd met het symbool "(*)" zijn optionele accessoires die alleen samen met bepaalde modellen geleverd worden, of het zijn niet-geleverde onderdelen die aangekocht moeten worden.

1. Waarschuwingen

Let op! Neem de volgende instructies strikt in acht:

- Alvorens enige handeling voor de installatie uit te voeren, moet het apparaat zijn losgekoppeld van het elektriciteitsnet.

- De montage of het onderhoud moet worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus, in overeenstemming met de instructies van de fabrikant en volgens de plaatselijke voorschriften betreffende de veiligheid.

Geen enkel deel van het apparaat repareren of vervangen, tenzij uitdrukkelijk gevraagd in de handleiding voor gebruik.

- Aarding van het apparaat is verplicht.

- De voedingskabel moet lang genoeg zijn om de aansluiting op het elektriciteitsnet van het in het meubel ingebouwde apparaat mogelijk te maken.

- Opdat de montage voldoet aan de huidige veiligheidsnormen, is een meerpolige schakelaar volgens de norm vereist die de volledige ontkoppeling van het net garandeert onder de omstandigheden van overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatievoorschriften.

- Geen stekkerdozen of verlengsnoeren gebruiken.

-Na het voltooien van de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.

- De apparatuur en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Let op om de verwarmingselementen niet aan te raken.

- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen; houd kinderen op afstand en onder toezicht omdat de toegankelijke onderdelen tijdens het gebruik zeer heet kunnen worden.

- Voor mensen met pacemakers en actieve implantaten is het belangrijk om

te controleren, voorafgaand aan het gebruik van de inductiekookplaat, of uw stimulator compatibel is met het apparaat.

- Tijdens en na gebruik de verwarmingselementen van het apparaat niet aanraken.

- Vermijd het contact met doeken of andere brandbare materialen totdat alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.

- Geen brandbare materialen op het apparaat of in zijn nabijheid plaatsen.

- Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten. Houd toezicht tijdens de bereiding van voedsel dat rijk is aan vet en olie.

- Indien het oppervlak is aangetast of gebarsten, moet het apparaat worden uitgeschakeld om het gevaar van elektrische schok te voorkomen.

- Het apparaat mag niet door een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening in bedrijf worden gesteld.

- Een kookproces met olie of vet op een kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- Het kookproces moet onder toezicht staan. Een kort kookproces moet constant bewaakt worden.

- NOOIT proberen vlammen met water te blussen. In plaats daarvan, het apparaat uitschakelen en de vlammen doven met, bijvoorbeeld, een deksel of een blusdeken. Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookplaten.

- Geen stoomreiniger gebruiken.

- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat omdat deze oververhit zouden kunnen raken.

- Alvorens het model op het elektriciteitsnet aan te sluiten: controleer het typeplaatje (aan de onderkant van het apparaat) om er zeker van te zijn dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektriciteitsnet en dat het stopcontact geschikt is. In geval van twijfel contact opnemen met een gekwalificeerde elektricien.

Belangrijk:

- Na gebruik de kookplaat uitschakelen door middel van het bedieningspaneel en niet vertrouwen op de pan-detector.

- Om het morsen van vloeistoffen te voorkomen moet, voor het koken of verwarmen van vloeistoffen, de warmtetoevoer beperkt worden.

- Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen of steelpannen, of zonder recipiënten.

- Aan het einde van het kookproces de betreffende zone uitschakelen.

- Tijdens het koken nooit vellen aluminiumfolie gebruiken of direct in aluminium verpakte producten plaatsen. Het aluminium zou kunnen smelten en uw apparaat onherstelbaar beschadigen.

- Nooit een blikje met voedingsmiddelen opwarmen zonder dit eerst te openen: het zou kunnen ontploffen!

Deze waarschuwing geldt voor alle andere soorten kookplaten.

- Het gebruik van een hoog vermogen, zoals de functie Booster, is niet geschikt voor het verwarmen van bepaalde vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld bakolie. De overmatige hitte zou gevaarlijk kunnen zijn. In dit geval raden wij het gebruik van een lager vermogen aan.

- De recipiënten moeten rechtstreeks en in het midden op de kookplaat worden geplaatst. In geen geval andere objecten tussen de pan en de kookplaat plaatsen.

- In geval van hoge temperaturen, vermindert het apparaat automatisch het vermogensniveau van de kookzones.

Voordat er enige handeling voor reiniging of onderhoud wordt uitgevoerd, moet het product worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet door de stekker te verwijderen of de hoofdschakelaar van de woning uit te schakelen.
Gebruik tijdens alle handelingen voor installatie en onderhoud altijd werkhandschoenen.
Het apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar oud en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring of de nodige kennis, mits deze onder toezicht staan of nadat deze instructies kregen voor een veilig gebruik van het apparaat en betreffende het begrip van de gevaren die inherent zijn aan het apparaat.
Kinderen moeten gecontroleerd worden om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder dat deze onder toezicht staan.
De ruimtes moeten beschikken over voldoende ventilatie wanneer de afzuigkap gelijktijdig gebruikt wordt met andere apparaten die functioneren op gas of andere brandstoffen.
De afzuigkap moet regelmatig zowel intern als extern gereinigd worden (TEN MINSTE EENMAAL PER MAAND) en hierbij moeten alle uitdrukkelijke aanwijzingen van de onderhoudsinstructies in acht worden genomen.
De niet-naleving van de voorschriften voor het reinigen van de afzuigkap en voor het vervangen en reinigen van de filters vormt een gevaar voor brand.
Het is ten strengste verboden voedsel direct op de vlam voor te bereiden.
Het gebruik van open vuur is schadelijk voor de filters, vormt een gevaar voor brand en moet derhalve altijd vermeden worden.
Het frituren moet altijd onder toezicht worden uitgevoerd om te voorkomen dat de olie oververhit raakt en vlam vat.
LET OP: Wanneer de kookplaat in werking is, kunnen de toegankelijke delen van de afzuigkap heet worden.
Let op! Het apparaat niet op het elektriciteitsnet aansluiten voor zolang de installatie niet volledig voltooid is.
Voor wat betreft de technische en veiligheidsmaatregelen voor de afvoer van de dampen moeten de eisen van de regelgeving van de plaatselijke bevoegde

instanties strikt in acht worden genomen.
De aangezogen lucht mag niet geleid worden in een kanaal dat ook gebruikt wordt voor het afvoeren van rookgassen van apparaten die functioneren op gas of andere brandstoffen.
De afzuigkap nooit gebruiken zonder het correct gemonteerde rooster!

Gebruik alleen de met het product voor de installatie geleverde bevestigingsschroeven of, indien deze niet geleverd zijn, koop het correcte type schroef. Gebruik een correcte lengte voor de schroeven zoals beschreven in de handleiding voor installatie.
Wanneer de afzuigkap gelijktijdig functioneert met apparaten die gevoed worden door een andere energie dan elektriciteit, mag de negatieve druk in de ruimte de 4Pa (4 x 10-5 bar) niet overschrijden.

Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese Richtlijn 212/19/EG, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) - (Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA)) Door er zorg voor te dragen dat dit apparaat op de correcte manier wordt verwijderd, draagt de gebruiker bij aan het voorkomen van potentieel negatieve consequenties voor het milieu en de gezondheid.

Het symbool ▬ op het product of op de begeleidende papieren geeft aan dat dit product niet behandeld mag worden als huishoudelijk afval maar ingeleverd moet worden bij een erkend inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Verwerk het product in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving voor afvalverwijdering. Voor meer informatie over de verwerking, het hergebruik en de recycling van dit product contact opnemen met de plaatselijke instantie voor de inzameling van huishoudelijke apparaten of de winkel waar het product is aangekocht.

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

- Veiligheid: CEI/EN 60335-1; CEI/EN 60335-2-6, CEI/EN 60335-2-31, CEI/EN 62233.
- Prestaties: CEI/EN 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; CEI/EN 60704-1; CEI/EN 60704-2-13; CEI/EN 60704-3; ISO 3741; EN 50564; CEI 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; CEI/EN 61000-3-3; CEI/EN 61000-3-12. Suggesties voor een correct gebruik om de gevolgen voor het milieu te verminderen: Wanneer u begint de koken de afzuigkap op de minimale snelheid inschakelen en hem ook na het einde van de bereiding enkele minuten ingeschakeld laten. De snelheid alleen verhogen in geval van een grote hoeveelheid stoom en rook en gebruik de functie booster alleen in extreme gevallen. Om het systeem voor de geurbeperking efficiënt te behouden moet(en), wanneer nodig, het/de koolstoffilter(s) vervangen worden. Voor het efficiënt behouden van het vetfilter moet dit, wanneer noodzakelijk, gereinigd worden. Om de efficiëntie te optimaliseren en de geluidsemissies te beperken, is het raadzaam de in deze handleiding aangegeven maximale diameter voor het leidingensysteem te gebruiken.

2. Het gebruik

Gebruik van de kookplaat

Het kooksysteem op inductie is gebaseerd op het fysische verschijnsel van magnetische inductie. De voornaamste eigenschap van dit systeem is de directe overdracht van energie van de generator naar de pan.

Voordelen:

In vergelijking met elektrische kookplaten is uw inductiekookplaat:

- Veiliger: lagere temperatuur op het glazen oppervlak.

- Sneller: kortere verwarmingstijden van het voedsel.

- Preciezer: de kookplaat reageert onmiddellijk op uw commando's.

- Efficiënter: 90% van de geabsorbeerde energie wordt omgezet in warmte. Bovendien wordt de warmteoverdracht onmiddellijk onderbroken zodra de pan van de kookplaat verwijderd wordt en wordt zo onnodig warmteverlies voorkomen.

2.1 Recipiënten voor het koken

Gebruik alleen pannen met het symbool

Belangrijk:

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

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

2.1.1 Recipiënten reeds in uw bezit

Koken op inductie maakt gebruik van magnetisme om warmte te genereren. De recipiënten moeten derhalve ijzer bevatten. Met een eenvoudige magneet kunt u controleren of het materiaal van de pan magnetisch is. Wanneer ze als niet-magnetisch worden bevonden, zijn de pannen niet geschikt.

2.1.2 Aanbevolen diameters voor de bodem van de pan

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

Raadpleeg het geïllustreerde deel van deze handleiding om te controleren welke diameter pan op elke afzonderlijke zone gebruikt moet worden.

2.2 Energiebesparing

Voor het verkrijgen van de beste resultaat raden wij aan:

- Braadpannen en pannen te gebruiken met een diameter van de bodem die gelijk is aan die van de kookzone.
- Alleen pannen en braadpannen met een vlakke bodem te gebruiken.
- Indien mogelijk de deksels tijdens het koken op de pannen te houden.
- Groenten, aardappelen, enz. te koken met een kleine hoeveelheid water om de bereidingstijd te beperken.
- De snelkookpan te gebruiken om het energieverbruik en kooktijd verder te beperken.
- De pan in het midden van de op de plaat aangegeven kookzone te plaatsen.

Gebruik van de afzuigkap

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

Extractie-vorm

Afb.7

De dampen worden naar buiten afgevoerd door middel van een reeks leidingen (apart aan te schaffen) bevestigd op de meegeleverde flensaansluiting.

De diameter van het afvoerkanaal moet gelijk zijn aan de diameter van de aansluitring:

- in geval van rechthoekige uitgang 222 x 89 mm
- in geval van ronde uitgang Ø 150 mm (*)

Raadpleeg voor meer informatie de pagina met betrekking tot de accessoires van de afzuigversie in het geïllustreerde deel van deze handleiding.

Afb.7c

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

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

In deze gevallen aanvaarden wij derhalve geen enkele aansprakelijkheid.

! Gebruik een zo kort mogelijke leiding.

! Gebruik een leiding met zo weinig mogelijk bochten (maximale hoek van de bocht: 90°).

! Vermijd drastische wijzigingen in de doorsnede van de leiding.

Filtratie-vorm

Afb.8

De aangezogen lucht wordt na filtratie door speciale vetfilters en geurbeperkende filters weer in de ruimte geleid.

Het product wordt geleverd met alle elementen noodzakelijk voor een standaardinstallatie, met de luchtuitlaat aan de voorzijde van de plint van het meubel.

Het product is uitgerust met vier filtersets die de geuren opvangen dankzij de actieve kool.

De actieve kool is opgenomen in een matrix van gebonden textielvlies die de kool gemakkelijk en volledig bereikbaar maakt voor de onzuiverheden en een groot absorptie-oppervlak vormt.

Raadpleeg voor meer informatie de pagina met betrekking tot de accessoires van de filterversie (in het geïllustreerde deel van deze handleiding).

afb. 13b

Raadpleeg de websites www.elica.com en www.shop.elica.com om het volledige scala van beschikbare kits te controleren en om verschillende installaties uit te kunnen voeren in zowel de filter- als de afzuigversie.

3. Het installeren

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

Het apparaat is vervaardigd voor inbouw in een 2-6 cm dik werkblad in geval van opbouwinstallatie; een verzonken installatie vereist een 2,5-6 cm dik werkblad.

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

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

⚠ 3.1 Elektrische aansluiting

Afb. 3

- Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- De installatie moet worden uitgevoerd door professioneel gekwalificeerd personeel dat op de hoogte moet zijn van de van kracht zijnde veiligheids- en installatievoorschriften.
- De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid af voor letsel aan personen of dieren en voor materiële schade die het gevolg zijn van de niet-naleving van de in dit hoofdstuk beschreven richtlijnen.
- De voedingskabel moet voldoende lang zijn om de kookplaat uit het werkblad te kunnen verwijderen.
- Verzeker u ervan dat de spanning aangegeven op het typeplaatje op de onderzijde van het apparaat overeenkomt met die van de woning waar het apparaat geïnstalleerd zal worden.
- Geen verlengsnoeren gebruiken.
- De aarding is wettelijk verplicht.
- De elektrische aardgeleider moet 2 cm langer zijn dan de andere geleiders.
- In het geval dat het apparaat niet is uitgerust met een voedingskabel, gebruik dan een kabel met een minimale doorsnede van de geleiders van 2,5 mm2 voor vermogens tot 7200 watt; voor hogere vermogens moet de doorsnede 4 mm2 zijn).
- Op geen enkel punt van de kabel mag de temperatuur 50°C hoger zijn dan de omgevingstemperatuur.
- Het apparaat is bedoeld om permanent aangesloten te zijn op het elektriciteitsnet; daarom moet de verbinding met de vaste netvoeding worden uitgevoerd door middel van een meerpolige schakelaar volgens norm, die de volledige ontkoppeling van de netvoeding garandeert onder de omstandigheden van de overspanningscategorie III en die na de installatie gemakkelijk bereikbaar moet zijn.

Let op! Voordat u het circuit weer op het voedingsnet aansluit en de goede werking ervan controleert, moet altijd eerst gecontroleerd worden of de netkabel correct gemonteerd is.
Let op! De vervanging van de verbindingskabel moet worden uitgevoerd door de erkende technische servicedienst of door een persoon met een soortgelijke deskundigheid.

Opmerking : het product is uitgerust met de functie Power Limitator door middel waarvan een maximale drempel voor kW-absorptie kan worden ingesteld.
De instelling moet worden uitgevoerd op het moment van aansluiting van het product op het elektriciteitsnet of de heraansluiting van het elektriciteitsnet zelf (binnen 2 minuten).
Raadpleeg het deel Werking van deze handleiding voor de instelvolgorde van de Power Limitator.

3.2 Montage

Voordat u begint met de installatie:

- Na het uitpakken van het product controleren of het niet beschadigd is tijdens het transport en in geval van problemen, alvorens verder te gaan met de installatie, contact opnemen met uw leverancier of de klantenservice.
- Controleer of het gekochte product de juiste afmetingen heeft voor de gekozen installatiezone.
- Controleer of de verpakking (om transportredenen) aanvullend materiaal bevat (zoals bijvoorbeeld zakjes met schroeven, de garantie enz.); dit moet eventueel verwijderd en bewaard worden.
- Controleer ook of er in de nabijheid van de installatiezone een stopcontact beschikbaar is.

Voorbereiding van het meubel voor de inbouw:

- Het product mag niet geïnstalleerd worden boven koelapparatuur, vaatwasmachines, fornuizen, ovens, wasmachine en wasdrogers.
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden in het meubel uit en verwijder alle houtkrullen en zaagsel voordat de kookplaat geplaatst wordt.

- om de installatie van de filterversie te optimaliseren, wordt aangeraden om in de plint een gleuf aan te brengen en daarin een in de handel verkrijgbaar rooster te plaatsen

BELANGRIJK: gebruik een één-component lijmkit **(S)**, met een thermische weerstand tot aan 250°;
voorafgaand op de installatie moeten de te verlijmen oppervlakken zorgvuldig gereinigd worden en moeten alle stoffen, die de hechting zouden kunnen aantasten, verwijderd worden
(bijv.: losmiddelen, conserveringsmiddelen, vetten, oliën, poeders, oude lijmresten, enz.);
de kit moet gelijkmatig over de gehele omtrek van de lijst verdeeld worden;
na het verlijmen de kit gedurende ongeveer 24 uur laten opdrogen.

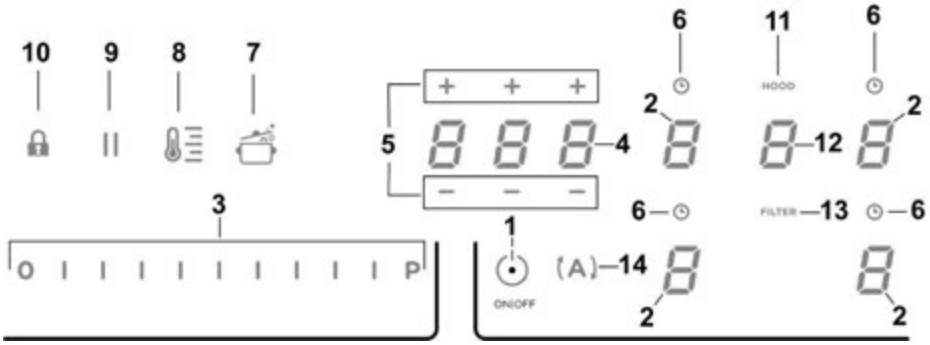
Afb. 1b

LET OP! De ontbrekende installatie van schroeven en bevestingselementen, zoals voorzien in deze instructies, kan gevaren van elektrische aard veroorzaken.
Opmerking: voor een correcte installatie van het product is het raadzaam de leidingen te omwikkelen met een kleefstof met de volgende kenmerken:
- elastische folie van zachte PVC, met hechtmiddel op basis van acrylaat
- moet voldoen aan de norm DIN EN 60454
- vlamvertragend
- uitstekende weerstand tegen veroudering
- bestand tegen temperatuurwisselingen
- bruikbaar bij lage temperaturen

4. Werking

Bedieningspaneel

Opmerking: Voor het selecteren van de commando's is het voldoende om het overeenkomstige symbool aan te raken (erop te drukken).



Toetsen / Display

1. **ON/OFF** van de kookplaat/afzuigkap
2. Selectie kookzone

   Display kookzone
3. Verhogen/verlagen Power Level [Vermogensniveau] en Aanzuigvermogen
   Weergave Power Level [Vermogensniveau] en Aanzuigvermogen
4. Activering Timer “STAND_ALONE” [Onafhankelijke timer]
   Display : Timer “STAND_ALONE [Onafhankelijke timer]” / Timer Kookzones
5. Verhogen/verlagen tijd Timer “STAND_ALONE [Onafhankelijke timer]” / Timer Kookzones
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 Verzadiging Filters
12. Selectie/Activering afzuigkap
    Display Afzuigkap

    Display verzadiging Koolstoffilter/Keramisch filter - Vetfilter
13. Reset Verzadiging Filters
14. Activering functie automatische afzuigkap

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Belangrijk informatie alvorens te beginnen:
Bij het ontwerp van alle functies van deze kookplaat is voldaan aan de meest strenge veiligheidsnormen.
Derhalve:

• Worden bepaalde functies niet geactiveerd, of worden ze automatisch gedeactiveerd, wanneer er geen pannen aanwezig zijn op de kookzones of wanneer ze niet goed geplaatst zijn.

• In andere gevallen worden de geactiveerde functies na enkele seconden automatisch gedeactiveerd wanneer de geselecteerde functie een instelling behoeft die echter niet wordt ingevoerd (bijv.: **"Kookplaat inschakelen"** zonder **"Selecteer kookzone"** en de **"Bedrijfstemperatuur",** of de **"Functie Lock"** of de **"Timer"**).

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

Display kookzone
op de displays van de kookzones wordt weergegeven:

Kookzone ingeschakeld	0
Power Level [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 Child Lock [Kinderslot] actief	L
Functie Pauze [Kinderslot] actief	II
Functie Automatic Heat UP [Automatische opwarming] actief	A

Kenmerken van de kookplaat

● **Safe Activation [Veilige inschakeling]**
Het product wordt alleen geactiveerd in aanwezigheid van pannen op de kookzones: het verwarmingsproces wordt niet geactiveerd of wordt onderbroken in geval van afwezigheid of verwijdering van de pannen.

● **Pot Detector [Pannendetector]**
Het product detecteert automatisch de aanwezigheid van pannen op de kookzones.

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

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

Werking
Opmerking: Voor de activering van de functies moet allereerst de gewenste zone geactiveerd worden

● **Inschakeling**
Druk kort op (raak aan) **ON/OFF (1)** kookplaat/afzuigkap:
het symbool ⏻ wordt verlicht;
door te blijven drukken**, worden alle beschikbare functies voor enkele ogenblikken weergegeven**, vervolgens **blijven alleen de voornaamste functies actief; de andere functies kunnen gebruikt worden, en worden later geactiveerd, tijdens het gebruik van het apparaat.**

BELANGRIJK:
alle beschikbare functies worden gematigd verlicht; de verlichting wordt pas sterker op het moment van activering van de functies.

Druk nogmaals op ⏻ om uit te schakelen
Opmerking: Deze functie heeft voorrang op alle andere functies.

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

● **Power Level [Vermogensniveau]**
De kookplaat is uitgerust met 9 vermogensniveaus
Raak de **Selectiebalk (3)** aan en verschuif de vingers:
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)

● **Power Booster [Vermogensboost]**
Het product is voorzien van een extra vermogensniveau (hoger dan het niveau 9), dat 5 minuten actief blijft, waarna het vermogen terugkeert naar het eerder gebruikte niveau.

Raak de **Selectiebalk (3)** aan en verschuif de vingers (voorbij het niveau 9) om de Power Booster [Vermogensboost] te activeren

Het niveau Power Booster [Vermogensboost] wordt in de zone Selectie/Display (2) aangegeven met het symbool "P"

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

Activering:

• druk op **(10)**

Herhaal dezelfde handeling voor de deactivering.
Let op : wanneer met actieve Key Lock [Toetsenvergrendeling] gedrukt wordt op een willekeurige andere functie, zal het symbool knipperen om aan te geven dat de functie gebruikt wordt en eventueel gedeactiveerd moet worden om op de kookplaat te kunnen handelen.

● **Automatic Heat UP [Automatische opwarming]**
Door middel van de functie Automatic Heat UP [Automatische opwarming] is het mogelijk om het ingestelde vermogen sneller naar de bijbehorende waarde te brengen; deze functie biedt het voordeel van een sneller kookproces, zonder het risico voor aanbranden van de levensmiddelen omdat de temperatuur het ingestelde niveau niet zal overschrijden. Deze functie is beschikbaar voor de vermogensniveaus 1 - 8.

Activering:

• druk bij ingeschakelde kookzone op **(7)**
• op het Display **(2)** wordt een knipperende "A" weergegeven, afgewisseld met op de kookzone ingestelde vermogen

Wanneer het vermogensniveau van de kookzone verhoogd wordt: blijft de functie Automatic Heat Up [Automatische opwarming] actief met de nieuwe temperatuurinstelling;
Wanneer het vermogensniveau van de kookzone verlaagd wordt: wordt de functie Automatic Heat Up [Automatische opwarming] gedeactiveerd.

Let op : wanneer tegelijkertijd een andere kookzone geselecteerd wordt, wordt het symbool **(7)** opnieuw verlicht met matige sterkte en kan de functie dus ook voor deze zone geactiveerd worden; de functie blijft in ieder geval actief in de zone waarop hij reeds in ingesteld, zoals aangegeven op het Display **(2)**

● **Temperature Manager (Verwarmingsfunctie) - [Temperatuurbeheer - Verwarmingsfunctie]**
Temperature Manager is een regelfunctie door middel waarvan de warmte op een constante temperatuur gehandhaafd kan worden, op een geoptimaliseerd vermogen tussen 0 en 1; ideaal voor het warm houden van reeds gare gerechten. De functie Temperature Manager wordt geactiveerd met één druk op de toets
Op het display **(2)** van de met Temperature Manager functionerende kookzone verschijnt het symbool

Let op : wanneer tegelijkertijd een andere kookzone geselecteerd wordt, wordt het symbool **(8)** opnieuw verlicht met matige sterkte en kan de functie dus ook voor deze zone geactiveerd worden; de functie blijft in ieder geval actief in de zone waarop hij reeds in ingesteld, zoals aangegeven op het Display **(2)**

• Druk voor de deactivering en uitschakeling nogmaals op (8) , tot het op **Display (2)** weergegeven niveau wordt gebracht naar "".

Let op : wanneer er meerdere zones zijn die in Temperature Manager (Verwarmingsfunctie) functioneren, selecteer dan eerst de gewenste zone door middel van de zone **Selectie (2)** ;

de functie kan ook gedeactiveerd worden door op de **Selectiebalk (3)** het **Power Level [Vermogensniveau]** terug te brengen naar "0".

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

Activering:

- druk op "II" **(9)**
- er wordt een knipperende "II" weergegeven op de displays **(2)**

Voor de deactivering van de functie:

- druk op II **(9)**
  de **Selectiebalk (3)** wordt verlicht
- druk op/verschuif de vingers op de **Selectiebalk (3)** om de functie te deactiveren

Let op : de deactivering hersteld naar de conditie van de kookplaat van voor de pauze: de kookplaat blijft functioneren met de eerder gemaakte instellingen.

Let op : wanneer de **Functie Pauze** na 10 minuten niet gedeactiveerd wordt, zal de kookplaat automatisch uitschakelen.

Opmerking: de **Functie Pauze** is niet van invloed op de afzuigfunctie

● **Timer "STAND ALONE" [Onafhankelijke timer]**
De functie Timer is een countdown die onafhankelijk is van de kookzones (en van de afzuigzone).
De Timer wordt geactiveerd door te drukken op de **Zone/Display (4)**

Gebruik de symbolen − + **(5)** om de duur van de **Timer** in te stellen, weergegeven in de **Zone/Display (4)**
Opmerking : wacht 10 seconden zonder op andere toetsen te drukken om de countdown te starten.

Het formaat van de Timer is 0.00
- 0. voor de uren
- 00 voor de minuten

Opmerking: de timer kan worden ingesteld tot maximaal 1 uur en 59 minuten

In de **Zone/Display (4)** wordt de resterende tijd weergegeven; aan het einde van de countdown wordt een geluidssignaal afgegeven

Opmerking : de weergave van de countdown met een resterende tijd van minder dan 10 minuten heeft het volgende formaat
- 0. minuten
- 00 seconden

met een vast verlicht punt

Voor het uitschakelen van de Timer:
- selecteer **Zone/Display (4)**

• stel de duur van de **Timer** in op 000, door middel van − + **(5)**

● **Timer Kookzones**
De functie Timer Kookzones is een countdown die voor elke kookzone, ook gelijktijdig, kan worden ingesteld
Aan het einde van de ingestelde duur worden de kookzones automatisch uitgeschakeld en wordt de gebruiker gewaarschuwd met een geluidssignaal.

Activering van de functie Timer Kookzones

• Raak de zone **Selectie/Display (2)** aan (druk op)
(power level 10)

• Druk op ◷ **(6)** van de betreffende kookzone

• Gebruik de symbolen − + **(5)** om de duur van de Timer in te stellen; deze wordt weergegeven in de **Zone/Display (4);**

tijdens de instelling zal het symbool ◷ **(6)** knipperen

Opmerking : wacht 10 seconden zonder op andere toetsen te drukken om de Timer Kookzones te starten.
Opmerking : druk nogmaals, deze keer lang, op ◷ **(6)** om de Timer van de kookzone te resetten

De handeling kan naar wens op meerdere kookzones herhaald worden.

Let op : elke kookzone kan een andere Timer ingesteld hebben, op display **(4)** verschijnt de countdown van de momenteel geselecteerde kookzone; is er geen kookzone geselecteerd, dan wordt met druk op Display **(4)** de countdown van de Timer "STAND-ALONE" weergegeven.

De manier van weergave van de countdown is gelijk aan die van de Timer "STAND-ALONE" (zie vorige paragraaf Timer "STAND ALONE [Onafhankelijke timer])

Wanneer de timer de countdown voltooit, wordt een geluidssignaal afgegeven en wordt de kookzone uitgeschakeld.

Voor de uitschakeling van de Timer:

• selecteer de kookzone **(2)**

• stel de duur van de Timer in op 000, door middel van − + **(5)**.

● **Power Limitation**

Door middel van de functie Power Limitation kan de werking van het product zo worden ingesteld dat het maximale stroomverbruik van alle actieve kookzones wordt beperkt en het totale stroomverbruik van de kookplaat de ingestelde maximale waarde niet overschrijdt.

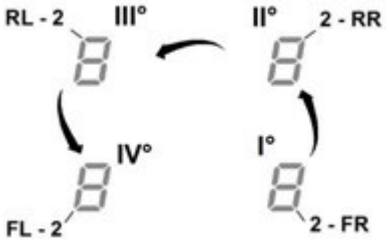
Opmerking: de instelling moet worden uitgevoerd met de uitgeschakelde kookplaat, **zonder** te drukken op de toets ● **ON/ OFF(1)**, op het moment van aansluiting van de kookplaat op het elektriciteitsnet of bij de nieuwe aansluiting van het elektriciteitsnet, binnen 2 minuten.

Voor de instelling van de Power Limitation:

- druk op (A)

(de toets knippert, alleen gedurende de eerste 2 minuten dat het product elektrisch gevoed wordt)

- houd (A) ingedrukt en druk, één voor één, op alle zones voor **Selectie/Display (2)** van de kookzones, te beginnen met de zone rechtsvoor (**FR**) en met de wijzers van de klok mee



- bij elke druk wordt er een kort geluidssignaal afgegeven

- nadat gedrukt is op **alle Displays (2),** kan de toets (A) worden losgelaten

op dit punt:

- toont **Display (2) van de zone linksachter (RL)** op volgorde afwisselend de symbolen "**C**" en "**0**", om aan te geven dat de instelling kan worden uitgevoerd:

selecteer het Display **(2-RL)**

schuif vervolgens over de **Selectiebalk (3)**, tot op het Display de symbolen "**C**" en "**8**" worden weergegeven,

op het Display (**2-FL)** wordt de huidige instelling weergegeven**

0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** de standaardinstelling is gelijk aan 7,4 KW

Druk, om de instelling van de Power Limitation te wijzigen,

- op **Display (2) van de zone linksvoor (FL)**

- schuif vervolgens over de **Selectiebalk (3)** om de nieuwe instelling te selecteren

- druk, om de gemaakte keuze op te slaan, gedurende 2 seconden op de toets ● **ON/OFF (1),**; er wordt een lang geluidssignaal afgegeven ter bevestiging van de uitgevoerde instelling

● **Bridge Zones**

De kookzones aan dankzij de functie Bridge, in staat om gecombineerd te werken en zo één enkele zone met hetzelfde vermogensniveau te creëren. Deze functie staat toe om, in geval van zeer grote pannen en platen, een gelijkmatige bereiding te verkrijgen.

Het is mogelijk om de voorste kookzone "**Master**" te gebruiken in combinatie met de overeenkomstige "**Secundaire**" kookzone aan de achterzijde

(raadpleeg het geïllustreerde deel van deze handleiding om te controleren voor welke zones deze functie geactiveerd kan worden).

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 "** **"**
- door middel van de **Selectiebalk (3) kan het Werkingsniveau (vermogen) worden ingesteld,** weergegeven op het **Display (2)** van de kookzone "**Master**"

- voor de deactivering van de **Functie Bridge** is het voldoende de activeringsprocedure te herhalen

Opmerking: de **Timer Kookzones**, geactiveerd tijdens de functie Bridge, heeft de automatische uitschakeling van beide kookzones tot gevolg omdat ze in dit geval beschouwd worden als één enkele gecombineerde zone.

GEBRUIK VAN DE AFZUIGKAP

● **Inschakeling**
Druk kort op (raak aan) **ON/OFF (1)** kookplaat/afzuigkap:
het symbool wordt verlicht;
door te blijven drukken**, worden alle beschikbare functies voor enkele ogenblikken weergegeven**, vervolgens **blijven alleen de voornaamste functies actief; de andere functies kunnen gebruikt worden, en worden later geactiveerd, tijdens het gebruik van het apparaat.**

BELANGRIJK:
alle beschikbare functies worden gematigd verlicht; de verlichting wordt pas sterker op het moment van activering van de functies.

Druk nogmaals op om uit te schakelen
Opmerking: Deze functie heeft voorrang op alle andere functies.

● **Inschakeling van de afzuigkap:**
Raak (druk) de **Selectiezone (12)** aan om de afzuigkap te activeren

● **Aanzuigsnelheid (vermogen):**
De afzuigkap heeft 3 niveaus voor aanzuigsnelheid (vermogen)
Raak de **Selectiebalk (3)** aan en verschuif de vingers:
naar rechts om het vermogensniveau te verhogen;
naar links om het vermogensniveau te verlagen.

Het ingestelde vermogensniveau wordt weergegeven in de zone 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 (12)** 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 (12)** 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"

● **Automatische werking**
De kap wordt ingeschakeld op de meest geschikte snelheid en past het aanzuigvermogen aan op het maximale in de kookzones gebruikte bereidingsniveau.
Wanneer de kookzones worden uitgeschakeld, zal de afzuigkap zijn aanzuigsnelheid aanpassen door deze geleidelijk te verminderen, om de resterende dampen en geuren af te voeren.

Voor de activering van deze functie:
Druk op **(A) (14)**

Herhaal dezelfde handeling voor de deactivering.

Let op : wanneer tijdens de automatische werking op de **Selectiebalk (3)** de **snelheden van 1 tot 3** worden geselecteerd, wordt de automatische werking onderbroken; wanneer in plaats daarvan de **Power Booster [Vermogensboost]** worden geselecteerd, wordt de automatische werking aan het einde van de timing hervat; het symbool "(A)" blijft ondertussen knipperen.

Opmerking: wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld terwijl de **Automatische werking** actief is, zal de uitschakeling van de afzuigkap automatisch en geleidelijk plaatsvinden.

● **Indicator verzadiging filters**
De kap geeft aan wanneer het noodzakelijk is om het onderhoud van de filters uit te voeren:

Koolstof/Keramisch geurfilter
"FILTER"(**13**) gaat branden

Vetfilter
"FILTER"(**13**) knippert

Opmerking: deze functie is standaard gedeactiveerd (raadpleeg voor de activering paragraaf "Activering indicator verzadiging filters")

● **Reset verzadiging filters**
Druk, na het uitvoeren van het onderhoud van de filters (vetfilter en/of koolstof/keramisch filter) lang op "FILTER" **(13)** ;

"FILTER"**(13)** gaat uit en de telling van de indicator wordt opnieuw gestart.

● **Activering indicator verzadiging filters**

Deze indicator is normaal gesproken gedeactiveerd.
Ga voor zijn activering als volgt te werk:

- schakel de kookplaatafzuiging in door middel van ⏻;
- druk met de uitgeschakelde afzuigmotor en kookzones op de **Selectiezone (12)**
- druk lang op "HOOD" **(11)** tot op **Display (12)** de afwisselend knipperende letters **"F" – "G"** verschijnen

F = koolstof/keramisch geurfilter
G = vetfilter

Koolstof/Keramisch geurfilter

- druk op **Display (12)** op het moment dat de letter "**F**" verschijnt
- druk op "FILTER" **(13)** – knipperende indicator
- druk nogmaals lang op "HOOD" **(11) om de activering van de indicator koolstof/keramisch geurfilter te bevestigen**

Vetfilter

- druk op **Display (12)** op het moment dat de letter "**G**" verschijnt
- druk op "FILTER" **(13)** – vast brandend lampje
- druk nogmaals lang op "HOOD" **(11) om de activering van de indicator vetfilter te bevestigen**

Het apparaat is voorbereid om gebruikt te worden in combinatie met een SET Window-sensor (niet door de fabrikant geleverd).

Wanneer de SET Window-sensor geïnstalleerd wordt (alleen bij gebruik van de AFZUIGMODUS), zal de luchtafzuiging worden onderbroken telkens wanneer het venster van de ruimte, waarop de SET is gemonteerd, gesloten is.

- **De elektrische aansluiting van de SET op het apparaat moet worden uitgevoerd door technisch gekwalificeerd en gespecialiseerd personeel.**

- **De SET moet afzonderlijk gecertificeerd worden in overeenstemming met de veiligheidsnormen van toepassing op het onderdeel en met zijn gebruik met het apparaat. De installatie moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende normen voor huishoudelijke systemen.**

OPGELET:

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

4.1 Vermogenstabel

Vermogensniveau		Soort bereiding	Gebruik (de indicatie hangt af van de ervaringen en de bereidingsgewoonten)
Max vermogen	Boost	Snel verwarmen	Ideaal om in korte tijd de temperatuur van het voedsel te verhogen tot het kookpunt, in het geval van water, of snel kookvocht te verwarmen
	8-9	Bakken - koken	deaal om aan te braden, een bereiding te starten, diepvriesproducten te bakken, water snel aan de kook te brengen.
Hoog vermogen	7-8	Aanbraden - fruiten - koken - grillen	Ideaal om te fruiten, vocht aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende korte tijd, 5-10 minuten).
	6-7	Aanbraden - koken - laten sudderen - fruiten – grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende gemiddelde tijd, 10-20 minuten), accessoires voorwarmen
Gemiddeld vermogen	4-5	Koken - laten sudderen - fruiten – grillen	Ideaal om te laden sudderen, vocht heel zachtjes aan de kook te houden, koken (gedurende lange tijd). Afmaken van de pasta (mantecare).
	3-4	Koken - laten pruttelen - inkoken - smeuïg maken	Ideaal voor langdurige bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk), pasta afmaken, smeuïg maken (mantecare).
	2-3	Koken - laten pruttelen - inkoken - smeuïg maken	IIdeaal voor langdurige bereidingen (hoeveelheden kleiner dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) in bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk).
Laag vermogen	1-2	Smelten – ontdooien – warm houden - smeuïg maken	Ideaal om boter zacht te maken, voorzichtig chocolade te smelten; producten van kleine afmetingen te ontdooien
	1	Smelten – ontdooien – warm houden - smeuïg maken	Ideaal om kleine hoeveelheden voedsel warm te houden die nèt bereid zijn of om schalen op temperatuur te houden en risotto's smeuïg te maken.
OFF	Vermogen nul	Steunoppervlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door H-L-O)

4.2 Bereidingstabel

Categoriën levensmiddelen	Gerechten of bereidingswijzes	Vermogensniveau en voortgang bereiding			
		Eerste fase	Vermogen	Tweede fase	Vermogen
Pasta, rijst	Verse pasta	Verwarming van het water	Booster-9	Koken van de pasta en aan de kook houden	7-8
	Gedroogde pasta	Verwarming van het water	Booster-9	Koken van de pasta en aan de kook houden	7-8
	Gekookte rijst	Verwarming van het water	Booster-9	Koken van de rijst en aan de kook houden	5-6
	Risotto	Licht fruiten en roosteren	7-8	Bereiding	4-5
Groenten, peulvruchten	Gekookt	Verwarming van het water	Booster-9	Koken	6-7
	Gebakken	Verwarming van de olie	9	Bakken, frituren	8-9
	Sauteren	Verwarming van het accessoire	7-8	Bereiding	6-7
	Stoofschotels	Verwarming van het accessoire	7-8	Bereiding	3-4
	Licht gefruite gerechten	Verwarming van het accessoire	7-8	Bruin korstje geven aan licht gefruite gerechten	7-8
Vlees	Braadstuk	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	3-4
	Aan het spit	Voorverwarming van de pan	7-8	Grillen aan beide zijden	7-8
	Aanbraden	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	4-5
	Gestoofde gerechten	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	3-4
Pesce	Aan het spit	Voorverwarming van de pan	7-8	Bereiding	7-8
	Gestoofde gerechten	Bruin korstje geven aan vlees met olie (indien met boter vermogen 6)	7-8	Bereiding	3-4
	Gebakken/ gefrituurd	Verwarming van de olie of het vet	8-9	Bakken/frituren	7-8
Uova	Gebakken	Verwarming van de pan met boter of vet	6	Bereiding	6-7
	Omelet	Verwarming van de pan met boter of vet	6	Bereiding	5-6
	Zacht/hard gekookt	Verwarming van het water	Booster-9	Bereiding	5-6
	Pannenkoek	Verwarming van de pan met boter	6	Bereiding	6-7
Salse	Tomaat	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	6-7	Bereiding	3-4
	Ragout	Aanbraden met olie (indien met boter vermogen 6)	6-7	Bereiding	3-4
	Bechamelsaus	Voorbereiding van de basis (boter smelten en meel toevoegen)	5-6	Zachtjes aan de kook brengen	3-4
Dolci, creme	Banketbakkers-crème	Melk aan de kook brengen	4-5	Zachtjes aan de kook houden	4-5
	Puddinkjes	Melk aan de kook brengen	4-5	Zachtjes aan de kook houden	2-3
	Rijs met melk	Melk verwarmen	5-6	Zachtjes aan de kook houden	2-3

5. Onderhoud

Onderhoud van de kookplaat

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

5.1 Schoonmaak

De kookplaat moet na ieder gebruik gereinigd worden.

Belangrijk:
Gebruik geen schuursponsjes of metalen sponsjes. Deze zouden na verloop van tijd het glas kunnen beschadigen.
Gebruik geen chemische en irriterende reinigingsmiddelen, zoals ovenspray of vlekkenmiddelen.

Na elk gebruik de kookplaat af laten koelen en reinigen om aangekoekt vuil en vlekken van gemorst voedsel te verwijderen.
Suiker of levensmiddelen met een hoog suikergehalte beschadigen de kookplaat en moeten onmiddellijk worden verwijderd.
Zout, suiker en zand kunnen krassen veroorzaken op het glazen oppervlak.
Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of specifieke producten voor het reinigen van de kookplaat (volg de aanwijzingen van de fabrikant).
GEEN STOOMREINIGER GEBRUIKEN!!!
Belangrijk:
In geval er per ongeluk grote hoeveelheden vloeistof uit de pannen wordt gemorst, is het mogelijk in te grijpen door middel van het afvoerventiel op de onderste achterzijde van het apparaat om alle resten te verwijderen en een reiniging met de hoogste hygiënische veiligheid uit te voeren.
afb. 16

Voor een nog volledige en grondiger reiniging is het mogelijk de onderste bak volledig te verwijderen.
afb. 18a - 18b

Onderhoud van de afzuigkap

Reiniging

Gebruik voor de reiniging **UITSLUITEND** een met neutrale reinigingsmiddelen bevochtigde doek. **GEEN GEREEDSCHAP OF INSTRUMENTEN GEBRUIKEN VOOR DE REINIGING!**
Vermijd het gebruik van producten die schurende stoffen bevatten.
GEEN ALCOHOL GEBRUIKEN!

Vetfilter

Verzameld de door de bereiding vrijgegeven vetdeeltjes
Moet eenmaal per maand gereinigd worden (of wanneer het systeem voor de aanduiding van de verzadiging van de filters dit vereist) met niet-agressieve reinigingsmiddelen, met de hand of in de vaatwasser met lage temperaturen en de korte cyclus.
Het kan gebeuren dat het wassen in de vaatwasser het metalen vetfilter verkleurt maar de filtratie-eigenschappen zullen absoluut niet wijzigen.
afb. 15

Filter met actieve kool - Geplooid

(Alleen voor de Filterversie)
Vangt de door de bereiding veroorzaakte onaangename geuren op.
Het product is uitgerust met vier filtersets die de geuren opvangen dankzij de actieve kool. De actieve kool is opgenomen in een matrix van gebonden textielvlies die de kool gemakkelijk en volledig bereikbaar maakt voor de onzuiverheden en een groot absorptie-oppervlak vormt. De verzadiging van de filters met actieve kool vindt plaats na een meer of minder lange gebruiksperiode, afhankelijk van de manier van koken en de frequentie van reiniging van het vetfilter. Deze geurfilters kunnen niet geregenereerd worden en moeten vervangen worden wanneer het waarschuwingslampje gaat branden.
afb. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Het opsporen van storingen

FOUTCODE	BESCHRIJVING	MOGELIJKE OORZAKEN	OPLOSSING
E2	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld vanwege te hoge temperatuur	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld alvorens hem opnieuw te gebruiken
E3	Ongeschikt recipiënt	Verlies van de magnetische eigenschappen	Pan verwijderen
E5	Communicatieproblemen tussen gebruikersinterface en inductiemodule	De module wordt niet gevoed; de voedingskabel is niet correct aangesloten of is defect	Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet en controleer de aansluiting
Voor alle andere foutmeldingen (E … U … C …)	Contact opnemen met de technische servicedienst en de foutcode mededelen		

5.3 Klantenservice

Voordat u contact opneemt met de Servicedienst

1. Controleren of het mogelijk is het probleem zelf op te lossen met behulp van de aanwijzingen beschreven onder "Problemen oplossen".
2. Het apparaat uit- en weer inschakelen om te controleren of het probleem verholpen is.

Als de storing na het uitvoeren van deze controles nog steeds aanwezig is, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde Servicedienst.

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

El producto puede tener un aspecto estético diferente al mostrado en las ilustraciones de este manual, sin embargo, las instrucciones para el uso, mantenimiento e instalación siguen siendo las mismas.

Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier momento. En caso de venta, cesión o traslado, asegúrese de que éste permanezca junto con el producto.

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

! No realice modificaciones eléctricas al producto

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

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

Nota: Los elementos que están marcados con el símbolo "(*)" son accesorios opcionales suministrados únicamente con algunos modelos o elementos no suministrados, que deben comprarse a parte.

1. Advertencias

¡Cuidado! Siga escrupulosamente las siguientes instrucciones:

- Antes de realizar cualquier trabajo de instalación, desconecte el aparato de la red eléctrica.

- La instalación o el mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado, de conformidad con las instrucciones del fabricante y en cumplimiento de la normativa local en materia de seguridad. No repare ni sustituya ninguna parte del aparato a menos que se indique específicamente en el manual de uso.

- La instalación de la puesta a tierra del aparato es obligatoria.

- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, empotrado en el mueble, a la red eléctrica.

- Para que la instalación cumpla con las normas de seguridad vigentes, es necesario montar un interruptor de corte omnipolar homologado que asegure la desconexión completa de la red eléctrica según las condiciones de la categoría de sobretensión III, de acuerdo con las indicaciones de instalación.

- No utilice tomas eléctricas múltiples ni alargadoras eléctricos.

- Una vez finalizada la instalación, los componentes eléctricos no deberán ser accesibles al usuario.

- El equipo y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento.

- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato; procure vigilar a los niños y manténgalos a una distancia prudente, ya que las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso.

- Para los portadores de marcapasos e implantes activos es importante comprobar, antes del uso de la placa de inducción, que el implante sea compatible con el aparato.

Durante y después del uso, no toque los elementos de calentamiento del dispositivo.

Evite el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.

No coloque materiales inflamables sobre el dispositivo o en sus proximidades.

Las grasas y aceites ya utilizados son fácilmente inflamables. Supervisar la cocción de los alimentos ricos en grasas y aceites.

- Si la superficie se encuentra agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

El aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.

La cocción sin supervisión sobre una placa de cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y causar incendios.

El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.

NUNCA intente apagar el fuego con agua. En su lugar, apague el aparato y use por ejemplo una tapa o una manta ignífuga para sofocar las llamas. Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.

- No utilice limpiadoras a vapor.

- No coloque objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción ya que podrían sobrecalentarse.

- Antes de conectar el producto a la red eléctrica: verifique la placa de datos (montada en la parte inferior del aparato) para cerciorarse de que el voltaje y la potencia se correspondan con aquellos de la red eléctrica y que el enchufe sea adecuado. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.

Importante:

- Después de su uso, apague la placa de cocción por medio de su dispositivo de control sin tener en cuenta el detector de ollas.

- Evite derrames de líquidos, por lo tanto, para hervir o calentar líquidos, disminuya el suministro de calor.

- No deje los elementos de calentamiento encendidos con ollas o sartenes vacías o sin recipientes.

- Cuando se termine de cocinar, apague la zona correspondiente.

- Al cocinar, nunca utilice papel de aluminio, tampoco apoye directamente productos envasados con aluminio. - El aluminio fundiría y dañaría irreparablemente su aparato.

- Nunca caliente latas o tarros de lata de alimentos sin haberlas abierto previamente: ¡podrían explotar!

Esta advertencia aplica para todos los otros tipos de placas de cocción.

- El empleo de una potencia elevada tal como la función Booster no es adapta para el calentamiento de algunos

líquidos, como por ejemplo el aceite para freír. El calor excesivo puede ser peligroso. En estos casos se recomienda usar una potencia más baja.

- Coloque los recipientes centrados, directamente sobre la placa de cocción. Bajo ninguna circunstancia coloque otros objetos entre la olla y la placa de cocción.

- En situaciones de altas temperaturas, el aparato disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción.

Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desconecte el producto de la red eléctrica, quitando el enchufe o desconectando el interruptor general de la habilitación.

Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo.

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

Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin ninguna supervisión.

El ambiente debe disponer de ventilación adecuada, cuando la campana extractora se utiliza junto con otros aparatos de combustión de gas u otros combustibles.

La campana debe limpiarse con frecuencia tanto por dentro como por fuera (AL MENOS UNA VEZ AL MES), de todas maneras siempre se deberá cumplir con lo indicado en las instrucciones de mantenimiento.

El incumplimiento de las instrucciones de limpieza de la campana y de sustitución y limpieza de los filtros implica riesgos de incendio.

Está terminantemente prohibido cocinar alimentos con llamas libres.

El empleo de llamas libres es perjudicial para los filtros y puede originar incendios, por lo tanto, se debe evitar en cualquier circunstancia.

Se recomienda mantener constantemente bajo control la cocción de alimentos por fritura, para evitar que el aceite recalentado arda.

ATENCIÓN: Durante el funcionamiento de la placa de cocción, las partes accesibles de la campana pueden calentarse considerablemente.

¡Cuidado! No conecte el aparato a la red eléctrica antes de haber terminado la instalación por completo.

En lo que respecta a las medidas técnicas y de seguridad que deben adoptarse para la evacuación de los humos, aténgase estrictamente a lo previsto en los reglamentos de las autoridades locales competentes.

El aire aspirado no debe encauzarse en una tubería que se utiliza para la evacuación de los humos producidos por el aparato de combustión de gas o de otros combustibles.

Nunca utilice la campana si la rejilla no está montada correctamente!

Utilice únicamente los tornillos de fijación para la instalación incluidos en el suministro del producto, de no ser así, asegúrese de comprar el tipo de tornillo adecuado. Utilice tornillos de longitud correcta tal como especificado en la Guía de instalación.

Cuando la campana y los aparatos alimentados con una fuente de energía distinta a la electricidad, funcionan simultáneamente, la presión negativa en el local no debe sobrepasar los 4 Pa (4 × 10-5 bares).

Este aparato cumple los requisitos de la Directiva Europea 2012/19/CE, sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Asegurándose de que este producto se deseche correctamente, el usuario ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

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

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

- Seguridad: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Rendimiento: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Recomendaciones para la correcta utilización con el fin de limitar el impacto sobre el medio ambiente: Cuando empiece a cocinar, encienda la campana a la velocidad mínima, dejándola encendida unos minutos incluso después de terminar de cocinar. Aumente la velocidad solo si se produjera una gran cantidad de humo y vapor, accionado la función booster solamente en los casos extremos. Para que el sistema de reducción de olores, se mantenga eficiente, es preciso sustituir, cuando fuera necesario, el/los filtros de carbón. Para que el filtro de grasa se mantenga eficiente, es preciso limpiarlo cuando fuera necesario. Para optimizar la eficiencia y reducir al mínimo el ruido, utilice el diámetro máximo del sistema de canalización que figura en este manual.

2. Utilización

Uso de la placa de cocción

El sistema de cocción por inducción se basa en el fenómeno físico de la inducción magnética. La característica fundamental de este sistema es la transferencia directa de energía del generador a la olla.

Beneficios:

Comparada con las placas de cocción eléctricas, su placa de inducción es:

- Más segura: menor temperatura sobre la superficie del vidrio.

- Más rápida: tiempos menores de calentamiento de alimentos.

- Más precisa: la placa reacciona inmediatamente a los mandos

- Más eficiente: el 90% de la energía absorbida se trasforma en calor. Además, una vez que se retira la olla de la placa, la transmisión de calor se interrumpe de inmediato, evitando así pérdidas innecesarias de calor.

2.1 Recipientes para la cocción

Utilice solo ollas con el símbolo

Importante:

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

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

2.1.1 Recipientes ya existentes

La cocción por inducción utiliza el magnetismo para generar calor. Por tanto, los recipientes deben tener hierro. Se puede comprobar si el material de la olla es magnético con un simple imán. Las ollas no son adecuadas si no se detectan magnéticamente.

2.1.2 Diámetros del fondo de olla recomendados

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

Para ver el diámetro mínimo de la olla a utilizar en cada zona individual, consulte la parte ilustrada de este manual.

2.2 Ahorro energético

Para obtener mejores resultados se recomienda:

- Usar ollas y sartenes cuyo diámetro del fondo sea igual al de la zona de cocción.
- Usar únicamente ollas y sartenes con fondos planos.
- Siempre que sea posible, mantener la tapa sobre las ollas durante la cocción
- Cocinar verduras, patatas, etc. en una pequeña cantidad de agua para reducir el tiempo de cocción.
- El uso de ollas a presión reduce aún más el consumo de energía y el tiempo de cocción
- Colocar la olla en el centro de la zona de cocción dibujado en la placa.

Empleo del aspirador

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

Versión aspirante

Fig.7

Los vapores se expulsan al exterior a través de una serie de tuberías (deben comprarse a parte) fijadas a la brida de empalme incluida en el suministro.

El diámetro del tubo de descarga debe ser igual al diámetro del aro de empalme:

- en caso de salida rectangular 222 x 89 mm
- en caso de salida redonda Ø 150 mm (*)

Para más información véase la página correspondiente a los accesorios de la versión aspirante en la parte ilustrada de este manual.

Fig.7c

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

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

Por lo tanto no se acepta responsabilidad alguna por ello.

! Usar un conducto cuya longitud se la mínima indispensable.

! Usar un conducto con la menor cantidad de codos posibles (ángulo máximo del codo 90°).

! Evitar cambios bruscos de sección del conducto

Versión filtrante

Fig. 8

El aire aspirado se filtra a través de filtros específicos para grasas y filtros para olores, antes de ser reintroducido en la habitación.

El producto se entrega equipado con todo lo que se necesita para una instalación estándar con la salida de aire en la parte frontal del zócalo del mueble.

El producto está equipado con cuatro juegos de filtros que retienen los olores por medio de los carbones activados.

Los carbones activados están integrados en una matriz de tela no tejida que los vuelven fácilmente y completamente accesibles por las impuridades, creando así una elevada superficie de absorción.

Para más información véase la página correspondiente a los accesorios de la versión filtrante (en la parte ilustrada de este manual).

Fig. 13b

Consulte los sitios web www.elica.com y www.shop.elica.com para verificar la gama completa de los juegos disponibles, para poder realizar distintas instalaciones tanto en versión filtrante como aspirante.

3. Instalación

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

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

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

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

⚠ 3.1 Conexión eléctrica

Fig. 3

- Desconectar el aparato de la red eléctrica
- La instalación debe ser realizada por personal profesionalmente cualificado y con conocimiento de las normas vigentes en materia de instalación y seguridad.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad sobre las personas, animales o cosas, en caso de incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en el presente capítulo.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir el desmontaje de la placa de cocción de la encimera.
- Asegúrese de que la potencia indicada en la placa de datos, montada en la parte inferior del aparato, se corresponda a la del local en el que se va instalar.
- No utilice cables de extensión.
- La puesta a tierra es obligatoria por ley
- El cable eléctrico de puesta a tierra debe ser 2 cm más largo respecto de los otros cables
- Si el electrodoméstico no está equipado con cable de alimentación, utilice uno con sección mínima de los conductores igual a 2,5 mm2 para voltajes de hasta 7200 vatios; mientras que para voltajes superiores deben ser de 4 mm2.
- En ningún momento el cable debe alcanzar una temperatura de 50°C por encima de la temperatura ambiente.
- El aparato está diseñado para estar permanentemente conectado a la red eléctrica, por esta razón, es preciso efectuar la conexión a la red fija mediante un interruptor omnipolar homologado, que asegure la desconexión completa de la red eléctrica según las condiciones de la categoría de sobretensión III y que sea fácilmente accesible después de la instalación.

¡Cuidado! Antes de volver a conectar el circuito a la red eléctrica y verificar su correcto funcionamiento, siempre compruebe que el cable de la red haya sido correctamente instalado.

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

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

3.2 Montaje

Antes de iniciar con la instalación:

- Después de desembalar el producto verifique que no se haya dañado durante el transporte y en caso de problemas, contacte con el distribuidor o el Servicio de Atención al Cliente, antes de proceder a la instalación.
- Asegúrese de que el producto comprado sea de un tamaño adecuado para la zona de instalación escogida.
- Asegúrese de que en el interior del embalaje no hay (por motivos de transporte) materiales de embalaje (tales como bolsas con tornillos, garantías, etc.), que en su caso deberá ser quitado y guardado.
- Verifique también que cerca de la zona de instalación se encuentre disponible una toma de corriente.

Preparación del mueble para el empotrado:

- El producto no puede ser instalado encima de dispositivos de refrigeración, lavavajillas, estufas, hornos, lavadoras o secadoras.
- Realizar todos los trabajos de corte del mueble antes de montar la placa de cocción y elimine cuidadosamente las virutas o los residuos de aserrín.

- para optimizar la instalación filtrante es recomendable realizar una fisura en el zócalo donde poder introducir una rejilla comercial

IMPORTANTE: utilice un adhesivo sellador monocomponente**(S)**, con resistencia a la temperatura de hasta 250° ;
antes de realizar la instalación es preciso limpiar esmeradamente las superficies a encolar eliminando toda sustancia que pueda perjudicar el encolado (p.ej.: agente antiadherente, conservantes, grasas, aceites, polvos, residuos de viejos adhesivos etc.);
el adhesivo debe ser distribuido de modo uniforme a lo largo de todo el perímetro del marco;
tras finalizar el encolado, deje secar el adhesivo durante unas 24 horas.

Fig. 1b

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

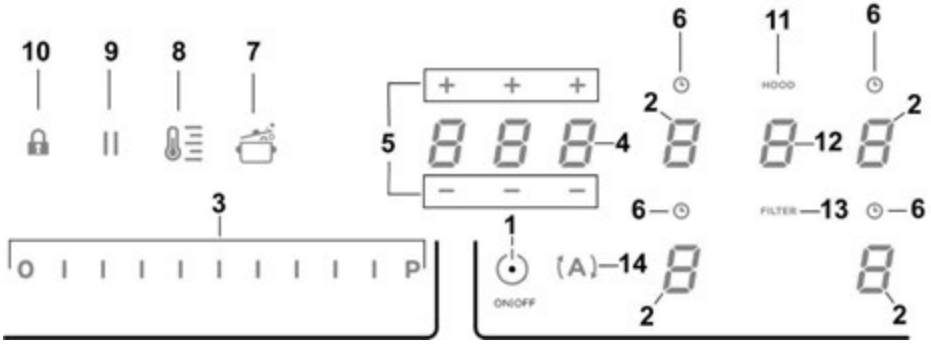
Nota: para una correcta instalación del producto es recomendable aplicar en los conductos un adhesivo con las siguientes características:

- film elástico de PVC suave, con adhesivo a base de acrilato
- que cumpla la normativa DIN EN 60454
- retardante de llama
- resistencia excelente al envejecimiento
- resistencia a los cambios de temperatura
- se puede utilizar con bajos valores de temperatura

4. Funcionamiento

Panel de control

Nota: Para seleccionar los mandos basta con tocar suavemente (presionar) los símbolos que los representan.



Teclas / Display (Pantalla)

1. **ON/OFF** de la placa de cocción/aspirador

2. Selección zona de cocción

Indicador zona de cocción

3. Aumento/Disminución Power Level (Nivel de Potencia) y Potencia de Aspiración
Visualización Power Level (Nivel de Potencia) y Potencia de Aspiración

4. Activación Timer "STAND_ALONE" (INDEPENDIENTE)
Display (Pantalla): Timer "STAND_ALONE" (INDEPENDIENTE) / Timer Zonas de cocción

5. Aumento/Disminución tiempo Timer "STAND_ALONE" (INDEPENDIENTE) / Timer Zonas de cocción

6. Activación Timer Zonas de cocción

Indicador Timer Zonas de cocción activo

7. Activación Automatic Heat Up (Calentamiento Automático)

8. Activación Temperature Manager (Gestión Temperatura) (Warming Function) (Función de calentamiento)

9. Pausa

10. Key Lock (Cerradura con llave)

11. Indicador Aspirador activo

Activación Indicador de Saturación Filtros

12. Selección/Activación aspirador
Display (Pantalla) Aspirador

Display (Pantalla) saturación Filtro carbón/cerámico – Filtro grasas

13. Reset (Reajuste) Saturación Filtros

14. Activación función automática aspirador

EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Antes de iniciar:

Todas las funciones de esta placa de cocción están diseñadas para cumplir con las más estrictas normas de seguridad.

Por esta razón:

• Algunas funciones no se activan, o bien se desactivan automáticamente en ausencia de ollas sobre la zona de cocción o cuando están colocadas de manera incorrecta.

• En otros casos, las funciones activadas se desactivan automáticamente después de pocos segundos cuando la función seleccionada requiere un ajuste adicional que no se da (por ejemplo: **"Encender la placa de cocción"** sin **"Seleccionar la zona de cocción"** y la **"Temperatura de ejercicio",** o la **"Función Lock" (Función bloqueo)** o la **"Timer"**).(Temporizador)

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

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

Display (Pantalla) zona cocción

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

Zona de cocción encendida	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indicador de calor residual)	H
Pot Detector (Detector de ollas)	u
Función Bridge activada	n
Función Temperature Manager (Gestión Temperatura) activada	c
Función Child Lock activada	L
Función Pausa activada	II
Función Automatic Heat UP (Calentamiento Automático)	A

Características de la placa

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

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

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

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

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

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

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

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

Funcionamiento

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

● **Encendido**

Presione (toque) brevemente ■ **ON/OFF (1)** placa de cocción/ aspirador: el símbolo ⏻ se ilumina; continuando a presionar**, todas las funciones disponibles se harán visibles por algunos instantes**, después**permanecerán activas solamente las principales; las otras podrán ser utilizadas, y se activarán, sucesivamente, durante el uso del dispositivo.**

IMPORTANTE :

todas las funciones disponibles resultarán iluminadas con luz de ligera intensidad, que se hará más intensa solamente en el momento que serán activadas.

Presione de nuevo ⏻ para apagar

Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

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

● **Power Level (Nivel de Potencia)**
La placa está dotada de 9 niveles de potencia
Toque y recorra con los dedos de modo prolongado 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/Display (Pantalla) (2)

● **Power Booster (Amplificador de Fuerza)**
El producto cuenta con un nivel de potencia adicional (superior al nivel 9), que permanece activo durante 5 minutos, sucesivamente la potencia regresa al nivel que se estaba usando anteriormente.

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la **Barra de selección (3)** (sobre en nivel 9) y activar el Power Booster (Amplificador de Fuerza)

El nivel Power Booster (Amplificador de Fuerza) está indicado en el área de Selección/Display (2) con el símbolo" P"

● **Key Lock (Cerradura con llave)**
El Key Lock permite bloquear las programaciones de la placa, para impedir manipulaciones accidentales, dejando activas las funciones ya programadas.

Activación:

• presione **(10)**

Repita la operación para desactivar.
Nota : si es presionada cualquier otra función durante la Key Lock activa el símbolo , parpadeará para indicar que la función está en uso y debe ser eventualmente desactivada para poder actuar en la placa.

● **Automatic Heat UP (Calentamiento Automático)**
La función Automatic Heat UP (Calentamiento Automático) permite llevar más rápidamente a régimen la potencia programada; con esta función tenemos la ventaja de tener una cocción más rápida, pero sin el riesgo de quemar los alimentos, porque la temperatura no sobrepasa la del nivel programado.

Esta función está disponible para los niveles de potencia 1 -8 .

Activación:

• desde zona de cocción encendida presionar **(7)**
• en el Display **(2)** es visualizada una "A" parpadeante, que se alterna a la potencia configurada en la zona cocción

Aumentando el nivel de potencia de la zona de cocción : la función Automatic Heat Up (Calentamiento Automático) permanece activa, con la nueva configuración de temperatura;
Disminuyendo el nivel de potencia de la zona de cocción : la función Automatic Heat (Calentamiento Automático) se desactiva.

Nota : seleccionando contemporáneamente otra zona de cocción, el símbolo **(7)** regresará a estar iluminado con luz de ligera intensidad, y se podrá así proceder, también para esta zona, a la activación de la función; la función permanece de cualquier modo activa en la zona donde ha sido ya configurada, como es señalado en el Display **(2)**

● **Temperature Manager (Gestión Temperatura) (Warming Function) (Función de Calentamiento)**
Temperature Manager (Gestión Temperatura) es una función de control que permite el mantenimiento del calor a una temperatura constante, a un nivel de potencia optimizado; ideal para mantener en calor los alimentos ya listos. La función Temperature Manager (Gestión Temperatura) se activa en la primera presión de la tecla
En el display **(2)** de la zona que está trabajando en Temperature Manager (Gestión Temperatura) aparece el símbolo

Nota : seleccionando contemporáneamente otra zona de cocción, el símbolo **(8)** regresará a estar iluminado con luz de ligera intensidad, y se podrá así proceder, también para esta zona, a la activación de la función; la función permanece de cualquier modo activa en la zona donde ha sido ya configurada, como es señalado en el Display **(2)**

• **Presione una vez más (8) para desactivar y apagar,** hasta llevar el nivel visualizado en el **Display (2)** a "0".

Nota : si hay más zonas que trabajan en Temperature Manager (Gestión Temperatura) (Warming Function) (Función

de Calentamiento) seleccionar primero la zona deseada mediante la zona de **Selección (2)** ;
la función se puede desactivar además mediante la **Barra de Selección (3)**, llevando el **Power Level a** (Nivel de Potencia) "0".

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

Activación:

- presione "II" **(9)**
- es visualizada una "II" parpadeante en los display **(2)**

Para desactivar la función:

- presione II **(9)**
  la **Barra de Selección (3)** se ilumina

- presione/recorra en la **Barra de Selección (3)** para desactivar la función

Nota : la desactivación restaura las condiciones de la placa antes de la pausa, la placa continúa a trabajar con las mismas configuraciones precedentemente aplicadas.

Nota : si después de 10 minutos**,** la **Función Pausa** no es desactivada, la placa se apaga automáticamente.

Nota: la **Función Pausa** no tiene impacto en la aspiración

● **Timer "STAND ALONE" (INDEPENDIENTE)**
La función Timer es una cuenta atrás independiente de las zonas de cocción (y de la zona aspirante).
El Timer se activa presionando la **Zona/Display (4)**

Utilice los símbolos − + **(5)** para configurar la duración del **Timer**,que es visualizada en el **Zona/Display (4)**
Nota : espere 10 segundos sin presionar ninguna otro mando, para que la cuenta atrás inicie.

El formato del Timer es 0.00
- 0. para las horas
- 00 para los minutos
Nota:el temporizador se puede configurar hasta un máximo de 1h y 59 min

En la **Zona/Display (4)** será visualizado el tiempo remanente; al final de la cuenta atrás será emitida una señal acústica

Nota : en la visualización de la cuenta atrás, para un tiempo restante inferior a los 10 minutos, se tendrá el siguiente formato
- 0. minutos
- 00 segundos
con punto de luz fija

Para el apagado del Timer:
• seleccione **Zona/Display (4)**
• configure la duración del **Timer** en000, mediante − + **(5)**

● **Timer Zonas de Cocción**
La función Timer Zonas de Cocción es una cuenta atrás que es posible configurar, también contemporáneamente, en cada zona cocción
Al final del periodo configurado las zonas cocción de apagan automáticamente y el usuario es advertido con respectiva señal acústica.

Activación de la función Timer Zonas de Cocción

• Toque (presione) el área de **Selección/Display (2)**
(power level 10) (Nivel de Potencia)
• Presione ◷ **(6)** relativo a la zona de cocción

• Utilice los símbolos − + **(5)** para configurar la duración del Timer ,que es visualizada en el **Zona/Display (4);**

durante la configuración el símbolo ◷ **(6)** está parpadeante

Nota : espere 10 segundos sin presionar ningún otro mando, para que el Timer Zona de Cocción inicie.
Nota : presionando de nuevo de modo prolongado ◷ **(6)** , el Timer de la zona cocción es reseteado

Si lo desea, repita la operación para más zonas de cocción.

Nota : cada zona de cocción puede tener configurado un Timer diverso; en el display **(4)** aparecerá la cuenta atrás de la zona de cocción seleccionada en ese momento; si ninguna zona es seleccionada, presionando en el Display **(4)** es visualizada la cuenta atrás del Timer "STAND-ALONE" (INDEPENDIENTE).

La modalidad de visualización de la cuenta atrás es la misma del Timer "STAND-ALONE" (INDEPENDIENTE) (ver párrafo precedente Timer "STAND ALONE (INDEPENDIENTE)

Cuando el timer ha terminado la cuenta atrás es emitida una señal acústica y la zona de cocción se apaga.

Para el apagado del Timer:

• seleccione la zona de cocción **(2)**

• configure la duración del Timer en 000, mediante − + **(5)**.

Power Limitation (Limitación de energía)

La función Power Limitation permite configurar el funcionamiento del producto limitando la absorción máxima y regulando la potencia de absorción de todas las zonas de cocción activas, haciendo de manera, que la absorción total de la placa, no supere el nivel máximo de absorción configurado.

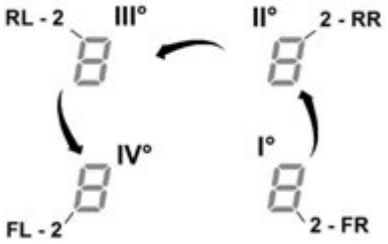
Nota : la configuración se debe realizar con la placa apagada, **sin** presionar la tecla **ON/OFF (1)** , en el momento de la conexión de la placa de cocción a la red eléctrica, o a la reconexión de la red eléctrica misma, dentro de los 2 minutos sucesivos.

Para configurar el Power Limitation (Limitación de energía) :

- presione **(A)**

(que estará parpadeante, solamente por los primeros 2 minutos desde la alimentación del producto)

- continuando a mantener presionado **(A)** presione, una a la vez, todas las áreas de **Selección/Display (2)** de las zonas de cocción, en sentido antihorario partiendo de la zona frontal derecha (**FR**)



- con cada presión será emitida una breve señal acústica

- una vez presionados **todos los Display (2),** será posible soltar la tecla **(A)**

en este punto:

- el **Display (2) de la zona posterior izquierda (RL)** mostrará en secuencia alternada los símbolos "**C**" y "**0**", para indicar que es posible realizar la configuración:

seleccione el Display **(2-RL)**

recorra sucesivamente en la **Barra de selección (3)**, hasta que en el Display no serán visualizados los símbolos "**C**" y "**8**",

en el Display (**2-FL)** será mostrada la configuración actual**

0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** de default la configuración está programada a 7,4 KW

Para cambiar la configuración del Power Limitation (Limitación de energía)

- presione el **Display (2) de la zona frontal izquierda (FL)**

- recorra sucesivamente en la **Barra de selección (3)**, para programar la nueva configuración

- para guardar la selección realizada presione la tecla **ON/OFF (1),** por 2 segundos; será emitida una señal acústica prolongada para confirmar la realización de la configuración

Bridge Zones

Las zonas de cocción gracias a la función Bridge, pueden funcionar en modalidad combinada creando una zona única con el mismo nivel de potencia. Esta función posibilita una cocción homogénea con fuentes y ollas de gran tamaño.
Es posible utilizar en modalidad combinada, la zona de cocción frontal "**Master**" con la correspondiente en la parte posterior "**Secundaria**"
(para comprobar cuáles son las zonas en las que está prevista esta función, consulte la parte ilustrada de este manual)

Para activar la Función Bridge:

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

- en la **Pantalla (2)** de la zona de cocción **"Secundaria" aparece el símbolo "** **"**
- mediante la **Barra de selección (3) será posible configurar en Nivel (Potencia) de ejercicio,** 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

Nota : il **Timer Zone di Cottura**, attivato durante la Funzione Bridge, comporterà lo spegnimento automatico di entrambe le zone di cottura ; essendo considerate, in questo caso, come unica area combinata.

EMPLEO DEL ASPIRADOR

● **Encendido**
Presione (toque) brevemente ● **ON/OFF (1)** placa de cocción/ aspirador: el símbolo ⏻ se ilumina;
continuando a presionar**, todas las funciones disponibles se harán visibles por algunos instantes**, después**permanecerán activas solamente las principales; las otras podrán ser utilizadas, y se activarán, sucesivamente, durante el uso del dispositivo.**

IMPORTANTE :
todas las funciones disponibles resultarán iluminadas con luz de ligera intensidad, que se hará más intensa solamente en el momento que serán activadas.

Presione de nuevo ⏻ para apagar
Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

● **Encendido del aspirador:**
Toque (presione) la **Zona de selección (12)** para activar el aspirador

● **Velocidad (potencia) de aspiración:**
El aspirador está dotado de 3 niveles de velocidad (potencia) de aspiración
Toque y recorra con los dedos de modo prolongado 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/Display (Pantalla) (12)

● **Power Booster (Amplificador de Fuerza)**
El producto está dotado de 2 niveles de potencia suplementarios (además del nivel 3)

- **Power Booster (Amplificador de Fuerza) 1** : temporizado por 15min
- **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 (12)** (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/Display (12) con el número "4" parpadeante

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la **Barra de selección (12)** (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/Display (12) con el símbolo" P" parpadeante

● **Funcionamiento automático**
La campana se enciende a la velocidad más adecuada, adaptando la capacidad de aspiración al nivel máximo de cocción usado en las zonas de cocción.
Cuando las zonas de cocción son apagadas, la campana adapta su velocidad de aspiración, disminuyéndola gradualmente, de modo de eliminar vapores y olores residuos.

Para activar esta función:
Presione **(A) (14)**

Repita la operación para desactivar.

Nota : si durante el funcionamiento automático son seleccionadas desde la **Barra de selección (3)** las **velocidades desde 1 a 3**, el funcionamiento automático se interrumpe;
si en cambio se seleccionan los **Power Boster (Amplificador de Fuerza)**, el funcionamiento automático retomará al final de la temporización, mientras tanto el símbolo "(A)" permanece parpadeante.

Nota: en caso de apagado de la placa con **Funcionamiento automático** activo, el apagado del aspirador se realizará automáticamente, de modo gradual.

● **Indicador de saturación filtros**
La campana indica cuando es necesario llevar a cabo el mantenimiento de los filtros:

Filtros olores carbón/cerámicos
"FILTER"(**13**) se enciende

Filtro grasas
"FILTER"(**13**) parpadea

Nota : esta función está deshabilitada de default (ver cómo habilitarla en el párrafo" Activación indicador saturación filtros")

● **Reset saturación filtros**

Después de haber realizado el mantenimiento de los filtros (grasas y/o carbón/cerámicos) presione de modo prolongado "FILTER" **(13)** ;

"FILTER"**(13)** se apaga, haciendo volver a partir el conteo del indicador.

● **Activación indicador saturación filtros**

Este indicador generalmente está desactivado.
Para activarlo, proceda del modo siguiente:

- encienda la placa aspirante mediante ⏻;
- con motor de aspiración y zonas de cocción apagadas presione la **Zona de selección (12)**
- presione de modo prolongado "HOOD" **(11)** hasta que no aparezcan en el **Display (12)** las letras **"F" – "G"** parpadeantes alternadas

F = filtros olor carbón/cerámicos
G = filtro grasas

Filtros olor carbón/cerámicos

- presione en el **Display (12)** en el momento que aparece la letra "**F**"
- presione "FILTER" **(13)** – luz parpadeante
- presione de nuevo de modo prolongado "HOOD" **(11) para confirmar la activación del indicador filtros olores carbón/cerámicos**

Filtro grasas

- presione en el **Display (12)** en el momento que aparece la letra "**G**"
- presione "FILTER" **(13)** – luz fija
- presione de nuevo de modo prolongado "HOOD" **(11) para confirmar la activación del indicador filtro grasas**

El aparato está elaborado para ser utilizado en combinación con un KIT sensor Window (no suministrado por el fabricante).

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

- **La conexión eléctrica del KIT al aparato debe ser realizada por personal técnico cualificado y especializado.**

- **El KIT debe ser certificado por separado de acuerdo a las normas de seguridad pertinentes al componente y a su utilización con el aparato. La instalación debe ser realizada de acuerdo a las reglamentaciones vigentes para la instalaciones domésticas.**

ATENCIÓN:

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

4.1 Tablas de potencia

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Uso del nivel (la indicación combina la experiencia y los hábitos de cocción)
Max potencia	**Boost**	Calentar rápidamente	Ideal para elevar en breve tiempo la temperatura de la comida hasta alcanzar una ebullición rápida, en caso de agua o rápidamente calentar líquidos de cocción
	8-9	Freír - hervir	Ideal para dorar, iniciar una cocción, freír congelados, hervir rápidamente
Alta potencia	**7-8**	Dorar – sofreír - hervir - grillar	Ideal para freír, mantener la ebullición viva, cocinar y asar a la parrilla (breve duración, 5-10 minutos)
	6-7	Dorar - cocinar – estofar – sofreír - grillar	Ideal para sofreír, mantener una ebullición ligera, cocinar y asar a la parrilla (duración media, 10 a 20 minutos), precalentar accesorios
Media potencia	**4-5**	Cocinar – estofar – sofreír - grillar	Ideal para estofar, mantener ebullición delicada, cocinar (larga duración). Condimentar la pasta
	3-4	Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	Ideal para cocciones de larga duración (arroz, salsas, asados, pescado), en presencia de líquidos de acompañamiento (por ejemplo, agua, vino, caldo, leche), condimentar la pasta
	2-3	Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	Ideal para una cocción de larga duración (volúmenes inferiores a un litro: arroz, salsas, asados, pescado), en presencia de líquidos de acompañamiento (por ejemplo agua, vino, caldo, leche)
Baja potencia	**1-2**	Fundir– descongelar – mantener caliente - condimentar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir suavemente el chocolate, descongelar productos pequeños
	1	Fundir– descongelar – mantener caliente - condimentar	Ideal para mantener calientes pequeñas porciones de alimentos recién cocinados o mantener la temperatura en los platos para servir y condimentar el risotto
OFF	**Potencia cero**	Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagado (posible presencia de calor residual de la final de la cocción, señalado con H-L-O)

4.2 Tablas de cocción

Categoría de alimentos	Platos o tipo de cocción	Nivel de potencia y proceso de cocción			
		Primera fase	Potencias	Segunda fase	Potencias
Pasta, arroz	Pasta fresca	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción de la pasta y mantenimiento de la ebullición	7-8
	Pasta fresca	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción de la pasta y mantenimiento de la ebullición	7-8
	Arroz cocido	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción de la pasta y mantenimiento de la ebullición	5-6
	Risotto	Sofreír y tostar	7-8	Cocción	4-5
Verduras, legumbres	Cocidos	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción	6-7
	Fritos	Calentamiento del aceite	9	Frito	8-9
	Sofritos	Calentamiento del accesorio	7-8	Cocción	6-7
	Estofados	Calentamiento del accesorio	7-8	Cocción	3-4
	Sofritos	Calentamiento del accesorio	7-8	Dorar el sofrito	7-8
Carnes	Asar	Dorar carne con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	3-4
	Al ferri	Precalentamiento de la olla	7-8	Grillar ambos lados	7-8
	Dorado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	4-5
	Húmedo/estofado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	3-4
Pescados	Al ferri	Precalentamiento de la olla	7-8	Cocción	7-8
	Húmedo/estofado	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	7-8	Cocción	3-4
	Frito	Calentamiento del aceite o materia grasa	8-9	Frito	7-8
Huevos	Fritos	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	6-7
	Omelet	Calentamiento de la sartén con mantequilla o materia grasa	6	Cocción	5-6
	Hervido	Calentamiento del agua	Booster-9	Cocción	5-6
	Pancake	Calentamiento de la sartén con mantequilla	6	Cocción	6-7
Salsas	Tomate	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	6-7	Cocción	3-4
	Ragù	Dorar con aceite (si con mantequilla, potencia 6)	6-7	Cocción	3-4
	Besciamela	Preparación de la base (derretir mantequilla y harina)	5-6	Llevar a ebullición ligera	3-4
Dulces, cremas	Crema pastelería	Llevar la leche a ebullición	4-5	Mantener ligera ebullición	4-5
	Pudines	Llevar la leche a ebullición	4-5	Mantener ligera ebullición	2-3
	Arroz con leche	Calentar leche	5-6	Mantener ligera ebullición	2-3

5. Mantenimiento

Mantenimiento de la placa de cocción

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

5.1 Limpieza

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.

Importante:
No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su empleo, a lo largo del tiempo, puede dañar el vidrio.
No utilice detergentes químicos irritantes, tales como spray para horno o quitamanchas.

Después de cada uso, deje enfriar la placa y límpiela para eliminar los residuos y las manchas causadas por los residuos de alimentos.
El azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa de cocción y deben eliminarse inmediatamente.
La sal, el azúcar y la arena pueden rayar la superficie del vidrio.
Utilice un paño suave, rollos de papel absorbente para cocina o productos específicos para limpiar la placa (siga las instrucciones del fabricante).
¡¡NO UTILICE LIMPIADORAS A VAPOR !!!
Importante:
En caso de derrames accidentales y abundantes de líquido de las ollas, se puede intervenir mediante la válvula de descarga, situada en la parte inferior del producto, para poder eliminar todos los residuos y poder realizar una limpieza con total seguridad de higiene.
Fig. 16

Para una limpieza completa y minuciosa, se puede quitar completamente la bandeja inferior
Fig. 18a - 18b

Mantenimiento del aspirador

Limpieza

Para la limpieza use**EXCLUSIVAMENTE** un paño humedecido con detergentes líquidos neutros. **¡NO UTILICE UTENSILIOS NI INSTRUMENTOS PARA LA LIMPIEZA!**
No utilice productos que contienen abrasivos.
¡NO UTILICE ALCOHOL!

Filtro para grasa

Retiene las partículas de grasa procedentes de la cocción.
Se debe limpiar una vez al mes (o cuando el sistema de indicación de saturación de filtros indica dicha necesidad), con detergentes no agresivos, manualmente o bien en el lavavajillas con un programa breve y a baja temperatura.
Cuando el filtro metálico de grasa se lava en el lavavajillas puede decolorarse pero ello no afecta de ninguna manera sus características de filtrado.
Fig. 15

Filtros de carbón activado - Plisado

(Sólo para la versión filtrante)
Retiene los olores desagradables de la cocción.
El producto está equipado con cuatro juegos de filtros que retienen los olores por medio de los carbones activados. Los carbones activados están integrados en una matriz de tela no tejida que los vuelven fácilmente y completamente accesibles por las impuridades, creando así una elevada superficie de absorción. La saturación de los filtros de carbón activado se ocasiona tras un uso más o menos prolongado según el tipo de cocina y la frecuencia de la limpieza del filtro de grasa.
Estos filtros anti olor no se pueden regenerar y deben reemplazarse cuando se enciende la luz de advertencia.
Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Solución de daños

CÓDIGO DE ERROR	DESCRIPCIÓN	CAUSAS POSIBLES	ELIMINACIÓN ERROR
E2	La zona de mandos se apaga debido a una temperatura demasiado elevada	La temperatura interna de las partes electrónicas es demasiado alta	Espere a que la placa se enfríe antes de utilizarla de nuevo
E3	Recipiente no adecuado	Pérdida de las propiedades magnéticas	Quite la olla
E5	Problemas de comunicación entre la interfaz de usuario y el módulo de inducción	El módulo no recibe corriente eléctrica; El cable de alimentación no ha sido conectado correctamente o es defectuoso	Desconecte la placa de la red eléctrica y compruebe la conexión
Para todas las demás indicaciones de error **(E . . . U . . . C . . .)**	Llame al servicio de asistencia técnica e indique el código del error		

5.3 Servicio de asistencia

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia

1. Asegúrese de que no sea posible solucionar el problema por su cuenta teniendo en cuenta los puntos descritos en "Localización de averías".
2. Apague y vuelva a encender el aparato para asegurarse de que el problema se ha solucionado.

Si tras realizar las verificaciones arriba descritas, el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia técnica más cercano.

Obedecer rigorosamente todas as instruções contidas neste manual. Não assumimos nenhuma responsabilidade por quaisquer inconvenientes, danos ou incêndios provocados ao aparelho, derivados da inobservância das instruções contidas neste manual. O aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico para a cozedura de alimentos e extração dos fumos derivados da cozedura. Não é admitido nenhum outro tipo de utilização (por ex.:aquecer ambientes). O fabricante não assume nenhuma responsabilidade pelo uso inadequado ou pelas erradas definições dos controlos.

O produto pode ter uma aparência diferente em relação aos desenhos deste manual, no entanto, as instruções de utilização, manutenção e instalação são as mesmas.

É importante guardar este manual para consulta a qualquer momento. Em caso de venda, cessão ou mudança, certificar-se de que permanece junto ao produto.

! Ler atentamente as instruções: existem importantes informações sobre a instalação, utilização e segurança.

! Não efetuar variações elétricas no produto.

! Antes de prosseguir com a instalação do aparelho, verificar se os componentes não estão danificados. Caso contrário, entrar em contacto com o revendedor e não prosseguir com a instalação.

! Verificar a integridade do produto antes de proceder à instalação. Caso contrário, entrar em contacto com o revendedor e não prosseguir com a instalação.

Nota: As partes sinalizadas com o símbolo "(*)" são acessórios opcionais fornecidos apenas em alguns modelos ou opcionais não fornecidos, a serem comprados

1. Advertências

Atenção! Respeitar escrupulosamente as seguintes instruções:

- O aparelho deve ser desligado da rede elétrica antes de efetuar qualquer operação de instalação.

- A instalação ou manutenção deve ser feita por um técnico especializado, conforme as instruções do fabricante e no respeito das normas locais em vigor, em matéria de segurança. Não reparar ou substituir nenhuma peça do aparelho se não for especificamente requerido no manual de utilização.

- A ligação à terra do aparelho é obrigatória.

- O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir a ligação do aparelho, encastrado no armário, à rede elétrica.

- Para que a instalação seja em conformidade com as normas de segurança em vigor, deve ter um interruptor unipolar de acordo com as normas que assegure a desconexão completa da rede elétrica em condições de categoria de sobretensão III, de acordo com as regras de instalação.

- Não utilizar tomadas múltiplas ou cabos de extensão.

- Depois de terminada a instalação, os componentes elétricos não deverão ser acessíveis ao utilizador.

- O equipamento e as partes acessíveis aquecem durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento.

- Tenha cuidado para que as crianças não brinquem com o aparelho; manter as crianças afastadas e vigiá-las, pois as partes acessíveis podem ficar muito quentes durante o uso.

- Para portadores de pacemakers e implantes ativos é importante verificar, antes do uso da placa de indução, que o próprio estimulador seja compatível com o aparelho.

- Durante e após o uso, não tocar nos elementos de aquecimento do aparelho.

- Evitar o contacto com panos ou outros

materiais inflamáveis até que todos os componentes do dispositivo estejam suficientemente frios.

- Não colocar materiais inflamáveis sobre o aparelho ou na sua proximidade.

- Gorduras e óleos superaquecidos pegam fogo facilmente. Supervisionar a cozedura de alimentos ricos em gordura e óleo.

- Se a superfície estiver rachada, desligar o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- O aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

- A cozedura sem vigilância sobre a placa de cozinha com óleo ou gordura pode ser perigosa e causar incêndios.

- O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura de tempo breve deve ser monitorado continuamente.

- NUNCA tentar apagar as chamas com água. Em vez disso, desligar o aparelho e abafar as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor antifogo. Perigo de incêndio: não apoiar objetos sobre as superfícies de cozedura.

- Não utilizar equipamentos de limpeza a vapor.

- Não apoiar objetos metálicos tais como garfos, facas, colheres e tampas sobre a superfície da placa; risco de sobreaquecimento.

- Antes de ligar o equipamento à rede elétrica: verifique a placa de caraterísticas (situada na parte inferior do aparelho) para assegurar-se de que a voltagem e a potência correspondem à da rede, e também que a tomada de ligação é adequada. Em caso de dúvida, consultar um eletricista qualificado.

Importante:

- Após cada utilização, desligar a placa através do seu painel de controlo e não depender do detetor de recipientes.

- Evitar derramar líquidos. Para ferver ou aquecer líquidos, reduzir o nível de aquecimento.

- Não deixar os elementos de aquecimento acesos com panelas e frigideiras vazias ou sem recipientes.

- Ao terminar de cozinhar, desligar a zona de aquecimento em uso.

- Ao cozinhar, nunca use folhas de papel alumínio ou nunca apoie diretamente produtos embalados com alumínio. Perigo de fusão do alumínio, danificando assim irremediavelmente o seu aparelho.

- Nunca aqueça nenhum tipo de lata que contenha alimentos sem abri-la antes: pode explodir!

Este aviso aplica-se a todos os outros tipos de placas.

- O uso de uma potência elevada tal como a função Booster não é adequado para o aquecimento de alguns líquidos, como por exemplo, o óleo para fritar. O calor excessivo pode ser perigoso. Nestes casos, recomenda-se o uso de uma potência inferior.

- Os recipientes devem ser colocados diretamente sobre a placa e devem estar centrados. Em nenhuma circunstância introduzir outros objetos entre o recipiente e a placa.

- Em situação de temperatura elevada, o aparelho diminui automaticamente o nível de potência das zonas de cozedura.

Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, desligar o exaustor da rede elétrica retirando a ficha da tomada ou desligando o interruptor geral da casa.

Para todas as operações de instalação e manutenção, utilizar luvas de trabalho. O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou com falta de experiência e conhecimento se forem devidamente vigiadas ou se forem instruídas sobre o uso do aparelho de modo seguro e se conseguirem entender os perigos relacionados com o mesmo. As crianças devem ser vigiadas para que não brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

O local deve dispor de ventilação adequada quando o exaustor for utilizado em simultâneo com outros aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis.

O exaustor deve ser limpo frequentemente, quer no interior quer no exterior (PELO MENOS UMA VEZ POR MÊS). Respeitar as indicações das instruções de manutenção.

O incumprimento das normas de limpeza do exaustor e da substituição e limpeza dos filtros implica risco de incêndio.

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

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

ATENÇÃO: Se a placa estiver em funcionamento, as zonas acessíveis do exaustor podem aquecer. **Atenção!** Não ligar o aparelho à rede elétrica até que a instalação esteja totalmente concluída.

Relativamente às medidas técnicas e de segurança a adotar para a eliminação dos fumos, seguir estritamente as indicações dos regulamentos das autoridades locais competentes.

O ar aspirado não deve passar numa conduta usada para eliminação dos fumos produzidos por aparelhos de combustão a gás ou outros combustíveis.

Nunca utilizar o exaustor sem a grelha corretamente montada!

Utilizar apenas os parafusos de fixação fornecidos com o produto para a instalação ou, se não forem fornecidos, adquirir o tipo de parafusos correto.

Utilizar parafusos com o comprimento correto identificado no guia de instalação.

Se o exaustor e os aparelhos alimentados com uma energia que não seja eletricidade estiverem em funcionamento ao mesmo tempo, a pressão negativa na divisão não deve superior 4 Pa (4 × 10-5 bar). Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EC Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assegurando-se de que este produto seja eliminado corretamente, o utilizador ajudará, assim, a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde.

Este símbolo ▬ no produto ou na documentação que o acompanha, indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico, mas deve ser levado a um ponto de recolha apropriado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Seguir os regulamentos locais para a eliminação de resíduos. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, por favor contactar as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde o produto foi adquirido.

Aparelho projetado, testado e realizado respeitando as normas de:
• Segurança: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Desempenho: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Sugestões para um uso correto para reduzir o impacto ambiental: Quando começar a cozinhar, ligue o exaustor na velocidade mínima, deixando-o ligado durante alguns minutos, mesmo após o final da cozedura. Aumente a velocidade apenas em caso de grandes quantidades de fumo e vapor, utilizando a função booster apenas em casos extremos. Para manter o sistema de redução de cheiros eficiente, substituir, quando for necessário, o(s) filtro(s) de carvão. Para manter eficiente o filtro de gordura, limpá-lo em caso de necessidade. Para otimizar a eficiência e minimizar o ruído, utilizar o diâmetro máximo do sistema de canalização indicado neste manual.

2. Uso

Utilização da placa de cozinha

O sistema de aquecimento de indução baseia-se no fenómeno físico da indução magnética. A característica fundamental deste sistema é a transferência direta de energia do gerador para a panela.

Vantagens:

Comparada com as placas de cozinha elétricas, a sua placa de indução é:

- Mais segura: menor temperatura sobre a superfície do vidro.

- Mais rápida: tempos de aquecimento dos alimentos inferiores.

- Mais precisa: a placa reage imediatamente aos seus comandos.

- Mais eficiente: 90% da energia consumida é convertida em calor. Além disso, uma vez removida a panela da placa, a transmissão de calor é interrompida imediatamente, evitando a perda de calor desnecessária.

2.1 Recipientes para cozinhar

Utilizar apenas panelas que contenham o símbolo

Importante:

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

- recipientes com fundo que não seja perfeitamente plano.
- recipientes metálicos com fundo esmaltado.
- recipientes com superfície áspera, para evitar arranhar a superfície da placa.
- nunca apoiar panelas e frigideiras quentes sobre a superfície do painel de controlo da placa.

2.1.1 Recipientes preexistentes

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

2.1.2 Diâmetros de fundo de recipientes recomendados

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

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

2.2 Economia de energia

Para obter melhores resultados, recomendamos:

- Utilizar panelas e frigideiras com um diâmetro de fundo igual ao da zona de aquecimento.
- Utilizar apenas panelas e frigideiras com fundos planos.
- Sempre que possível, manter os recipientes tapados quando cozinhar.
- Cozinhar vegetais, batatas, etc. com uma pequena quantidade de água para reduzir o tempo de cozedura.
- Utilizar uma panela de pressão reduz ainda mais o consumo de energia e tempo de cozedura.
- Colocar os recipientes no centro da zona de aquecimento desenhada na placa.

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

Versão evacuação para o exterior Fig. 7

Os vapores são evacuados para o exterior através de uma série de tubos (adquiridos em separado) fixados na flange de união já fornecida.

O diâmetro do tubo de descarga deve ser equivalente ao diâmetro do anel de ligação:

- em caso de saída retangular 222 x 89 mm
- em caso de saída redonda Ø 150 mm (*)

Para mais informações, consultar a página relativa a. os acessórios da versão de evacuação na parte ilustrada deste manual

Fig. 7c

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

O uso de tubos e orifícios de descarga de parede com diâmetro inferior determinará uma diminuição da performance de extração e um drástico aumento do ruído.

Não assumimos qualquer responsabilidade neste caso.

! Usar uma conduta com o comprimento mínimo indispensável.

! Usar uma conduta com o menor número de curvas possível (ângulo máximo da curva: 90°).

! Evitar mudanças drásticas de secção da conduta.

Versão recirculação

Fig. 8

O ar aspirado será filtrado através de filtros de gordura e filtros de odores específicos antes de ser expirado novamente para a divisão.

O produto é fornecido com tudo o que é necessário para uma instalação padrão com saída do ar pela parte frontal do rodapé do móvel.

O produto dispõe de quatro conjuntos de filtros que retêm os odores graças aos carvões ativos.

Os carvões ativos estão integrados numa matriz de tecido não-tecido que os torna fácil e completamente acessíveis pelas impurezas, criando, assim, uma elevada superfície de absorção.

Para mais informações, consultar a página relativa aos acessórios da versão recirculação na parte ilustrada deste manual.

Fig. 13b

Consultar os sites www.elica.com e www.shop.elica.com para verificar a gama completa de kits disponíveis, para poder executar as diferentes instalações, quer na versão filtrante quer aspirante.

3. Instalação

A instalação elétrica e mecânica deve ser executada por pessoal especializado.

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

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

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

3.1 Ligação elétrica

Fig. 3

- Desligar o aparelho da rede elétrica.
- A instalação deve ser realizada por pessoal qualificado e com conhecimento das normas em vigor, em matéria de instalação e segurança.
- O fabricante declina qualquer responsabilidade perante pessoas, animais ou objetos que derive do incumprimento das orientações fornecidas neste capítulo.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir a remoção da placa da bancada.
- Verificar se a voltagem indicada na placa de caraterísticas, situada na parte inferior do aparelho, corresponde à da casa onde será instalado.
- Não utilizar cabos de extensão.
- A ligação à terra é exigida por lei.
- O cabo elétrico de ligação à terra deve ser 2 cm mais comprido em relação aos outros cabos.
- Caso o eletrodoméstico não esteja equipado com cabo de alimentação, utilizar um com secção de condutores de, no mínimo, 2,5 mm2 de potência até 7.200 watts; enquanto que, para potência superiores, deve ser de 4 mm2.
- Em nenhum ponto o cabo deve atingir uma temperatura de 50 °C acima da temperatura ambiente.
- O aparelho é destinado a estar permanentemente ligado à rede elétrica, por isso, efetuar a ligação à rede fixa através de um interruptor unipolar de acordo com as normas, que assegure a desconexão completa da rede elétrica em condições de categoria de sobretensão III, e que seja facilmente acessível após a instalação.

Atenção! Antes de ligar novamente o circuito à alimentação da rede e de verificar o seu correto funcionamento, verificar sempre se o cabo de rede está montado corretamente.

Atenção! A substituição do cabo de interligação deve ser feita pelo serviço de assistência técnica autorizado ou por uma pessoa com qualificação semelhante.

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

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

3.2 Montagem

Antes de iniciar a instalação:

- Após desembalar o produto, verificar que ele não tenha sido danificado durante o transporte, caso contrário, entre em contacto com o revendedor ou com o Serviço de Assistência, antes de prosseguir com a instalação.
- Verificar se o produto adquirido possui um tamanho adequado à área do local de instalação.
- Certificar-se de que dentro da embalagem não exista (por motivos de transporte) material acessório (por exemplo, saquinhos com parafusos, garantias, etc.); eventualmente, retirar e guardar.
- Além disso, verificar também a existência de uma tomada elétrica disponível perto da área de instalação.

Predisposição do móvel para o encastre:

- O produto não pode ser instalado por cima de dispositivos de arrefecimento, máquinas de lavar loiça, aquecedores, fornos, máquinas de lavar roupa e máquinas de secar.
- Efetuar todos os trabalhos de corte no armário antes de inserir a placa e remover cuidadosamente todos os resíduos de madeira.

- de forma a optimizar a instalação do grupo filtrante, é aconselhável abrir uma fenda na base que permita inserir uma grelha adquirida no mercado

IMPORTANTE: utilizar um adesivo selante monocomponente **(S)**, que tenha resistência à temperatura, até 250 °C;
antes da instalação as superfícies a colar devem ser cuidadosamente limpas, eliminando qualquer substância que possa comprometer a adesão
(por ex.: lubrificantes, conservantes, gorduras, óleos, pós, resíduos de adesivos, etc.);
o adesivo deve ser distribuído uniformemente em todo o perímetro da moldura;
após a colagem, deixar secar o adesivo por cerca de 24 horas.

Fig. 1b

ATENÇÃO! De acordo com estas instruções, a não instalação de parafusos e outros dispositivos de fixação pode resultar em riscos elétricos.

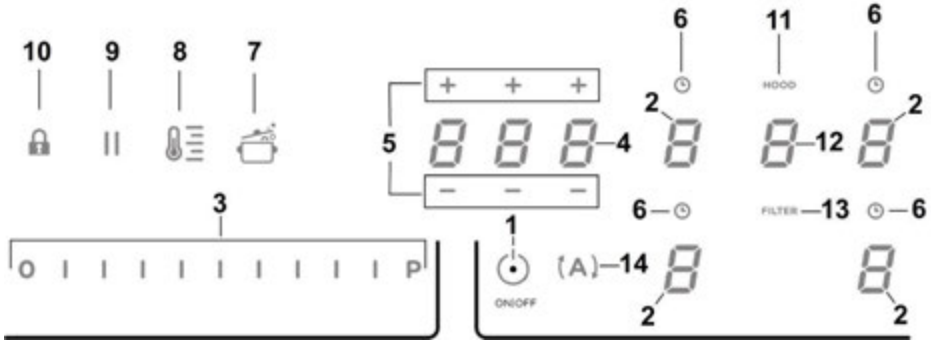
Nota: para uma correta instalação do produto, é aconselhável fixar os tubos com uma fita adesiva com as seguintes características:

- filme elástico em PVC macio, com adesivo à base de acrilato
- que respeite a norma DIN EN 60454
- retardador de chama
- ótima resistência ao envelhecimento
- resistente às mudanças de temperatura
- utilizável a baixas temperaturas

4. Funcionamento

Painel de controlo

Nota: Para selecionar os comandos, basta tocar (pressionar) nos símbolos que os representam



Teclas / Display

1. **ON/OFF** da placa de cozedura/aspirador
2. Seleção zona de cozedura

   Display da zona de cozedura
3. Aumento/Diminuição Power Level (Nível de Potência) e Potência de Aspiração
   Visualização Power Level (Nível de Potência) e Potência de Aspiração
4. Ativação Timer "STAND_ALONE" (INDIVIDUAL)
   Display: Timer "STAND_ALONE" (INDIVIDUAL) / Timer Zonas de cozedura
5. Aumento/Diminuição tempo Timer "STAND_ALONE" (INDIVIDUAL)/ Timer Zonas de cozedura
6. Ativação Timer Zonas de cozedura

   Indicador Timer Zonas de cozedura ativo
7. Ativação Automatic Heat Up (Aumento Calor Automático)
8. Ativação Temperature Manager (Warming Function) (Gestor de Temperatura - Função de Aquecimento)
9. Pausa
10. Key Lock
11. Indicador Aspirador ativo

    Ativação Indicador de Saturação dos Filtros
12. Seleção/Ativação aspirador
    Display Aspirador

    Display saturação Filtro carvão/cerâmico - Filtro de gorduras
13. Reset Saturação Filtros
14. Ativação função automática aspirador

UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZEDURA

A saber antes de começar:

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

• Algumas funções não se ativam, ou desativam-se automaticamente, na ausência de panelas sobre os fogos, ou quando estas estão mal posicionadas.

• Noutros casos, as funções ativadas desligam-se automaticamente após alguns segundos, quando a função selecionada requer uma configuração adicional que não é dada (por exemplo: **"Ligar a placa de cozedura"** sem **"Selecionar a zona de cozedura"** e **"Temperatura de funcionamento",** ou **"Função Lock (Bloqueio)"** ou **"Timer"**).

⚠ **Atenção!** No caso de, por exemplo, um uso prolongado da placa, o desligamento da zona de cozedura pode não ser imediato porque se encontra em fase de arrefecimento; no display das zonas de cozedura aparecerá o símbolo "H" para indicar que está nesta fase.
Aguardar até que o display se desligue antes de se aproximar da zona de cozedura.

Display da zona de cozedura

Nos visores relativos às áreas de cozedura, é indicado:

Zona de cozedura ligada	0
Power Level (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	o
Função Child Lock ativa	L
Função Pausa ativa	II
Função Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático)	A

Características da placa

● **Safe Activation (ativação Segura)**
O produto é ativado apenas na presença de panelas nas zonas de cozedura: o processo de aquecimento não inicia ou interrompe-se em caso de ausência ou remoção das panelas.

● **Pot Detector (Detetor de Panela)**
O produto deteta automaticamente a presença de panelas nas zonas de cozedura.

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

● **Residual Heat Indicator (Indicador Calor Residual)**
Quando se desligam uma ou mais zonas de cozedura, a presença de calor residual é assinalada com o indicador visualizado no display da zona correspondente, através do símbolo "H".

Funcionamento

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

● **Acendimento**
Tocar brevemente em ■ **ON/OFF (1)** na placa de cozedura/aspirador: o símbolo ⏻ ilumina-se; continuando a pressionar**, todas as funções disponíveis ficam visíveis por alguns instantes**, depois **ficam ativas apenas as principais; as outras podem ser utilizadas e ativadas mais tarde, durante a utilização do dispositivo.**

IMPORTANTE:
todas as funções disponíveis ficam iluminadas com uma luz de leve intensidade, que fica mais intensa apenas quando são ativadas.

Pressionar novamente ⏻ para desligar.
Nota: Esta função tem prioridade sobre todas as outras.

● **Seleção das zonas de cozedura**
Tocar (pressionar) a área de **Seleção/Display (2)** correspondente à zona de cozedura pretendida.

● **Power Level (Nível de Potência)**
A placa dispõe de 9 níveis de potência
Tocar e percorrer com o dedo a **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/Display (2)

● **Power Booster (Impulsionador de Potência)**
O produto dispõe de um nível de potência adicional (além do nível 9), que permanece ativo por 5 minutos, após os quais a potência regressa ao nível anterior.

Tocar e percorrer com o dedo a **Barra de seleção (3)** (além do nível 9) e ativar o Power Booster (Impulsionador de Potência)

O nível Power Booster (Impulsionador de Potência) é indicado na área de Seleção/Display (2) com o símbolo" P"

● **Key Lock (Bloqueio das Teclas)**
O Key Lock (Bloqueio das Teclas) permite bloquear as configurações da placa para impedir ações acidentais, deixando ativas as funções já configuradas.

Ativação:

• pressionar **(10)**

Repetir a operação para desativar.
Nota: se for pressionada qualquer outra função com o Key Lock (Bloqueio das Teclas) ativo, o símbolo piscará indicando que a função está em uso e deve ser desativada para poder utilizar a placa.

● **Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático)**
A função Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático) permite colocar mais rapidamente em regime a potência configurada; com esta função, tem-se a vantagem de ter uma cozedura mais rápida, mas sem risco de queimar os alimentos, porque a temperatura não ultrapassa a do nível configurado.
Esta função está disponível para os níveis de potência 1-8.

Ativação:

• com a zona de cozedura ligada, pressionar **(7)**
• no Display **(2)** é visualizada uma "A" a piscar, que se alterna à potência configurada na zona de cozedura

Aumentando o nível de potência da zona de cozedura: a função Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático) permanece ativa, com a nova configuração de temperatura;
Diminuindo o nível de potência da zona de cozedura: a função Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático) é desativada.

Nota: selecionando ao mesmo tempo outra zona de cozedura, o símbolo **(7)** voltará a iluminar-se com uma luz de leve intensidade, e poderá assim proceder, também nesta zona, à ativação da função; a função permanece ativa na zona onde já tinha sido configurada, como assinalado no Display **(2)**

● **Temperature Manager (Warming Function) (Gestor de Temperatura - Função de Aquecimento)**
Temperature Manager (Gestor de Temperatura) é uma função de controlo que permite a manutenção do calor a uma temperatura constante a um nível de potência otimizado, ideal para manter quentes os alimentos já prontos. A função Temperature Manager (Gestor de Temperatura) é ativada pressionando a tecla
No display **(2)** da zona onde está a trabalhar o Temperature Manager (Gestor de Temperatura) surge o símbolo

Nota: selecionando ao mesmo tempo outra zona de cozedura, o símbolo **(8)** voltará a iluminar-se com uma luz de leve intensidade, e poderá assim proceder, também nesta zona, à ativação da função; a função permanece ativa na zona onde já tinha sido configurada, como assinalado no Display **(2)**

• **Pressionar novamente (8) para desativar e desligar,** até colocar o nível visualizado no **Display (2)** a "".

Nota: se existirem mais zonas onde a função Temperature Manager (Warming Function) (Gestor de Temperatura - Função de Aquecimento) estiver a trabalhar, selecionar primeiro a zona pretendida através da zona de **Seleção (2)** ; a função pode ser desativada também através da **Barra de Seleção (3)**, colocando o **Power Level (Nível de Potência) a** "".

● **Pausa**

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

Ativação:

- pressionar " ⏸ " **(9)**
- é visualizada uma " ⏸ " intermitente no display **(2)**

Para desativar a função:

- pressionar ⏸ **(9)**
  a **Barra de Seleção (3)** ilumina-se
- pressionar/deslizar pela **Barra de Seleção (3)** para desativar a função

Nota: a desativação restaura as condições da placa antes da pausa, a placa continua a trabalhar com as mesmas configurações anteriormente definidas.

Nota: se após 10 minutos**,** a **Função Pausa** não for desativada, a placa desliga-se automaticamente.

Nota: a **Função Pausa** não tem impacto sobre a aspiração

● **Timer "STAND ALONE" (INDIVIDUAL)**

A função Timer é uma contagem decrescente independente das zonas de cozedura (e da zona aspirante).
O Timer é ativado pressionando a **Zona/Display (4)**

Utilizar os símbolos − + **(5)** para configurar a duração do **Timer**, que é visualizada na **Zona/Display (4)**
Nota : aguardar 10 segundos sem pressionar qualquer outro comando, até iniciar a contagem decrescente.

O formato do Timer é 0.00
- 0. para as horas
- 00 para os minutos

Nota : O temporizador pode ser regulado até a um máximo de 1h e 59 min

Na **Zona/Display (4)** será visualizado o tempo restante; no final da contagem decrescente, será emitido um sinal acústico

Nota : a visualização da contagem decrescente, para um tempo restante inferior a 10 minutos será feita da seguinte forma
- 0. minutos
- 00 segundos

com ponto de luz fixa

Para o desligamento do Timer:

• selecionar **Zona/Display (4)**

• configurar a duração do **Timer** a 000, através de − + **(5)**

● **Timer Zonas de Cozedura**

A função Timer Zonas de Cozedura é uma contagem decrescente que é possível configurar, incluindo em simultâneo, em cada zona de cozedura
No final do período configurado, as zonas de cozedura desligam-se automaticamente e o utilizador é avisado com o respetivo sinal acústico.

Ativação da função Timer Zonas de Cozedura

• Tocar (pressionar) a área de **Seleção/Display (2)**

(power level - nível de potência¹0)

• Pressionar ◷ **(6)** relativo à zona de cozedura

• Utilizar os símbolos − + **(5)** para configurar a duração do Timer, que é visualizada na **Zona/Display (4);**

durante a configuração, o símbolo ◷ **(6)** pisca

Nota : aguardar 10 segundos sem pressionar quaquer outro comando, até que o Timer Zonas de Cozedura inicie.

Nota : pressionando novamente durante algum tempo ◷ **(6)** , o Timer da zona de cozedura é restaurado

Se pretender, repetir a operação para mais zonas de cozedura.

Nota: cada zona de cozedura pode ter um Timer diferente configurado; no display **(4)** surge a contagem decrescente da zona de cozedura selecionada nesse momento; se nenhuma zona estiver selecionada, pressionando no Display **(4)** é visualizada a contagem decrescente doTimer "STAND-ALONE" (INDIVIDUAL).
A modalidade de visualização da contagem decrescente é a mesma do Timer "STAND-ALONE" (INDIVIDUAL) (ver parágrafo anterior Timer "STAND ALONE" (INDIVIDUAL))

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente, é emitido um sinal acústico e a zona de cozedura desliga-se.

Para o desligamento do Timer:

• selecionar a zona de cozedura **(2)**

• configurar a duração do Timer a 000, através de − + **(5)**.

Power Limitation (Limitar a Potência)

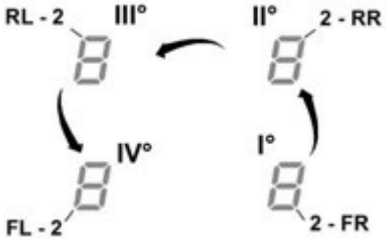
A função Power Limitation permite definir o funcionamento do produto, limitando a sua absorção máxima e ajustando a potência de absorção de todas as zonas de cozedura ativas, de forma que a absorção total da placa não exceda o nível máximo de absorção definido.

Nota: a configuração deve ser efectuada com a placa desligada, **sem** premir a tecla **ON/OFF (1)**, quando se liga a placa à rede eléctrica ou 2 minutos depois de ter sido novamente ligada.

Para definir a função Limitar a Potência:

- prima (A)
(que ficará intermitente durante 2 minutos após o produto ter sido introduzido)

- mantenha a tecla (A) premida e prima, uma de cada vez, todas as áreas de **Selecção/Display (Visor) (2)** das zonas de cocção no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, começando pela parte da frente da direita (**FR**)



- sempre que prime uma área de selecção, é emitido um sinal sonoro curto

- depois de premir **todas as áreas de selecção do Display (Visor) (2),** pode soltar a tecla (A)

a partir daqui:

- o **Display (Visor) (2) da parte de trás da esquerda (RL)** apresenta alternadamente os símbolos "**C**" e "**0**" para indicar que é possível executar a configuração:

seleccione o Display (Visor) **(2-RL)**

percorra a **Barra de selecção (3)** até os símbolos "**C**" e "**8**" desaparecerem do Display (Visor)

no Display (Visor) (**2-FL)** será apresentada a configuração efectuada **

0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** o nível de potência está definido por defeito para 7,4 KW

Para alterar a configuração da função Limitar a Potência

- prima o **Display (Visor) (2) da parte da frente da esquerda (FL)**

- percorra a **Barra de selecção (3)** para alterar a configuração

- para guardar as definições, prima a tecla **ON/OFF (1)** durante 2 segundos; será emitido um sinal sonoro prolongado para confirmar que a alteração foi bem-sucedida

Bridge Zones

As zonas de cozedura graças à função Bridge, conseguem trabalhar de forma combinada criando uma única zona com o mesmo nível de potência. Esta função permite uma cozedura homogénea com tabuleiros e panelas de grandes dimensões. É possível utilizar em combinação a zona de cozedura frontal "**Master**" com a zona correspondente na parte de trás "**Secundária**"
(para verificar em que zonas está prevista esta função, consultar a parte ilustrada deste manual).

Para ativar a função Bridge:

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

- no **Ecrã (2)** da zona de cozedura **"Secundária" aparece o símbolo "∩"**
- por meio da **Barra de seleção (3), será possível configurar o Nível (Potência) de exercício,** que será mostrado no **Ecrã (2)** da zona de cozedura "**Master**"

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

Nota: o **Timer da Zona de Cozedura**, ativado durante a função Bridge, implicará o desligar automático de ambas as zonas de cozedura. Sendo considerado, neste caso, como uma única área combinada.

UTILIZAÇÃO DO ASPIRADOR

● **Acendimento**
Tocar brevemente em ● **ON/OFF (1)** na placa de cozedura/aspirador: o símbolo ⏻ ilumina-se;
continuando a pressionar**, todas as funções disponíveis ficam visíveis por alguns instantes**, depois **ficam ativas apenas as principais; as outras podem ser utilizadas e ativadas mais tarde, durante a utilização do dispositivo.**

IMPORTANTE:
todas as funções disponíveis ficam iluminadas com uma luz de leve intensidade, que fica mais intensa apenas quando são ativadas.

Pressionar novamente ⏻ para desligar.
Nota: Esta função tem prioridade sobre todas as outras.

● **Acendimento do aspirador:**
Tocar (pressionar) a **Zona de seleção (12)** para ativar o aspirador

● **Velocidade (potência) de aspiração:**
O aspirador dispõe de 3 níveis de velocidade (potência) de aspiração
Tocar e percorrer com o dedo a **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/Display (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 (12)** (além do nível 3) e ativar o Power Booster 1 (Impulsionador de Potência 1)
O nível Power Booster 1 (Impulsionador de Potência 1) é indicado na área de Seleção/Display (12) com o número "4" intermitente

Tocar e percorrer com o dedo a **Barra de seleção (12)** (além do nível 3) e ativar o Power Booster 2 (Impulsionador de Potência 1)
O nível Power Booster 2 (Impulsionador de Potência 2) é indicado na área de Seleção/Display (12) com o símbolo" P" intermitente

● **Funcionamento automático**
O exaustor irá acender-se à velocidade mais adequada, adaptando a capacidade de aspiração ao nível de cozedura máximo utilizado nas zonas de cozedura.
Quando as zonas de cozedura são desligadas, o exaustor adapta a sua velocidade de aspiração, diminuindo-a gradualmente, de modo a eliminar vapores e cheiros residuais.

Para ativar esta função:
Pressionar **(A) (14)**

Repetir a operação para desativar.

Nota: se durante o funcionamento automático forem selecionadas na **Barra de seleção (3)** as **velocidades de 1 a 3**, o funcionamento automático é interrompido;
se forem selecionados os **Power Boster (Impulsionadores de Potência)**, o funcionamento automático será retomado no final da temporização, entretanto o símbolo "(A)" continuar a piscar.
Nota no caso de desligar a placa com o **Funcionamento Automático** ativo, o aspirador desligar-se-á automaticamente de forma gradual.

● **Indicador de saturação dos filtros**
O exaustor indica quando é necessário executar a manutenção dos filtros:

Filtros de cheiros de carvão/cerâmicas
"FILTER"(**13**) acende-se

Filtro de gorduras
"FILTER"(**13**) pisca

Nota: esta função é desabilitada por predefinição (ver como habilitá-la no parágrafo "Ativação do indicador de saturação dos filtros")

● **Reset da saturação dos filtros**
Depois de executar a manutenção dos filtros (gorduras e/ou carvão/cerâmicas) pressionar alguns instantes "FILTER" **(13)** ;
"FILTER"**(13)** desliga-se, reiniciando a contagem do indicador.

● Ativação indicador de saturação dos filtros

Este indicador está normalmente desativado.
Para ativá-lo efetuar as seguintes operações:

- ligar a placa de aspiração através de ⏻;
- com motor de aspiração e zonas de cozedura desligadas, pressionar a **Zona de seleção (12)**
- pressionar durante alguns instantes "**HOOD**" **(11)** até que surjam no **Display (12)** as letras **"F" – "G"** que piscam alternadas

F = filtros de cheiros carvão/cerâmicas
G = filtro de gorduras

Filtros de cheiros de carvão/cerâmicas

- pressionar no **Display (12)** no momento em que surge a letra "**F**"
- pressionar "FILTER" **(13)** – luz a piscar
- pressionar novamente durante alguns instantes "**HOOD**" **(11) para confirmar a ativação do indicador dos filtros de cheiros de carvão/cerâmicas**

Filtro de gorduras

- pressionar no **Display (12)** no momento em que surge a letra "**G**"
- pressionar "FILTER" **(13)** – luz fixa
- pressionar novamente durante alguns instantes "**HOOD**" **(11) para confirmar a ativação do indicador do filtro de gorduras**

O aparelho está preparado para ser utilizado em conjunto com um KIT sensor Window (não fornecido pelo fabricante).

Instalando o KIT sensor Window (apenas no caso de utilização no modo de ASPIRAÇÃO) a aspiração do ar parará de funcionar sempre que a janela existente na sala, na qual o KIT é aplicado, for fechada.

- A ligação elétrica do KIT ao aparelho deve ser realizada por pessoal técnico qualificado e especializado.

- O KIT deve ser certificado separadamente de acordo com as normas de segurança aplicáveis ao componente e ao seu uso com o aparelho. A instalação deve ser realizada de acordo com os regulamentos em vigor para as instalações domésticas.

ATENÇÃO:

- a cablagem do KIT para ligar o aparelho deve fazer parte de um circuito certificado em muito baixa tensão de segurança (SELV).
- o fabricante deste aparelho declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais inconveniências, danos ou incêndios causados por defeitos e / ou problemas de mau funcionamento e / ou da instalação incorreta do KIT.

4.1 Tabelas de potência

Nível de potência		Tipos de cozedura	Utilização nível (A indicação alia a experiência e os hábitos de cozedura)
Potência Máxima	**Boost**	Aquecer rapidamente	Ideal para aumentar rapidamente a temperatura dos alimentos, para uma fervura rápida no caso de água, ou aquecer rapidamente líquidos
	8-9	Fritar - ferver	Ideal para gratinar, começar a cozinhar, fritar produtos congelados, ferver rapidamente
Potência alta	**7-8**	Gratinar – refogar - ferver - grelhar	Ideal para refogar, manter em ebulição, cozinhar e grelhar (durante um intervalo de tempo de 5-10 minutos)
	6-7	Gratinar - cozinhar – guisar – refogar - grelhar	Ideal para refogar, manter em baixa ebulição, cozinhar e grelhar (por um tempo médio de 10-20 minutos), preaquecer acessórios
Potência média	**4-5**	Cozinhar – guisar – refogar - grelhar	Ideal para guisar, manter ebulição delicada, cozinhar (por longo tempo). Amanteigar massas
	3-4	Cozinhar - fervilhar – engrossar - amanteigar	Ideal para cozeduras prolongadas (arroz, molhos, assados, peixes) na presença de líquidos (ex.: água, vinho, caldo de carne/legumes, leite), amanteigar massas
	2-3	Cozinhar - fervilhar – engrossar - amanteigar	Ideal para cozeduras prolongadas (volumes inferiores por litro: arroz, molhos, assados, peixes) na presença de líquidos (ex.: água, vinho, caldo de carne/legumes, leite)
Potência Baixa	**1-2**	Derreter – descongelar – manter quente – amanteigar	Ideal para derreter a manteiga, derreter delicadamente chocolate, descongelar produtos de pequenas dimensões
	1	Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar	Ideal para manter quentes pequenas porções de alimentos cozinhados ou manter constante a temperatura os pratos dos pratos até servir e amantegar risotos
OFF	**Potência zero**	Superfície de apoio	Placa em stand-by ou desligada (possível presença de calor residual de final de cozedura, sinalizado por H-L-O)

4.2 Tabelas de cozedura

Categoria de alimentos	Pratos ou tipos de cozedura	Nível de potência e evolução da cozedura			
		Primeira fase	Potência	Segunda fase	Potência
Massa, arroz	Massa fresca	Aquecimento da água	Booster-9	Cozedura da massa e mantimento da ebulição	7-8
	Massa fresca	Aquecimento da água	Booster-9	Cozedura da massa e mantimento da ebulição	7-8
	Arroz cozido	Aquecimento da água	Booster-9	Cozedura da massa e mantimento da ebulição	5-6
	Risoto	Refogado e tostadura	7-8	Cozedura	4-5
Verduras, legumes	Cozidos	Aquecimento da água	Booster-9	Cozido	6-7
	Fritos	Aquecimento do óleo	9	Fritura	8-9
	Salteados	Aquecimento do acessório	7-8	Cozedura	6-7
	Guisados	Aquecimento do acessório	7-8	Cozedura	3-4
	Refogados	Aquecimento do acessório	7-8	Douradura do refogado	7-8
Carnes	Assadas	Douradura de carne com óleo (se feita com manteiga, potêcia 6)	7-8	Cozedura	3-4
	Grelhadas	Preaquecimento da panela	7-8	Grelhar de ambos os lados	7-8
	Douradas	Douradura de carne com óleo (se feita com manteiga, potêcia 6)	7-8	Cozedura	4-5
	Guisadas / Ensopados	Saltear com gordura (se feita com manteiga, potêcia 6)	7-8	Cozedura	3-4
Peixes	Grelhados	Preaquecimento do recipiente	7-8	Cozedura	7-8
	Úmido/guidados	Selar com gordura (se feita com manteiga, potência 6)	7-8	Cozedura	3-4
	Fritos	Aquecimento de azeite ou outra gordura similar	8-9	Fritura	7-8
Ovos	Fritos	Aquecimento do recipiente com manteiga ou outra matéria gordurosa	6	Cozedura	6-7
	Omelete	Aquecimento do recipiente com manteiga ou outra matéria gordurosa	6	Cozedura	5-6
	Coque/cozidos	Aquecimento da água	Booster-9	Cozedura	5-6
	Pancake	Aquecimento do recipiente com manteiga ou outra matéria gordurosa	6	Cozedura	6-7
Molhos	Tomate	Saltear em azeite/óleo (se feita com manteiga, potência 6)	6-7	Cozedura	3-4
	Ragú	Saltear em azeite/óleo (se feita com manteiga, potência 6)	6-7	Cozedura	3-4
	Bechamel	Preparação da base (derrete manteiga e farinha)	5-6	Aquecimento até uma leve ebulição	3-4
Doces, cremes	Creme pasteleiro	Aquecimento do leite até ao ponto de ebulição	4-5	Mantém uma leve ebulição	4-5
	Pudins	Aquecimento do leite até ao ponto de ebulição	4-5	Mantém uma leve ebulição	2-3
	Arroz doce	Amornar leite	5-6	Mantém uma leve ebulição	2-3

5. Manutenção

Manutenção da placa

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

5.1 Limpeza

A placa deve ser limpa após cada utilização.

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

Após cada utilização, deixar arrefecer a placa e limpá-la para remover incrustações e manchas causadas por resíduos alimentares.
Açúcar ou alimentos com alto teor de açúcar danificam a placa e devem ser removidos imediatamente. Sal, açúcar e areia podem arranhar a superfície do vidro. Usar um pano macio, papel absorvente de cozinha ou produtos específicos para a limpeza da placa (siga as instruções do fabricante).
NÃO FAZER LIMPEZA COM JATOS DE VAPOR!!!
Importante:
Em caso de derrames acidentais e abundantes de líquido das panelas, é possível intervir através da válvula de descarga, situada na parte inferior do produto, de modo a poder eliminar todos os resíduos e executar uma limpeza com a máxima segurança higiénica.
Fig. 16

Para uma limpeza mais completa e profunda, é possível remover completamente a bandeja inferior.
Fig. 18a - 18b

Manutenção do exaustor

Limpeza

Para a limpeza utilizar **EXCLUSIVAMENTE** um pano humedecido com detergentes líquidos neutros. **NÃO UTILIZAR FERRAMENTAS OU INSTRUMENTOS PARA A LIMPEZA!**
Evitar o uso de produtos com abrasivos.
NÃO UTILIZAR ÁLCOOL!

Filtro de gorduras

Retém as partículas de gordura derivantes da cozedura.
Deve ser limpo uma vez por mês (ou quando o sistema de indicação de saturação dos filtros indicar esta necessidade), com detergentes não agressivos, manualmente ou na máquina de lavar loiça a baixas temperaturas e com ciclo breve.
Com a lavagem na máquina de lavar loiça, o filtro de gorduras metálico pode perder a cor, mas as suas características de filtragem não se alteram.
Fig. 15

Filtros de carvões ativos - Plissado

(Apenas para a Versão Filtrante)
Retém os odores desagradáveis derivantes da cozedura.
O produto dispõe de quatro conjuntos de filtros que retêm os odores graças aos carvões ativos. Os carvões ativos estão integrados numa matriz de tecido não-tecido que os torna fácil e completamente acessíveis pelas impurezas, criando, assim, uma elevada superfície de absorção. O ponto de saturação dos filtros de carvões ativos verifica-se após um uso mais ou menos prolongado conforme o tipo de cozinha e a regularidade da limpeza do filtro de gorduras. Estes filtros de odores não podem ser recuperados e devem ser substituídos quando se acende o sinal luminoso.
Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Resolução de problemas

CÓDIGO DO ERRO	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	REMOÇÃO DO ERRO
E2	A zona de comandos desliga-se a temperaturas muito elevadas	A temperatura interna das parte eletrónicas é muito alta	Aguardar que a placa arrefeça antes de reutilizá-la
E3	Recipiente não adequado	Perda das propriedades magnéticas	Remover a panela
E5	Problemas de comunicação entre a interface do utilizador e o módulo de indução	A corrente elétrica não chega ao módulo; O cabo de alimentação não foi ligado corretamente ou está com defeito	Desligar a placa da rede elétrica e verificar a ligação
Para todos os outros avisos de erro (E … U … C …)	Contactar o serviço de assistência técnica e comunicar o código do erro		

5.3 Serviço de assistência

Antes de entrar em contacto com o Serviço de Assistência

1. Verifique se é capaz de resolver o problema sozinho com base nos pontos descritos em "Resolução de problemas".
2. Desligue e ligue novamente o aparelho para ver se o problema foi resolvido.

Se, após as verificações acima, o problema persistir, entrar em contacto com o Serviço de Assistência mais próximo.

Ακολουθήστε πιστά τις οδηγίες χρήσεως του παρόντος εγχειριδίου. Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για βλάβες, ζημιές ή πυρκαγιές που μπορεί να προκληθούν στη συσκευή στην περίπτωση που δεν εφαρμοστούν πιστά οι οδηγίες χρήσεως. Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και ειδικότερα για το μαγείρεμα φαγητού και την απομάκρυνση καπνού. Δεν επιτρέπεται άλλο είδος χρήσης [του εν λόγω προϊόντος] (π.χ. για θέρμανση δωματίων). Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη στην περίπτωση ακατάλληλης χρήσης του προϊόντος ή λανθασμένης ρύθμισης του συστήματος εντολών**Το προϊόν μπορεί να διαφέρει σε σχέση με τον τρόπο με τον οποίο απεικονίζεται στο παρόν εγχειρίδιο, ωστόσο οι οδηγίες χρήσης, συντήρησης και εγκατάστασης παραμένουν οι ίδιες.**

Το εγχειρίδιο χρήσης θα πρέπει να φυλάσσεται για μελλοντική αναφορά. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης, το εν λόγω έγγραφο θα πρέπει να συνοδεύει τη συσκευή.

! Μελετήστε προσεχτικά τις οδηγίες [χρήσης]: περιέχει σημαντικές πληροφορίες εγκατάστασης, χρήσης και ασφάλειας.

! Μην πραγματοποιείτε μετατροπές στο ηλεκτρικό σύστημα του προϊόντος.

! Πριν προχωρήσετε στην εγκατάσταση της συσκευής ελέγξτε για τυχόν ζημιές των μεμονωμένων της εξαρτημάτων. Αν εντοπίσετε κάποιο πρόβλημα, σταματήστε τις διαδικασίες εγκατάστασης και επικοινωνήστε άμεσα με τον προμηθευτή σας.

! Ελέγξτε την ακεραιότητα του προϊόντος πριν προχωρήσετε στην εγκατάστασή του. Σε αντίθετη περίπτωση, σταματήστε τις διαδικασίες εγκατάστασης και επικοινωνήστε άμεσα με τον προμηθευτή σας.

Σημείωση: Τα πεδία με την υποσημείωση "(*)" αφορούν προαιρετικά εξαρτήματα τα οποία είναι διαθέσιμα μόνον για ορισμένα μοντέλα ή εξαρτήματα τα οποία δεν παρέχονται δωρεάν.

1. Προηδοποιησεις

Προσοχή! Τηρείτε πιστά τις παρακάτω οδηγίες:

- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν τη διενέργεια εργασιών εγκατάστασης.

- Η εγκατάσταση και οι εργασίες συντήρησης θα πρέπει να πραγματοποιούνται μόνον από έμπειρο τεχνικό προσωπικό σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους ισχύοντες τοπικούς κανονισμούς ασφαλείας. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής,στην περίπτωση που κάτι τέτοιο δεν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.

-Η γείωση της συσκευής είναι υποχρεωτική.

-Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να διαθέτει ιδανικό μήκος, ούτως ώστε να είναι δυνατή η σύνδεση της εντοιχισμένης συσκευής στην πρίζα.

-Για να τηρούνται οι ισχύοντες κανονισμοί ασφαλείας, η εγκατάσταση θα πρέπει να διαθέτει πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.

-Μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή μπαλαντέζες.

-Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, απαγορεύεται η πρόσβαση του χρήστη στα ηλεκτρική μέρη της [συσκευής].

- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια χρήσης [της συσκευής]. Προσοχή, μην ακουμπάτε τμήματα της συσκευής που αναπτύσσουν υψηλές θερμοκρασίες.

- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Κρατήστε τα σε απόσταση ασφαλείας και υπό την εποπτεία σας κι αυτό διότι τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια χρήσης [της συσκευής].

- Τα άτομα που διαθέτουν βηματοδότη ή εμφυτεύσιμο απινιδωτή είναι σημαντικό να εξακριβώσουν -πριν τη χρήση της επαγωγικής εστίας- ότι ο βηματοδότης τους είναι συμβατός με τη συσκευή.

-Μην ακουμπάτε τις θερμές επιφάνειες της συσκευής ενώ αυτή λειτουργεί ή και μετά την απενεργοποίησή της.

-Αποφεύγετε την επαφή της συσκευής με πανιά ή με άλλου είδους υλικά έως ότου κρυώσουν επαρκώς όλα τα μεμονωμένα τμήματά της.

-Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά επάνω ή πλησίον της συσκευής.

- Προσοχή, τα λίπη και τα λάδια είναι εξαιρετικά εύφλεκτα. Να είστε πάντα σε επαγρύπνηση όταν μαγειρεύετε φαγητά πλούσια σε λίπη ή λάδια.

-Στην περίπτωση που εμφανιστούν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, απενεργοποιήστε. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή εξωτερικού συστήματος τηλεχειρισμού.

Το μαγείρεμα σε εστίες χρησιμοποιώντας λάδι ή λίπος είναι επικίνδυνο και μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά.

- Το μαγείρεμα θα πρέπει να διενεργείται υπό την παρουσία σας. Το μαγείρεμα μικρής διάρκειας θα πρέπει να βρίσκεται συνεχώς υπό την εποπτεία σας.

- Μην προσπαθήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε μία πυρκαγιά χρησιμοποιώντας νερό. Στην παραπάνω περίπτωση Θα πρέπει να απενεργοποιήσετε τη συσκευή κι εν συνέχεια να καλύψετε τη φωτιά, π.χ. με ένα καπάκι ή μία πυρίμαχη κουβέρτα. Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στις εστίες.

- Μην χρησιμοποιείτε συσκευές ατμού για τον καθαρισμό της εστίας.

- Μην ακουμπάτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως π.χ. μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια ή καπάκια, επάνω στις εστίες μαγειρέματος. Υπάρχει κίνδυνος ανάπτυξης υψηλών θερμοκρασιών.

- Πριν τη σύνδεση της συσκευής στο ηλ. δίκτυο, ελέγξτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών (βλέπε στο κάτω μέρος της συσκευής) για να σιγουρευτείτε ότι η τάση κι η συχνότητά της είναι συμβατά με το εν λόγω δίκτυο κι ότι το βύσμα σύνδεσης είναι ιδανικό. Σε περίπτωση αμφιβολίας, απευθυνθείτε σε έναν ηλεκτρολόγο.

Σημαντικό:

- Μετά τη χρήση [της συσκευής], απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο διακόπτη, χωρίς να βασίζεστε στον ανιχνευτή [παρουσίας] σκεύους.

- Για την αποφυγή πιθανής υπερχείλισης υγρών κατά το βράσιμο ή το ζέσταμα, χαμηλώστε τη θερμοκρασία της εστίας.

- Μην αφήνετε άδειες κατσαρόλες ή τηγάνια επάνω τε ενεργοποιημένες εστίες μαγειρέματος.

- Όταν ολοκληρώνουμε το μαγείρεμα, σβήνουμε πάντα την ανάλογη εστία.

- Μην χρησιμοποιείτε φύλλα αλουμινίου στο μαγείρεμα. Μην ακουμπάτε επάνω

στις εστίες προϊόντα συσκευασμένα με αλουμίνιο. Το εν λόγω υλικό μπορεί να λιώσει προκαλώντας έτσι ανεπανόρθωτες ζημιές στη συσκευή σας.

- Μην θερμαίνετε κλειστά, κονσερβοποιημένα προϊόντα [χωρίς να τα ανοίξετε προηγουμένως] διότι μπορεί να εκραγούν.

Αυτή η προειδοποίηση ισχύει για όλους τους τύπους εστίας μαγειρέματος.

- Η χρήση αυξημένης ισχύος, βλέπε λειτουργία Booster, δεν ενδείκνυται για το ζέσταμα ορισμένων υγρών όπως π.χ. λαδιού τηγανίσματος. Η υπερβολική θερμοκρασία είναι επικίνδυνη. Στις περιπτώσεις αυτές, συστήνουμε τη χρήση μικρότερης ισχύος.

- Τα σκεύη θα πρέπει να τοποθετούνται στο κέντρο της εστίας. Απαγορεύεται η τοποθέτηση αντικειμένων ανάμεσα στο σκεύος και την εστία.

- Η συσκευή διαθέτει σύστημα [αυτόματης] μείωσης των επιπέδων ισχύος της εστίας μαγειρέματος για την αποφυγή ανάπτυξης υψηλών θερμοκρασιών.

Πριν από τη διενέργεια εργασιών καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο ηλ. ενέργειας αφαιρώντας το βύσμα ή κατεβάζοντας τον γενικό διακόπτη του σπιτιού σας.

Φοράτε γάντια προστασίας κατά τη διάρκεια των εργασιών εγκατάστασης και συντήρησης της συσκευής.

Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών ή από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες εκτός κι αν αυτά βρίσκονται υπό στενή παρακολούθηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και τους πιθανούς κινδύνους.

Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν πλησίον της συσκευής.

Τα παιδιά απαγορεύεται να πραγματοποιούν εργασίες καθαρισμού ή συντήρησης χωρίς επίβλεψη από πλευράς ενηλίκων.

Ο χώρος όπου βρίσκεται εγκατεστημένη η συσκευή θα πρέπει να αερίζεται επαρκώς, όταν το σύστημα εξαερισμού της κουζίνας χρησιμοποιείται ταυτόχρονα με άλλες συσκευές καύσης αερίου ή άλλου τύπου.

Το σύστημα εξαερισμού θα πρέπει να καθαρίζεται σε τακτική βάση εσωτερικά αλλά και εξωτερικά (ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ ΜΙΑ ΦΟΡΑ ΤΟΝ ΜΗΝΑ). Σε κάθε περίπτωση ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες χρήσης.

Η μη πιστή τήρηση των κανόνων καθαριότητας του συστήματος εξαερισμού και η μη τακτική αντικατάσταση των σχετικών φίλτρων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

Απαγορεύεται ρητά η προετοιμασία πιάτων φλαμπέ.

Η χρήση φωτιάς κατά το μαγείρεμα θα πρέπει να αποφεύγεται διότι μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα φίλτρα ή πυρκαγιά.

Το τηγάνισμα θα πρέπει να διενεργείται υπό στενή παρακολούθηση για την αποφυγή εκδήλωσης πυρκαγιάς.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν η εστία μαγειρέματος βρίσκεται σε λειτουργία τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να αναπτύξουν [υψηλές] θερμοκρασίες.

Προσοχή! Μην συνδέετε τη συσκευή στο ηλ. δίκτυο πριν ολοκληρωθεί η εγκατάσταση.

Ακολουθείτε πιστά τους προβλεπόμενους κανονισμούς σε ό,τι αφορά τα μέτρα ασφαλείας που χρειάζεται να πάρετε για τον εξαερισμό του χώρου.

Ο αέρας [που απορροφάται] δεν θα πρέπει να οδηγείται σε αγωγό που χρησιμοποιείται για την εκκένωση καπνού που παράγεται από συσκευές καύσης υγραερίου ή άλλου τύπου.

Μην χρησιμοποιείτε το σύστημα εξαερισμού χωρίς προηγουμένως να έχετε τοποθετήσει σωστά τη σχάρα!

Για τις εργασίες εγκατάστασης χρησιμοποιείτε μόνον τις βίδες που σας παρέχονται μαζί με το προϊόν ή [στην περίπτωση που αυτές δεν παρέχονται] αγοράστε βίδες ιδανικού τύπου. Χρησιμοποιείτε βίδες κατάλληλου μήκους [βλέπε Οδηγό εγκατάστασης].

Στην περίπτωση που το σύστημα εξαερισμού και η συσκευή δεν τροφοδοτούνται με ηλεκτρική ενέργεια, η αρνητική πίεση του χώρου δεν θα πρέπει να ξεπερνάει τα (4 × 10-5 bar).

Η συσκευή διαθέτει ειδική σήμανση συμβατότητας με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΚ, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE- Ηλεκτρικά απορρίμματα και Ηλεκτρονικός Εξοπλισμός). Να ελέγχετε ότι η αποκομιδή της συσκευής πραγματοποιείται με τον ενδεδειγμένο τρόπο, για την προστασία του περιβάλλοντος και της δημόσιας υγείας.

Το σύμβολο στη συσκευή [ή στα συνοδευτικά έγγραφα] υποδεικνύει ότι το εν λόγω προϊόν δεν θα πρέπει να το συλλέγεται σαν ένα κοινό οικιακό απόρριμμα αλλά θα πρέπει να παραδίδεται σε ένα ιδανικό σημείο συλλογής και ανακύκλωσης ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Η διάθεση του προϊόντος θα πρέπει να πραγματοποιείται με βάση τους ισχύοντες κανονισμούς. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, ανάκτηση και ανακύκλωση αυτής της συσκευής, επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο του δήμου σας, την υπηρεσία περισυλλογής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή.

Πρόκειται για μία συσκευή η οποία σχεδιάστηκε, δοκιμάστηκε και κατασκευάστηκε βάσει των κανονισμών:

• Ασφαλείας: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

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

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Συμβουλές για μία ορθή χρήση [της συσκευής] ούτως ώστε να μειωθούν οι [αρνητικές] επιπτώσεις στο περιβάλλον: Κατά το μαγείρεμα, ενεργοποιήστε το σύστημα εξαερισμού [στη μέγιστη ταχύτητά του] κι αφήστε το να λειτουργήσει για μερικά λεπτά και μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος. Αυξήστε την ταχύτητά του μόνον στην περίπτωση μεγάλης ποσότητας καπνού ή ατμού [χρησιμοποιώντας τη λειτουργία booster μόνον σε ακραίες καταστάσεις]. Για να διατηρείτε τις [δυσάρεστες] οσμές μακριά αντικαταστήστε το/τα φίλτρο/α άνθρακα αν χρειαστεί. Για να διατηρείτε αποδοτικό το φίλτρο λιπαρών ουσιών, θα πρέπει να το καθαρίζετε τακτικά. Για να βελτιστοποιήσετε την απόδοση της συσκευής αλλά και για να μειώσετε τα επίπεδα θορύβου, χρησιμοποιείτε τη μέγιστη διάμετρο αγωγών βλέπε εγχειρίδιο [χρήσης].

2. Χρήση

Χρήση της εστίας μαγειρέματος

Η λειτουργία της συσκευής βασίζεται στο [φυσικό] φαινόμενο της μαγνητικής επαγωγής -δηλ. στην απευθείας μεταφορά ενέργειας από την παροχή ισχύος στην κατσαρόλα.

Πλεονεκτήματα:

Σε σύγκριση με τις κοινές ηλεκτρικές εστίες μαγειρέματος, η επαγωγική εστία είναι:

- Πιο σίγουρη: μικρότερη θερμοκρασία στη γυάλινη επιφάνεια.

- Πιο γρήγορη: μικρότεροι χρόνοι για το ζέσταμα του φαγητού.

- Πιο ακριβής: Άμεση απόκριση της επιφάνειας στις εντολές σας

- Πιο αποδοτική: Το 90% της ενέργειας που απορροφάται μετατρέπεται σε θερμότητα. Επιπλέον, με την απομάκρυνση του μαγειρικού σκεύους από την εστία, η παροχή ενέργειας διακόπτεται άμεσα κι έτσι επιτυγχάνεται εξοικονόμηση.

2.1 Σκεύη μαγειρικής

Χρησιμοποιείτε σκεύη που συνοδεύονται από το σύμβολο

Σημαντικό:

για την αποφυγή καταστροφής της εστίας, μην χρησιμοποιείτε:

- σκεύη με βάση που δεν είναι τελείως επίπεδη.
- μεταλλικά σκεύη με εμαγιέ βάση.
- σκεύη με τραχιά βάση, για την αποφυγή φθοράς της επιφάνειας της εστίας
- Μην ακουμπάτε ποτέ ζεστές κατσαρόλες και τηγάνια στον πίνακα ελέγχου της μονάδας.

2.1.1 Σκεύη παλαιού τύπου

Η επαγωγική εστία χρησιμοποιεί μαγνητική ενέργεια για την παραγωγή θερμότητας. Τα σκεύη λοιπόν θα πρέπει να περιέχουν σίδερο. Για να βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες, χρησιμοποιήστε έναν μαγνήτη: Τα ακατάλληλα σκεύη δεν έλκονται από τον μαγνήτη.

2.1.2 Συνιστώμενες διάμετροι βάσης σκευών

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: στην περίπτωση που τα σκεύη δεν έχουν το σωστό μέγεθος, οι εστίες [μαγειρέματος] δεν ανάβουν.

Για τις ελάχιστες αποδεκτές διαστάσεις των μαγειρικών σκευών [για κάθε μεμονωμένη εστία ξεχωριστά] ανατρέξτε στην εικονογράφηση του παρόντος εγχειριδίου -βλ. διάμετρο.

2.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

Για καλύτερα αποτελέσματα:

- Χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο βάσης ίση με εκείνη των εστιών.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με επίπεδη βάση.
- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάστε τα σκεύη με το καπάκι κατά το μαγείρεμα.
- Μαγειρέψτε λαχανικά, πατάτες κτλ. με λίγο νερό προκειμένου να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
- Η χρήση χύτρας ταχύτητας μειώνει ακόμη περισσότερο την κατανάλωση ενέργειας και τον χρόνο μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τις κατσαρόλες στο κέντρο της εστίας η οποία οριοθετείται μέσω ειδικής γραμμής.

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

Έκδοση εξαερισμού

Εικ.7

Οι ατμοί εκκενώνονται προς τα έξω μέσα από μία σειρά σωληνώσεων (τις οποίες θα χρειαστεί να αγοράσετε από μόνοι σας). Οι εν λόγω σωληνώσεις στερεώνονται σε φλάντζα σύνδεσης που παρέχεται από κοινού με το προϊόν.

Η διάμετρος του σωλήνα εκκένωσης θα πρέπει να είναι ίδιος με τη διάμετρο του δακτυλίου σύνδεσης:

- στην περίπτωση εξόδου τετράγωνης [διατομής] 222 x 89 mm
- στην περίπτωση εξόδου στρογγυλής [διατομής] 150 mm

- Για περισσότερες πληροφορίες βλέπε σελίδα εξαρτημάτων έκδοσης εξαερισμού, στο εικονογραφημένο τμήμα του παρόντος εγχειριδίου.Εικ.7b

Εικ.7c

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

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

Στην παραπάνω περίπτωση αποποιούμαστε οποιαδήποτε ευθύνη.

! Χρησιμοποιείτε έναν αγωγό με το μικρότερο δυνατό μήκος.

! Χρησιμοποιείτε αγωγούς με το μικρότερο δυνατό αριθμό γωνιών (max 90° εκάστη)

! Αποφύγετε δραστικές αλλαγές στην τομή του αγωγού.

Έκδοση φιλτραρίσματος

Εικ.8

Ο αέρας εξαερισμού φιλτράρεται μέσα από ειδικά φίλτρα [κατακράτησης] λιπαρών ουσιών και [δυσάρεστων] οσμών πριν επαναπροωθηθεί στον χώρο.

Το προϊόν συνοδεύεται με όλα τα απαραίτητα για μία βασική εγκατάσταση και μία έξοδο διαφυγής αέρα από το εμπρόσθιο τμήμα της βάσης του επίπλου.

Το προϊόν διαθέτει 4 ομάδες φίλτρων ενεργού άνθρακα που κατακρατούν τις [δυσάρεστες] οσμές. Οι ενεργοί άνθρακες είναι ενσωματωμένοι σε ένα στρώμα μη υφασμένου υφάσματος που τους καθιστά εύκολα και πλήρως προσβάσιμους από τους ρύπους, δημιουργώντας έτσι μεγάλη επιφάνεια απορρόφησης. Για περισσότερες πληροφορίες ανατρέξτε στη σελίδα εξαρτημάτων της έκδοσης εξαερισμού (στο εικονογραφημένο τμήμα του παρόντος εγχειριδίου).

Εικ. 13b

Συμβουλευτείτε τις ιστοσελίδες www.elica.com και www.shop.elica.com για να ελέγξετε την πλήρη γκάμα των διαθέσιμων σετ [εγκατάστασης] που προορίζονται για την υλοποίηση των εργασιών εγκατάστασης σε επίπεδο φίλτρων ή συστήματος εξαερισμού.

3. Εγκατασταση

Τόσο η ηλεκτρική όσο και η μηχανολογική εγκατάσταση θα πρέπει να διενεργείται από εξειδικευμένο προσωπικό.
Η ηλεκτροσκευή προορίζεται για χωνευτή τοποθέτηση σε επιφάνεια εργασίας πάχους 2-6 cm, σε περίπτωση εγκατάστασης TOP. 2,5-6 cm σε περίπτωση εγκατάστασης FLUSH.
Η ελάχιστη απόσταση μεταξύ της επιφάνειας μαγειρέματος και του τοίχου πρέπει να είναι τουλάχιστον 5 εκ. στο μπροστινό τμήμα, τουλάχιστον 4 εκ. στα πλάγια και τουλάχιστον 50 εκ. σε σχέση με τα επάνω ντουλάπια.
ΣΗΜ = Οι συνιστώμενες αποστάσεις είναι ενδεικτικές: κατά το σχεδιασμό των χώρων πρέπει να τηρούνται οι υποδείξεις του κατασκευαστή της κουζίνας.

⚠ 3.1 Ηλεκτρικη συνδεση

Εικ. 3
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο
- Η εγκατάσταση θα πρέπει να γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό που γνωρίζει τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης και ασφάλειας.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν τραυματισμούς σε ανθρώπους ή ζώα ή για υλικές ζημιές σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών του παρόντος κεφαλαίου.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να διαθέτει επαρκές μήκος, ούτως ώστε να είναι δυνατή η αφαίρεση της εστίας από την επιφάνεια εργασίας.
-Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αποτυπώνεται στην πινακίδα τεχνικών στοιχείων στο πίσω μέρος της συσκευής είναι ίδια με εκείνη του ηλεκτρικού δικτύου του χώρου εγκατάστασης.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης.
- Η γείωση της συσκευής είναι υποχρεωτική από τον νόμο.
- Το καλώδιο γείωσης πρέπει να είναι 2cm. πιο μακρύ από τα υπόλοιπα καλώδια.
- Στην περίπτωση που η οικιακή ηλεκτρική συσκευή δεν διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας, θα πρέπει να χρησιμοποιήστε ένα καλώδιο ελάχιστης διατομής 2.5 mm2 για ισχύ έως 7200 Watt. Για μεγαλύτερη ισχύ χρησιμοποιείτε ένα καλώδιο 4 mm2.
- Το καλώδιο δεν θα πρέπει να αναπτύσσει διαφορά θερμοκρασίας 50°C σε σχέση με εκείνη του περιβάλλοντος.
- Η συσκευή προορίζεται για μόνιμη σύνδεση στο ηλ. δίκτυο, γι' αυτό πραγματοποιήστε τη σύνδεση σε σταθερό δίκτυο μέσω ενός εύκολα προσβάσιμου και ιδανικού πολυπολικού διακόπτη, ο οποίος μπορεί να αποσυνδέει τη συσκευή στις περιπτώσεις που προσδιορίζονται στα σχετικά έγγραφα [βλέπε κατηγορία υπέρτασης III].
Προσοχή! Πριν επανασυνδέσετε το κύκλωμα στην παροχή ηλ. ρεύματος και ελέγξετε τη σωστή λειτουργία [της συσκευής], θα πρέπει να εξακριβώσετε ότι το καλώδιο ρεύματος είναι σωστά συνδεδεμένο.
Προσοχή! Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς ή από εξειδικευμένο τεχνικό.

Σημείωση : το προϊόν διαθέτει μία [ειδική] λειτουργία, την επονομαζόμενη Power Limitator [Περιορισμός ισχύος] η οποία επιτρέπει να ρυθμίσετε τη μέγιστη τιμή κατανάλωσης kw
Η ρύθμιση θα πρέπει να διενεργείται κατά τη σύνδεση του προϊόντος στο δίκτυο ηλ. ρεύματος ή με την επανασύνδεση του ηλ. δικτύου (εντός των επόμενων 2 λεπτών). **Σχετικά με τα βήματα ρύθμισης του συστήματος Power Limitation [Περιορισμός ισχύος] συμβουλευτείτε την ενότητα Λειτουργίας του παρόντος εγχειριδίου [χρήσης].**

3.2 Εγκαταστση

Πριν ξεκινήσετε την εγκατάσταση:
- Με το που βγάλετε το προϊόν από τη συσκευασία του, βεβαιωθείτε ότι αυτό δεν έχει υποστεί ζημιές κατά τη διαδικασία μεταφοράς. Στην περίπτωση που εντοπίσετε κάποιο πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το πλησιέστερο κέντρο Σέρβις, πριν ξεκινήσετε την εγκατάσταση.
- Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν έχει τις κατάλληλες διαστάσεις για το προεπιλεγμένο σημείο εγκατάστασης.
- Ελέγξτε μήπως υπάρχει κάποιο άλλο συνοδευτικό αντικείμενο εντός της συσκευασίας του προϊόντος (π.χ. σακουλάκια με καρφιά, εγγύηση, κτλ.). Στην περίπτωση που εντοπίσετε κάτι τέτοιο, το αφαιρείτε κι εν συνεχεία το αποθηκεύετε σε ασφαλές σημείο.
- Βεβαιωθείτε τέλος ότι πλησίον του σημείου εγκατάστασης υπάρχει διαθέσιμη κάποια πρίζα.

Προετοιμασία του σημείου εγκατάστασης της συσκευής:
- Το προϊόν δεν μπορεί να εγκατασταθεί επάνω σε συσκευές ψύξης, πλυντήρια πιάτων, σόμπες, φούρνους, πλυντήρια και στεγνωτήρια.
- Ολοκληρώστε όλες τις εργασίες κοπής στο σημείο εγκατάστασης της εστίας μαγειρέματος κι εν συνεχεία αφαιρέστε τυχόν ροκανίδια από το πλαίσιο εναπόθεσης.

- για να βελτιώσετε την εγκατάσταση φιλτραρίσματος αέρα συνιστάται η δημιουργία σχισμής στη μπάζα ώστε να μπορέσετε να τοποθετήσετε μια γρίλια εξαερισμού που θα προμηθευτείτε από οποιοδήποτε κατάστημα.
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Χρησιμοποιήστε κόλλα ενός συστατικού **(S)**, ανθεκτική σε θερμοκρασίες έως και 250°.
Εάν χρειαστεί αφαιρέστε οτιδήποτε μπορεί να δημιουργήσει πρόβλημα στη συγκόλληση, (όπως π.χ. ουσίες αποκόλλησης, συντηρητικά, λίπη, σκόνες, υπολείμματα από παλιές κόλλες, κ.τλ.).
Η κόλλα θα πρέπει να απλωθεί ομοιόμορφα σε όλη την περίμετρο του πλαισίου.
Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας συγκόλλησης αφήστε την κόλλα να στεγνώσει, τελείως, για 24ώρες.
Εικ. 1b

ΠΡΟΣΟΧΗ! Εάν η εγκατάσταση των βιδών και των στηριγμάτων στερέωσης δεν πραγματοποιηθεί με βάση τις οδηγίες [χρήσεως], μπορεί να προκληθούν κίνδυνοι ηλεκτρικής φύσεως.

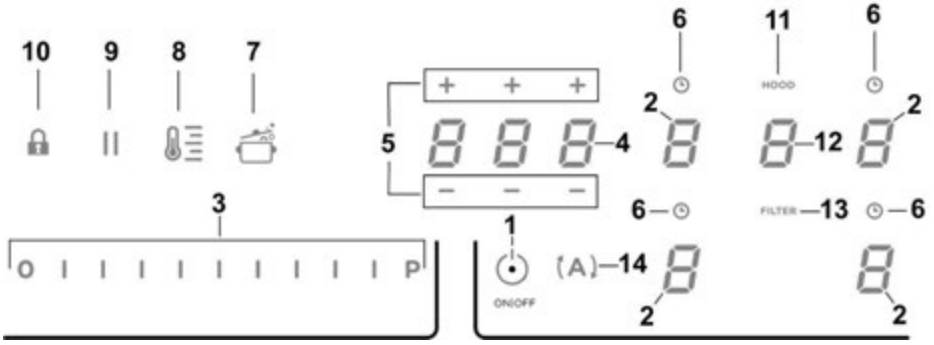
Σημείωση: για μία σωστή εγκατάσταση του προϊόντος σας προτείνουμε να καλύψετε τις σωληνώσεις με αυτοκόλλητο που διαθέτει τα εξής χαρακτηριστικά:

- ελαστική μεμβράνη από μαλακό PVC, με ακρυλική συγκολλητική ουσία
- που είναι εναρμονισμένο με τον κανονισμό DIN EN 60454
- που διαθέτει επιβραδυντική δράση [στην περίπτωση πυρκαγιάς]
- που είναι εξαιρετικά ανθεκτικό στη φθορά και
- ανθεκτικό στις αυξομειώσεις θερμοκρασίας και τέλος
- που μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε χαμηλές θερμοκρασίες

4. Λειτουργια

Πίνακας ελέγχου

Σημείωση: Ο χειρισμός της συσκευής πραγματοποιείται με ένα απλό άγγιγμα των πλήκτρων της πιέζοντάς τα δηλαδή απαλά)



Πλήκτρα / Οθόνη

1. **ON/OFF** της επιφάνειας εστιών μαγειρέματος/απορροφητήρα

2. Επιλογή εστίας μαγειρέματος

Οθόνη ζώνης μαγειρέματος

3. Αύξηση/Μείωση Power Level [Στάθμης Ισχύος] και Ισχύος Απορρόφησης
Οπτικοποίηση Power Level [Στάθμης Ισχύος] και Ισχύος Απορρόφησης

4. Ενεργοποίηση Timer [Χρονοδιακόπτη] “STAND_ALONE [Αυτόνομη λειτουργία]”
Οθόνη: Χρονοδιακόπτης “STAND_ALONE” [Αυτόνομη λειτουργία] / Χρονοδιακόπτης Εστιών μαγειρέματος

5. Αύξηση/Μείωση χρόνου Χρονοδιακόπτη “STAND_ALONE” [Αυτόνομη λειτουργία] / Χρονοδιακόπτη 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 Προειδοποίησης)

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

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΕΣΤΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Πριν την πρώτη χρήση θα πρέπει να γνωρίζετε ότι:
Όλες οι λειτουργίες της παρούσας επιφάνειας επαγωγικών εστιών έχουν ρυθμιστεί σύμφωνα με τους πιο αυστηρούς κανονισμούς ασφαλείας.
Έτσι λοιπόν:

• Ορισμένες λειτουργίες δεν ενεργοποιούνται, ή απενεργοποιούνται αυτόματα, εάν δεν υπάρχει κάποιο σκεύος τοποθετημένο επάνω σε αυτή ή εάν αυτό δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.

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

⚠ **Προσοχή!** Στην περίπτωση (π.χ.) παρατεταμένης χρήσης της εστίας, η θερμοκρασία της ενδέχεται να μην μειωθεί αμέσως. Στην προκειμένη περίπτωση, στην οθόνη των εστιών θα εμφανιστεί η ένδειξη «H» που σημαίνει ότι η εστία βρίσκεται σε φάση απομείωσης της θερμοκρασίας. Περιμένετε έως ότου απενεργοποιηθεί το εν λόγω σύμβολο στην οθόνη πριν ακουμπήσετε τις εστίες.

Οθόνη εστιών
στις αντίστοιχες οθόνες των εστιών μαγειρέματος εμφανίζονται τα εξής:

Εστία μαγειρέματος ενεργοποιημένη	0
Power Level [Στάθμη 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	d
Λειτουργία Child Lock [Κλειδώματος ανηλίκων] ενεργοποιημένη	L
Λειτουργία Παύσης	II
Λειτουργία Automatic Heat UP [Αυτόματης Θέρμανσης]	A

Χαρακτηριστικά της επιφάνειας εστιών

● **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 θερμότητας στις εν λόγω επιφάνειες υποδεικνύεται στην οθόνη της αντίστοιχης εστίας, μέσω του συμβόλου «H» .

Λειτουργία

Σημείωση: Για να ενεργοποιήσετε οποιαδήποτε λειτουργία θα πρέπει να ανάψετε πρώτα μία τουλάχιστον εστία

● **Ενεργοποίηση**
Πατήστε (αγγίξτε) με συντομία το ● **ON/OFF (1)** της επιφάνειας εστιών μαγειρέματος/ του απορροφητήρα: το σύμβολο ⏻ θα φωτιστεί·
συνεχίζοντας να πατάτε**, όλες οι διαθέσιμες λειτουργίες θα εμφανιστούν για λίγη ώρα**, και έπειτα **θα παραμείνουν ενεργές μόνο οι κύριες· οι άλλες μπορούν να**

χρησιμοποιηθούν, και θα ενεργοποιηθούν, στη συνέχεια, κατά τη διάρκεια της χρήσης της συσκευής.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:
<u>όλες οι διαθέσιμες λειτουργίες θα ανάψουν εκπέμποντας φως χαμηλής έντασης, το οποίο θα γίνει εντονότερο μόνο όταν αυτές ενεργοποιηθούν.</u>

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

● **<u>Επιλογή εστιών μαγειρέματος</u>**
Αγγίξτε (πατήστε) την περιοχή **Επιλογή/Οθόνη (2)** που αντιστοιχεί στην επιθυμητή εστία μαγειρέματος.

● **<u>Power Level [Στάθμη Ισχύος]</u>**
Η επιφάνεια διαθέτει 9 επίπεδα ισχύος
Αγγίξτε και κυλήστε τα δάχτυλά σας πάνω στη **Μπάρα 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)

● **<u>Power Booster [Έξτρα Ισχύς]</u>**
Το προϊόν διαθέτει ένα επιπρόσθετο επίπεδο ισχύος (πέραν του επιπέδου 9) το οποίο παραμένει σε λειτουργία για 5 λεπτά. Εν συνεχεία η ισχύς επιστρέφει στα προηγούμενα επίπεδα λειτουργίας.

Αγγίξτε και κυλήστε τα δάχτυλά σας πάνω στη **Μπάρα επιλογής (3)** (πέραν του επιπέδου 9) και ενεργοποιήστε το Power Booster [Έξτρα Ισχύς]

Το επίπεδο Power Booster [Έξτρα Ισχύς] επισημαίνεται στην περιοχή Επιλογή/Οθόνη (2) με το σύμβολο «P»

● **<u>Key Lock [Κλείδωμα]</u>**
Το Key Lock [Κλείδωμα] σας επιτρέπει να κλειδώσετε τις ρυθμίσεις της επιφάνειας από τυχαίες παρεμβολές τρίτων. Έτσι οι λειτουργίες που έχετε επιλέξει παραμένουν ασφαλείς.

Ενεργοποίηση:

• πατήστε **(10)**

Επαναλάβετε την ανωτέρω διαδικασία για απενεργοποίηση.

Σημείωση : αν πατηθεί οποιαδήποτε άλλη λειτουργία ενώ είναι ενεργοποιημένο το Key Lock [Κλείδωμα], το σύμβολο , θα αναβοσβήσει υποδεικνύοντας ότι η λειτουργία χρησιμοποιείται και ότι πρέπει ενδεχομένως να απενεργοποιηθεί για να μπορέσετε να ενεργήσετε στην επιφάνεια εστιών.

● **<u>Automatic Heat UP [Αυτόματη Θέρμανση]</u>**
Η λειτουργία Automatic Heat UP [Αυτόματης Θέρμανσης] σας επιτρέπει την αύξηση της ισχύος στα επιθυμητά επίπεδα μέσα σε σύντομο χρονικό διάστημα. Έτσι μπορείτε να επιτύχετε ένα γρηγορότερο μαγείρεμα, χωρίς να υπάρχει κίνδυνος να κάψετε τα φαγητά σας κι αυτό διότι τα επίπεδα θερμοκρασίας παραμένουν εντός των προκαθορισμένων τιμών.
Η εν λόγω λειτουργία είναι διαθέσιμη για επίπεδα ισχύος 1 έως 8.

Ενεργοποίηση:
• από την ενεργοποιημένη εστία μαγειρέματος πατήστε **(7)**
• στην Οθόνη **(2)** εμφανίζεται μία «P» που αναβοσβήνει, η οποία εναλλάσσεται με την ρυθμισμένη ισχύ στην εστία μαγειρέματος

Αυξάνοντας τη στάθμη ισχύος της εστίας μαγειρέματος: η λειτουργία Automatic Heat Up [Αυτόματη Θέρμανση] παραμένει ενεργοποιημένη, με τη νέα ρύθμιση θερμοκρασίας·
Μειώνοντας τη στάθμη ισχύος της εστίας μαγειρέματος: η λειτουργία Automatic Heat [Αυτόματη Θέρμανση] απενεργοποιείται.

Σημείωση : επιλέγοντας ταυτόχρονα μια άλλη εστία μαγειρέματος, το σύμβολο **(7)** θα ανάψει και πάλι εκπέμποντας φως χαμηλής έντασης, και έτσι θα μπορέσετε να προχωρήσετε, και σε αυτή την εστία, στην ενεργοποίηση της λειτουργίας. Η λειτουργία παραμένει ωστόσο ενεργοποιημένη στην εστία όπου έχει ήδη ρυθμιστεί, όπως επισημαίνεται στην Οθόνη **(2)**

● **<u>Temperature Manager [Διαχείριση Θερμοκρασίας] (Λειτουργία Θέρμανσης)</u>**

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

λειτουργία Temperature Manager [Διαχείριση Θερμοκρασίας] ενεργοποιείται κατά το πρώτο πάτημα του πλήκτρου
Στην οθόνη **(2)** της εστίας που λειτουργεί με Temperature Manager [Διαχείριση Θερμοκρασίας] εμφανίζεται το σύμβολο

Σημείωση : επιλέγοντας ταυτόχρονα μια άλλη εστία μαγειρέματος, το σύμβολο **(8)** θα ανάψει και πάλι εκπέμποντας φως χαμηλής έντασης, και έτσι θα μπορέσετε να προχωρήσετε, και σε αυτή την εστία, στην ενεργοποίηση της λειτουργίας. Η λειτουργία παραμένει ωστόσο ενεργοποιημένη στην εστία όπου έχει ήδη ρυθμιστεί, όπως επισημαίνεται στην Οθόνη **(2)**

• Πατήστε ξανά (8) για απενεργοποίηση και σβήσιμο, έως ότου φέρετε το επίπεδο που εμφανίζεται στην **Οθόνη (2)** στο «».

Σημείωση : αν υπάρχουν περισσότερες εστίες που λειτουργούν σε Temperature Manager [Διαχείριση Θερμοκρασίας] (Λειτουργία Θέρμανσης) επιλέξτε πρώτα την επιθυμητή εστία μέσω της ζώνης **Επιλογή (2)** .
η λειτουργία μπορεί να απενεργοποιηθεί και μέσω της **Μπάρας Επιλογής (3)**, φέρνοντας το **Power Level [Στάθμη Ισχύος] στο** «».

● **Παύση**

Η λειτουργία Παύσης επιτρέπει τη διακοπή οποιασδήποτε [ενεργής] λειτουργίας διότι μηδενίζει την ισχύ μαγειρέματος.

Ενεργοποίηση:

- πατήστε « » **(9)**
- εμφανίζεται ένα " " που αναβοσβήνει στις οθόνες **(2)**

Για την απενεργοποίηση της λειτουργίας:

- πατήστε **(9)**
  η **Μπάρα Επιλογής (3)** ανάβει

- πατήστε/κυλήστε πάνω στη **Μπάρα Επιλογής (3)** για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία

Σημείωση : η απενεργοποίηση επαναφέρει τις συνθήκες της εστίας πριν από την παύση, και η εστία συνεχίζει να λειτουργεί με τις ίδιες ρυθμίσεις που είχαν οριστεί προηγουμένως.

Σημείωση : εάν μετά από 10 λεπτά, η **Λειτουργία Παύσης** δεν απενεργοποιηθεί, η εστία σβήνει αυτόματα.

Σημείωση: η **Λειτουργία Παύσης** δεν επηρεάζει το σύστημα απορρόφησης

● **Timer [Χρονοδιακόπτης] «STAND ALONE» [Αυτόνομη λειτουργία]**

Ο Χρονοδιακόπτης αυτός είναι ένας ανεξάρτητος χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης, ανεξάρτητος από τις εστίες μαγειρέματος (και από τη μονάδα του απορροφητήρα).
Ο Χρονοδιακόπτης ενεργοποιείται πατώντας την **Εστία/Οθόνη (4)**

Χρησιμοποιήστε τα σύμβολα **(5)** για να ρυθμίσετε τη διάρκεια του **Χρονοδιακόπτη**, η οποία εμφανίζεται στην **Εστία/Οθόνη (4)**
Σημείωση: περιμένετε 10 δευτερόλεπτα χωρίς να πατήσετε κάποια άλλη εντολή, έως ότου ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση.

Η μορφή του Χρονοδιακόπτη είναι 0.00

- 0. για τις ώρες
- 00 για τα λεπτά

Σημείωση: ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί το μέγιστο έως 1 ώρα και 59 λεπτά.

Στην **Εστία/Οθόνη (4)** θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος·
μόλις ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα

Σημείωση: όταν, κατά την εμφάνιση της αντίστροφης μέτρησης, ο χρόνος που υπολείπεται είναι κάτω από 10 λεπτά, η μορφή θα είναι ως εξής

- 0. λεπτά
- 00 δευτερόλεπτα

με την τελεία σταθερά αναμμένη

Για την απενεργοποίηση του Timer [Χρονοδιακόπτη]:
• επιλέξτε **Εστία/Οθόνη (4)**
• ρυθμίστε τη διάρκεια του **Χρονοδιακόπτη** σε 000, μέσω των **(5)**

● **Χρονοδιακόπτης Εστιών Μαγειρέματος**

Η λειτουργία Χρονοδιακόπτη Εστιών Μαγειρέματος είναι μια αντίστροφη μέτρηση που μπορείτε να ρυθμίσετε, ακόμη και ταυτόχρονα, σε κάθε εστία μαγειρέματος
Στο τέλος της ρυθμισμένης χρονικής περιόδου οι εστίες μαγειρέματος σβήνουν αυτόματα και ο χρήστης ειδοποιείται από το σχετικό ηχητικό σήμα.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Χρονοδιακόπτης Εστιών Μαγειρέματος

• Αγγίξτε (πατήστε) την περιοχή **Επιλογή/Οθόνη (2)**
(στάθμη ισχύος ≠ 0)

• Πατήστε **(6)** σε αντιστοιχία με την εστία μαγειρέματος

• Χρησιμοποιήστε τα σύμβολα **(5)** για να ρυθμίσετε τη διάρκεια του Χρονοδιακόπτη, η οποία εμφανίζεται στην **Εστία/Οθόνη (4)**·

κατά τη διάρκεια της ρύθμισης το σύμβολο **(6)** αναβοσβήνει

Σημείωση: περιμένετε 10 δευτερόλεπτα χωρίς να πατήσετε καμία άλλη εντολή, έως ότου ξεκινήσει ο Χρονοδιακόπτης Εστίας Μαγειρέματος.

Σημείωση: πατώντας ξανά παρατεταμένα το **(6)** , ο Χρονοδιακόπτης της εστίας μαγειρέματος επαναρρυθμίζεται

Αν το επιθυμείτε, μπορείτε να επαναλάβετε την ενέργεια για περισσότερες εστίες μαγειρέματος.

Σημείωση : μπορεί να έχει ρυθμισμένο έναν διαφορετικό Χρονοδιακόπτη· στην οθόνη **(4)** θα εμφανιστεί η αντίστροφη μέτρηση της εστίας μαγειρέματος που έχει επιλεγεί εκείνη τη στιγμή. Αν δεν έχει επιλεγεί καμία εστία, πατώντας στην Οθόνη **(4)** εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση του Χρονοδιακόπτη «STAND-ALONE».
Ο τρόπος εμφάνισης της αντίστροφης μέτρησης είναι ίδιος με εκείνον του Χρονοδιακόπτη «STAND-ALONE» (βλ. προηγούμενη παράγραφο Χρονοδιακόπτης «STAND ALONE» [Αυτόνομη λειτουργία])

Όταν ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και η εστία μαγειρέματος σβήνει.

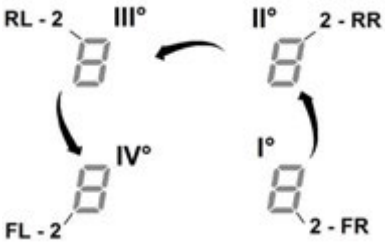
Για την απενεργοποίηση του Timer [Χρονοδιακόπτη]:
• επιλέξτε την εστία μαγειρέματος **(2)**
• ρυθμίστε τη διάρκεια του Χρονοδιακόπτη σε 000, μέσω των **(5)**

● **Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος]**
Η λειτουργία Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος] επιτρέπει τη ρύθμιση της λειτουργίας του προϊόντος περιορίζοντας τη μέγιστη απορρόφησή του και ρυθμίζοντας την ισχύ απορρόφησης όλων των ενεργών εστιών μαγειρέματος, έτσι ώστε, η συνολική απορρόφηση της επιφάνειας, να μην ξεπερνά το μέγιστο επίπεδο της ρυθμισμένης απορρόφησης.

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 Οθόνες (2),** θα μπορείτε πια 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
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** η εργοστασιακή ρύθμιση είναι 7,4 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

Bridge Zones [Ζώνες Γέφυρας]

Οι εστίες μαγειρέματος χάρη στη λειτουργία Bridge [Γέφυρα] είναι σε θέση να λειτουργήσουν συνδυαστικά δημιουργώντας έτσι μία μοναδική εστία με κοινή ένταση ισχύος. Η λειτουργία αυτή επιτρέπει ένα ομοιογενές μαγείρεμα ταψιών και μαγειρικών σκευών μεγάλων διαστάσεων.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε συνδυαστικά την εμπρόσθια εστία μαγειρέματος **«Master» [«Κύρια»]** με την αντίστοιχη οπίσθια **«Δευτερεύουσα»**
(για να εντοπίσετε τις εστίες για τις οποίες προβλέπεται αυτή η λειτουργία, ανατρέξτε στην εικονογραφημένη ενότητα του παρόντος εγχειριδίου).

Για να ενεργοποιήσετε την Λειτουργία Bridge [Γέφυρα]:

- επιλέξτε ταυτόχρονα τις δύο εστίες που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε

- στην **Οθόνη (2)** της **«Δευτερεύουσας» εστίας μαγειρέματος εμφανίζεται το σύμβολο «»**
- 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

Σημείωση : ο **Χρονοδιακόπτης Εστιών Μαγειρέματος**, όταν ενεργοποιείται κατά τη διάρκεια της Λειτουργίας Bridge, συνεπάγεται το αυτόματο σβήσιμο και των δύο εστιών μαγειρέματος, οι οποίες, σε αυτή την περίπτωση, θεωρούνται ως μία συνδυασμένη ζώνη.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ

● **Ενεργοποίηση**
Πατήστε (αγγίξτε) με συντομία το ● **ON/OFF (1)** της επιφάνειας εστιών μαγειρέματος/ του απορροφητήρα: το σύμβολο ⏻ θα φωτιστεί·
συνεχίζοντας να πατάτε**, όλες οι διαθέσιμες λειτουργίες θα εμφανιστούν για λίγη ώρα**, και έπειτα **θα παραμείνουν ενεργές μόνο οι κύριες· οι άλλες μπορούν να χρησιμοποιηθούν, και θα ενεργοποιηθούν, στη συνέχεια, κατά τη διάρκεια της χρήσης της συσκευής.**

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:
όλες οι διαθέσιμες λειτουργίες θα ανάψουν εκπέμποντας φως χαμηλής έντασης, το οποίο θα γίνει εντονότερο μόνο όταν αυτές ενεργοποιηθούν.

Πατήστε ξανά ⏻ για απενεργοποίηση
Σημείωση: Αυτή η λειτουργία είναι σημαντική για όλες τις υπόλοιπες [λειτουργίες].

● **Ενεργοποίηση του απορροφητήρα:**
Αγγίξτε (πατήστε) την **Εστία επιλογής (12)** για να ενεργοποιήσετε τον απορροφητήρα

● **Ταχύτητα (ισχύς) εξαερισμού:**
Ο απορροφητήρας διαθέτει 3 επίπεδα ταχύτητας (ισχύος) απορρόφησης
Αγγίξτε και κυλήστε τα δάχτυλά σας πάνω στη **Μπάρα 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 (12)

● **Power Booster [Εξτρά 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 (12)** (πέραν του επιπέδου 3) και ενεργοποιήστε το Power Booster 1 [Έξτρα Ισχύς 1]
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 (12)** (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

● **Αυτόματη λειτουργία**
Το σύστημα εξαερισμού θα ενεργοποιηθεί αυτόματα, με ιδανική ταχύτητα, ανάλογα με τις ανάγκες μαγειρέματος που παρουσιάζονται κάθε φορά.
Όταν οι εστίες μαγειρέματος σβήσουν, το σύστημα εξαερισμού προσαρμόζει την ταχύτητα απορρόφησής του, μειώνοντάς την σταδιακά, προκειμένου να εξαφανιστούν υπολείμματα ατμών και μυρωδιών.

Για να ενεργοποιήσετε την εν λόγω λειτουργία:
Πατήστε **(A) (14)**

Επαναλάβετε την ανωτέρω διαδικασία για απενεργοποίηση.

Σημείωση : αν κατά τη διάρκεια της αυτόματης λειτουργίας επιλεγούν από τη **Μπάρα επιλογής (3)** οι **ταχύτητες από το 1 ως το 3**, η αυτόματη λειτουργία διακόπτεται.
αν αντίθετα επιλεγούν τα **Power Booster [Έξτρα Ισχύς]**, η αυτόματη λειτουργία θα ξαναρχίσει μόλις ολοκληρωθεί η μέτρηση του χρονοδιακόπτη. Εν τω μεταξύ, το σύμβολο «**(A)**» συνεχίζει να αναβοσβήνει.

Σημείωση: σε περίπτωση απενεργοποίησης της επιφάνειας με την **Αυτόματη λειτουργία** ενεργοποιημένη, η απενεργοποίηση του απορροφητήρα θα γίνει αυτόματα και σταδιακά.

● **Δείκτης κορεσμού φίλτρων**
Το σύστημα εξαερισμού υποδεικνύει πότε πρέπει να πραγματοποιήσετε τις εργασίες συντήρησης των φίλτρων:

Φίλτρα οσμών άνθρακα/κεραμικά
«FILTER»(**13**) ανάβει

Φίλτρο λίπους
«FILTER»(**13**) αναβοσβήνει

Σημείωση: αυτή η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη από προεπιλογή (δείτε πώς να την ενεργοποιήσετε στην παράγραφο «Ενεργοποίηση δείκτη κορεσμού φίλτρων»)

● Επαναφορά κορεσμού φίλτρων

Αφού πρώτα πραγματοποιήσετε τη συντήρηση των φίλτρων (λίπους και/ή άνθρακα/κεραμικά) πατήστε παρατεταμένα το «FILTER» **(13)** ·

«FILTER»**(13)** σβήνει και ξεκινά η μέτρηση του δείκτη.

● Ενεργοποίηση δείκτη κορεσμού φίλτρων

Αυτός ο δείκτης συνήθως είναι απενεργοποιημένος.

Για να τον ενεργοποιήσετε εκ νέου ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

- ανάψτε την επιφάνεια απορρόφησης μέσω του ⏻ .
- με κινητήρα απορρόφησης και εστίες μαγειρέματος σβησμένες πατήστε την **Εστία επιλογής (12)**
- πατήστε παρατεταμένα το «**HOOD**» **(11)** έως ότου εμφανιστούν στην **Οθόνη (12)** τα γράμματα **«F» – «G»** τα οποία αναβοσβήνουν εναλλάξ

F = φίλτρα οσμών άνθρακα/κεραμικά
G = φίλτρο λίπους

Φίλτρα οσμών άνθρακα/κεραμικά

- πατήστε στην **Οθόνη (12)** τη στιγμή που εμφανίζεται το γράμμα «**F**»
- πατήστε «FILTER» **(13)** – φως που αναβοσβήνει
- πατήστε ξανά παρατεταμένα «**HOOD**» **(11) για να επιβεβαιώσετε την ενεργοποίηση του δείκτη φίλτρων οσμών άνθρακα/κεραμικών**

Φίλτρο λίπους

- πατήστε στην **Οθόνη (12)** τη στιγμή που εμφανίζεται το γράμμα «**G**»
- πατήστε «FILTER» **(13)** – σταθερό φως
- πατήστε ξανά παρατεταμένα «**HOOD**» **(11) για να επιβεβαιώσετε την ενεργοποίηση του δείκτη φίλτρου λίπους**

Η συσκευή έχει σχεδιαστεί ώστε να μπορεί να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με ένα KIT αισθητήρα Παραθύρου (δεν παρέχεται από τον κατασκευαστή).

Με την τοποθέτηση του KIT αισθητήρα Παραθύρου (μόνο σε περίπτωση χρήσης της λειτουργίας ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗΣ), η απορρόφηση του αέρα θα σταματάει να λειτουργεί κάθε φορά που κλείνει το παράθυρο του δωματίου, πάνω στο οποίο έχει τοποθετηθεί το KIT.

- **Η ηλεκτρική σύνδεση του KIT στη συσκευή πρέπει να πραγματοποιείται από καταρτισμένο και εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό.**

- **Το KIT πρέπει να φέρει χωριστή πιστοποίηση σύμφωνα με τους κανονισμούς ασφαλείας που αφορούν το εξάρτημα και τη χρήση του σε συνδυασμό με τη συσκευή. Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις ισχύουσες κανονιστικές ρυθμίσεις για τις οικιακές εγκαταστάσεις.**

ΠΡΟΣΟΧΗ:

- **η καλωδίωση του KIT που πρόκειται να συνδεθεί στη συσκευή πρέπει να αποτελεί μέρος ενός κυκλώματος με πολύ χαμηλή τάση ασφαλείας (SELV).**
- **Ο κατασκευαστής της εν λόγω συσκευής δεν αναλαμβάνει ούτε φέρει ευθύνη για τυχόν δυσμενείς συνέπειες, ζημιές, πυρκαγιές που έχουν προκληθεί λόγω ελαττωμάτων και/ή δυσλειτουργιών και/ή εσφαλμένης εγκατάστασης του KIT.**

4.1 Πίνακας ρυθμίσεων ισχύος

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

4.2 Πίνακας μαγειρέματος

Κατηγορίες τροφίμων	Πιάτα ή τρόποι μαγειρέματος	Επίπεδο ισχύος και πρόοδος του μαγειρέματος			
		Πρώτο στάδιο	Ισχύς	Δεύτερο στάδιο	Ισχύς
Ζυμαρικά, ρύζι	Φρέσκα ζυμαρικά	Ζέσταμα νερού	Booster-9	Μαγείρεμα των ζυμαρικών και διατήρηση βρασμού	7-8
	Φρέσκα ζυμαρικά	Ζέσταμα νερού	Booster-9	Μαγείρεμα των ζυμαρικών και διατήρηση βρασμού	7-8
	Βραστό ρύζι	Ζέσταμα νερού	Booster-9	Μαγείρεμα των ζυμαρικών και διατήρηση βρασμού	5-6
	Ριζότο	Τσιγάρισμα και καβούρδισμα	7-8	Μαγείρεμα	4-5
Λαχανικά, όσπρια	Βραστά	Ζέσταμα νερού	Booster-9	Βράσιμο	6-7
	Τηγανιτά	Ζέσταμα λαδιού	9	Τηγάνισμα	8-9
	Σοταρισμένα	Ζέσταμα του σκεύους	7-8	Μαγείρεμα	6-7
	Στιφάδο/ κατσαρόλας	Ζέσταμα του σκεύους	7-8	Μαγείρεμα	3-4
	Τσιγαρισμένα	Ζέσταμα του σκεύους	7-8	Ρόδισμα	7-8
Κρέας	Ψητό	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	3-4
	Σε μαντεμένιες πλάκες	Προθέρμανση του σκεύους	7-8	Ψήσιμο και από τις δύο πλευρές	7-8
	Ρόδισμα	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	4-5
	Μαγειρευτό /στιφάδο	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	3-4
Ψάρι	Σε μαντεμένιες πλάκες	Προθέρμανση του σκεύους	7-8	Μαγείρεμα	7-8
	Μαγειρευτό/ Στιφάδο	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	3-4
	Τηγανιτό	Ζέσταμα λαδιού ή λιπαρής ουσίας	8-9	Τηγάνισμα	7-8
Αβγά	Τηγανιτά	Ζέσταμα του τηγανιού με βούτυρο ή άλλη λιπαρή ουσία	6	Μαγείρεμα	6-7
	Ομελέτα	Ζέσταμα του τηγανιού με βούτυρο ή άλλη λιπαρή ουσία	6	Μαγείρεμα	5-6
	Μελάτα/σφιχτά	Ζέσταμα νερού	Booster-9	Μαγείρεμα	5-6
	Τηγανίτες	Ζέσταμα του τηγανιού με βούτυρο	6	Μαγείρεμα	6-7
Σάλτσες	Ντομάτας	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	6-7	Μαγείρεμα	3-4
	Ραγού	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	6-7	Μαγείρεμα	3-4
	Μπεσαμέλ	Προετοιμασία (λιώστε το βούτυρο και το αλεύρι)	5-6	Φέρτε σε ήπιο βρασμό	3-4
Γλυκά, κρέμες	Κρέμα ζαχαροπλαστικής	Φέρτε το γάλα σε βρασμό	4-5	Διατηρήστε σε ήπιο βρασμό	4-5
	Πουτίγκα	Φέρτε το γάλα σε βρασμό	4-5	Διατηρήστε σε ήπιο βρασμό	2-3
	Ρυζόγαλο	Ζεστάνετε το γάλα	5-6	Διατηρήστε σε ήπιο βρασμό	2-3

5. Συντηρηση

Συντήρηση της εστίας μαγειρέματος

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

5.1 Καθαρισμος

Σας συμβουλεύουμε να καθαρίζετε την εστία μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση.

Σημαντικό:

Μην χρησιμοποιείτε σφουγγάρια με σκληρή επιφάνεια ή σύρματα. Η παρατεταμένη χρήση μπορεί να καταστρέψει την υαλοκεραμική επιφάνεια.

Μην χρησιμοποιείτε χημικά καθαριστικά που προκαλούν ερεθισμούς, όπως σπρέι φούρνου ή καθαριστικά αφαίρεσης λεκέδων.

Αφήστε την εστία να κρυώσει [μετά από κάθε χρήση] κι εν συνεχεία καθαρίστε την, αφαιρώντας υπολείμματα τροφής ή άλλους λεκέδες.

Η ζάχαρη και γενικότερα τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σακχάρων θα πρέπει να καθαρίζονται άμεσα διότι μπορεί να καταστρέφουν την εστία μαγειρέματος.

Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορεί να χαράξουν τη γυάλινη επιφάνεια [της συσκευής].

Για τον καθαρισμό της επιφάνειας των εστιών, χρησιμοποιείτε μαλακό πανί, χαρτί κουζίνας ή άλλα ειδικά καθαριστικά (παρακαλώ ακολουθήστε τις οδηγίες του Κατασκευαστή).

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΑΤΜΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ!!!

Σημαντικό:

Στην περίπτωση τυχαίας διαρροής υγρών έξω από το σκεύος [σε μεγάλες ποσότητες] μπορείτε να παρέμβετε μέσω της ειδικής βαλβίδας εκκένωσης η οποία βρίσκεται στο κάτω μέρος του προϊόντος, ούτως ώστε να απομακρύνετε κάθε υπόλειμμα [υγρού] πραγματοποιώντας έτσι μία καθαριότητα που σέβεται πλήρως τους [προβλεπόμενους] κανόνες υγιεινής.

Εικ. 16

Για μία πλήρη και εις βάθος καθαριότητα καλό θα ήταν να αφαιρείτε την κάτω λεκάνη

Εικ. 18a - 18b

Συντήρηση απορροφητήρα

Καθαρισμός

Για τον καθαρισμό [του απορροφητήρα] χρησιμοποιείτε **ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ** και μόνον ένα βρεγμένο πανί με υγρό [ουδέτερο] σαπούνι. **ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΡΓΑΛΕΙΑ Ή ΑΛΛΟΥ ΕΙΔΟΥΣ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ [ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ]!**

Αποφύγετε τη χρήση προϊόντων που περιέχουν λειαντικές [ουσίες]

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑ!

Φίλτρο κατά των λιπαρών ουσιών

Κατακρατάει τα σωματίδια λίπους που προέρχονται από το μαγείρεμα.

Το [φίλτρο] θα πρέπει να καθαρίζεται μία φορά τον μήνα (ή κάθε φορά που ο δείκτης κορεσμού των φίλτρων υποδεικνύει κάτι τέτοιο), με ήπια απορρυπαντικά, στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων, σε χαμηλές θερμοκρασίες και στον σύντομο κύκλο πλύσης.

Το μεταλλικό φίλτρο [κατακράτησης λιπαρών ουσιών] στην περίπτωση που μπει στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να ξεβάψει. Παρ' όλα αυτά τα χαρακτηριστικά φιλτραρίσματός του παραμένουν αναλλοίωτα.

Εικ. 15

Φίλτρα ενεργού άνθρακα - Πτυχωτο

(Μόνον για Έκδοση με Φίλτρο)

Κατακρατά τις δυσάρεστες οσμές που οφείλονται στο μαγείρεμα.

Το προϊόν διαθέτει 4 ομάδες φίλτρων ενεργού άνθρακα που κατακρατούν τις [δυσάρεστες] οσμές. Οι ενεργοί άνθρακες είναι ενσωματωμένοι σε ένα στρώμα μη υφασμένου υφάσματος που τους καθιστά εύκολα και πλήρως προσβάσιμους από τους ρύπους, δημιουργώντας έτσι μεγάλη επιφάνεια απορρόφησης. Ο κορεσμός των φίλτρων ενεργού άνθρακα εμφανίζεται σε γενικές γραμμές μετά από παρατεταμένη χρήση ανάλογα με τον τύπο της κουζίνας και τη συχνότητα καθαρισμού του φίλτρου λίπους. Αυτά τα φίλτρα οσμών δεν αποκαθίστανται και πρέπει να αντικαθιστώνται όταν ενεργοποιείται η προειδοποιητική λυχνία.

Εικ. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Εντοπισμός βλαβών

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ
E2	Ο πίνακας χειρισμού απενεργοποιείται λόγω υπερβολικά υψηλής θερμοκρασίας	Υπερβολικά υψηλή η εσωτερική θερμοκρασία των ηλεκτρονικών τμημάτων [της συσκευής]	Πριν επαναχρησιμοποιήσετε την εστία [μαγειρέματος], περιμένετε να κρυώσει
E3	Το σκεύος μαγειρέματος δεν είναι κατάλληλο	Απώλεια των μαγνητικών της ιδιοτήτων	Αφαιρέστε το σκεύος
E5	Προβλήματα επικοινωνίας μεταξύ διεπαφής και επαγωγικής ενότητας	Δεν φτάνει ηλεκτρικό ρεύμα στην ενότητα. Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έχει συνδεθεί σωστά ή είναι ελαττωματικό	Αποσυνδέστε την επιφάνεια [μαγειρέματος] από το ηλεκτρικό δίκτυο και ελέγξτε τη σύνδεση
Για όλες τις υπόλοιπες σημάνσεις σφάλματος (E ··· U ··· C ···)	Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών και κοινοποιήστε τον κωδικό σφάλματος		

5.3 Τεχνική Υποστήριξη

Πριν επικοινωνήσετε με την Τεχνική Υποστήριξη

1. Βεβαιωθείτε ότι δεν μπορείτε να λύσετε από μόνοι σας το πρόβλημα σύμφωνα με τις οδηγίες της ενότητας «Εντοπισμός βλαβών».
2. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε εκ νέου τη συσκευή για να βεβαιωθείτε ότι το πρόβλημα έχει λυθεί.

Στην περίπτωση που η βλάβη παραμένει -μετά τη διενέργεια των παραπάνω ελέγχων- επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Τμήμα Τεχνικής Υποστήριξης.

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

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

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

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

! Utför inga elektriska ändringar på produkten.

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

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

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

1. Varningar

Observera! Följ instruktionerna nedan noga:

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

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

-Apparaten ska vara korrekt jordansluten.

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

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

-Använd inte förgreningskontaker eller förlängningskablar.

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

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

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

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

.-Undvik att vidröra värmezonerna i samband med användandet.

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

.-Placera inte antändbara material på apparaten eller i närheten av den.

-Upphettat fett eller olja kan lätt fatta eld. Matlagning med livsmedel som innehåller mycket fett och olja ska ske under uppsikt.

-I det fall en spricka uppstått på ytan ska apparaten stängas av för att undvika risken för elektriska stötar.

-Apparaten ska inte kontrolleras med en utvändig timer eller en extra fristående fjärrkontroll.

- Matlagning på spishällen utan uppsikt med olja eller fett kan medföra risker och orsaka bränder.

- Matlagning ska ske under uppsikt. Snabb matlagning ska ske under ständig uppsikt.

- Eldsvådor ska ALDRIG släckas med vatten. Slå istället av apparaten och täck eldlågorna till exempel med ett lock eller en brandfilt. Fara för brand: spishällen ska inte användas som avställningsyta

- Använd inte ångrengörare.

- Placera aldrig metalföremål såsom, knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens yta då de kan bli heta.

- Innan apparaten ansluts till elnätet, kontrollera att spänningen och effekten som anges på märkplåten (placerad nedtill på apparaten) överensstämmer med elnätets nätspänning och att anslutningskontakten är korrekt. I händelse av tvivel, kontakta en behörig elinstallatör.

Viktigt:

- Efter användandet ska spishällen stängas av med hjälp av kontrollpanelen vilket innebär att kastrullsensorn inte längre fungerar korrekt.

- Undvik att vätskor kokar över, sänk i detta syfte värmen för att koka och värma vätskor.

- Lämna inte kokzonerna påslagna med tomma kastruller och stekpannor eller utan kokkärl.

- När matlagningen avslutats ska den aktuella zonen stängas av.

- Använd aldrig aluminiumfolie för att laga mat och ställ aldrig livsmedel i aluminiumemballage direkt på spishällen. Aluminiumet riskerar att smälta och orsaka allvarliga skador på apparaten.

- Värm aldrig konservburkar som innehåller livsmedel utan att öppna burken: de kan explodera!

Denna varning gäller alla typer av spishällar.

- En hög effekt som till exempel Booster-funktionen är inte lämplig för att värma vissa vätskor, till exempel frityrolja. En alltför hög värme kan utgöra fara. En lägre effekt är att föredra vid denna typ av matlagning.

- Kokkärlen ska vara placerade direkt på spishällen och mitt över kokzonen. Andra föremål får under inga omständigheter vara placerade mellan kokkärlet och spishällen.

- Vid mycket höga temperaturer minskar apparaten automatiskt effektnivån på kokzonerna.

Innan någon typ av rengörings- eller underhållsåtgärder utförs, ska produkten frånkopplas från nätförsörjningen genom att dra ur kontakten eller koppla från huvudströmbrytaren i bostaden.
Använd arbetshandskar för alla typer av installations- och underhållsmoment.
Apparaten får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk rörelseförmåga, sensorisk eller mental kapacitet, eller personer som saknar erfarenhet och kännedom om apparaten, under förutsättning att användandet övervakas eller instruktioner ges angående ett säkert användande av apparaten samt att användaren är medveten om de risker som apparaten medför.
Barn ska hållas under uppsyn så att de inte leker med apparaten.
Rengöring och underhåll får endast utföras av barn om de är under uppsikt.
Lokalen ska ha tillgång till ett fullgott ventilationssystem när köksfläkten används samtidigt som annan utrustning som drivs med gas eller andra bränslen.
Fläktkåpan ska rengöras ofta både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), och ni ska följa vad som uttrycligen indikeras i underhållsinstruktionerna.
Försummelse att iaktta föreskrifterna för rengöring av fläktkåpan samt utbyte och rengöring av filtren kan leda till risk för brand.
Det är förbjudet att laga mat över öppen låga.
Tillämpande av öppen låga är skadligt för filtren och kan leda till brand och måste därför alltid undvikas.
Fritering ska göras under kontroll för att undvika att den uppvärmda oljan fattar eld.
OBSERVERA: När spishällen är på kan köksfläktens åtkomliga delar bli varma.
Observera! Anslut inte apparaten till nätförsörjningen förrän installationen är helt slutförd.
Vad gäller de tekniska och säkerhetsåtgärder som ska vidtas för rökgasavledning, ska bestämmelser som fastställts av lokala behöriga myndigheter strikt iakttas.
Frånluft får inte avledas i ett rör som används för aveldning av rökgaser som produceras av gasförbränningsapparater eller andra bränslen.
Använd aldrig köksfläkten utan gallret korrekt monterat!

Använd endast fästskruvar som levereras med produkten för installation eller köp rätt typ av skruvar, om de inte medföljer apparaten. Använd skruvar av korrekt längd som identifieras i Installationshandboken.
När köksfläkten och utrustningen som inte försörjs med elektrictet är igång samtidigt, får det negativa trycket i rummet inte överstiga 4 Pa (4 × 10-5 bar).

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

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

Utrustning som har projekterats, testats och konstruerats i enlighet med standarderna för:
Säkerhet EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

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

- Elektromagnetisk komaptibilitet: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Förslag till en korrekt användning i syfte att reducera miljökonsekvenserna: När ni börjar att laga mat ska köksfläkten slås på och ställas på minimihastighet, lämna den dessutom på i ett par minuter efter att matlagningen är klar. Öka endast hastigheten i händelse av stora mängder rök och ånga, och använd endast booster-funktionen i extrema fall. För att hålla luktreduktionssystemet effektivt ska kolfiltret/ kolfiltren bytas ut när så är nödvändigt. För att fettfiltret ska funegra effektivt ska det rengöras, om nödvändigt. För att optimera och reducera bullret till ett minimum, ska kanaliseringssystemets maximala diameter som indikeras i denna handbok användas.

2. Användning

Användning av spishäll

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

Fördelar:

Jämfört med en elektrisk spishäll är Induktionshällen:

- Säkrare: lägre temperatur på glasytan.

- Snabbare: kortare tider för uppvärmning av mat.

- Exaktare: hällen reagerar omedelbart på era kommandon

- Effektivare: 90 % av den upptagna energin förvandlas till värme. När kastrullen tas av hällen, bryts dessutom värmeöverföringen omedelbart vilket eliminerar onödig värmedispersion.

2.1 Kokkärl

Använd endast kastruller som är märkta med symbolen

Viktigt:

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

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

2.1.1 Befintliga kokkärl

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

2.1.2 Lämplig bottendiameter

VIKTIKGT: om kastrullerna inte har rätt mått, tänds inte kokzonerna

För att se minimum diametern för kastrullen som ska användas på varje enskild kokzon, konsultera delen med illustrationerna i denna manualen.

2.2 Energisbeparning

För att erhålla ett optimalt resultat rekommenderar vi att:

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

Användning av frånluftssug

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

Frånluftsversion

Fig.7

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

Utloppsrörets diameter ska vara likvärdig med kopplingsringens diameter:

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

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

Fig.7c

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

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.

! Använd en rörledning av minsta oundgängliga längd

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

! Undvik drastiska ändringar i ledningens tvärsnitt.

Filtrerande version

Fig. 8

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

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

Produkten är utrustad med fyra filterbatterier som håller kvar lukterna tack vare aktiv kol.

Det aktiva kolet är integrerat i en icke-vävd matris som gör att det är enkelt och helt åtkomligt av orenheterna, vilket på så sätt skapar en betydande uppsugningsyta.

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

Fig. 13b

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

3. Installation

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

Hushållsmaskinen är tillverkad för att byggas in i en arbetsbänk med tjocklek på 2-6 cm, i händelse av TOP installation; 2,5-6 cm i händelse av FLUSH installation. Minimumavståndet mellan spishällen och väggen ska vara minst 5 cm framtill, minst 4 cm på sidorna och minst 50 cm från köksskåpen ovanför.

OBS = De föreslagna avstånden är indikativa: vid projekteringen av utrymmena, ska kökstillverkarens indikationer iakttas.

⚠ 3.1 Elektrisk anslutning

Fig. 3

- Gör apparaten strömlös

-Installationen ska utföras av behörig, erfaren personal som känner till gällande föreskrifter angående installation och säkerhet .

-Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar gentemot personer, djur och föremål i det fall föreskrifterna i detta kapitel inte respekteras.

-Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att spishällen ska kunna tas ur bänkskivan

-Kontrollera att den angivna spänningen på märkplåten som är placerad på spishällens undersida överensstämmer med elnätets spänning i hemmet.

Använd inte förlängningskablar.

- Jordanslutning är obligatorisk enligt lag.

-Jordkabeln ska vara 2 cm längre än övriga kablar.

- I det fall köksapparaten inte är utrustad med en elkabel, användl en kabel med en tvärsnittsarea på minst 2.5 mm2 för en effekt på upptill 7200 Watt,; för högre effekter ska tvärsnittsarean vara 4 mm2).

- Ingen del av kabeln får uppnå en temperatur som överskrider lokalens temperatur med 50°C.

- Apparaten kommer att vara permanent ansluten till elnätet, därför ska anslutningen med elnätet utföras med en godkänd flerpolig strömbrytare som garanterar en total frånkoppling från nätet i händelse av överspänning enligt klass III.Strömbrytaren ska vara lättillgänglig efter avslutad installation.

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

Observera! Byte av elektrisk kabel ska utföras av behörig servicetekniker eller av annan person med liknande kvalificering.

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

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

3.2 Montering

Innan installationen påbörjas:

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

Kontrollera att den införskaffade produktens dimensioner är lämpliga för installationsplatsen.

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

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

Förberedelse av köksmöbeln för infällning:

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

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

- För att optimera den filtrerande installationen,rekommenderas det att skapa en springa i tröskeln, där ett vanligt galler kan installeras.

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

Fig. 1b

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

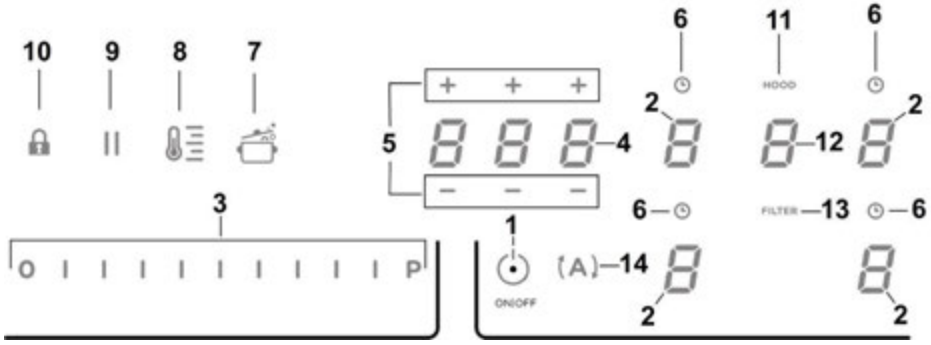
Obs: för en korrekt installation av produkten rekommenderar vi att belägga rörledningarna med ett självhäftande tätningsmaterial med följande egenskaper:

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

4. Funktion

Kontrollpanel

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



Knappar / Display

1. **ON/OFF** spishällen/frånluftssug

2. Val av kokzon

Display kokzon

3. Ökning/minskning Power Level (Effektnivån) och effekt frånluftssug
Visning Power Level (Effektnivån) och Effekt frånluftssug

4. Aktivering Timer “STAND_ALONE (Fristående)”
Display: Timer “STAND_ALONE”(Fristående) / Timer Kokzoner

5. Ökning/Minskning tid Timer “STAND_ALONE” (Fristående) / Timer Kokzoner

6. Aktivering Timer Kokzoner

Indikator aktiverad Timer Kokzoner

7. Aktivering Automatic Heat Up (Automatisk uppvärmning)

8. Aktivering Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturhantering Uppvärmningsfunktion)

9. Paus

10. Knapplås

11. Indikator Aktiverad fläkt

Aktivering Indikator för Filtermättnad

12. Val/Aktivering frånluftssug
Display Frånluftssug

Display mättnad Kol/keramikfilter - Fettfilter

13. Återställning av filtermättnad

14. Aktivering automatisk funktion frånluftssug

ANVÄNDNING AV SPISHÄLL

Innan spishällen sätts i funktion:

Spishällens samtliga funktioner har designats i enlighet med mycket stränga säkerhetsnormer.

Därför:

• Aktiveras inte vissa funktioner, eller inaktiveras automatiskt när kokzonerna saknar kokkärl eller när dessa är felplacerade.

• I andra fall inaktiveras de aktiverade funktionerna automatiskt efter några sekunder när den valda funktionen kräver en ytterligare inställning som uteblivit (t.ex.: **"Slå på spishällen "** utan **"Val av kokzon"** och **"Arbetstemperatur",** eller **"Låsfunktion"** eller **"Timer"**).

⚠ **Observera!** I det fall (till exempel) spishällen används under en lång tidsperiod kan avstängningen av kokzonen fördröjas på grund av restvärmen. På displayen visas symbolen"H" som indikerar att avsvalningsfasen pågår. Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

Kokzonernas display

på displayerna för kokzonerna indikeras följande:

Kokzonen är påslagen	0
Effektnivå	1 ... 9 - P
Indikatorlampa för restvärme	H
Pot Detector (Kastrullsensor)	u
Bridge-funktion (parallellkoppling) aktiverad	n
Temperaturkontrollfunktionen är aktiverad	c
Barnlåsfunktionen är aktiverad	L
Pausfunktion	II
Funktion Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)	A

Hällens funktioner

● **Safe Activation (Säker aktivering)**

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

● **Pot Detector (Kastrullsensor)**

Produkten avläser automatiskt närvaron av kokkärl på spishällen.

● **Safety Shut Down (Säkerhetsavstängning)**

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

● **Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)**

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

Funktion

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

● **Påslagning**

Tryck in (rör vid) kort ● **ON/OFF (1)**

kokzon/påslagning:symbolen ⏻ tänds;

genom att fortsätta trycka in**, blir samtliga funktioner synliga några ögonblick**, varefter **endast de huvudsakliga förblir synliga, de övriga kan användas, och aktiveras, senare, under användningen av enheten.**

VIKTIGT:

alla de tillgängliga funktionerna kommer att vara belysta med svagt ljus, som blir mera intensivt endast vid tillfället då de aktiveras.

Tryck in ⏻ på nytt för att stänga av

Obs: Denna funktion är dominerande över samtliga andra funktioner.

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

● **Power Level (Effektnivå)**
Hällen är försedd med 9 effektnivåer
Rör vid 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)

● **Power Booster (Effektbooster)**
Produkten är utrustad med en ytterligare effektnivå (utöver nivån 9), vilken förblir aktiv i 5 minuter varefter den återgår till den föregående nivån.

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3)** (utöver nivå 9) och aktivera Power Booster (Effektbooster)

Nivån Power Booster (Effektbooster) anges i fältet Val/Display (2) med symbolen" P"

● **Key Lock (Knapplås)**
Knapplåset tillåter att blockera kokhällens inställningar, för att undvika ofrivilliga manipuleringar och lämna de redan inställda funktionerna aktiverade.

Aktivering:

• tryck in **(10)**

Upprepa proceduren för att inaktivera.
Observera: om någon som helst annan funktion trycks in när Key Lock (knapplås) är aktiverad så kommer symbolen att blinka, för att ange att funktionen används och eventuellt måste inaktiveras för att kunna verka på spishällen.

● **Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)**
Funktionen Automatic Heat UP (automatisk uppvärmning) tillåter att snabbare nå den inställda effekten, med denna funktionen har vi fördelen att erhålla en snabbare tillagning, men utan risk att bränna vid livsmedlen, eftersom temperaturen inte överskrider den inställda.
Denna funktionen är tillgänglig för effektnivåerna 1 - 8.

Aktivering:

• tryck från påslagen kokzon in **(7)**
• på Displayen **(2)** visas en "A" blinkande, som skiftar med den inställda effekten på kokzonen

Genom att öka effektnivån i kokzonen: förblir funktionen Automatic Heatup (automatisk uppvärmning) aktiverad , med den nya temperaturinställningen;
Genom att minska effektnivån i kokzonen: funktionen Automatic Heat (automatisk uppvärmning) inaktiveras.

Observera: om en annan kokzon väljs samtidigt, kommer symbolen **(7)** att gå tillbaka till svag belysning och du kan på så sätt gå vidare med aktivering av funktionen, även för denna kokzon. Funktionen förblir i alla händelser aktiverad i kokzonen där den redan ställts in, vilket visas på Displayen **(2)**

● **Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturhantering Uppvärmningsfunktion)**

Temperature Manager (Temperaturhanteraren) är en kontrollfunktion som gör det möjligt att hålla värmen på en konstant temperatur och på en optimerad effektnivå; idealisk för att hålla färdiglagad mat varm. Funktionen Temperature Manager (Temperaturhanteraren) aktiveras vid det första trycket på knappen
På displayen **(2)** för kokzonen som arbetar i Temperature Manager (Temperaturhanteraren) visas symbolen

Observera: om en annan kokzon väljs samtidigt, kommer symbolen **(8)** att gå tillbaka till svag belysning och du kan på så sätt gå vidare med aktivering av funktionen, även för denna kokzon. Funktionen förblir i alla händelser aktiverad i kokzonen där den redan ställts in, vilket visas på Displayen **(2)**

• Tryck på nytt in (8) för att inaktivera och stänga av tills nivån som visas på **Displayen (2)** når "0".

Observera: om flera kokzoner arbetar i Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturhanterare Uppvärmningsfunktion) så väljs först den önskade kokzonen genom **Valfältet (2)**;
funktionen kan inaktiveras med hjälp av **Valfältet (3)**, genom att föra **Power Level (Effektnivån) till** "0".

● **Pause (Paus)**
Pausfunktionen tillåter att avbryta vilken som helst aktiverad funktion på hällen och föra effektnivån till noll.

Aktivering:

- tryck in“ ⏸ ” **(9)**
- en blinkande “ ⏸ ”visas på displayen **(2)**

För att inaktivera funktionen:

- tryck in ⏸ **(9)**
  Valfältet (3) tänds

- genom att trycka in **Valfältet (3)** för att inaktivera funktionen

Obs: inaktiveringen återställer spishällens tillstånd före pausen. Spishällen kommer att fortsätta arbeta med samma inställningar som ställts in tidigare.

Obs: om **Pausfunktionen** inte inaktiveras inom 10 minuter så stängs hällen av automatiskt.

Obs: Pause (Pausfunktionen) påverkar inte frånluftssuget

● **Timer “STAND ALONE” (Fristående)**
Timmerfunktionen är en nedräkning som är oberoende av kokzonerna (och frånluftsområdet).
Timern aktiveras genom att trycka in **Zonen/Display (4)**

Använd symbolerna − + **(5)** för att ställa in varaktigheten för **Timern**,som visas i **Zonen/Display (4)**
Obs: vänta 10 sekunder utan att trycka in något annat kommando, tills nedräkningen startar.

Timerns format är 0.00
- 0. för timmarna
- 00 för minuterna
Observera: timern kan ställas in till maximalt 1 h och 59 min

I **Zonen/Display (4)** visas den kvarstående tiden;
vid nedräkningens slut, kommer en ljudsignal att avges

Obs: i visningen av nedräkningen, kommer du att se följande format för en kvarstående tid på under 10 minuter
- 0. minuter
- 00 sekunder
med en fast lysande punkt

Avstängning av Timern:
• välj **Zon/Display (4)**
• ställ in varaktigheten för **Timern** till 000, genom − + **(5)**

● **Timer Cooking zones (Timer Kokzoner)**
Funktionen Timer Cooking zones (Timer kokzoner) är en nedräkning som kan ställas in. Även samtidigt, på varje kokzon
Vid slutet av den inställda tiden stängs kokzonerna automatiskt av och användaren meddelas av den därför avsedda ljudsignalen.

Aktivering av Timerfunktionen Kokzoner

• Rör vid (tryck in) fältet för **Val/Display (2)**
(power level (effektnivå) ≠ 0)
• Tryck in ◷ **(6)** för kokzonen

Använd symbolerna − + **(5)** för att ställa in varaktigheten för Timern,som visas i **Zonen/Display (4);**

under inställningen blinkar symbolen ◷ **(6)**

Obs: vänta 10 sekunder utan att trycka in något annat kommando, tills Timern för Kokzonen aktiveras.

Obs: genom ett långt tryck på ◷ **(6)** , återställs Timern för kokzonen

Om du önskar, upprepa proceduren för flera kokzoner.

Obs: varje kokzon kan ha olika Timer inställda. På displayen **(4)** visas nedräkningen för den för tillfället valda kokzonen. Om ingen kokzon har valts visas nedräkningen för timern “STAND-ALONE” (Fristående) vid tryck på Displayen **(4)**.
Visningsläget för nedräkningen är detsamma som för Timern “STAND-ALONE” (se föregående avsnitt Timer “STAND ALONE” (Fristående))

När timern har avslutat nedräkningen, avges en ljudsignal och kokzonen stängs av.

Avstängning av Timern:
• välj kokzon **(2)**
• ställ in varaktigheten för Timern till 000, genom − + **(5)**

● **Power Limitation**

Funktionen Power Limitation (effektbegränsning) gör det möjligt att konfigurera produktens funktion och begränsa den maximala upptagningen samt reglera upptagningseffekt i alla aktiva kokzoner, så att spishällens totala upptagningseffekt inte överstiger maxnivån för den inställda upptagningen.

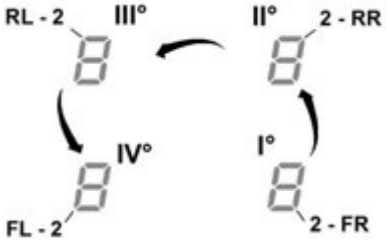
Obs: inställningen ska ske med avstängd spishäll, utan att trycka in knappen ● ON/OFF (på/av) (1), vid tillfället för anslutningen av spishällen till elnätet, eller vid återanslutning av själva elnätet, inom de 2 påföljande minuterna.

För att ställa in effektbegränsningen:

- 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

- när du har tryckt på **alla Display (2)** är det möjligt att 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 Displayen (**2-FL)** visas aktuell inställning**

0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** standardinställningen är ställd till 7,4 KW

Det går att ändra inställningen för Effektbegränsning genom att

- trycka på Display (2) på den främre, vänstra zonen (FL)

- bläddra därefter på **valfältet (3)** för att göra den nya inställningen

- tryck på knappen ● **ON/OFF (1),** (på/av) i 2 sekunder för att spara valet. En utdragen ljudsignal bekräftar inställningen

● **Bridge Zones**

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

För att aktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling):

Välj samtidig de två kokzonerna som du vill använda

- på **Display (2)** i den **"sekundära" kokzonen visas symbolen "∩"**
- 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** är det tillräckligt att upprepa aktiveringsproceduren

Observera: om **timern för kokzoner** aktiveras under Bridge-funktionen, medför detta att båda kokzonerna stängs av automatiskt, då de i detta fall betraktas som en enda, kombinerad yta.

ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSSUG

● **Påslagning**
Tryck in (rör vid) kort ● **ON/OFF (1)**

kokzon/påslagning:symbolen ⏻ tänds;
genom att fortsätta trycka in**, blir samtliga funktioner synliga några ögonblick**, varefter **endast de huvudsakliga förblir synliga, de övriga kan användas, och aktiveras, senare, under användningen av enheten.**

VIKTIGT:
alla de tillgängliga funktionerna kommer att vara belysta med svagt ljus, som blir mera intensivt endast vid tillfället då de aktiveras.

Tryck in ⏻ på nytt för att stänga av
Obs: Denna funktion är dominerande över samtliga andra funktioner.

● **Påslagning av frånluftssuget:**
Rör vid (tryck in) **Valfältet (12)** för att aktivera frånluftssuget

● **Hastighet (effekt) för frånluftssuget:**
Frånluftssuget är utrustat med 3 hastighetsnivåer (effekt) för sugningen
Rör vid 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 (12)

● **Effektbooster**
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 (12)** (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 (12)** (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

● **Automatic (Automatisk funktion)**
Köksfläkten sätts igång på den lämpligaste hastigheten, och anpassar frånluftskapaciteten till maximal tillagningsnivå som används på kokzonerna.
När kokzonerna stängs av anpassar köksfläkten sin sughastighet och minskar den gradvis, för att eliminera kvarstående ånga och lukt.

För att aktivera denna funktion:
Tryck in (A) **(14)**

Upprepa proceduren för att inaktivera.

Obs: om hastigheterna **från 1 till 3** väljs från **Valfältet (3)** under den automatiska funktionen, så avbryts den automatiska funktionen;
om du däremot väljer **Power Booster (Effekt Booster)**, kommer den automatiska funktionen att återupptas vid slutet av tidsinställningen och symbolen "(A)" fortsätter blinka.

Observera: om kokzonen stängs av när **Automatisk funktion** är aktiv så stängs frånluften gradvis av automatiskt.

● **Indikator för filtermättnad**
Köksfläkten indikerar när det är nödvändigt att utföra filterunderhåll:

Luktfilter kol/keramik
"FILTER"(**13**) tänds

Fettfilter
"FILTER"(**13**) blinkar

Obs: Denna funktionen är inaktiverad som standard (Se hur den aktiveras i avsnittet "Aktivering av indikator för filtermättnad")

● **Återställning av filtermättnad**
Efter att ha utfört underhållet av filtren (fett och/eller kol/keramikfilter) tryck länge på "FILTER" **(13)**;
"FILTER"**(13)** släcks och låter indikatorns räkning starta om.

● Aktivering av indikator för filtermättnad

Denna indikatorlampa är normalt sett inaktiverad.
För att aktivera den, gör så här:

- slå på sugytan med ⏻;
- med sugmotor och kokzoner avstängda, tryck in **Valfältet (12)**
- tryck länge på "HOOD" **(11)** tills **Displayen (12) visar** bokstäverna **"F" – "G"** omväxlande blinkande

F = luktfilter kol/keramik
G = fettfilter

Luktfilter kol/keramik

- tryck på **Displayen (12)** vid visning av bokstaven "**F**"
- tryck in "FILTER" **(13)** – blinkande ljus
- tryck på nytt långvarigt in "HOOD" **(11) för att bekräfta aktiveringen av indikatorn för luktfilter kol/keramik**

Fettfilter

- tryck på **Displayen (12)** vid visning av bokstaven "**G**"
- tryck in"FILTER" **(13)** – fast ljus
- Håll på nytt "HOOD" **(11) intryckt för att bekräfta aktiveringen av indikatorn för fettfiltret**

Apparaten är avsedd att användas i kombination med ett Window Sensor-KIT (levereras inte från tillverkaren).

När detta fönstersensorkit har installerats (endast vid användning i läget FRÅNLUFT), så slutar frånluften att fungera varje gång fönstret i rummet där kitet appliceras, är stängt.

- **Elanslutningen av utrustningen till apparaten ska utföras av kompetent och specialiserad personal.**

- **Detta KIT ska vara certifierat separat i enlighet med säkerhetsbestämmelserna för komponenten och dess användning med apparaten. Installationen ska göras i överensstämmelse med gällande förordningar för bostadsinstallationer.**

OBSERVERA:

- **kabelläggningen av detta KIT som ska anslutas till apparaten ska utgöra del av en certifierad krets med mycket låg säker spänning (SELV).**
- **tillverkaren av denna apparat frånsäger sig allt ansvar för eventuella olägenheter, skador, bränder orsakade av fel och/eller problem med funktionsfel och/eller felaktig installation av detta KIT.**

4.1 Effekttabell

Effektnivå		Typ av matlagning	Användningsnivå (indikationerna kompletterar egna erfarenheter och matlagningvanor)
Max effekt	**Boost**	Snabb uppvärmning	Idealisk för att snabbt höja temperaturen på matvaror som skall kokas upp i vatten eller för att snabbt värma vätskor
	8-9	Fritering - kokning	Ideailsk för att bryna, starta matlagning, fritera djubfrysta produkter, snabbt koka upp vätskor
Hög effekt	**7-8**	Bryning, stekning, kokning, grillning	Idealisk för att bryna,hålla livsmedel kraftigt kokande, koka och grilla (korta koktider, 5-10 minuter)
	6-7	Bryning - kokning– stuvning– stekning – grillning	Idealisk för att steka,hålla livsmedel kokande, koka och grilla (medellånga koktidera, 10-20 minuter), värma upp kokkärl
Medeleffekt	**4-5**	Kokning – stuvning – stekning– grillning	Idealisk för att stuva, hålla livsmedel svagt kokande, koka (långa koktider), ihopkokning av pastan med såsen
	3-4	Kokning - sjudning – redning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura)	Idealisk för längre kok, (ris, tomatsås, stekar, fisk) med vätska (t.ex.svatten, vin, buljong,mjölk), ihopkokning av pastan med såsen
	2-3	Kokning - sjudning – redning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura)	Idealisk för långkok (mindre volymer under en liter: ris, tomatsås, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong,mjölk)
Låg effekt	**1-2**	Smältning – upptining – värmebibehållning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura)	Idealisk för att mjuka upp smör, smälta choklad, tina upp små mångder livsmedel
	1	Smältning – upptining – värmebibehållning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura)	Idealisk för att hålla mindre portioner mat varma direkt efter tillagningen, eller för att hålla uppläggningsfat varma och koka ihop risotton
OFF	**Effekt noll**	Uppställningsplats	Spishällen står på Standby eller är avstängd (restvärme kan förekomma vilket indikeras med H-L-O)

4.2 Tillagningstabell

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

5. Underhåll

Underhåll av spishällen:

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

5.1 Rengöring

Spishällen ska rengöras efter varje användning.

Viktigt:

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

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

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

Socker och sockerhaltiga livsmedel skadar spishällen och ska därför avlägsnas omedelbart.

Salt, socker och sand kan orsaka repor på glasytan.

Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsmedel för spishällar (följ Tillverkarens instruktioner).

ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE!!!

Viktigt:

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

Fig. 16

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

Fig. 18a - 18b

Underhåll av frånluftssugen

Rengöring

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

Undvik användning av produkter som innehåller frätande medel.

ANVÄND INTE RENGÖRINGSSPRIT!

Fettfilter

Håller kvar fettpartiklarna från matlagningen.

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

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

Fig. 15

Filter med aktivt kol - Veckat

(Endast för filtrerande version)

Håller kvar obehagliga lukter från matlagningen.

Produkten är utrustad med fyra filterbatterier som håller kvar lukterna tack vare aktiv kol. Det aktiva kolet är integrerat i en icke-vävd matris som gör att det är enkelt och helt åtkomligt av orenheterna, vilket på så sätt skapar en betydande uppsugningsyta. Mättnaden hos filtren med aktivt kol inträffar efter en mer eller mindre lång användningstid beroende på typen av spis och hur ofta fettfiltret rengörs. Dessa luktfilter kan inte regenereras och ska bytas ut när kontrollampan tänds.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Felsökning

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

5.3 Servicekontor

Innan ni kontaktar servicekontoret

1.Kontrollera att problemet inte går att lösa med hjälp av indikationerna i "Felsökning".
2.Stäng av och slå på apparaten för att kontrollera om problemet kvarstår.
Kontakta närmaste Servicekontror i det fall dessa kontroller inte leder till att felet åtgärdas.

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

Tuote saattaa olla ulkonäöltään erilainen kuin käyttöohjeen kuvissa näkyvä malli. Käyttöohjeet, asennus ja huolto ovat kuitenkin muuttumattomat.

On tärkeää säilyttää ohjekirja tulevaa tarvetta varten. Mikäli laite myydään tai siirretään uudelle omistajalle tai jos laitteen käyttäjä muuttaa, on varmistettava että käyttöohje jää uuden käyttäjän saataville.

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

! Älä tee muutoksia laitteen sähköliitäntöihin

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

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

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

1. Varoituksia

Varoitus! Noudata huolellisesti seuraavia ohjeita:

- Laite tulee kytkeä irti sähköverkosta ennen minkään asennustoimenpiteen aloittamista.

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

- Laitteen maadoitus on lakisääteinen.

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

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

- Älä käytä soviteosia tai jatkojohtoja.

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

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

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

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

- Älä koske laitteen lämpövastuksiin käytön aikana tai sen jälkeen.

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

- Älä laita laitteen päälle tai sen läheisyyteen tulenarkoja materiaaleja.

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

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

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

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

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

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

- Älä käytä höyrypesuria.

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

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

Tärkeää:

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

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

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

- Kun olet lopettanut keittotason käytön, sammuta vastaava alue.

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

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

Tämä varoitus koskee kaikkia keittotasomalleja.

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

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

- Korkeissa lämpötiloissa laite vähentää automaattisesti keittoalueiden tehoa.

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

Kaikkien asennukseen ja huoltoon liittyvien toimenpiteiden aikana suojaa kädet työkäsineillä.

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

Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.

Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa.

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

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

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

On ehdottomasti kiellettyä liekittää ruokia.

Avotulen käyttö on vahingollista suodattimille ja voi aiheuttaa tulipaloja. Näin ollen sen käyttöä on vältettävä joka tapauksessa.

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

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

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

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

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

Älä koskaan käytä liesituuletinta jos ritilää ei ole asennettu oikein!

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

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

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

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

Laite on suunniteltu, testattu ja valmistettu noudattamalla seuraavia standardeja:

• Turvallisuus: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

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

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Neuvoja tuotteen oikeaan käyttöön ympäristövaikutuksen vähentämiseksi: Kun aloitat ruokien kypsennyksen, käynnistä liesituuletin miniminopeudelle ja jätä se päälle myös muutama minuutti kypsennyksen jälkeen. Lisää nopeutta vain kun paikalla on suuri määrä savua ja höyryä, käyttämällä booster-toimintoa vain ääritapauksissa. Hajujen vähennysjärjestelmän tehokkuuden säilyttämiseksi, vaihda tarvittaessa hiilisuodatin/suodattimet. Säilyttääksesi rasvasuodatinta tehokkaana, puhdista se tarpeen vaatiessa. Tehokkuuden ja melutason vähentämiseksi, käytä tässä ohjekirjassa osoitettua kanavoinnille tarkoitettua maksimaalista halkaisijaa.

2. Käyttö

Keittotason käyttö

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

Edut:

Sähköliesiin verrattuna induktiotaso on:

- Turvallisempi: lasipinnan lämpötila on alhaisempi.
- Nopeampi: ruokien lämmitysajat ovat lyhyemmät.
- Tarkempi: taso reagoi välittömästi annettuihin ohjauksiin
- Tehokkaampi: 90% saadusta energiasta muuttuu lämmöksi.

Lisäksi kun kattila on poistettu tasolta, lämmön siirto keskeytyy välittömästi estäen turhaa lämmönhukkaa.

2.1 Keittoastiat

Käytä vain kattiloita, joissa on **merkki**

Tärkeää:

Keittotason vahingoittumisen estämiseksi, älä käytä:

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

2.1.1 Entisten kattiloiden tarkistaminen

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

2.1.2 Keittoastian pohjan suositeltavat läpimitat

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

Tarkista keittoalueeseen sopivan kattilan minimi läpimitta tämän ohjekirjan kuvista.

2.2 Energiansäästö

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi on suositeltavaa:

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

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

Imurimalli

Kuva 7

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

Poistoputken halkaisijan tulee olla kooltaan vähintään liitäntäputken liitosrenkaan halkaisijan kokoinen:

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

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

Kuva 7c

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

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

Näin ollen kaikki siihen liittyvä vastuu hylätään.

! Käytä mahdollisimman lyhyttä putkea.
! Käytä putkea jossa on mahdollisimman vähän käänteitä (käänteen maksimi kulma: 90°).
! Vältä äkillisiä muutoksia putken halkaisijassa.

Suodattava malli

Kuva 8

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

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

Tuotteessa neljä suodatinryhmää, jotka pidättävät hajut aktiivihiilien avulla.

Aktiivihiilet ovat kuitukangasmatriisissa, minkä ansiosta epäpuhtaudet pääsevät niihin helposti ja kokonaan ja imeytymispinta on laaja.

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

Kuvat 13b

Tutustu sivustoihin www.elica.com ja www.shop.elica.com nähdäksesi saatavana olevien sarjojen täydellisen malliston asennusten suorittamiseksi sekä suodattavassa että imurimallissa.

3. Asennus

Sähkö- ja mekaanisen asennuksen saa tehdä ainoastaan asiantunteva henkilö.

Keittotaso on valmistettu asennettavaksi työtasoon, paksuus 2-6 cm jos kyseessä on TOP-asennus; 2,5-6 cm jos kyseessä on FLUSH-asennus.

Keittotason ja seinän välinen vähimmäisetäisyys on 5 cm edestä, vähintään 4 cm sivuilta ja vähintään 50 cm päällä olevista hyllyistä.

HUOM. = Osoitetut etäisyydet ovat suuntaa-antavia: tilojen suunnittelussa on noudatettava keittiökalusteiden valmistajan antamia ohjeita.

⚠ 3.1 Sähköliitäntä

Kuva 3

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

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

Varoitus! Yhdyskaapelin voi vaihtaa ainoastaan valtuutettu asentaja tai henkilö, jolla on vastaava koulutus.

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

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

3.2 Asennus

Ennen asennuksen aloittamista:

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

Kalusteen valmistelu asennusta varten:

- Tuotetta ei voi asentaa jäähdytyslaitteiden, astianpesukoneiden, uunien, pesukoneiden ja kuivausrumpujen päälle.
- Sahaa kalusteeseen aukot ennen keittotason sijoittamista siihen ja poista huolellisesti kaikki lastut tai sahanpurut.

- suodatusmallin asennuksen optimoimiseksi suosituksena on tehdä aukko sokkeliin ja lisätä tähän ritilä, joka on saatavilla kaupoissa

TÄRKEÄÄ: käytä yhdestä liima-aineesta valmistettua tiivisteainetta **(S)**, joka kestää jopa 250° lämpötilaa; ennen asennusta, kaikki liimattavat pinnat on puhdistettava huolella poistamalla kaikki aineet, jotka voivat vaarantaa niiden kiinnittymistä (esim.: irrotusaineet, säilytysaineet, rasvat, öljyt, vanhojen tarrojen jäämät, jne.);
liima-aine on levitettävä tasaisesti kehikon ympärille; kun se on liimattu, anna liima-aineen kuivua noin 24 tuntia.

Kuva 1b

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

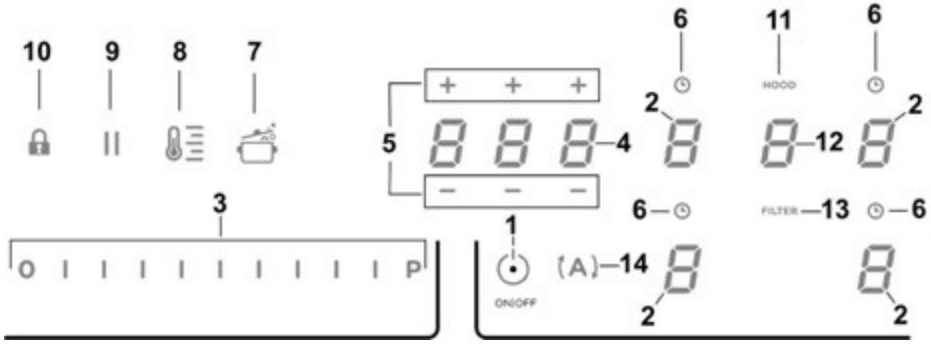
Huomautus: tuotteen oikeaa asennusta varten on suositeltavaa laittaa putkistoihin teipit, joiden ominaisuudet vastaavat seuraavaa:

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

4. Toiminta

Ohjauspaneeli

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



Näppäimet/näyttö

1. keittotason/imurin **ON/OFF**

2. Keittoalueen valinta

Keittoalueen näyttö

3. Power level (tehotaso) ja imuteho -tasojen lisääminen/vähentäminen
Power Level (tehotaso) ja imuteho -tasojen näyttö

4. STAND_ALONE (itsenäinen) Timer -ajastimen aktivointi
Näyttö: STAND_ALONE-Timer (itsenäinen) / Keittoalueen Timer

5. STAND_ALONE (itsenäinen) Timerin/keittoalueen Timerin ajan lisäys/vähentäminen

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 kyllästyksen ilmaisimen aktivointi

12. Imurin valinta/aktivointi
Imurin näyttö

Hiili-/keraamisen suodattimen - rasvasuodattimen kyllästymisen näyttö

13. Suodatinten kyllästymisen nollaus

14. Imurin automaattisen toiminnon aktivointi

KEITTOTASON KÄYTTÖ

Hyvä tietää ennen käytön aloittamista:
Kaikki keittotason toiminnot on suunniteltu tiukimpien turvallisuusmääräysten mukaisesti.
Tästä johtuen:
• Tietyt toiminnot eivät käynnisty, tai ne menevät automaattisesti pois päältä, jos liedellä ei ole kattiloita tai jos kattilat eivät ole kunnolla paikoillaan.
• Muussa tapauksessa käynnistetyt toiminnot menevät automaattisesti pois päältä muutama sekunti sen jälkeen kun valittu toiminto olisi säädettävä uudestaan (esimerkiksi: **"Keittotason kytkeminen toimintaan"** jos ei ole valittu **"Valitse keittoalue"** ja **"Käyttölämpötila"** tai **"Lock-toiminto"** tai **"Timer"**).

⚠ **Varoitus!** (Esimerkiksi) pitkäaikaisen käytön jälkeen keittoalueen merkkivalo ei sammu heti, koska alue ei ole vielä jäähtynyt; keittoalueiden näytöllä näkyy merkki "H", joka ilmoittaa tästä vaiheesta.
Odota, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

Keittoalueen näyttö
keittoalueiden näytöillä näkyy seuraavat tiedot:

Keittoalue toiminnassa	0
Power Level (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
Child Lock (lapsilukko) -toiminto päällä	L
Taukotoiminto	II
Automatic Heat UP (automaattinen lämmitys) -toiminto	A

Keittotason ominaisuudet

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

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

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

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

Toiminta

Huomio: Minkä tahansa toiminnon aktivoimiseksi kytke ensiksi päälle haluamasi alue.

● **Käynnistys**
Paina (kosketa) lyhyesti keittotason/imurin ● **ON/OFF (1)** -kohtaa: symboli ⏻ syttyy;
kun pidät edelleen painettuna kohtaa**, kaikki käytettävissä olevat toiminnot tulevat näkyviin joksikin ajaksi**. Sen jälkeen **vain päätoiminnot pysyvät päällä. Muita voidaan käyttää, ja ne aktivoituvat myöhemmin laitteen käytön aikana.**

TÄRKEÄÄ :
kaikki käytettävissä olevat toiminnot on valaistu himmeästi. Valo kirkastuu vasta silloin, kun toiminnot aktivoidaan.

Paina uudelleen sammuttaaksesi
Huomio: Tämä toiminto on ensisijainen.

● **Keittoalueiden valinta**
Kosketa (paina) **Valinnan/näytön (2)** aluetta, joka vastaa haluamaasi keittoaluetta.

● **Power Level (tehotaso)**
Keittotasoon kuuluu 9 tehotasoa
Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3):**
oikealle tehotason lisäämiseksi;
vasemmalle tehotason vähentämiseksi.
Asetettu tehotaso näytetään valinnan/näytön alueella (2)

● **Power Booster (tehon lisäys)**
Tuote on varustettu ylimääräisellä tehotasolla (tason 9 lisäksi), joka jää päälle 10 minuutiksi, minkä jälkeen teho palaa aiemmin käytössä olleelle tehotasolle.

Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3)** (tason 9 ylitse) ja aktivoi Power Booster (tehon lisäys)

Power Booster (tehon lisäys) -taso näytetään valinnan/näytön alueella (2) symbolilla "P"

● **Key Lock (näppäinten lukitus)**
Key Lock (näppäinten lukitus) -toiminnon avulla on mahdollista lukita keittotason asetukset. Näin asetuksia ei voi peukaloida vahingossa, ja aikaisemmin asetetut asetukset pysyvät voimassa.

Toiminnon kytkeminen päälle:

• paina **(10)**

Toista toimenpide kytkeäksesi toiminnon pois päältä.
Huomio : jos mitä tahansa muuta toimintoa painetaan Key Lockin (näppäinten lukitus) ollessa päällä, symboli vilkkuu osoittaen näin, että toiminto on päällä ja että se on otettava pois päältä, jotta tasoon liittyviä toimenpiteitä voitaisiin tehdä.

● **Automatic Heat UP (Automaattinen lämmityksen lisäys)**
Automatic Heat UP -toiminnon avulla asetettu teho saadaan nopeammin oikealle tasolle; tämän toiminnon avulla kypsennyksestä saadaan nopeampi, ruokia kuitenkaan polttamatta, sillä lämpötila ei ylitä asetettua tasoa.
Tämä toiminto on käytettävissä tehotasoille 1 - 8.

Toiminnon kytkeminen päälle:

• kun keittoalue on päällä, paina **(7)**
• näytössä **(2)** näkyy vilkkuva "A", joka vuorottelee keittoalueella asennetun tehon kanssa

Kun keittoalueen tehotasoa lisätään: Automatic Heat Up -toiminto pysyy päällä uuden lämpötila-asetuksen mukaisesti;
Kun keittoalueen tehotasoa vähennetään: Automatic Heat -toiminto kytkeytyy pois päältä.

Huomio: kun valitaan samanaikaisesti toinen keittoalue, symboli **(7)** valaistuu jälleen himmeästi. Näin toiminto voidaan aktivoida tälläkin alueella. Toiminto pysyy joka tapauksessa päällä alueella, jolle se oli jo asetettu, kuten näkyy näytössä **(2)**

● **Temperature Manager (Warming Function) (Lämpötilan hallinta, lämmitystoiminto)**

Temperature Manager on ohjaustoiminto, jonka avulla lämpötilaa voidaan säilyttää vakaana optimoidulla tehotasolla; toiminto on ihanteellinen valmiiden ruokien säilyttämiseksi lämpiminä. Temperature Manager -toiminto aktivoituu, kun painetaan ensimmäistä kertaa näppäintä
Alueen, joka toimii Temperature Manager -toiminnossa, näyttöön **(2)** ilmestyy symboli

Huomio: kun valitaan samanaikaisesti toinen keittoalue, symboli **(8)** valaistuu jälleen himmeästi. Näin toiminto voidaan aktivoida tälläkin alueella. Toiminto pysyy joka tapauksessa päällä alueella, jolle se oli jo asetettu, kuten näkyy näytössä **(2)**

• Paina uudelleen (8) ottaaksesi pois päältä ja sammuttaaksesi, kunnes tuloksena on taso, joka näkyy **Näytön (2)** kohdassa "0".

Huomio : jos on useita alueita, jotka toimivat Temperature Manager (Warming Function) -toiminnossa, valitse ensin haluamasi alue **Valinnan (2)** alueesta.
toiminto voidaan ottaa pois päältä myös **Valintapalkista (3)** saattamalla **Power Level (tehotaso) kohtaan** "0".

● **Tauko**

Taukotoiminnon avulla voidaan keskeyttää mikä tahansa päällä oleva toiminto keittotasolla, asettamalla kypsennysteho nollaan.

Toiminnon kytkeminen päälle:

- paina " ⏸ " **(9)**
- vilkkuva " ⏸ " näytössä **(2)**

Kytkeäksesi toiminnon pois päältä:

- paina ⏸ **(9)**
  Valintapalkki (3) syttyy
- paina/selaa **Valintapalkkia (3)** ottaaksesi toiminnon pois päältä

Huomio: pois käytöstä otto palauttaa tason ennen taukoa vallinneet olosuhteet. Taso jatkaa työskentelyä aiemmin tehdyillä asetuksilla.

Huomio : jos 10 minuutin kuluttua **Taukotoimintoa** ei oteta pois päältä, taso sammuu automaattisesti.

Huomio: Taukotoiminto ei vaikuta imuun

● **"STAND ALONE" (itsenäinen) -ajastin**

Timer-toiminto on keittoalueista (ja imualueesta) riippumaton lähtölaskenta.
Timer aktivoidaan painamalla **aluetta/näyttöä (4)**

Käytä symboleita − + **(5)** asettaaksesi **Timerin** keston, joka näkyy **alueella/näytössä (4)**
Huomio : odota 10 sekuntia mitään muuta komentoa painamatta, kunnes lähtölaskenta alkaa.

Timerin muoto on 0.00

- 0. tunneille
- 00 minuuteille

Huom.: ajastimen enimmäisasetusaika on 1 tunti 59 minuuttia.

Alueessa/näytössä (4) on jäljellä oleva aika; lähtölaskennan päätteeksi annetaan äänimerkki

Huomio : kun näytetään lähtölaskenta ja aikaa on jäljellä alle 10 minuuttia, seuraava muoto näkyy

- 0. minuuttia
- 00 sekuntia

ja piste palaa yhtäjaksoisesti

Ajastimen sammutus:

• Valitse **Alue/Näyttö (4)**
• aseta **Ajastimen** aika arvoon 000, seuraavasta:
− + **(5)**

● **Keittoalueiden ajastin**

Keittoalueiden ajastintoiminto on lähtölaskenta, joka voidaan asettaa hetkellisestikin jokaiselle keittoalueelle
Asetetun ajan päätyttyä keittoalueet sammuvat automaattisesti ja käyttäjälle ilmoitetaan asiasta äänimerkillä.

Keittoalueiden ajastintoiminnon aktivointi

• Kosketa (paina) **Valinnan/Näytön aluetta (2)**
(power level ≠ 0)
• Paina kohtaa ◷ **(6)** , joka liittyy keittoalueeseen

• Käytä symboleita − + **(5)** ajastimen keston asettamiseksi. Tämä näytetään **Alueella/Näytössä (4);**

asetuksen aikana symboli ◷ **(6)** vilkkuu

Huomio : odota 10 sekuntia mitään muuta komentoa painamatta, kunnes keittoalueen ajastin käynnistyy.

Huomio : kun pidät jälleen pitkään painettuna kohtaa ◷ **(6)** , keittoalueen ajastin nollataan

Jos haluat, voit toistaa toimenpiteen useamman keittoalueen kohdalla.

Huomio : jokaiselle keittoalueelle voidaan asettaa eri ajastin; näyttöön **(4)** ilmestyy kyseisellä hetkellä valitun keittoalueen lähtölaskenta. Jos mitään aluetta ei valita, näyttöä **(4)** painettaessa näkyviin tulee "STAND-ALONE" (itsenäinen) -ajastimen lähtölaskenta.
Lähtölaskenta näytetään samalla tavalla kuin "STAND-ALONE"-ajastimen lähtölaskenta (katso edellinen kappale "STAND ALONE" (itsenäinen) -ajastin)

Kun ajastin on päättänyt lähtölaskennan, äänimerkki kuuluu ja keittoalue sammuu.

Ajastimen sammutus:

• valitse keittoalue **(2)**
• aseta ajastimen kesto kohtaan 000 seuraavasta:
− + **(5)**

Power Limitation

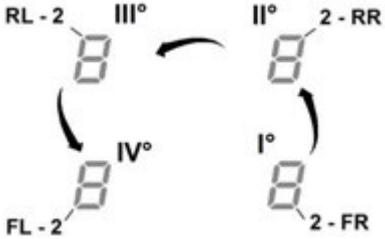
Power Limitation -toiminnon avulla voit rajoittaa tuotteen enimmäistehonottoa ja säätää kaikkien päällä olevien keittoalueiden tehonottoa siten, että tason kokonaismääräinen tehonotto ei ylitä asetettua tehonoton enimmäistasoa.

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, voit vapauttaa näppäimen (A)

nyt tapahtuu seuraavaa:

- **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
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** asetus on oletusarvoisesti 7,4 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

Bridge Zones

Keittoalueet kykenevät toimimaan yhdistetyllä tavalla Bridge-toiminnon ansiosta saaden aikaan yhtenäisen ja samalla teholla toimivan alueen. Kyseisen toiminnon ansiosta kypsennys on tasainen, kun käytetään suurikokoisia vuokia ja kattiloita.
On mahdollista käyttää yhdessä edessä olevaa keittoaluetta **"Master"** ja vastaavaa takana olevaa **"Toissijaista"** aluetta (katso tämän ohjekirjan kuvaosiosta, mitkä alueet on varustettu tällä toiminnolla).

Bridge-toiminnon aktivoimiseksi:

- valitse samanaikaisesti kaksi keittoaluetta, joita halutaan käyttää

- **Näytössä (2)**, joka on **"toissijaisella" keittoalueella, näkyy symboli "⊓"**
- voit asettaa **valintapalkista (3) Käyttötaso (teho).** Se näkyy **näytössä (2), "Master"**-keittoalueella

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

Huomio : jos **Keittoalueiden ajastin** laitetaan päälle Bridge-toiminnon aikana, molemmat keittoalueet sammuvat. Tässä tapauksessa niitä pidetään yhteisenä alueena.

IMURIN KÄYTTÖ

● **Käynnistys**
Paina (kosketa) lyhyesti keittotason/imurin ● **ON/OFF (1)** -kohtaa: symboli ⏻ syttyy;
kun pidät edelleen painettuna kohtaa**, kaikki käytettävissä olevat toiminnot tulevat näkyviin joksikin ajaksi**. Sen jälkeen **vain päätoiminnot pysyvät päällä. Muita voidaan käyttää, ja ne aktivoituvat myöhemmin laitteen käytön aikana.**

TÄRKEÄÄ :
kaikki käytettävissä olevat toiminnot on valaistu himmeästi. Valo kirkastuu vasta silloin, kun toiminnot aktivoidaan.

Paina uudelleen ⏻ sammuttaaksesi
Huomio: Tämä toiminto on ensisijainen.

● **Imurin käynnistys:**
Kosketa (paina) **Valinta-alue (12)** imurin aktivoimiseksi

● **Imunopeus (teho):**
Imurissa on 3 imun nopeustasoa (tehoa)
Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3):**
oikealle tehotason lisäämiseksi;
vasemmalle tehotason vähentämiseksi.

Asetettu tehotaso näytetään valinnan/näytön alueella (12)

● **Power Booster (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 (12) (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 (12) (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

● **Automaattinen toiminta**
Liesituuletin käynnistyy sopivimpaan nopeuteen ja mukauttaa imukykynsä maksimaaliseen keittotasoon, jota käytetään keittoalueilla.
Kun keittoalueet sammutetaan, liesituuletin sopeuttaa imunopeuttaan vähentäen sitä asteittain jäljelle jääneiden höyryjen ja tuoksujen poistamiseksi.

Tämän toiminnon kytkemiseksi päälle:
Paina (A) **(14)**

Toista toimenpide kytkeäksesi toiminnon pois päältä.

Huomio : jos automaattisen toiminnan aikana valitaan **Valintapalkista (3) nopeudet 1–3**, automaattinen toiminta keskeytyy.
jos sen sijaan valintana on **Power Boster (tehon lisäys)**, automaattinen toiminta jatkuu ajastuksen jälkeen. Sillä välin symboli "(A)" vilkkuu.

Huomio: jos taso sammutetaan **automaattisen toiminnan** ollessa päällä, imurin sammutus tapahtuu automaattisesti ja asteittain.

● **Suodatinten kyllästyksen ilmaisin**
Liesituuletin osoittaa, kun suodattimet vaativat huoltoa:

Hiili-/keramiikkahajunsuodattimet
"FILTER"**(13)** syttyy

Rasvasuodatin
"FILTER"(**13**) vilkkuu

Huomio: tämä toiminto ei ole käytössä oletusasetuksena (katso, miten se otetaan käyttöön kappaleesta "Suodatinten kyllästyksen ilmaisimen aktivointi")

● **Suodattimien kyllästymisen nollaus**
Kun olet huoltanut suodattimet (rasvasuodattimet ja/tai hiili-/keramiikkasuodattimet), pidä pitkään painettuna kohtaa "FILTER" **(13)** ;
"FILTER"**(13)** sammuu käynnistäen osoittimen laskennan uudelleen.

● **Suodatinten kyllästymisen osoitinten aktivointi**

Tämä osoitin on yleensä pois päältä.
Sen kytkemiseksi päälle, toimi seuraavalla tavalla:

- käynnistä imutaso seuraavasta: ⏻ ;
- kun imumoottori ja keittoalueet ovat pois päältä, paina **Valinta-aluetta (12)**

- pidä pitkään painettuna kohtaa "HOOD" **(11)** , kunnes **Näyttöön (12)** ilmestyvät kirjaimet **"F" – "G"** , jotka vilkkuvat vuorotellen

F = hiili-/keramiikkahajusuodattimet
G = rasvasuodatin

Hiili-/keramiikkahajusuodattimet

- paina **näyttöä (12)**, kun näkyviin tulee kirjain "**F**"
- paina "FILTER" **(13)** – vilkkuva valo
- paina uudelleen ja pidä pitkään painettuna kohtaa "HOOD" **(11) vahvistaaksesi hiili-/keramiikkahajusuodatinten osoittimen aktivoinnin**

Rasvasuodatin

- paina **näyttöä (12)**, kun näkyviin tulee kirjain "**G**"
- paina "FILTER" **(13)** – kiinteä valo
- pidä uudelleen pitkään painettuna kohtaa "HOOD" **(11) vahvistaaksesi rasvasuodattimen osoittimen aktivoinnin**

Laitteessa on asennusvalmius Window-anturisarjan kanssa käyttöä varten (valmistaja ei toimita sarjaa).

Kun asennetaan Window-anturisarja (vain IMU-tilassa käytön tapauksessa), ilman imu lakkaa aina toimimasta, kun huoneessa oleva ikkuna, johon sarja on kiinnitetty, on kiinni.

- **Vain pätevä ja erikoistunut tekninen henkilökunta saa liittää sarjan sähköisesti laitteeseen.**

- **Sarja on tyyppihyväksyttävä erikseen komponenttiin ja tämän laitteen kanssa käyttöön liittyvien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Asennuksen on vastattava voimassa olevia kotitalousjärjestelmiä koskevia määräyksiä.**

VAROITUS:

- **laitteeseen liitettävän sarjan johdotuksen on kuuluttava piiriin, jolla on pienoisjännitesertifikaatti (SELV).**
- **tämän laitteen valmistaja ei ole vastuussa mistään häiriöistä, vahingoista ja tulipaloista, joihin ovat syynä sarjan virheellinen asennus ja/tai toimintahäiriöt ja/tai viat.**

4.1 Tehotaulukko

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

4.2 Kypsennystaulukko

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

5. Huolto

Keittotason huolto

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

5.1 Puhdistus

Keittotaso on puhdistettava aina käytön jälkeen.

Tärkeää:
Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa. Niiden käyttö saattaa ajan myötä vaurioittaa lasia.
Älä käytä voimakkaita kemiallisia puhdistusaineita, kuten uuninpuhdistusaineita tai tahranpoistoaineita.

Jäähdytä keittotaso aina käytön jälkeen ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät.
Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat vahingoittavat keittotasoa ja ne on poistettava heti.
Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.
Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata Valmistajan ohjeita)
ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPESURIA!!!
Tärkeää:
Jos kattiloista vuotaa vahingossa suuri määrä nestettä, tuotteen alaosaan asennetun tyhjennysventtiilin kautta on mahdollista poistaa jäämät ja suorittaa puhdistus maksimaalisella hygieenisyydellä.
Kuva. 16

Täydellistä ja perusteellista puhdistusta varten irrota alempi allas.
Kuva 18a - 18b

Imurin huolto

Puhdistus

Puhdistusta varten käytä **YKSINOMAAN** neutraaleihin pesuaineisiin kostutettua liinaa. **ÄLÄ KÄYTÄ PUHDISTUKSESSA TYÖKALUJA TAI VÄLINEITÄ!**
Vältä hankaavien tuotteiden käyttöä.
ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA!

Rasvasuodatin

Pidättelee paiston aikana syntyviä rasvahiukkasia.
Se on puhdistettava kerran kuussa (tai kun suodattimien kyllästymisestä osoitetaan) mietoja pesuaineita käyttämällä, käsin tai astianpesukoneessa, alhaisessa lämpötilassa ja lyhyessä jaksossa.
Kun pesu suoritetaan astianpesukoneessa, metallisen rasvasuodattimen väri voi haalistua, mutta se suodatusominaisuudet eivät muutu millään tavoin.
Kuvat 15

Aktiivihiilisuodattimet - Laskostettu

(vain suodattava versio)
Pidättää paiston aikana syntyvät epämiellyttävät hajut. Tuotteessa neljä suodatinryhmää, jotka pidättävät hajut aktiivihiilien avulla. Aktiivihiilet ovat kuitukangasmatriisissa, minkä ansiosta epäpuhtaudet pääsevät niihin helposti ja kokonaan ja imeytymispinta on laaja. Aktiivihiilisuodattimien kyllästymisen aika vaihtelee. Se riippuu paistotyypistä ja rasvasuodattimen puhdistuksen säännöllisyydestä. Näitä hajusuodattimia ei voi regeneroida: ne on vaihdettava, kun merkkivalo syttyy.
Kuva 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Vianetsintä

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

5.3 Huoltopalvelu

Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon

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

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

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

Produktet kan inneha andre estetiske egenskaper i forhold til illustrasjonene i denne håndboken. Instruksjoner angående bruk, vedlikehold og installasjon vil forbli de samme.

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

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

! Ikke utfør elektriske endringer på produktet

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

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

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

1. Advarsel

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

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

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

-Det er obligatorisk å utføre jording på apparatet.

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

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

-Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.

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

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

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

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

-Ikke ta på apparatets varmeelementer under og etter bruk.

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

-Ikke plasser brennbare materialer på apparatet eller i nærheten av dette.

-Overopphetet fett eller olje kan lett ta fyr. Vær oppmerksom når det kokes matvarer som er rike på fett og olje.

-Hvis overflaten er sprukket, slå øyeblikkelig av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk støt.

-Apparatet er ikke laget for å starte ved hjelp av en ekstern tidsinnstiller eller et system med fjernkontroll.

-Manglende tilsyn når man lager mat med olje eller fett, kan være farlig og forårsake brann.

-Kokeprosessen bør overvåkes. En kort kokeprosess må overvåkes hele tiden.

-Prøv ALDRI å slukke flammer med vann. Slå heller av apparatet og kvele flammene med for eksempel et lokk eller ett brannteppe. Brannfare: ikke plasser gjenstander på kokeplaten.

-Ikke bruk damprenser for å rengjøre.

-Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer eller lokk på kokeplatens overflate da disse kan overopphetes.

- Før man kobler til produktet må man kontrollere merkeplaten (plassert nederst på apparatet) for å være sikker på at spenning og effekt tilsvarer strømnettets verdier og at også stikkontakten stemmer overens. Ta kontakt med en faglært elektriker hvis du er i tvil.

Viktig:

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

-Ikke søl med væske og reduser varmen når man koker eller varmer den opp.

-Ikke la varmeelementene stå på uten gryter eller med tomme gryter og panner.

- Slå av den aktuelle kokesonen når man er ferdig med å tilberede mat.

-Ikke bruk aluminiumfolie for å lage mat og ikke plasser mat som er pakket inn i aluminium direkte på platen. Aluminiumen kan smelte og forårsake uopprettelige skader på apparatet.

- Ikke varm opp en boks eller en blikkboks med mat uten å ha åpnet den først. Disse kan eksplodere!

Denne advarselen gjelder for alle andre typer kokeplater.

-Bruken av en høy effekt, som funksjonen Booster, er ikke egnet for å varme opp enkelte væsker som for eksempel frityrolje. For høy varme kan være farlig. I følgende tilfeller anbefaler man å bruke en lavere effekt.

-Beholderne må plasseres midt på kokeplaten. Plasser aldri noe mellom gryten og kokeplaten.

-Ved høye temperaturer reduserer apparatet kokeplatens effektnivå automatisk.

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

For alle installasjoner og vedlikeholdsinngrep må man anvende arbeidshansker.
Apparatet kan anvendes av barn under 8 års alder eller av personer med reduserte fysiske, sanselige eller mentale evner, også uten erfaring eller med manglende kunnskap om selve produktet, gitt at disse holdes under oppsyn eller har vært gjenstand for opplæring i sikker bruk av produktet i sikkerhet og med forståelse for de involverte farer og risikoer.
Barn må holdes under oppsyn slik at de ikke leker med apparatet.
Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn hvis disse ikke holdes under oppsyn.
Lokalet skal inneha adekvat luftutveksling hvis kjøkkenviften skal anvendes samtidig med andre apparatet, og disse drives med gass eller andre brennstoffer.
kjøkkenviften må rengjøres hyppig både utvendig og innvendig (MINST EN GANG I MÅNEDEN). Man må også følge samtlige vedlikeholdsanvisninger.
Manglende etterfølgelse av rengjøringsanvisningene for kjøkkenviften, samt bytte og rengjøring av filtrene, medfører risikoer for antennelser.
Det er strengt forbudt å tilberede mat over åpne flammer.
Åpne flammer er skadelige for filteret og kan medføre antennelser. Dette må alltid unngås.
Frityrsteking må gjøres med største forsiktighet, slik at ikke den varme oljen antennes.

VÆR OPPMERKSOM! Når koketoppen er i funksjon vil alle delene på kjøkkenviften bli varme.
Vær oppmerksom! Ikke koble apparatet til strøm før installasjonen er helt fullført.
Hva angår tekniske og sikkerhetsmessige forholdsregler som må tas ved avtrekk av røyk og matos, henvises det til lovgivning og regelverk fra lokale myndigheter.
Luft som trekkes ut må ikke fraktes i samme rør som apparatet bruker til å skille ut røyk fra gass eller andre brennstoffer.
Ikke bruk kjøkkenviften uten at risten er korrekt montert!

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

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

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

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

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

2. Bruksmåte

Hvordan bruke koketoppen

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

Fordeler:

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

- Sikrere: lavere overflatetemperatur i glasset.

- Raskere: kortere oppvarmingstid.

- Mer presis: induksjonstoppen reagerer umiddelbart på enhver kommando.

- Mer effektiv: 90% av absorbert energi omdannes til varme. I tillegg avbrytes varmeoverføringen øyeblikkelig hvis gryten fjernes fra platen, slik at man unngår unødvendig varmespredning.

2.1 Beholdere som kan brukes under matlaging

Bruk kun gryter og panner som er merket med symbolet for

Viktig:

for å unngå varige skader på overflaten, ikke bruk:

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

2.1.1 Føreksisterende beholdere

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

2.1.2 Anbefalt diameter på panner/gryter

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

For informasjon om diameterbegrensninger i hver enkelt sone,henvises det til illustrasjonene i denne håndboken.

2.2 Energisparing

For å oppnå best mulig resultat, anbefales følgende:

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

Bruke avtrekket: Avtrekket kan brukes både med ekstern avtrekksfunksjon eller med intern resirkulering.

Avtrekksversjon

Fig.7

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

Diameteren på avtrekksrøret må tilsvare diameteren på koblingsringen:

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

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

Fig.7c

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

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

Vi fraskriver oss derfor alt ansvar

! Bruk en rørkanal som er så kort som mulig.

! Bruk en rørkanal med så få bøyer som mulig (maksimal kurve: 90°).

! Man må ikke ha variasjoner i tverrsnittet.

Filterversjon

Fig. 8

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

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

Produktet er utstyrt med fire patroner som absorberer vond lukt.

De aktive karbonene er integrert i en tekstilform med stoff som enkelt kan absorbere alle urenheter, takket være sin store absorberbare overflate.

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

Fig. 13b

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

3. Installasjon

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

Dette apparatet er en innebygget modell som er tilpasset benker med tykkelse 2-6 cm (for TOP-montering), og 2,5-6 cm (for FLUSH-montering).

Minsteavstanden mellom platetoppen og veggen må være på minst 5 cm i front, minst 4 cm langs sidene, og minst 50 cm i overkant.

NB = de anbefalte avstandene er kun ledende, og man bes følge anvisningene fra kjøkkenprodusenten i forbindelse med montering.

⚠ 3.1 Elektrisk tilslutning

Fig. 3

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

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

Vær oppmerksom! Utbytting av ledningen må kun utføres av et autorisert teknisk servicesenter eller av en person med lignende kvalifikasjoner.

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

3.2 Montering

Før man starter med installasjonen:

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

Forberedelse av møbel for innebygging:

- Produktet kan ikke installeres over avkjølingsenheter, oppvaskmaskiner, peiser, ovner, vaskemaskiner og tørketromler.
- Utfør alle åpninger og fjern sagmugg og støv før koketoppen settes inn.

- For å forbedre filtreringsegenskapene i installasjonen kan man foreta et innhakk i basen og deretter sette inn en vanlig avtrekksrist

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

Fig. 1b

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

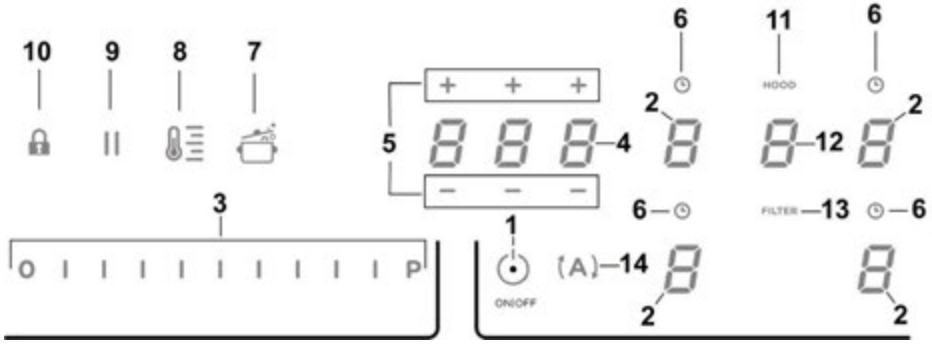
Merknad: For en korrekt installasjon av produktet må man sette på limbånd på rørene som innehar følgende egenskaper:

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

4. Funksjon

Kontrollpanel

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



Taster/Skjerm

1. **ON/OFF** koketopp/avtrekk
2. Valg av kokesone

   Display for kokesoner
3. Økning/Minsking av Power Level (effektnivå) og avtrekksstyrke
   Visning av Power Level (effektnivå) og avtrekksstyrke
4. Innkobling av Timer "STAND_ALONE"
   Display: Timer "STAND_ALONE" / Timer Kokesoner
5. Økning/Minsking av tid for Timer "STAND_ALONE"/ Timer Kokesoner
6. Innkobling av Timer Kokesoner

   Aktiv Indikator Timer Kokesoner
7. Innkobling 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

    Innkobling av Indikator for Filtertiltetting
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

HVORDAN BRUKE KOKETOPPEN

Før man starter:

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

Av denne grunn:

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

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

⚠ **Vær oppmerksom!** Ved (f. eks.) lengre tids bruk kan det hende at kokesonen ikke slår seg øyeblikkelig av, da den befinner seg i nedkjølingsfasen. På koketoppens display vises symbolet "H" for å vise at denne fasen er aktiv.

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

Display for kokesoner

på display'ene for de ulike kokesonene vises:

Kokesonen er på	0
Power Level (effektnivå)	1 ... 9 - P
Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)	H
Pot Detector (avlesing av kjeler/gryter)	u
Bridge-funksjon aktiv	n
Temperature Manager aktiv	u
Child Lock aktiv	L
Pausefunksjon	II
Automatic Heat UP (Automatisk oppvarmingsfunksjon)	A

Koketoppens egenskaper

● **Safe Activation (sikker igangsetting)**

Produktet aktiveres kun når det finnes kjeler/gryter plassert på sonene. Oppvarmingsfasen vil ikke starte opp (eller den avbrytes) hvis det ikke finnes gryter på platen.

● **Pot Detector (avlesing av kjeler/gryter)**

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

● **Safety Shut Down (sikkerhetsavslåing)**

Av sikkerhetsmessige årsaker har hver kokesone en maksimal driftstid som avhenger av innstilt effektnivå.

● **Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)**

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

Maskinfunksjon

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

● **Tenning**

Trykk (stryk over) kort ■ **ON/OFF (1)** koketopp/avtrekk:

symbolet ⏻ tennes;

Ved å fortsatt trykke**, vil alle de tilgjengelige funksjonene være synlige en kort stund**. Deretter **vil bare hovedfunksjonene forbli aktive; De andre kan benyttes og vil kobles inn senere, under bruk av innretningen.**

VIKTIG:

Alle de tilgjengelige funksjonene vil lyse, men med lett lysstyrke, som vil bli sterkere bare i det øyeblikket de kobles inn.

Trykk igjen på ⏻ for å slå av.

Merknad: Denne funksjonen har forrang over andre funksjoner.

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

● **Power Level (effektnivå)**
Kokeplaten er utstyrt med 9 effektnivåer
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)

● **Power Booster (forsterkernivå)**
Produktet er utstyrt med et ekstra effektnivå (over nivået 9), som forblir aktivt i 5 minutter før effektnivået går tilbake til forrige nivå.

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)** (forbi nivået 9) og koble inn Power Booster (effektforsterkeren)

Forsterkernivået angis i feltet for Valg/Display (2) med symbolet" P"

● **Key Lock (Tastelås)**
Key Lock (Tastelåsen) brukes for å blokkere kommandoene på koketoppen etter at de ønskede innstillinger er blitt foretatt, slik at kommandoene ikke aktiveres ved et uhell.

Aktivering:

• trykk på **(10)**

Gjenta inngrepet for å deaktivere.
Merk: Dersom hvilken som helst annet funksjon trykkes på mens Key Lock er aktiv (innkoblet tastelås), vil symbolet , blinke for å angi at funksjonen er i bruk og den må eventuelt deaktiveres for å kunne gjøre inngrep på koketoppen.

● **Automatic Heat UP**
Funksjonen for Automatic Heat UP (automatisk oppvarming) gjør at man når den forhåndsprogrammerte effekten langt hurtigere. Med denne funksjonen vil man ha kortere koketider, men man unngår at matretten brenner seg fast, siden temperaturen ikke overskrider den programmerte effekten. Denne funksjonen er tilgjengelig for effektnivå 1-8.

Aktivering:

• fra den tente kokesonen, trykk på **(7)**
• På Display **(2)** vises en blinkende "A", som veksles med effekten som er stilt inn for kokesonen.

Ved å øke effektnivået i kokesonen: Funksjonen Automatic Heat Up (automatisk oppvarming) forblir aktiv, med den nye temperaturinnstillingen;
Ved å minske effektnivået i kokesonen: Funksjonen Automatic Heat (automatisk varming) deaktiveres.

Merk: Ved å samtidig velge en annen kokesone vil symbolet **(7)** lyse på nytt med et svakt lys, og det er dermed mulig, også for denne sonen, å sette i gang funksjonen; Funksjonen vil i alle tilfeller forbli aktiv i den sonen den allerede er stilt inn på, som angitt på Display **(2)**.

● **Temperature Manager (Temperaturkontroll) (Warming Function) (oppvarmingsfunksjon)**

Temperature Manager (temperaturkontroll) er en funksjon som brukes til å holde varmen ved en konstant verdi med et optimalt effektnivå. Den er ideell for å holde allerede klargjorte varmretter varme. Funksjonen Temperature Manager (temperaturkontroll) kobles inn ved første trykk på tasten
På display **(2)** til sonen der man benytter Temperature Manager (temperaturkontroll) kommer symbolet til syne.

Merk: Ved å samtidig velge en annen kokesone vil symbolet **(8)** lyse på nytt med et svakt lys, og det er dermed mulig, også for denne sonen, å sette i gang funksjonen; Funksjonen vil i alle tilfeller forbli aktiv i den sonen den allerede er stilt inn på, som angitt på Display **(2)**.

• Trykk nok en gang på (8) for å koble ut og slukke, til nivået som vises på **Display (2)** bringes til "0".

Merk: Dersom det finnes flere soner som benytter Temperature Manager (temperaturkontroll) (Warming Function) (oppvarmingsfunksjon) velg først ønsket sone ved hjelp av området for **Valg (2)** ;
Funksjon kan deaktiveres også ved hjelp av **Valglinjen (3)**, ved å sette **Power Level (effektnivået) på** "0".

● **Pause**
Pausefunksjonen slår av samtlige aktive funksjoner og setter kokeeffekten til null.

Aktivering:

• trykk på "II" **(9)**

• en blinkende "II" vises på display **(2)**

For å deaktivere funksjonen:

• trykk på II **(9)**
Valglinjen (3) tennes

• trykk/stryk over **Valglinjen (3)** for å deaktivere funksjonen.

Merk: Deaktiveringen gjenoppretter forholdene til koketoppen før pausen, koketoppen fortsetter å arbeide med de samme innstillingene som ble lagt inn tidligere.

Merk: Hvis **Pausefunksjonen** ikke deaktiveres etter 10 minutter vil koketoppen slå seg automatisk av.

Merknad: Pausefunksjonen har ingen innvirkning på avtrekket.

● **Timer "STAND ALONE"**

Timer en en nedtellingsfunksjon som aktiveres uavhengig av kokesonen (og avtrekkssonen).
Timer'en settes i gang ved å trykke på **Sone/Display (4)**

Bruk symbolene − + **(5)** for å stille inn varighet for **Timer**, som vises i **Sone/Display (4)**
Merknad: Vent i 10 sekunder uten å trykke på andre styringer, slik at nedtellingen settes i gang.

Timer'ens format er 0.00

- 0. For timene
- 00 For minuttene

Merknad: Timeren kan programmeres til maksimalt 1 time og 59 minutter

I **Sone/Display (4)** vises tiden som gjenstår;
Etter endt nedtelling høres et lydsignal.

Merknad: i visningen av nedtellingen, for en tid mindre enn 10 minutter, vil følgende format vises:

- 0. minutter
- 00 skunder

med punktum lysende fast

Hvordan slå av Timer'en:

• velg **Sone/Display (4)**

• still inn varigheten av **Timer** på 000, ved hjelp av − + **(5)**

● **Timer Kokesoner**

Funksjonen Timer for Kokesoner er en nedtellingsfunksjon som der er mulig å stille inn, også samtidig, på hver kokesone. Etter endt innstilt tid vil kokesonene slukkes automatisk og brukeren varsles med et lydsignal.

Innkobling av funksjonen Timer for Kokesoner

• Stryk over (trykk) området for **Valg/Display (2)**
(power level (effektinivå) ≠ 0)

• Trykk på ◷ **(6)** gjeldende kokesonen

• Bruk symbolene − + **(5)** for å stille inn varighet for Timer, som vises i **Sone/Display (4);**

Under innstilling vil symbolet ◷ **(6)** blinke

Merknad: Vent i 10 sekunder uten å trykke på andre styringer, slik at Timer'en for Kokesonen settes i gang.

Merknad: Ved å trykke på nytt, lenge, på ◷ **(6)** , vil Timer'en for Kokesonen nullstilles.

Om ønskelig, gjenta inngrepet for flere kokesoner.

Merk: Det kan stilles inn en forskjellig Timer for hver kokesone; på display **(4)** vil nedtellingen av den kokesonen som er valgt i det øyeblikket vises; Dersom ingen sone er valgt, ved å trykke på Display **(4)** vises nedtellingen for Timer "STAND-ALONE".
Visningen av nedtellingen er den samme for Timer "STAND-ALONE" (se forutgående avsnitt Timer "STAND ALONE)

Når timer'en er ferdig med nedtellingen høres et lydsignal og kokesonen slås av.

Hvordan slå av Timer-funksjonen:

• velg kokesonen **(2)**

• still inn varigheten av Timer på 000, ved hjelp av − + **(5)**

● **Power Limitation (effektbegrenser)**

Funksjonen Power Limitation (effektbegrenser) gjør at man kan begrense produktets maksimale effektforbruk ved å regulere effektforbruket i hver av de aktive platesonene, slik at det totale forbruket til hele koketoppen ikke overskrider den innstilte maksimalverdien.

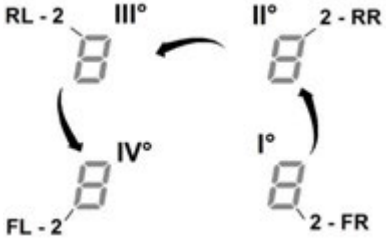
Merk : Programmeringen må utføres innen 2 minutter med koketoppen avslått, når koketoppen kobles til strømnettet, eller når man kobler tilbake strømforsyningen, **uten** å trykke på tasten **ON/OFF (1)** ●.

For å stille inn effektbegrenseren :

- 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 **alle Display (2),** er det mulig å slippe opp tasten (A)

Følgende skjer:

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**",

og displayet (**2-FL)** viser den nåværende innstillingen**

0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** standard innstilling er 7,4 KW

For å gjøre endringer i Power Limitation effektbegrenseren

- 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.

● **Bridge-soner**

Kokesonene kan takket være Bridge-funksjonen driftes som kombinasjonsplater. På denne måten får man en enkelt kokesone med samme effektnivå. Denne funksjonen gir et jevnt resultat når det brukes store gryter eller kjeler.
Man kan bruke kokesonen i front **"Master"** samtidig med kokesonen bak **"Sekundær"**
(for å kontrollere hvilke kokesoner som kan anvende denne funksjonen, henvises det til illustrasjonene i denne håndboken).

For å aktivere Bridge-funksjonen:

- velg samtidig de to kokesonene man ønsker å bruke

- i **Displayet (2)** i den **"Sekundære" platesonen vises symbolet** "
- 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

Merk: Platesone-Timer som er aktiv sammen med Bridge-funksjonen vil føre til at begge platesonene slår seg av automatisk, da disse i dette tilfellet anses som en enkelt kombinert platesone.

BRUK AV AVTREKKET

● **Tenning**
Trykk (stryk over) kort ● **ON/OFF (1)** koketopp/avtrekk:

symbolet ⏻ tennes;
Ved å fortsatt trykke**, vil alle de tilgjengelige funksjonene være synlige en kort stund**. Deretter **vil bare hovedfunksjonene forbli aktive; De andre kan benyttes og vil kobles inn senere, under bruk av innretningen.**

VIKTIG:
Alle de tilgjengelige funksjonene vil lyse, men med lett lysstyrke, som vil bli sterkere bare i det øyeblikket de kobles inn.

Trykk igjen på ⏻ for å slå av.
Merknad: Denne funksjonen har forrang over andre funksjoner.

●**Slå på avtrekket:**
Stryk over (trykk) **Valgområdet (12)** for å koble inn avtrekket.

● **Hastighet (effekt) for avtrekksviften:**
Avtrekket er utstyrt med 3 hastighetsnivåer (sugeeffekt)
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 (12)

● **Power Booster (effektforsterker)**
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 (12)** (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 (12)** (forbi nivået 3) og koble inn Power Booster 2 (effektforsterkeren).
Forsterkernivået angis i feltet for Valg/Display (12) med symbolet "P" som blinker.

● **Automatisk drift**
Kjøkkenviften slår seg på ved en passende hastighet, og vil kjøre ved en avtrekkskapasitet som tilsvarer det høyeste stekenivået som til enhver tid brukes i kokesonen.
Når kokesonene slås av, tilpasser avtrekket sin viftehastighet, ved å senke den gradvis, slik at gjenværende damp og lukter fjernes.

For å aktivere denne funksjonen:
Trykk på (A) **(14)**

Gjenta inngrepet for å deaktivere.

Merk: Dersom det under automatisk drift velges **hastigheter fra 1 til 3** fra **valglinjen (3)** , vil den automatiske driften avbrytes;
Dersom man derimot velger **Power Boster (effektforsterkeren)**, vil den automatiske driften gjenopptas etter endt tidsinnstilling. I mellomtiden forblir symbolet "(A)" blinkende.

Merk: hvis koketoppen slås av mens **Automatisk funksjon** er aktivert, vil også avtrekket slå seg av automatisk og gradvis.

● **Indikator for Filtertiltetting**
Kjøkkenviften varsler hver gang det må utføres filterbytte:

Luktfiltre i kull/keramikk
"FILTER"(**13)** tennes

Fettfilter
"FILTER"(**13**) blinker

Merknad: Denne funksjonen er utkoblet som standard (se hvordan koble den inn under avsnittet "Aktivere indikator for filtermetning")

● **Reset av indikator for filtermetning**
Etter å ha foretatt vedlikehold av filtrene (fett og/eller kull/keramikk) trykk lenge på "FILTER" **(13)**;
"FILTER"**(13)** slukkes, slik at indikatorens teller starter på nytt.

● Aktivere indikator for filtermetning

Denne indikatoren er vanligvis deaktivert.
For å aktivere den, gjør man som følger:

- slå på det innebygde avtrekket med ⏻;
- med avtrekksmotoren og kokesonen slått av, trykk på **Valgområdet (12)**
- Hold lenge inne "HOOD" **(11)** til bokstavene**"F" – "G"** som blinker vekselvis på **Display (12)** vises.

F = Luktfiltre i kull/keramikk
G = Fettfilter

Luktfiltre i kull/keramikk

- Trykk på **Display (12)** i det øyeblikket bokstaven "**F**" kommer til syne.
- Trykk "FILTER" **(13)** – blinkende lys
- Hold på nytt "HOOD" **(11) lenge inne for å bekrefte aktiveringen av luktfilteret i kull/keramikk**

Fettfilter

- Trykk på **Display (12)** i det øyeblikket bokstaven "**G**" kommer til syne.
- Trykk "FILTER" **(13)** – fastlysende
- Hold på nytt "HOOD" **(11) lenge inne for å bekrefte aktiveringen av luktfilteret i kull/keramikk**

Apparatet er utviklet for å brukes sammen med et monteringssett for vindussensor (ikke levert av produsenten).

Når vindussensoren installeres (og kun når apparatet brukes med avtrekksfunksjonen aktivert) , vil luftavtrekket slutte å fungere hver gang vinduet i rommet hvor sensoren er blitt montert er lukket.

- **Elektrisk tilkobling av monteringssettet på apparatet må gjøres av en faglært spesialtekniker.**

- **Monteringssettet må ha separat sertifikat i henhold til sikkerhetsstandarder som gjelder for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installasjonen må utføres i henhold til tekniske standarder og lovgivning som gjelder for forbrukerelektronikk.**

OBS!

- **kabelopplegget til monteringssettet må kobles til apparatet gjennom en sertifisert SELV-krets.**
- **Produsenten av apparatet fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antennelser som oppstår grunnet defekter og/eller funksjonsproblemer og/eller feilaktig installasjon av dette monteringssettet.**

4.1 Tabeller over effektnivå

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

4.2 Koketabeller

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

5. Vedlikehold

Vedlikehold av koketoppen:

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

5.1 Rengjøring

Koketoppen må alltid rengjøres etter bruk.

Viktig:

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

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

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

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

Salt, sukker og sand kan ripe opp glassoverflaten.

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

IKKE BRUK DAMPRENSER!!!

Viktig:

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

Fig. 16

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

Fig. 18a - 18b

Vedlikehold av kjøkkenviften:

Rengjøring

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

Ikke bruk slipende produkter.

IKKE BRUK SPRIT!

Fettfilter

Holder på fettpartiklene fra stekeprosessen.

Må rengjøres en gang i måneden (eller når varselsystemet for tilstoppelse av filter aktiveres) med skånsomme vaskemidler, manuelt eller i oppvaskmaskin ved lav temperatur og kort vaskesyklus.

Hvis det brukes oppvaskmaskin kan det hende at fettfilteret i metall mister fargen. Dette betyr dog ikke at filteret mister sine egenskaper.

Fig. 15

Filter med aktive karboner - Plissert

(Kun for filterversjon)

Absorberer vond lukt fra matlaging.

Produktet er utstyrt med fire patroner som absorberer vond lukt. De aktive karbonene er integrert i en tekstilform med stoff som enkelt kan absorbere alle urenheter, takket være sin store absorberbare overflate. Filtre med aktivt karbon vil mettes etter en viss tidsperiode som avhenger av hvilket type kjøkken du har, og hvor ofte filteret er gjenstand for rens. Disse filtrene kan ikke regenereres og må alltid byttes hver gang signallampen begynner å lyse.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Feilsøking

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

5.3 Servicesenter

Før man tar kontakt med Servicesenter

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

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

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

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

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

! Læs disse anvisninger nøje: Der er vigtige oplysninger om installation, anvendelse og sikkerhedsforholdsregler.

! Foretag ingen ændringer på produktets elektriske installationer

! Før apparatet installeres, kontrollér, at ingen komponenter er beskadiget. I modsat fald, ret henvendelse til forhandleren og udlad at fortsætte med installationen.

! Kontrollér produktets integritet, før installationen påbegyndes. I modsat fald, ret henvendelse til forhandleren og udlad at fortsætte med installationen.

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

1. Advarsler

Pas på! Overhold nøje de følgende anvisninger:

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

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

-Det er påkrævet, at apparatet tilsluttes med jordforbindelse.

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

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

-Der må ikke bruges stikdåser eller forlængerledninger.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Forsøg ALDRIG at slukke flammerne med vand. Sluk derimod for apparatet og kvæl flammerne, f.eks. ved brug af et låg, eller af et brandbekæmpelsestæppe. Brandfare: Anbring ingen genstande på kogepladens overflader.

-Brug ikke damprensere til rengøring.

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

- Før apparatet tilsluttes strømforsyningen: Kontrollér dataskiltet (der sidder på apparatets nederste del) for at sikre, at spænding og styrke stemmer overens med nettets specifikationer, og at forsyningsstikket er passende. I tvivlstilfælde, ret henvendelse til en kvalificeret elektriker.

Vigtigt:

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

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

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

- Sluk den pågældende varmezone, når stegningen er afsluttet.

Brug aldrig alluminiumfolie eller produkter emballeret med alluminium direkte til stegning. Alluminumfolien risikerer at smelte og skade apparatet uopretteligt.

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

Denne advarsel gælder for alle de andre typer kogeplader.

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

Beholderne skal anbringes direkte på kogepladen, og centreres. Anbring aldrig

andre genstande mellem gryde og kogeplade.

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

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

Til alle installations- og vedligeholdelsesindgreb anvend arbejdshandsker.

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

Det er nødvendigt at holde øje med, at børn ikke leger med apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

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

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

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

Det er strengt forbudt, at flambere retter.

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

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

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

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

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

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

Brug aldrig emhætten uden en korrekt monteret rist!

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

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

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

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

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

2. Brug

Brug af kogeplade

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

Fordele:

Ved sammenligning med elektriske kogeplader, er en induktionsplade:

- Mere sikker: Lavere temperaturer på glasoverfladen.

- Hurtigere: Fødevarerne opvarmes på mindre tid.

- Mere præcis: Pladen reagerer øjeblikkeligt på din styring

- Mere effektiv: 90% af den opsugede energi forvandles til varme. Desuden, efter at have fjernet gryden fra pladen, afbrydes varmeoverførslen omgående, og det medvirker til at undgå unyttige varmeafledninger

2.1 Kogegrej til tilberedningen

Brug kun gryder, der er mærket med symbolet for

Vigtigt:

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

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

2.1.1 Kogegrej, du allerede har

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

2.1.2 Anbefalet diameter på kogegrejets bund

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

Du kan finde grydens påkrævede minimumdiameter for hver enkel kogezone i afsnittet med tegninger i denne brugsanvisning.

2.2 Energibesparelse

For at opnå de bedste resultater tilrådes det at:

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

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

Udsugningsudgave

Fig.7

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

Udtømningsrørets diameter skal svare til forbindelsesringens diameter:

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

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

Fig.7c

Produktet forbindes til rør og udtømningshuller på væggen med en diameter, der svarer til luftudgangen (koblingsflange).

Brug af rør og udtømningshuller på væggen med en mindre diameter, medfører en nedsættelse af udsugningsydelserne og en drastisk støjforhøjelse.

Af denne grund påtages der intet ansvar i denne forbindelse.

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

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

! Undgå vigtige ændringer på kanalens snit

Filtrerende udgave

Fig. 8

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

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

Produktet er forsynet med fire filterbatterier, der tilbageholder lugten takket være det aktive kul.

Det aktive kul er integreret i en form med fiberdug, som gør det nemt og fuldstændigt tilgængeligt for urenheder, hvilket skaber en høj absorberingsoverflade.

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

Fig. 13b

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

3. Installering

Både den elektriske og den mekaniske del af installationen skal udføres af autoriserede teknikere.
Apparatet er designet til at blive indbygget i en 2-6 cm tyk bordplade i tilfælde af TOP-installation; og en 2,5-6 cm i tilfælde af FLUSH-installation.
Afstanden mellem kogepladen og væggen skal mindst være på 5 cm på forsiden, og mindst 4 cm på siden og på mindst 50 cm i forhold til de øverste overskabe .
OBS. = De anbefalede afstande er vejledende: Når arealerne indrettes, henvises der til køkkenfabrikantens anvisninger.

⚠ 3.1 Elektrisk tilslutning

Fig. 3
- Apparatet skal frakobles strømforsyningen
-Installationen skal udføres af en autoriseret tekniker med kendskab til de gældende forskrifter for installation og sikkerhed.
-Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting forårsaget af manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit.
-Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt til, at kogepladen kan fjernes fra arbejdsfladen.
-Kontrollér, at den angivne spænding på dataskiltet nederst på apparatet svarer til spændingen i boligen, hvor den skal installeres.
-Anvend ikke forlængerledninger.
- Jordforbindelse er lovkrav.
- Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere i forhold til de andre kabler.
- Såfremt der ikke medfølger et strømforsyningskabel med apparatet, skal der anvendes et kabel med et ledertværsnit på min. 2,5 mm2 for effektydelse på op til 7200 Watt, mens det for højere effektydelser skal være på 4 mm2.
- Kablet må på intet punkt have en temperatur på 50°C over stuetemperaturen.
- Apparatet er beregnet til permanent tilslutning til el-nettet, og tilslutningen til el-nettet skal derfor gennemføres med en flerpolet afbryder iht. forskrifterne, der sikrer en fuldstændig frakobling fra strømforsyningen i en tilstand, der hører under kategorien overspænding III. Afbryderen skal være nemt tilgængelig, når installationen er fuldført.

Pas på! Før strømforsyningen tilsluttes igen for at tjekke, at apparatet fungerer på korrekt måde, skal det altid kontrolleres, at strømforsyningskablet er korrekt monteret.
Pas på! Udskiftning af kredsløbsforbindelseskablet må kun udføres af den autoriserede servicetekniker eller af en person med lignende kvalifikationer.
Bemærk: Produktet er forsynet med en Power Limitator funktion, der gør det muligt, at indstille en maksimal kw opsugningssøjle
Justeringen skal gennemføres når produktet forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet (inden for de næste 2 minutter). **Til Power Limitation justeringen, henvises der til denne manual, under afsnittet "Drift".**

3.2 Montering

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

Forberedelse af køkkenelementet til indbygning:
- Produktet må ikke installeres på kølekilder, opvaskemaskiner, komfurer, ovne, vaskemaskiner eller tørretumblere.
- Udfør først de nødvendige udskæringer i køkkenelementet, før kogepladen anbringes, og sørg omhyggeligt for at fjerne spåner og savsmuld.

- For at optimere filtreringsinstallationen, tilrådes det at udføre en spalte i soklen, for at muliggøre isættelsen af en kommerciel rist.

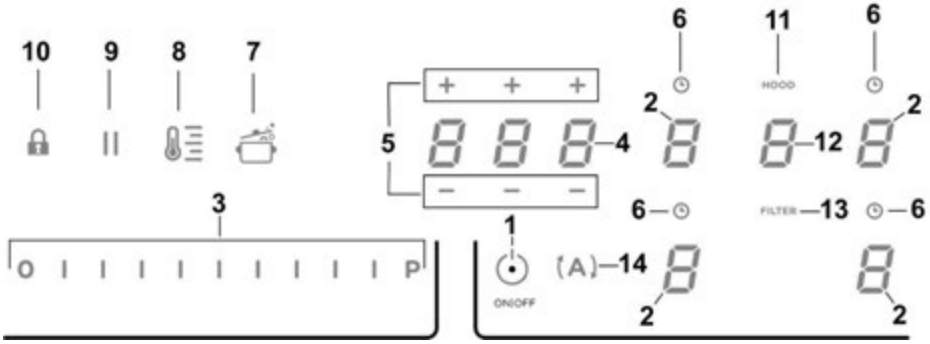
VIGTIGT: Anvend et monokomponent forseglingsmiddel **(S)**, der er i stand til at modstå temperaturer op til 250° ; før installationen skal overfladerne, der skal klistres, rengøres grundigt, og alle stofferne, der risikerer at forringe klæbeevnen (f.eks.: Slipmidler, konserveringsmidler, fedtmidler,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

Fig. 1b
Pas på! Hvis skruerne og fastspændingsanordningerne ikke monteres i henhold til disse anvisninger, kan der være risiko for elektriske farer.
Bemærk: Til en korrekt installation af produktet, tilrådes det, at tape rørføringerne med et klæbemiddel med de følgende specifikationer::
- Elastisk film i blød PVC, med klæbemiddel baseret på akryl
- Det skal stemme overens med direktivet DIN DS/EN 60454
- Flammehæmmende
- Udmærket modstandsevne over for aldring
- Modstandsevne over for temperatursvingninger
- Anvendeligt ved lave temperaturer.

4. Funktion

Kontrolpanel

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



Taster / Display

1. **ON/OFF** (TIL/FRA) på kogeplader/emhætte
2. Valg af kogezone

   Kogezonens display
3. Øger/sænker Power Level (Effektniveau) og udsugningsstyrke
   Visning af Power Level (Effektniveau) og udsugningsstyrke
4. Aktivering af timer “STAND_ALONE” ("INGEN VALGT")
   Display : Timer “STAND_ALONE (INGEN VALGT)” / Timer kogezone
5. Øger/sænker tiden i timeren "STAND-ALONE" ("INGEN VALGT")/Timer for kogezone
6. Aktivering af timer for kogezone

   Indikator for timer for aktive kogezone (Timer Zone)
7. Aktivering af automatisk opvarmning (Automatich 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 emhætte
    Sugeapparatets display

    Display for visning af mætningsgrad for aktivt kul-/keramisk - Fedtfilter
13. Nulstil mætningsgrad for filtre
14. Aktivering af automatisk udsugningsfunktion

BRUG AF KOGEPLADE

Det skal du vide, før du starter:

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

Derfor:

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

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

⚠ **Giv agt!** I tilfælde (f.eks.) af langvarig brug, er det muligt at slukningen af kogezonen ikke sker øjeblikkeligt, da den er under nedkøling; på kogezonernes display vises symbolet "H" for at angive denne nedkølingsfase.

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

Kogezonens display

I displayet for den pågældende kogezone angives:

Kogezone tændt	0
Power Level (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
"Child Lock" funktion (Børnelås) aktiv	L
Pausefunktion	II
	A
Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)	

Kogepladens specifikationer

● **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 (Indikator for tilbageværende varme)**

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

Drift

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

● **Tænding**

Tryk (stryg) let på ON/OFF (1) kogeplade/emhætte: symbolet ⏻ tænder;

fortsæt med at trykke**, hvorefter alle tilgængelige funktioner bliver synlige et kort øjeblik**. Herefter **er kun de vigtigste aktive; de vil blive aktiverede og kan benyttes efterfølgende under brugen af apparatet.**

VIGTIGT:

Alle tilgængelige funktioner vil være tændt med svagt lysende indikator. Farven bliver først inten, når funktionen aktiveres.

Tryk igen på ⏻ for at slukke

Bemærk: Denne funktion har forrang for alle andre.

● **Valg af kogezoner**

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

● **Power Level (Effektniveau)**
Pladen er udstyret med 9 effektniveauer
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)

● **Power Booster (Effektbooster)**
Produktet er forsynet med et supplerende effektniveau (udover niveau 9), der forbliver aktiv i 5 minutter, hvorefter effekten vender tilbage til det forrige niveau.

Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)** (til efter niveau 9), og aktivér Power Booster (Effektbooster)

Effektbooster-niveauet angives i området
Valg/Display (2) med symbolet "P"

● **Key Lock (Tastblokering)**
Tastblokeringen giver mulighed for at blokere pladens indstillinger, for at forebygge utilsigtet manipulation og lade de allerede indstillede funktioner være aktive.

Aktivering:

• Tryk på **(10)**

Gentag handlingen for at deaktivere.
Bemærk: hvis der trykkes på en af de andre funktioner, mens tastblokeringen Key Lock er aktiv, så blinker symbolet for at angive, at funktionen er i brug og skal deaktiveres før kogepladen kan betjenes.

● **Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)**
Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning) giver mulighed for hurtigere at oparbejde den ønskede effekt; med denne funktion har man den fordel, at tilberedningen er hurtigere, men uden risiko for at brænde maden, fordi temperaturen ikke overskrider det indstillede niveau.
Denne funktion er disponibel for effektniveauerne 1 - 8.

Aktivering:

• I den tændte kogezone trykkes på **(7)**
• I displayet **(2)** vises en "P", som blinker skiftevis med effektniveauet, som er indstillet for kogezonen

Når effektniveauet øges for kogezonen: Den automatiske opvarmningsfunktion forbliver aktiv med den nye indstillede temperatur.
Når effektniveauet sænkes for kogezonen: Den automatiske opvarmningsfunktion slukker.

Bemærk: hvis en anden kogezone vælges samtidigt, så tænder symbolet **(7)** igen med intensiv styrke, hvorefter det også er muligt at aktivere funktionen for denne zone. Funktionen forbliver aktiv i den zone, hvor den allerede er aktivet, sådan som vist i displayet **(2)**

● **Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturkontrol (Opvarmningsfunktion))**

Temperature Manager (Temperaturkontrol) er en kontrolfunktion, der gør det muligt at bibeholde varmen på en konstant temperatur, med et styrkeniveau, der er optimeret mellem; ideelt for at holde retterne, der allerede er tilberedt, varme. FUnktionen Temperature Manager aktiveres ved første tryk på tasten
I displayet **(2)** for kogenzonen, hvor temperaturkontrollen er aktiv, vises symbolet

Bemærk: hvis en anden kogezone vælges samtidigt, så tænder symbolet **(8)** igen med intensiv styrke, hvorefter det også er muligt at aktivere funktionen for denne zone. Funktionen forbliver aktiv i den zone, hvor den allerede er aktivet, sådan som vist i displayet **(2)**

• **Tryk igen på (8) for at deaktivere og slukke,** indtil niveauet som vises i **Display (2)** er på "0".

Bemærk: hvis Temperaturkontrollen (varmefunktion) er i funktion på flere kogezoner, vælges først den ønskede zone først i **Valg (2)**;
funktionen kan også deaktiveres med **Vælgerlinjen (3)**, ved at bringe **Effektniveauet til** "0".

● **Pause**
Funktionen Pause stiller enhver aktiv funktion på kogepladen i bero, og nulstiller tilberedningseffekten.

Aktivering:

• Tryk på "II" **(9)**
• "II" blinker i displayet **(2)**

Inaktivering af funktionen:

• Tryk på II **(9)**

Vælgerlinjen (3) tænder

• Tryk/stryg på **Vælgerlinjen (3)** for at deaktivere funktionen

Bemærk: deaktiveringen genopretter tilstanden for kogepladen, som var aktiv før pausen. Kogepladen fortsætter med de indstillinger, som er valgt forinden.

Bemærk: hvis **Pausefunktionen** ikke deaktiveres efter 10 minutter, slukker kogepladen automatisk.

Bemærk: Pausefunktionen har ingen effekt på udsugningsfunktionen

● **Timeren "STAND ALONE" (INGEN VALGT)**
Timerfunktionen er en nedtælling uafhængig af kogezonerne (og af udsugningszonen).
Timeren aktiveres ved at trykke på **Zone/Display (4)**

Brug symbolerne − + **(5)** til at indstille tiden for funktionen **Timer**,som benyttes i **Zone/Display (4)**
Bemærk: Vent 10 sekunder, før der trykkes på andre kommandoer, og nedtællingen er begyndt.

Timerens format er 0.00

- 0. for timerne
- 00 for minutterne

Bemærk; timeren kan maks. indstilles til 1t og 59min

I **Zone/Display (4)** vises den resterende tid;
når nedtællingen er afsluttet, udsendes et lydsignal

Bemærk: Når der resterer mindre end 10 minutter af nedtællingen, så skifter displayet til dette format

- 0. minutter
- 00 sekunder

med et fast lyspunkt

Sådan slukkes timeren:
• Vælg **Zone/Display (4)**
• Indstil varigheden for **Timer** til 000, ved hjælp af − + **(5)**

● **Timer kogezone**
Funktionen Timer kogezone er en nedtællingsfunktion, som kan indstilles, også samtidigt, for hver kogezone
Ved endt nedtælling slukker den valgte kogezone automatisk, og brugeren advares ved hjælp af et lydsignal.

Aktivering af funktionen Timer kogezone

• Stryg (tryk) på området **Valg/Display (2)** (effektniveau ≠ 0)
• Tryk på **(6)** for den pågældende kogezone

• Brug symbolerne − + **(5)** til at indstille tiden for funktionen Timer,som benyttes i **Zone/Display (4);**

under indstillingen blinker symbolet **(6)**

Bemærk: Vent 10 sekunder før der trykkes på andre kommandoer og timeren for kogezonen er aktiveret.

Bemærk: Ved at trykke længe på **(6)** , nulstilles timeren for kogezonen

Hvis ønsket, kan proceduren gentages for flere kogezoner.

Bemærk: der kan indstilles en forskellig timerværdi for hver kogezone. På displayet **(4)** vises nedtællingen for den valgte kogezone på det pågældende tidspunkt, hvis ingen zone er valgt, og man trykker på displayet **(4)**, så vises nedtællingen for timeren "STAND-ALONE" (INGEN VALGT).
Nedtællingen vises i samme format som for timeren "STAND-ALONE" (INGEN VALGT) (se afsnittet herover om Timer "STAND ALONE (INGEN VALGT)

Når nedtællingen er afsluttet, så udsendes et lydsignal og kogezonen slukker.

Sådan slukkes timeren:
• Vælg kogezonen **(2)**
• Indstil varigheden for Timer til 000, ved hjælp af − + **(5)**

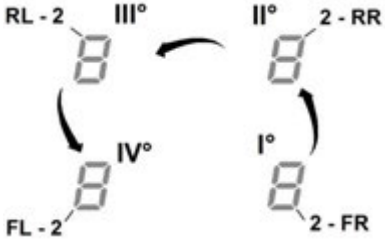
● **Power Limitation**
Power Limitation funktionen gør det muligt, at indstille produktets funktion, så den maksimale absorbering begrænses og så absorberingskraften på alle de aktiverede kogezoner reguleres således, at den samlede absorbering på kogepladen ikke overskrider det maksimalt indstillede absorberingsniveau.

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 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

- når du har trykket på **alle Displayene (2),** kan du slippe tasten (A)

nu:

- 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 aktuelle indstilling**

0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** standardindstillingen er justeret på 7,4 KW

For at ændre indstillingen af Power Limitation

- tryk på **Displayet (2) for den forreste venstre zone (FL)**

- rul derefter på **Vælgerlinjen (3)** for at indstille den nye justering

- for at gemme indstillingen, trykkes der på tasten **ON/OFF (1),** i 2 sekunder. Du vil høre et langt akustisk signal, som bekræfter indstillingen

● **Bridge Zones**
Kogezonerne er, takket være Bridge-funktionen, i stand til at arbejde i kombineret måde, for at danne en eneste zone med samme styrkeniveau. Denne funktion muliggør en jævn stegning, selv med pander og gryder af store mål.
Det er muligt at anvende den frontale kogezone **"Master"** sammen med den bagved - den **"Sekundære"**
(for at kontrollere på hvilke zoner denne funktion er tilgængelig, slå op i den illustrerede del i denne manual).

For at aktivere Bridge-funktionen:

Vælg de to ønskede kogezoner samtidigt

- på **Displayet (2)** i kogezonen **"Sekundære" vises symbolet "∩"**
- 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

Bemærk: Timeren kogezone, som blev aktiveret under Bridge-funktionen, gør at begge kogezoner slukker automatisk, fordi de betragtes som kun ét kombineret område.

BRUG AF SUGEAPPARATET

● **Tænding**
Tryk (stryg) let på ON/OFF (1) kogeplade/emhætte: symbolet ⏻ tænder;
fortsæt med at trykke**, hvorefter alle tilgængelige funktioner bliver synlige et kort øjeblik**. Herefter **er kun de vigtigste aktive; de vil blive aktiverede og kan benyttes efterfølgende under brugen af apparatet.**

VIGTIGT:
Alle tilgængelige funktioner vil være tændt med svagt lysende indikator. Farven bliver først inten, når funktionen aktiveres.

Tryk igen på ⏻ for at slukke
Bemærk: Denne funktion har forrang for alle andre.

● **Sådan tændes emhætten:**
Stryg (tryk) på **Vælgerzone (12)**, for at aktivere emhætten

● **Udsugningshastighed (effekt):**
Udsugningen er udstyret med 3 hastighedsniveauer (effekt).
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 (12)

● **Power Booster**
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 (12)** (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 (12)** (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

● **Automatisk drift**
Emhætten tænder med den bedst egnede hastighed, og tilrette udsugningskapaciteten til den maksimale stegeniveau, i brug på kogezonerne.
Når kogezonerne slukkes, så tilpasser emhætten udsugningshastigheden og sænker den gradvist, så damp- og lugtrester suges ud.

For at aktivere denne funktion:
Tryk på **(A) (14)**

Gentag handlingen for at deaktivere.

Bemærk: hvis man under aktiv automatisk drift vælger **hastigheden fra 1 til 3** i **Vælgerlinjen (3)**, så afbrydes den automatiske funktion,
hvis man i stedet vælger **Power Boster (Effektbooster)** genoptages den automatiske funktion, indtil nedtællingen er afsluttet. I dette tidsrum blinker symbolet "(A)".

Bemærk: hvis pladen slukkes med **automatisk funktion** aktiv, slukker udsugningen automatisk og gradvist.

● **Indikator for filtermætning**
Emhætten signalerer når det er nødvendigt at udføre filtrenes vedligeholdelse:

Kul-/keramiske lugtfiltre
"FILTER"(**13**) tænder

Fedtfilter
"FILTER"(**13**) blinker

Bemærk: Denne funktion er som standard deaktiveret (se afsnittet "Aktivering af indikator for filtermætning")

● **Nulstilling af filtermætning**
Når vedligeholdelsen af filtrene (fedt og/eller kul/keramisk) er afsluttet trykkes længe på "FILTER" **(13)**;
"FILTER"**(13)** slukker og genstarter indikatortællingen.

● Aktivering af indikator for filtermætning

Denne indikator er sædvanligvis deaktiveret.
For at aktivere den, følg de nedenstående anvisninger:

- tænd for udsugningen ved hjælp af ⏻;
- med slukket udsugningsmotor og kogeplader trykkes på **Vælgerzone (12)**
- tryk længe på "HOOD" **(11)** indtil **Displayet (12)** viser bogstaverne **"F" – "G"** , som blinker skiftevis
  F = Kul-/keramisk lugtfilter
  G = Fedtfilter

Kul-/keramiske lugtfiltre

- Tryk på **Display (12)** når bogstavet "**F**" vises
- Tryk på "FILTER" **(13)** – lampen blinker
- Tryk igen længe på "HOOD" **(11) for at bekræfte aktivering af indikatoren for kul-/keramiske lugtfiltre**

Fedtfilter

- Tryk på **Display (12)** når bogstavet "**G**" vises
- Tryk på "FILTER" **(13)** – lampen lyser fast
- Tryk igen længe på "HOOD" **(11) for at bekræfte aktiveringen af indikatoren for filtermætningsgraden**

Apparatet er beregnet til brug sammen med et Window sensor KIT (leveres ikke af producenten).

Ved at installere et Window sensor KIT (kun ved brug i UDSUGNINGSTILSTAND), vil luftudsugningen stoppe med at virke hver gang vinduet i rummet, som KITTET er monteret på, bliver lukket.

- **Den elektriske tilslutning af KITTET til apparatet skal udføres af kvalificeret og specialiseret teknisk personale.**

- **KITTET skal certificeres separat iht. sikkerhedskravene for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installationen skal udføres iht. de gældende forskrifter vedr. husholdningsudstyr.**

PAS PÅ!

- **KITTETS ledningsnet, som skal sluttes til apparatet, skal være en del af et certificeret kredsløb med ekstra lav sikkerhedsspænding (SELV).**
- **producenten af dette apparat er ikke ansvarlig for eventuelle problemer, skader og brande forårsaget af fejl og/eller funktionsfejl og/eller ukorrekt installation af dette KIT.**

4.1 Effekttabel

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

4.2 Tilberedningstabel

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

5. Vedligeholdelse

Vedligeholdelse af kogeplan

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.

5.1 Rengøring

Kogepladen skal rengøres efter hver anvendelse.

Vigtigt:
Undgå brug af ætsende svampe og af skuresvampe Deres brug risikerer med tiden at beskadige glasset.
Brug ikke irriterende kemiske rengøringsmidler, som fx spray til ovnrens eller pletfjernere.

Efter hver brug skal kogepladen køle af, og herefter rengøres for at fjerne fastbrændte rester eller pletter fra madrester.
Sukker og fødevarer med højt sukkerindhold skader kogepladen og skal straks fjernes.
Salt, sukker og sand vil kunne ridse glasoverfladen.
Brug en blød klud, køkkenrulle eller specifikke produkter til rengøring af induktionsplader (følg fabrikantens anvisninger).
DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPRENSERE!!!
Vigtigt:
Ved tilfældige og store udslip af væsker fra gryderne, er det muligt at gribe ind ved brug af udtømningsventilen, der sidder på produktets nedre del, for at fjerne alle rester og udføre en rengøring med den maksimale hygiejniske sikkerhed.
Fig. 16

Til en dybere og mere grundig rengøring, er det muligt fuldstændigt at fjerne det nedre kar.
Fig. 18a - 18b

Vedligeholdelse af sugeapparat

Rengøring

Til rengøringen anvend **UDELUKKENDE** en fugtig klud med flydende neutrale rengøringsmidler. **UNDGÅ BRUG AF REDSKABER ELLER INSTRUMENTER TIL RENGØRINGEN!**
Undgå brug af produkter, der indeholder slibemidler.
UNDGÅ BRUG AF SPRIT!

Fedtfilter

Tilbageholder fedtpartiklerne, der stammer fra stegningen.
Filteret skal rengøres en gang om måneden (eller når signaleringssystemet for filtermætning angiver behovet), ved brug af milde vaskemidler, manuelt eller i opvaskemaskine ved lav temperatur og med kort opvaskecyklus.
Ved vask i opvaskemaskine, risikerer fedtfilteret at blive misfarvet, men dette vil ikke have negativ indflydelse på dets filtrerende egenskaber.
Fig. 15

Filtre med aktivt kul - Plisseret

(Kun til filtrerende version)
Opfanger lugt fra madlavning.
Produktet er forsynet med fire filterbatterier, der tilbageholder lugten takket være det aktive kul. Det aktive kul er integreret i en form med fiberdug, som gør det nemt og fuldstændigt tilgængeligt for urenheder, hvilket skaber en høj absorberingsoverflade. Mætningen af filtrene med aktivt kul sker efter en mere eller mindre langvarig brug, og er afhængig af køkkentypen og af regelmæssigheden af fedtfilterets rengøring. Disse filtre, der tilbageholder lugten, kan ikke regenereres og skal udskiftes, når kontrollampen tænder.
Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Fejlfinding

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

5.3 Serviceafdeling

Før du kontakter serviceafdelingen.

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

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

LIB0156682A Ed. 05/19