



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



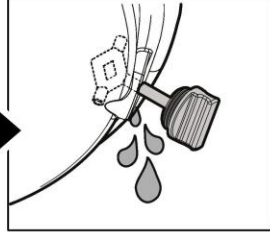
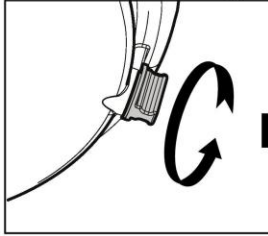
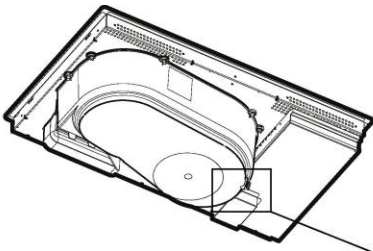
Download a
QR Code Reader app



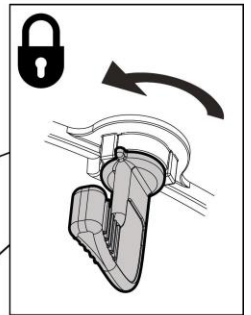
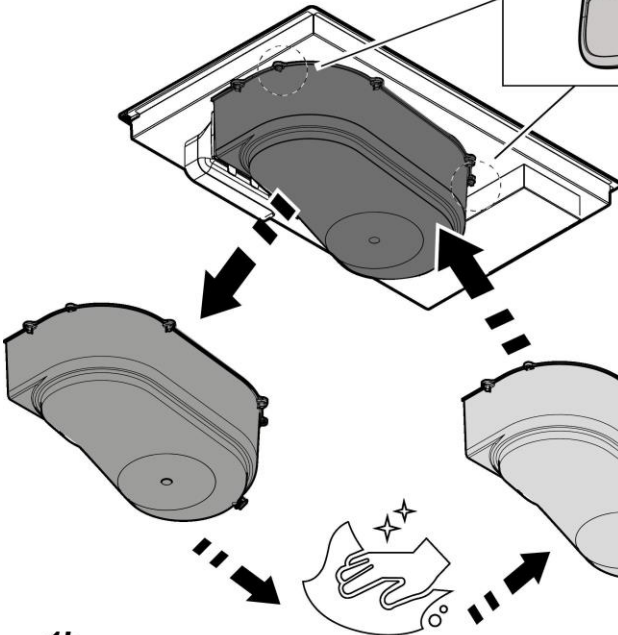
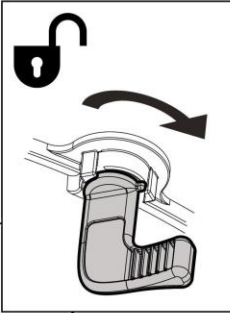
Scan QR code



Download
your Manual

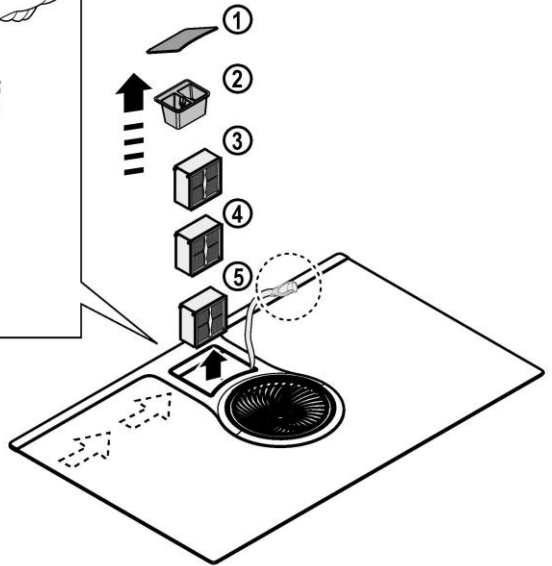
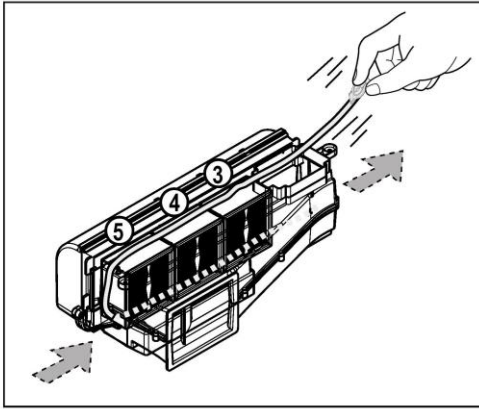
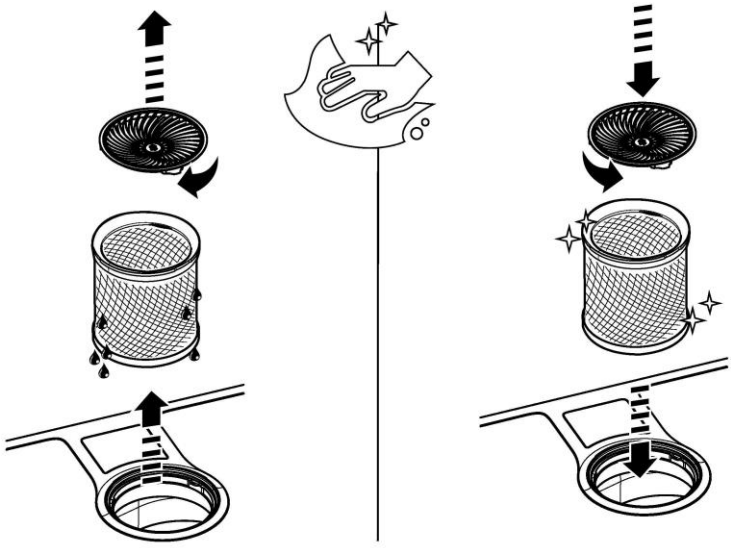


1a

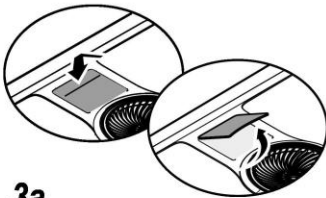


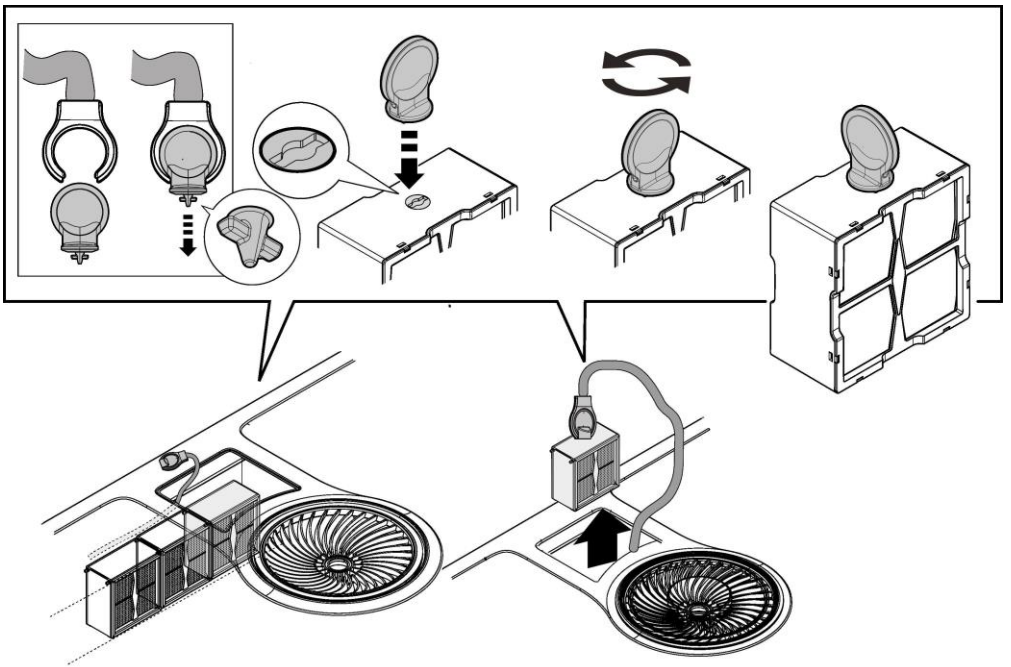
1b

2

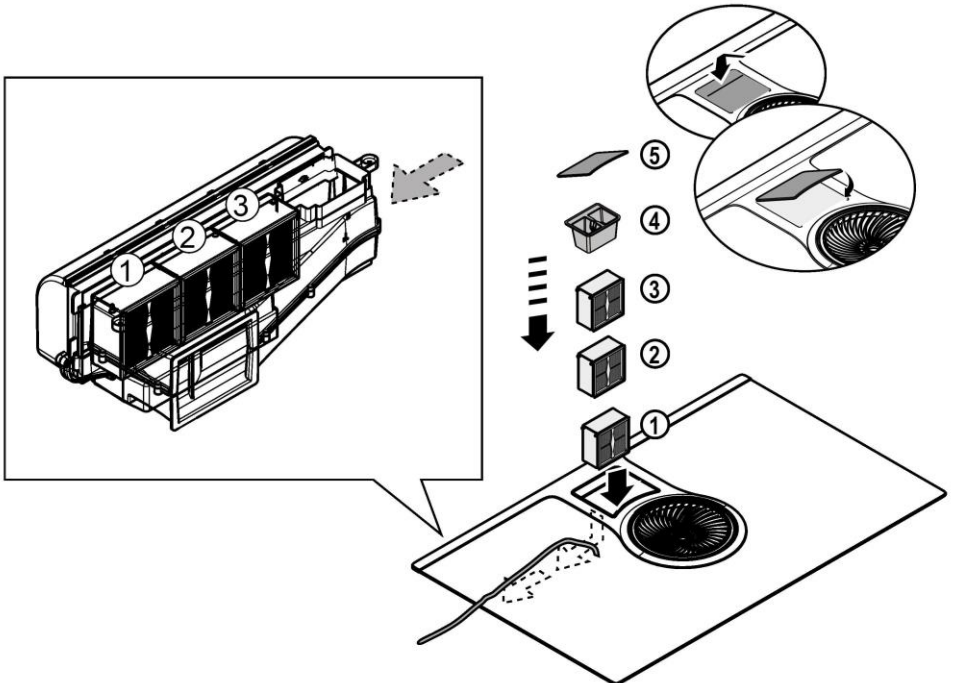


3a





3b



3c

1. ISTRUZIONI D'USO

1.1 Recipienti per la cottura

Utilizzare solo pentole che riportano il simbolo



Importante:

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

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

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

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



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



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



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

1.1.1 Recipienti preesistenti

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

1.1.2 Diametri fondi pentola consigliati

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

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

1.1.3 Indicazioni per la cottura

Per ottenere migliori risultati si consiglia di:

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

2. UTILIZZO DELL'ASPIRATORE

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

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



2.1 Versione aspirante

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

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

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

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

Si declina perciò ogni responsabilità in merito.

Per ottenere la massima efficacia di aspirazione:

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

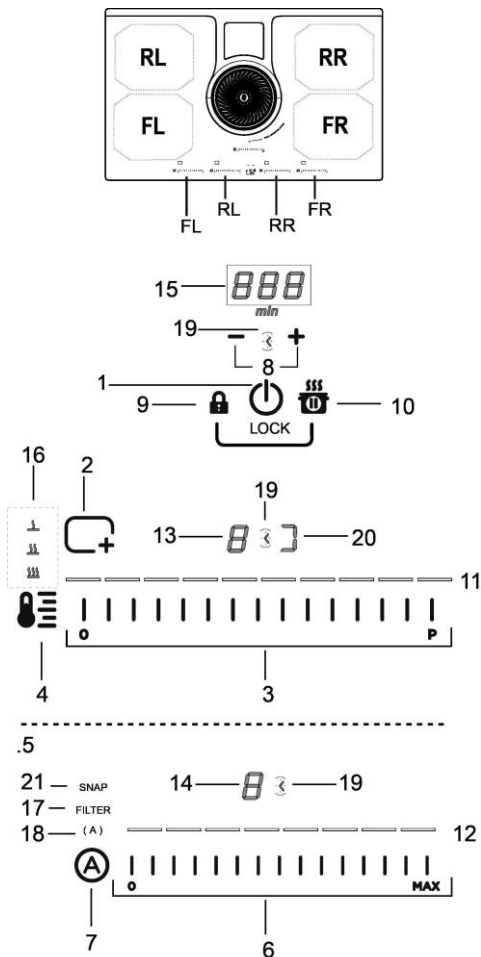


2.2 Versione Filtrante

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

3. FUNZIONAMENTO

3.1 Pannello di controllo



Tasti a sfioramento (TOUCH)

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

10. Pausa / Recall

Display / LED

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

3.2 Utilizzo del piano di cottura

3.2.1 Da sapere prima di iniziare

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

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

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

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

3.2.2 Display zona di cottura

Nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

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

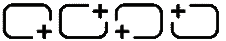
3.2.3 Caratteristiche del piano

- **Safe Activation:** Il prodotto si attiva solo in presenza di pentole sulle zone di cottura: il processo di riscaldamento non si avvia o si interrompe in caso di assenza o rimozione delle pentole.
- **Pot Detector:** Il prodotto rileva automaticamente la presenza di pentole sulle zone di cottura.
- **Safety Shut Down:** Per ragioni di sicurezza ogni zona cottura ha un tempo massimo di funzionamento che dipende dal livello di potenza impostato.
- **Residual Heat Indicator:** Allo spegnimento di una o più zone di cottura la presenza di calore residuo viene segnalata con apposito segnale visivo sul display della zona corrispondente, tramite il simbolo "H".

3.2.4 Funzionamento





Nota: attivare prima la zona desiderata.

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

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

• **Livello di Potenza**

Il piano è dotato di 9 livelli di potenza. Toccare la **Barra di selezione** (3) per attivare la zona di cottura desiderata e scorrere con le dita verso destra per aumentare il **livello di Potenza**, verso sinistra per diminuire.
I livelli di potenza disponibili sono 9 + un livello di potenza intensivo indicato nel display con il simbolo "P" (**Power Booster**).
Il livello di potenza "P" (**Power Booster**) rimane attivo per 10 minuti, dopodiché la potenza ritorna al livello precedente.

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

Per attivare la Funzione Bridge:

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

- l'indicatore Bridge (20) della zona di cottura "Secondaria" si illumina "H"

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



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



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


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


senza premere il tasto .



Per settare il Power Limitation :

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


- scorrere contemporaneamente sugli slider  FL e  RL ! , da sinistra verso destra, poi mantenere il tocco a lungo in corrispondenza delle lettere P, fino all'emissione di un breve segnale acustico

- il display Timer (15) mostra i simboli "CF6", ad indicare che è possibile eseguire il settaggio
- il display della zona  FL mostra il settaggio corrente
0 = 7,4 KW (settaggio di default)
1 = 4,5 KW

- per cambiare l'impostazione del **Power Limitation** scorrere sullo slider:  FL !
- da sinistra verso destra, per aumentare i Kw
- da destra verso sinistra, per diminuire i Kw

- per salvare la scelta effettuata, premere i tasti   , per 1"; verrà emesso un segnale acustico a confermare l'avvenuto settaggio.

3.3 Utilizzo del sistema aspirante

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

Toccare nuovamente per lo spegnimento.

- **Accensione del sistema aspirante:** Toccare la **Barra di selezione** (6) per attivare il sistema aspirante.

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

Toccare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione** (6): verso destra per aumentare la velocità (potenza) di aspirazione (0-10); verso sinistra per diminuire la velocità (potenza) di aspirazione (10-0);

3.4 Tabelle di potenza

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

4. MANUTENZIONE

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

4.1 Manutenzione del piano di cottura

4.1.1 Pulizia

Il piano cottura va pulito dopo ogni utilizzo.

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

NON UTILIZZARE PULITRICE A GETTO DI VAPORE!!!

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

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

4.2 Manutenzione del sistema aspirante

4.2.1 Pulizia

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

4.2.2 Filtro grassi - Fig. 2

Trattiene le particelle di grasso derivanti dalla cottura.

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

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

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

Trattiene gli odori sgradevoli derivanti dalla cottura.

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

1. INSTRUCTIONS FOR USE

1.1 Cooking containers

Only use pans that carry the  symbol.

Important:

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

- containers with a base that is not perfectly flat;
 - metal containers with an enamelled base;
 - containers with a rough base, to avoid scratching the hob surface;
 - never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel.
- Not all pans suitable for induction work in an efficient manner due to the base only partially consisting of ferromagnetic material! When purchasing pots or pans ensure that:
- that the base is made entirely from ferromagnetic material. If this is not the case, the efficacy of the transmission of heat is lessened and the uniformity of heat and the temperature of the pot/pan may not be suitable for cooking.



NO!

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



NO!

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



YES!

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

1.1.1 Pre-existing containers

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

here.

1.1.2 Recommended pot bottom diameters

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

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

1.1.3 Instructions for cooking

To obtain the best results we recommend:

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

2. USING THE EXTRACTOR

The extraction system can be used as a suction version with an external exhaust or a filter version with internal recirculation.

Consult the website www.elica.com and www.shop.elica.com to view the full range of available kits for carrying out the various installations in filter and suction versions.



2.1 Suction Version

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

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

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

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

All responsibility in this regard is therefore denied.

For maximum suction efficiency:

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

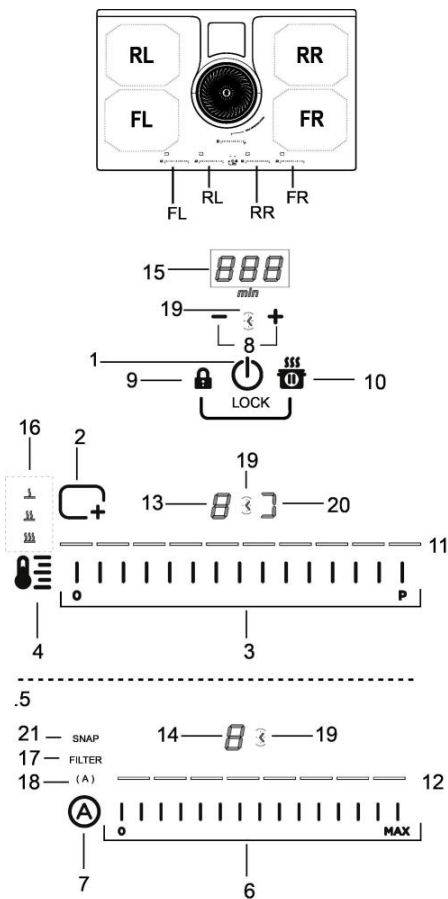


2.2 Filter version

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

3. OPERATION

3.1 Control panel



Touch-sensitive buttons (TOUCH)

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

Display / LED

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

3.2 Using the hob

3.2.1 Things to know before starting

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

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

For this reason:

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

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

3.2.2 Cooking zone display

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

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

3.2.3 Hob features

- **Safe Activation:** The product is activated only in the presence of pots on the cooking zone: the heating process does not start or is interrupted if there are no pots, or if these are removed.
- **Pot Detector:** The product automatically detects the presence of pots on the cooking zones.
- **Safety Shut Down:** For safety reasons, each cooking zone has a

maximum operating time, which depends on the maximum power level set.

- **Residual Heat Indicator:** When switching off one or more cooking zones, the residual heat is indicated with a specific visual signal on the display of the corresponding zone by the "H" symbol.

3.2.4 Operation

Note: activate the required zone first

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



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


• Power Level

The hob features 9 power levels. Touch the **Selection bar (3)** to activate the desired cooking zone and slide with fingers to the right to increase the **power level**, to the left to decrease it.

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

The "P" power level (**Power Booster**) remains active for 10 minutes, after which the power returns to the previous level.

- **Bridge Zones:** Cooking Zones  FL ("Master") and 

RL ("Secondary") and the zones  RR ("Secondary") can work as a pair or in combined mode

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

To activate the Bridge Function:

- select both cooking zones to be used simultaneously

- the Bridge indicator (20) of the "Secondary" cooking zone lights up "J"

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

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




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

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


pressing the  button.



To set the Power Limitation:

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

- slide simultaneously on the **FL**  and **RL**  slider , from left to right, then hold for a long time on letter **P**, until a brief acoustic signal is emitted.

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


- The **FL**  zone display shows the current setting**
0 = 7.4 KW (default setting)
1 = 4.5 KW

- to change the **Power Limitation** setting, slide on the slider  **FL** 

- from left to right to increase the kW
- from right to left to decrease the kW

- to save the selection made, press the  and  buttons for 1 second, an acoustic signal will be emitted to confirm that the setting has been made.

3.3 Using the extractor system

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

Touch again to switch off.

- **Switching the extractor system off:** Touch the **Selection Bar (6)** to activate the extractor system.

- **Extraction speed (power):**

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (6)**:
to the right to increase extraction speed (power) (0-10);
to the left to decrease extraction speed (power) (10-0);

3.4 Power tables

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

4. MAINTENANCE

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

4.1 Maintaining the hob

4.1.1 Cleaning

The hob must be cleaned after each use.

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

DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!

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

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

4.2 Maintenance of the extractor system

4.2.1 Cleaning

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

4.2.2 Grease filter

Fig. 2

Traps cooking grease particles.

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

4.2.3 Odour filter


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

It absorbs unpleasant odors caused by cooking.

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

1. BETRIEBSANLEITUNG

1.1 Gefäße für das Garen

Nur Töpfe verwenden, die das Zeichen  tragen.

Wichtig:

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

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

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

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



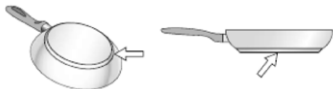
NEIN!

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



NEIN!

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



JA!

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

1.1.1 Bereits vorhandene Gefäße

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

1.1.2 Empfohlene Durchmesser für Topfböden

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

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

1.1.3 Anweisungen zum Kochen

Um bessere Ergebnisse zu erzielen, wird empfohlen:

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

2. VERWENDUNG DES GEBLÄSES/WRASENABZUGS

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

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



2.1 Version des Abzugs

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

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

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

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

Aus diesem Grund ist diesbezüglich jede Haftung ausgeschlossen.

Um die maximale Absaugleistung zu erhalten:

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

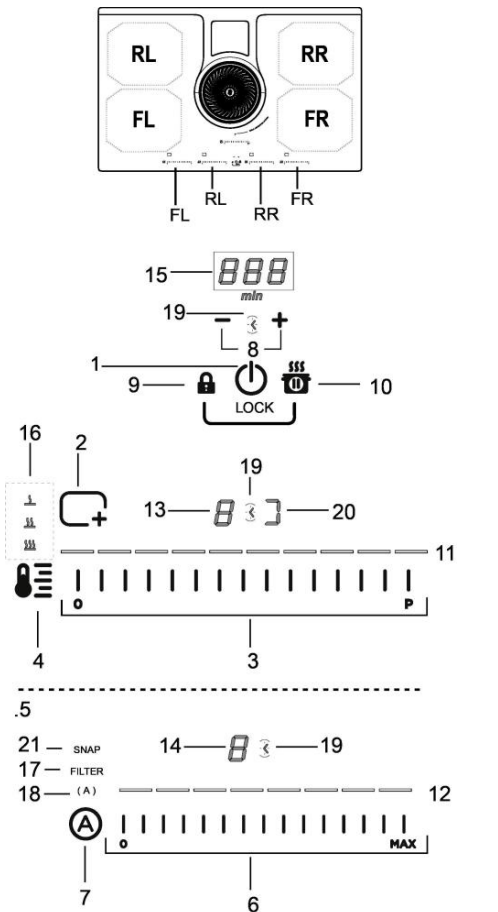


2.2 Version mit Filter

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

3. FUNKTIONSWEISE

3.1 Schalttafel



Berührungsempfindliche Tasten (TOUCH)

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

Display / LED

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

3.2 Verwendung des Kochfeldes

3.2.1 Wichtige Hinweise vor Gebrauch

In diesem Handbuch werden die wichtigsten Funktionen beschrieben. Mittels des QR-Codes auf der ersten Seite kann auf die vollständigen Anweisungen im Internet zugegriffen werden.

Alle Funktionen dieses Kochfeldes erfüllen die strengsten Sicherheitsvorschriften. Aus diesem Grund:

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

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

3.2.2 Display Kochbereich

Auf den Displays bezüglich der Kochbereiche wird Folgendes angezeigt:

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

3.2.3 Merkmale des Kochfeldes

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

• **Pot Detector (Kochtopferkennung):** Das Produkt erfasst automatisch das Vorhandensein von Töpfen auf den Kochbereichen.

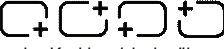
• **Safety Shut Down (Sicherheitsabschaltung):** Aus Sicherheitsgründen besitzt jeder Kochbereich eine maximale Betriebsdauer, die vom eingestellten Leistungsniveau abhängt.

• **Residual Heat Indicator (Angabe der Restwärme):** Beim Abschalten von einem oder mehreren Kochbereichen wird das Vorhandensein von Restwärme mit entsprechendem optischem Signal auf dem Display des bezüglichen Kochbereichs durch das Symbol „H“ angezeigt.

3.2.4 Funktionsweise

Hinweis: Zuerst den gewünschten Bereich aktivieren.

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

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


Leistungsstufe



Das Feld besitzt 9 Leistungsstufen. Den **Wahlbalken (3)** berühren, um den gewünschten Kochbereich zu aktivieren und den Finger nach rechts bewegen, um die **Leistungsstufe** zu erhöhen; nach links, um sie zu verringern.

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

Die Leistungsstufe „P“ (**Power Booster**) bleibt 10 Minuten aktiv, danach kehrt die Leistung auf die vorhergehende Stufe zurück.


• **Bridge Zones (Brückenzonen):** Die Kochbereiche  FL

(„Master“) und  RL („Nebenbereich“) und die Bereiche

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

Um die Funktion Bridge zu aktivieren:

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


- die Anzeige **Bridge (20)** des Kochbereichs „Nebenbereich“ „“, leuchtet auf

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

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




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

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


 zu drücken.


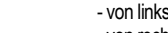
Einstellung der Power Limitation:



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

- gleichzeitig auf den Schieber  FL e  RL  von links nach rechts gleiten, danach den Bereich beim Buchstaben **P** gedrückt halten, bis ein kurzes akustisches Signal abgegeben wird

- Auf dem Display des Timer (15) erscheinen die Symbole „CF6“, um anzuzeigen, dass die Einstellungen gemacht werden können

- Das Display des Bereichs  FL zeigt die Stromeinstellung an**
0 = 7,4 KW (Standardeinstellung)
1 = 4,5 KW

- um die Einstellung der **Strombegrenzung** über den Schieber  FL  scrollen
- von links nach rechts, um die kW zu erhöhen
- von rechts nach links, um die kW zu verringern

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

3.3 Verwendung des Absaugsystems

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

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

• **Geschwindigkeit (Leistung) des Gebläses:** Den **Auswahlbalken (6)** berühren und mit den Fingern entlangstreichen:

Nach rechts um die Geschwindigkeit (Leistung) des Wrasenabzugs zu erhöhen (0-10);

Nach links um die Geschwindigkeit (Leistung) des Wrasenabzugs zu vermindern (10-0);

3.4 Leistungstabelle

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

4. PFLEGE

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

4.1 Pflege des Kochfeldes

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

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

4.2 Pflege des Absaugsystems

4.2.1 Reinigung: Zur Reinigung **AUSSCHLIESSLICH** ein mit flüssigem Neutralreiniger getränktes Tuch verwenden. **KEINE WERKZEUGE ODER GERÄTE FÜR DIE REINIGUNG**

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

4.2.2 Fettfilter - Bild 2

Diese dienen dazu, die Fettpartikel, die beim Kochen frei werden, zu binden.

Der Metallfettfilter muss einmal monatlich gewaschen werden. Das kann mit einem milden Waschmittel von Hand, oder in der Spülmaschine bei niedriger Temperatur und Kurzspülgang erfolgen. Der Metallfettfilter kann bei der Reinigung in der Spülmaschine abfärben, was seine Filtermerkmale jedoch in keiner Weise beeinträchtigt.

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

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

1. MODE D'EMPLOI

1.1 Récipients pour la cuisson

Utiliser uniquement des casseroles portant le symbole



Important :

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

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

L'efficacité de toutes les casseroles adaptées à l'induction dérive des fonds composés partiellement de matériau ferromagnétique !! Vérifier, lors de l'achat des casseroles ou des poêles, que :

- le fond soit entièrement en matériau ferromagnétique. Dans le cas inverse l'efficacité de transmission de la chaleur et son uniformité diminue, la température de la surface de la casserole/poêle n'est plus adéquate à la cuisson.



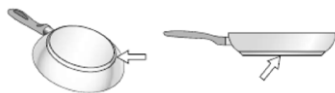
NON !

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



NON !

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



OUI !

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

1.1.1 Récipients pré-existants

Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique avec un simple aimant. Les casseroles ne sont pas appropriées si

elles ne sont pas détectables magnétiquement. Les indications du paragraphe précédent sont valables même dans ce cas.

1.1.2 Diamètres de fonds de casseroles conseillés

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

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

1.1.3 Indications pour la cuisson

Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de :

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

2. UTILISATION DE L'ASPIRATEUR

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

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



2.1 Version aspirante

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

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

Pour plus d'informations sur les tuyaux et les dimensions voir la page relative aux accessoires sur la notice - Version aspirante.

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

Nous déclinons, dans ce cas, toute responsabilité.

Pour obtenir une efficacité d'aspiration maximale :

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

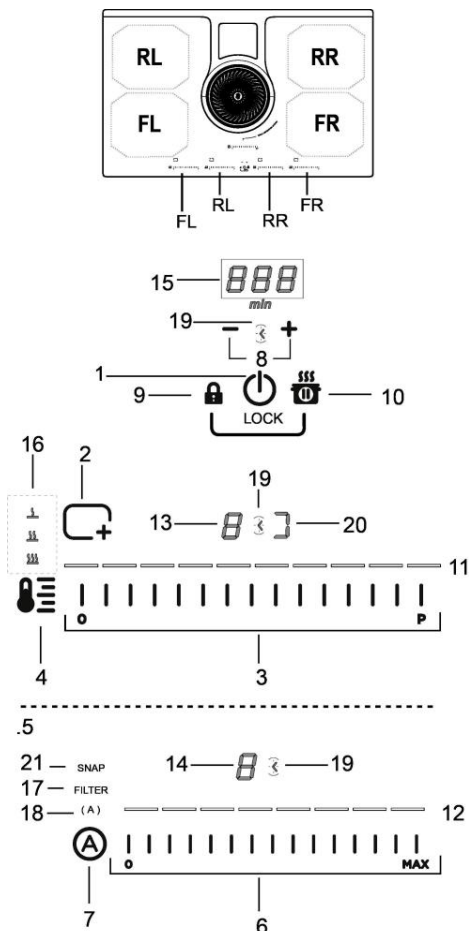


2.2 Version filtrante

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

3. FONCTIONNEMENT

3.1 Panneau de contrôle



Touches tactiles

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

Afficheur / LED

11. Affichage puissance
12. Afficher vitesse (puissance) d'aspiration
13. Affichage zone de cuisson
14. Affichage aspirateur
15. Affichage Timer
16. Affichage Temperature Manager
17. Voyant assistance filtres
18. Voyant fonction d'aspiration automatique
19. Voyant Timer activé
20. Voyant Bridge activé
21. Voyant fonctionnement avec unité SNAP

3.2 Utilisation de la plaque de cuisson

3.2.1 À savoir avant de commencer

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

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

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

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

3.2.2 Afficheur zone de cuisson

Sur les afficheurs relatifs aux zones de cuisson, apparaît :

Zone de cuisson allumée	
Niveau de puissance	
Residual Heat Indicator (Voyant chauffage résiduel)	
Pot Detector (Détecteur de casserole)	
Fonction Temperature Manager (Température directrice) activée	
Fonction Child Lock activée	
Fonction Pause	
Fonction Automatic Heat Up (Chauffage automatique).	

3.2.3 Caractéristique de la plaque

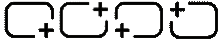
- **Safe Activation** : L'appareil s'active uniquement en présence de casseroles sur les zones de cuisson : le processus de chauffe ne se déclenche pas sans casseroles et s'arrête en les enlevant.

- **Pot Detector** : L'appareil détecte automatiquement la présence de casseroles sur les zones de cuisson.
- **Safety Shut Down** : Pour des raisons de sécurité, chaque zone est dotée d'un temps de fonctionnement maximal qui dépend du niveau de puissance programmé.
- **Residual Heat Indicator** : À l'extinction d'une ou plusieurs zones de cuisson la présence de chaleur résiduelle est signalée par un signal visuel sur l'écran de la zone correspondante, par le symbole « H ».

3.2.4 Fonctionnement

Remarque : activer d'abord la zone désirée.

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





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

• Niveau de puissance


La plaque est équipée de 9 niveaux de puissance. Effleurer la **Barre de sélection (3)** pour activer la zone de cuisson et glisser le doigt vers la droite pour augmenter la **puissance**, à gauche pour diminuer.

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

Le niveau de puissance « P » (**Power Booster**) reste activé 10 minutes puis la puissance revient au niveau précédemment utilisé.

• **Bridge Zones** : Les zones de cuisson  FL (« Master ») et  RL (« Secondaire ») et les zones  FR (« Master ») et  RR (« Secondaire ») grâce à la fonction **Bridge** peuvent être couplées pour fonctionner et créer une zone unique (2 au total : 1 à droite et 1 à gauche) avec le même niveau de puissance. Cette fonction permet de cuire de manière homogène les grands plats les casseroles de grandes dimensions.


Pour activer la Fonction Bridge :

- sélectionner simultanément les deux zones de cuisson à utiliser
- l'indicateur Bridge (20) de la zone de cuisson « Secondaire » s'éclaire 
- grâce à la **Zone de sélection (3)** de la zone de cuisson « Master il sera possible de configurer le Niveau (Puissance) d'exercice
- pour désactiver la **Fonction Bridge** il suffit de répéter la même procédure d'activation



• **Power Limitation (limitation de puissance)** La fonction Power Limitation (limitation de puissance) permet de programmer le



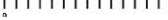
fonctionnement de l'appareil en limitant l'absorption à un seuil maximal (KW).

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


sans appuyer sur la touche .

Pour régler la fonction Power Limitation :

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



- faire défiler simultanément les sliders  FL et  RL , de gauche à droite,

et maintenir la pression au niveau des lettres **P**, jusqu'à l'émission d'un signal sonore de courte durée


- l'afficheur Timer (15) affiche les symboles « CF6 », pour signaler qu'il est possible d'effectuer le réglage
- l'afficheur de la zone FL  affiche le réglage en cours
0 = 7,4 KW (réglage par défaut)
1 = 4,5 KW

- pour changer la configuration du **Power Limitation** faire défiler le slider  FL 

- de gauche à droite, pour augmenter les Kw
- de droite à gauche, pour diminuer les Kw

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


3.3 Utilisation du système d'aspiration

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

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

• **Vitesse (puissance) d'aspiration** : Effleurer et glisser avec le doigt le long de la **Barre de sélection (6)** :
vers la droite pour augmenter la vitesse (niveau de puissance) d'aspiration (0-10);
vers la gauche pour diminuer la vitesse (niveau de puissance) d'aspiration (10-0) ;

3.4 Tableaux de puissance

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

4. ENTRETIEN

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

4.1 Utilisation de la plaque de cuisson

4.1.1 Nettoyage La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation. **Important :** Ne pas utiliser d'éponges abrasives ou tampons à récurer le verre peut être endommagé. Ne pas utiliser des produits chimiques irritants, tels que les sprays pour fours ou détachants. Après chaque utilisation, laisser refroidir le plan et le nettoyer pour enlever les dépôts et les taches causées par des résidus alimentaires. Utiliser un chiffon doux, des serviettes en papier ou des produits spécifiques pour le nettoyage du plan (suivre les instructions du fabricant). **NE JAMAIS UTILISER DE NETTOYEURS A VAPEUR !!! Important :** En cas de gros débordements accidentels de liquides des casseroles il est possible d'intervenir à travers la vanne de décharge, placée sur la partie inférieure du produit de manière à pouvoir éliminer tout résidu et nettoyer en toute sécurité. **Fig. 1a.** Pour un nettoyage plus complet et soigné, enlever complètement le bac inférieur. **Fig. 1b**

4.2 Entretien du système d'aspiration

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

4.2.2 Filtre à graisse - Fig. 2

Il retient les particules de graisse issues de la cuisson.

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

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

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

Retient les odeurs désagréables de cuisson.

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

1. GEBRUIKSAANWIJZING

1.1 Recipiënten voor het koken

Gebruik alleen pannen met het symbool



Belangrijk:

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

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

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

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



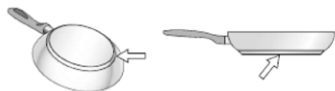
NEE!

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



NEE!

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



JA!

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

1.1.1 Reeds aanwezige recipiënten

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

1.1.2 Aanbevolen diameters van pannenbodems

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

1.1.3 Instructies voor het koken

Voor het verkrijgen van de beste resultaten worden aangeraden om:

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

2. GEBRUIK VAN DE AFZUIGER

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

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



2.1 Afzuig uitvoering

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

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

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

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

In deze gevallen aanvaarden wij derhalve geen enkele aansprakelijkheid.

Voor een maximale afzuigkracht:

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

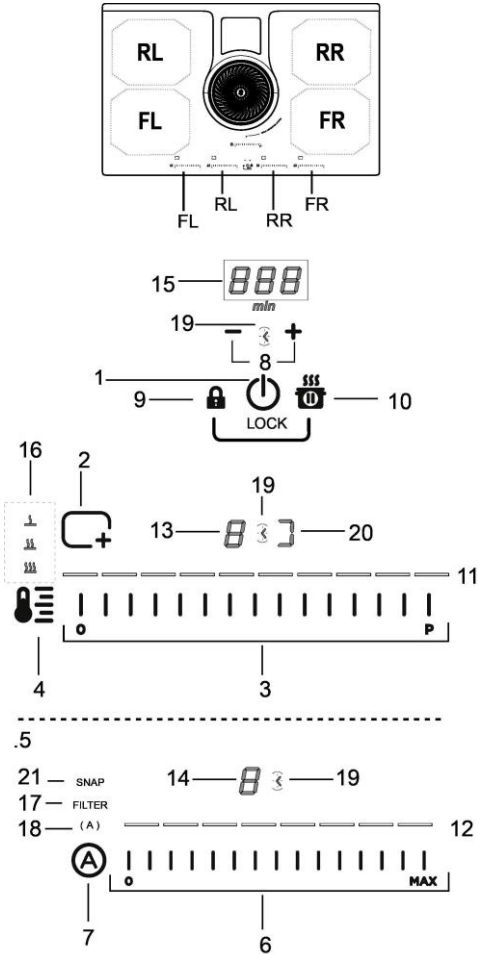


2.2 Filter uitvoering

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

3. WERKING

3.1 Bedieningspaneel



Aanraaktoetsen (TOUCH)

1. AAN/UIT van het kookplaat/afzuigstelsysteem
2. Indicator positie kookzone
3. Keuze van kookzones en aanpassing van het vermogen
4. Activeren Temperature Manager
5. Toetsen afzuigkap
6. Selectie afzuigkap
Verhogen/Verlagen afzuigsnelheid (vermogen)
7. Activeren automatische functies
Reset verzadiging filters
8. Activeren Timer
Verhogen/Verlagen tijd Timer
9. Key Lock [Toetsenvergrendeling]
- 9+10. Kinderslot
10. Pauze / Recall

Display / LED

11. Vermogensweergave
12. Weergave afzuigsnelheid (vermogen)
13. Display kookzone
14. Display afzuigkap
15. Display Timer
16. Weergave Temperature Manager
17. Indicator service filters
18. Indicator functie automatische afzuiging
19. Indicator actieve Timer
20. Indicator Bridge actief
21. Indicator werking met SNAP

3.2 Gebruik kookplaat

3.2.1 Om te weten voordat u begint

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

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

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

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

3.2.2 Display kookzone

op de displays van de kookzones wordt het volgende weergegeven:

Kookzone ingeschakeld	0
Vermogensniveau	1...9-P
Residual Heat Indicator [Indicator restwarmte]	H
Pot Detector [Pannendetector]	U
Functie Temperature Manager [Temperatuurbeheer] actief	U
Functie Child Lock [Kinderslot] actief	L
Functie Pauze	
Functie Automatic Heat UP [Automatische opwarming]	A

3.2.3 Kenmerken van de plaat

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

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

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

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

3.2.4 Werking

Nota: activeer eerst de gewenste zone.

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

• **Selectie van kookzones** : Raak de Selectiebalk (3) van de gewenste kookzone aan.



• Vermogensniveau

De kookplaat is uitgerust met 9 vermogensniveaus. Raak de Selectiebalk (3) aan om de gewenste kookzone te activeren en schuif met de vingers naar rechts om het Vermogensniveau te verhogen, naar links om te verlagen.

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

Het vermogensniveau "P" (Power Booster) blijft 10 minuten actief, waarna het vermogen terugkeert naar het vorige niveau.


• **Brug Zones:** De kookzones  FL ("Master") en  RL

("Secundaire") en de zones  FR ("Master") en  RR

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

Voor de activering van de functie Bridge:

- selecteer gelijktijdig de twee kookzones die men wenst te gebruiken

- de indicator Bridge (20) van de "Secundaire" kookzone wordt geactiveerd 

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

- deze procedure herhalen om de functie Bridge te deactiveren

• **Power Limitation [Vermogensbegrenzing]:** Met de vermogensbegrenzingsfunctie kunt u de werking van het product



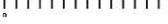
instellen en de maximale absorptie beperken (KW).

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






Instellen van de Power Limitation:



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

- schuif gelijktijdig op de  FL en  RL  schuifregelaars, van links naar rechts, hou vervolgens de toets lang vast bij de letters P, totdat er een kort geluidssignaal klinkt


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

- het scherm van de zone  FL geeft de huidige instelling aan**
0 = 7,4 KW (standaardinstelling)
1 = 4,5 KW

- om de instelling van de Power Limitation te wijzigen over de schuifregelaar  FL  heen schuiven
- van links naar rechts, voor het verhogen van de Kw
- van rechts naar links, voor het verminderen van de Kw

- om de gemaakte keuze op te slaan, drukt u op de toetsen  , gedurende 1 seconde; er klinkt dan een geluidssignaal om de instelling te bevestigen.

3.3 Gebruik van het afzuigstelsysteem

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

Raak nogmaals aan om uit te schakelen.

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

• **Aanzuigsnelheid (vermogen):**

Raak aan en schuif met de vingers langs de Keuzebalk (6): naar rechts voor het verhogen van de snelheid (vermogen) van aanzuigen (0-10); naar links voor het verminderen van de snelheid (vermogen) van aanzuigen (10-0);

3.4 Vermogenstabellen

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

4. ONDERHOUD

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

4.1 Onderhoud van de kookplaat

4.1.1 Reiniging

De kookplaat moet na ieder gebruik gereinigd worden.

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

GEEN STOOMREINIGER GEBRUIKEN!!!

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

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

4.2 Onderhoud van het afzuigsysteem

4.2.1 Reiniging

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

4.2.2 Vetfilter

afb. 2

Vangt vetdeeltjes op uit de kookdampen.


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

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

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

1. INSTRUCCIONES DE USO

1.1 Recipientes para la cocción

Utilizar solo ollas con el símbolo .

Importante:

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

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



¡NO!

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



¡NO!

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



¡SÍ!

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

1.1.1 Recipientes preexistentes

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

1.1.2 Diámetros del fondo de olla recomendados

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

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

1.1.3 Indicaciones para la cocción

Para obtener mejores resultados se recomienda:

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

2. EMPLEO DEL ASPIRADOR

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

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



2.1 Versión aspirante

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

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

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

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

Por lo tanto no se acepta responsabilidad alguna por ello.

Para obtener las máxima eficacia de aspiración:

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

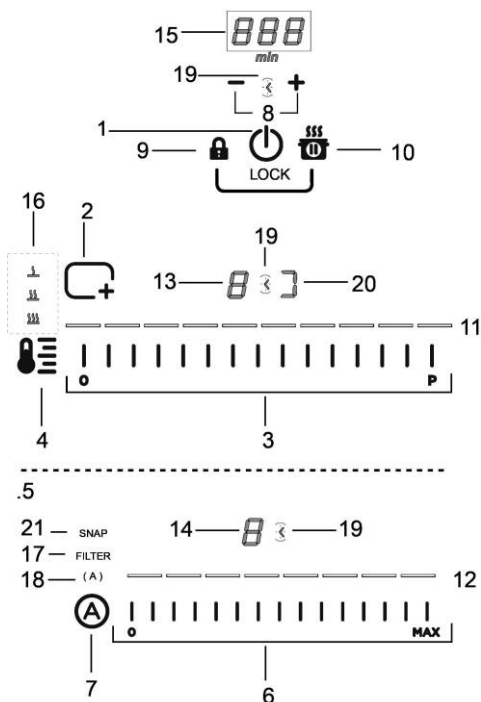
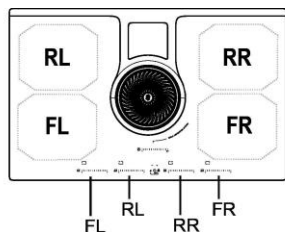


2.2 Versión filtrante

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

3. FUNCIONAMIENTO

3.1 Panel de control



Teclas táctiles (TOUCH)

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

Pantalla/LED

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

3.2 Uso de la placa de cocción

3.2.1 A saber antes de empezar

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

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

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

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

3.2.2 Pantalla de la zona de cocción

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


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



3.2.3 Características de la placa

- **Safe Activation:** El producto se activa solo en presencia de ollas en las zonas de cocción: el proceso de calentamiento no se activa o bien se interrumpe en caso de ausencia de ollas.
- **Pot Detector:** El producto detecta de manera automática la presencia de ollas en las zonas de cocción.
- **Safety Shut Down:** Por motivos de seguridad, cada zona de cocción cuenta con un tiempo de funcionamiento máximo que depende del nivel de potencia programado.
- **Residual Heat Indicator:** Con el apagado de una o más zonas de cocción la presencia del calor residual es indicada a través de una señal visual en la pantalla de la zona correspondiente, mediante el símbolo "H".

3.2.4 Funcionamiento

Nota: activar primero el área deseada.

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





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

• Nivel de potencia


La placa está dotada de 9 niveles de potencia. Toque la **barra de selección (3)** para activar la zona de cocción deseada y deslizar con los dedos hacia la derecha para aumentar el **nivel de potencia**, hacia la izquierda para disminuirlo.


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

El nivel de potencia "P" (**Power Booster**) permanece activo durante 10 minutos, después la potencia regresa al nivel precedente.

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




Para activar la Función Bridge:


- **seleccione contemporáneamente las dos zonas de cocción que se desean utilizar**
- el indicador Bridge (20) de la zona de cocción "Secundaria" se ilumina 
- mediante la **Barra de selección (3)** de la zona de cocción "Master" será posible configurar el **Nivel (Potencia) de funcionamiento**
- para desactivar la **Función Bridge** es suficiente repetir el mismo procedimiento activación



- **Power Limitation (Limitación de potencia):** La función Power Limitation (Limitación de potencia) permite configurar el funcionamiento del producto limitando la absorción máxima (KW). **Nota:** la configuración debe realizarse con la placa de cocción apagada, cuando la placa está conectada o cuando se vuelve a conectar la red eléctrica, en los 2 minutos sucesivos **sin** presionar el botón .



Para configurar el Power Limitation (Limitación de potencia):

- mantener pulsadas las teclas   ^{SSS}, hasta la emisión de una breve señal acústica


- se desplazan simultáneamente en los deslizadores  FL y  RL  de izquierda a derecha, mantener pulsado prolongadamente en correspondencia de las letras P, hasta la emisión de una breve señal acústica

- la pantalla del timer (15) muestra los símbolos "CF6", lo que indica que es posible realizar la configuración
- la pantalla de la **zona**  FL muestra la configuración actual
0 = 7,4 KW (configuración predeterminada)
1 = 4,5 KW

- para cambiar la configuración del **Power Limitation (Limitación de potencia)** desplazarse en el deslizador  FL  de izquierda hacia la derecha, para aumentar los Kw
- de derecha hacia la izquierda, para disminuir los Kw

- para guardar la elección, pulsar durante   ^{SSS} unos 1 segundos; el sistema emite una señal acústica prolongada para confirmar la configuración.

3.3 Uso del sistema aspirante

- **Encendido:** Tocar  ON/OFF de la placa de cocción/sistema aspirante. Pulsar de nuevo para apagar.
- **Encendido del sistema aspirante:** Tocar la **Barra de selección (6)** para activar el sistema aspirante
- **Velocidad (potencia) de aspiración:**
Tocar y desplazarse con los dedos a lo largo de la **Barra de selección (6):**
hacia la derecha para aumentar la velocidad (potencia) de aspiración (0-10);
hacia la izquierda para disminuir la velocidad (potencia) de aspiración (10-0);

3.4 Tablas de potencia

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

4. MANTENIMIENTO

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

4.1 Mantenimiento de la placa de cocción

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

¡¡NO UTILICE LIMPIADORAS A VAPOR!!

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

4.2 Mantenimiento del sistema aspirante

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

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

4.2.2 Filtro de grasas - Fig. 2.

Retiene las partículas de grasa producidas cuando se cocina. El filtro antigrasa metálico debe limpiarse una vez al mes con detergentes no agresivos, manualmente o bien en lavavajillas a bajas temperaturas y con ciclo breve.

Con el lavado en el lavavajilla el filtro antigrasa metálico puede desteñirse pero sus características de filtrado no cambian absolutamente.


4.2.3 Filtro de olores - (Solo para versión filtrante) Fig. 3a-b-c

Retiene los olores desagradables producidos por la cocción de alimentos.

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

1. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1.1 Recipientes para a cozedura

Utilize apenas painéis com o símbolo .

Importante:

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

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

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

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



NÃO!

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



NÃO!

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



SIM!

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

1.1.1 Recipientes pré-existentis

Pode verificar se o material da panela é magnético com um simples íman. Se não forem detetáveis magneticamente, as panelas não são adequadas. As

indicações referidas no parágrafo anterior também se aplicam neste caso.

1.1.2 Diâmetros recomendados para os fundos das panelas

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

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

1.1.3 Indicações para a cozedura

Para obter melhores resultados, recomendamos que:

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

2. UTILIZAÇÃO DO EXAUSTOR

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

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

2.1 Versão de aspiração



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

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

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

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

Declinamos qualquer responsabilidade neste caso.

Para obter a máxima eficiência de aspiração:

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

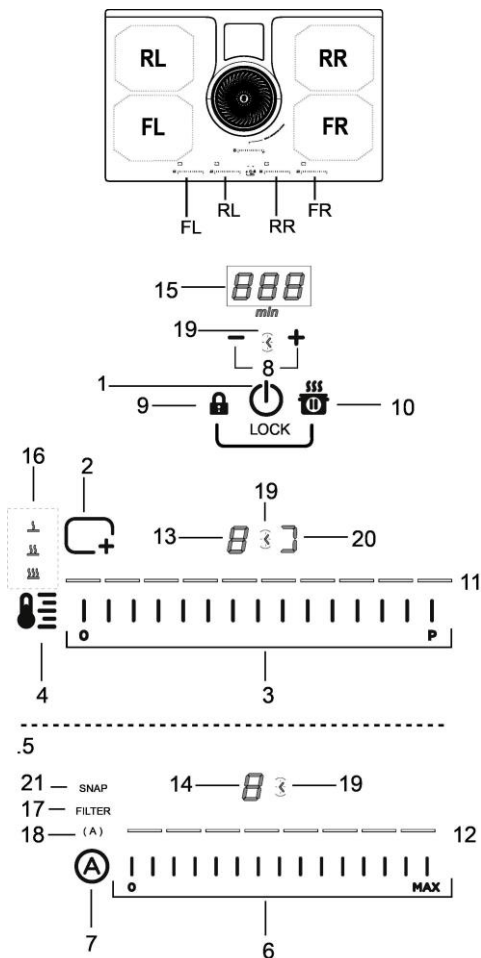
2.2 Versão de filtragem



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

3. FUNCIONAMENTO

3.1 Painel de controlo



Botões de toque (TOUCH)

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

Visor / LED

11. Visualização da potência
12. Visualização da velocidade (potência) de aspiração
13. Visor da zona de cozedura
14. Visor do exaustor
15. Visor do Temporizador
16. Visualização do Temperature Manager
17. Indicador de assistência dos filtros
18. Indicador da função de aspiração automática
19. Indicador de Temporizador ativo
20. Indicador de Bridge ativo
21. Indicador funcionamento com SNAP

3.2 Utilização da placa de cozedura

3.2.1 A saber antes de iniciar

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

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

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

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

3.2.2 Visor da zona de cozedura

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

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

3.4 Tabelas de potência

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

4. MANUTENÇÃO

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

4.1 Manutenção da placa de cozedura

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

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

NÃO UTILIZAR LIMPADORES A JATO DE VAPOR!!!

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

4.2 Manutenção do sistema de aspiração

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

abrasivos. **NÃO UTILIZE ÁLCOOL!**

4.2.2 Filtro de gorduras

Fig. 2

Capta as partículas de gordura provenientes da cozedura.

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

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

4.2.3 Filtro de odores

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

Retém os odores desagradáveis produzidos durante a preparação de alimentos.

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

1. ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

1.1 Σκεύη για μαγείρεμα

Χρησιμοποιείτε μόνο κατασάρλες που φέρουν το σύμβολο



Σημαντικό:

για την αποφυγή καταστροφής της εστίας, μην χρησιμοποιείτε:

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



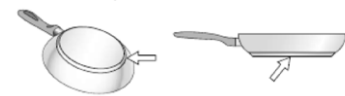
OXI!

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



OXI!

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



ΝΑΙ!

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

1.1.1 Ήδη υπάρχοντα σκεύη

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

1.1.2 Συνιστώμενη διάμετρος βάσης κατασάρλας

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: αν οι κατασάρλες δεν έχουν το σωστό μέγεθος οι εστίες μαγειρέματος δεν ανάβουν. Για να δείτε την ελάχιστη διάμετρο της κατασάρλας που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σε κάθε εστία ξεχωριστά, συμβουλευτείτε τις εικόνες του παρόντος εγχειριδίου.

1.1.3 Οδηγίες για το μαγείρεμα

Για καλύτερα αποτελέσματα:

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

2. ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗΣ

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

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



2.1 Έκδοση απορρόφησης

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

Συνδέστε το προϊόν σε σωλήνες και επιποχίες σπές εκκένωσης με διάμετρο ίση με εκείνη της [γραμμής] εξόδου αέρα (φλάντζα σύνδεσης). Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους σωλήνες και το μέγεθος τους δείτε τη σελίδα του εγχειριδίου εγκατάστασης με τα εξαρτήματα - Έκδοση απορρόφησης. Η χρήση σωλήνων και επιποχιών σπών εκκένωσης μικρότερης διαμέτρου μπορεί να προκαλέσει μείωση των επιδόσεων απορρόφησης καθώς και δραστική αύξηση των επιπέδων θορύβου. Στην παραπάνω περίπτωση αποποίησης οποιαδήποτε ευθύνη. Για να επιτευχθεί η μέγιστη απόδοση της απορρόφησης:

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

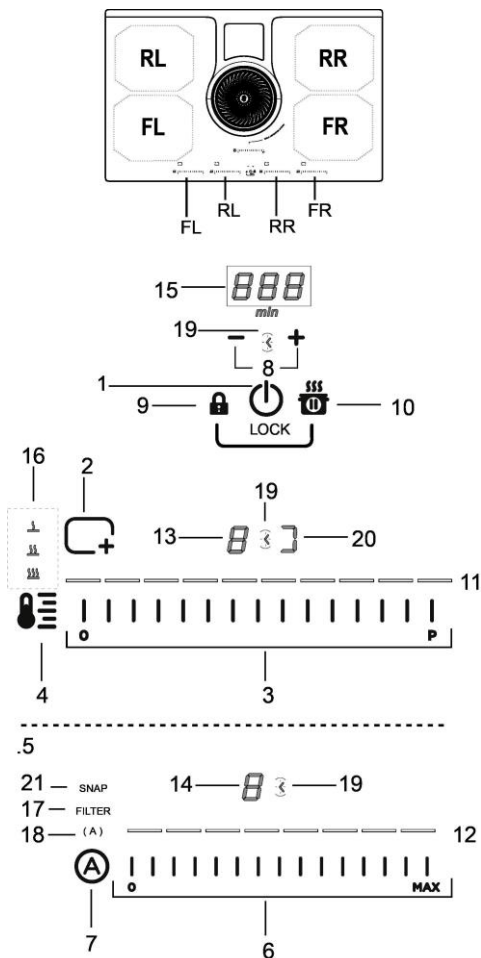
2.2 Έκδοση φιλτράρισματος



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

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

3.1 Πίνακας ελέγχου



Πλήκτρα αφής (TOUCH)

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

Οθόνη / LED

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

3.2 Χρήση της εστίας μαγειρέματος

3.2.1 Τι πρέπει να γνωρίζετε πριν ξεκινήσετε

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

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

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

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

3.2.2 Οθόνη ζώνης μαγειρέματος

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

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

3.2.3 Χαρακτηριστικά της επιφάνειας μαγειρέματος

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

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

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

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

3.2.4 Λειτουργία

Σημείωση: ενεργοποιήστε πρώτα την επιθυμητή εστία.

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

• **Επιλογή των εστιών μαγειρέματος** : Αγγίξτε τη **Μπάρα επιλογής (3)** που αντιστοιχεί στην επιθυμητή εστία μαγειρέματος.

• Επίπεδο Ισχύος

Η επιφάνεια διαθέτει 9 επίπεδα ισχύος. Αγγίξτε τη **Μπάρα επιλογής (3)** για να ενεργοποιήσετε την επιθυμητή εστία μαγειρέματος και κυλίστε με τα δάχτυλα προς τα δεξιά για να αυξήσετε το **επίπεδο ισχύος**, ή προς τα αριστερά για να το μειώσετε.

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

Το επίπεδο ισχύος « P » (**Power Booster**) παραμένει ενεργό για 10 λεπτά και έπειτα η ισχύς επανέρχεται στο προηγούμενο επίπεδο.

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

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

Για να ενεργοποιήσετε την Λειτουργία Bridge [Γέφυρα]:

- **επιλέξτε ταυτόχρονα τις δύο εστίες που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε**

- η ένδειξη **Bridge [Γέφυρα] (20)** της «Δευτερεύουσας» εστίας **ανάβει**

- μέσω της **Μπάρας επιλογής (3)** της εστίας «Master» **μπορείτε να ρυθμίσετε το Επίπεδο (ισχύος) λειτουργίας**

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

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

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


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

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

- κυλίστε ταυτόχρονα τις μπάρες κύλισης FL και RL , από τα αριστερά προς τα δεξιά, έπειτα κρατήστε πατημένα τα γράμματα P, έως ότου ακουστεί ένα σύντομο ηχητικό σήμα

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

εκτελέσετε τη ρύθμιση



- η οθόνη της εστίας  FL δείχνει την τρέχουσα ρύθμιση
 $0 = 7,4 \text{ KW}$ (προεπιλεγμένη ρύθμιση)
 $1 = 4,5 \text{ KW}$

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


ισχύος] κυλίστε τη μπάρα κύλισης  FL

- από αριστερά προς δεξιά, για να αυξήσετε τα Kw
- από δεξιά προς αριστερά, για να μειώσετε τα Kw

- για να αποθηκεύσετε την επιλογή που κάνατε, πατήστε τα

πλήκτρα  , για 1 δευτερόλεπτο. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που επιβεβαιώνει ότι η ρύθμιση ολοκληρώθηκε.

3.3 Χρήση του συστήματος απορρόφησης

- **Ενεργοποίηση:** Πατήστε το πλήκτρο  ON/OFF στην επιφάνεια μαγειρέματος/σύστημα απορρόφησης. Πατήστε ξανά για απενεργοποίηση.
- **Ενεργοποίηση του συστήματος απορρόφησης:** Πατήστε τη **Μπάρα επιλογής (6)** για να ενεργοποιήσετε το σύστημα απορρόφησης.
- **Ταχύτητα (ισχύς) απορρόφησης:** Αγγίξτε και κυλίστε με τα δάχτυλα κατά μήκος της **Μπάρας επιλογής (6)**:
 προς τα δεξιά για να αυξήσετε την ταχύτητα (ισχύ) απορρόφησης (0-10),
 προς τα αριστερά για να μειώσετε την ταχύτητα (ισχύ) απορρόφησης (10-0).

3.4 Πίνακες ισχύος

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

4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

4.1 Συντήρηση της επιφάνειας μαγειρέματος

4.1.1 Καθαρισμός

Η επιφάνεια μαγειρέματος πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.

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

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΑΤΜΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ!!!

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

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

4.2 Συντήρηση του συστήματος απορρόφησης

4.2.1 Καθαρισμός

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

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

4.2.2 Φίλτρο λιπαρών ουσιών

Εικ. 2

Συγκρατεί τα σωματίδια λίπους που προέρχονται από το μαγείρεμα.

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

4.2.3 Φίλτρο οσμών

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

Απορροφά τις δυσάρεστες οσμές που προέρχονται από το μαγείρεμα.

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

1. INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING

1.1 Kockkärl

Använd endast kastruller som är märkta med symbolen



Viktigt:

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

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

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

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



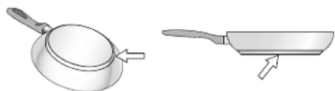
NEJ!

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



NEJ!

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



JA!

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

1.1.1 Existerande kärl

Kontrollera med en vanlig magnet om kastrullen innehåller järn. Kockkärl som inte är magnetiska är inte lämpliga för denna typ av

matlagning. Även i detta fall gäller anvisningarna i föregående avsnitt.

1.1.2 Rekommenderade diametrar på kockkärlens botten

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

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

1.1.3 Anvisningar för kokning

För att erhålla ett optimalt resultat rekommenderar vi att:

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

2. ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

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

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



2.1 Frånluftssugningsversion

Ångan töms ut utåt genom en rad rörledningar (inköps separat). Anslut produkten till utloppsrör och -öppningar i väggen med en likvärdig diameter som luftutloppet (flokplingsfläns).

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

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

Vi fransäger oss allt ansvar vad beträffar detta.

För att få största sugeffekt:

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

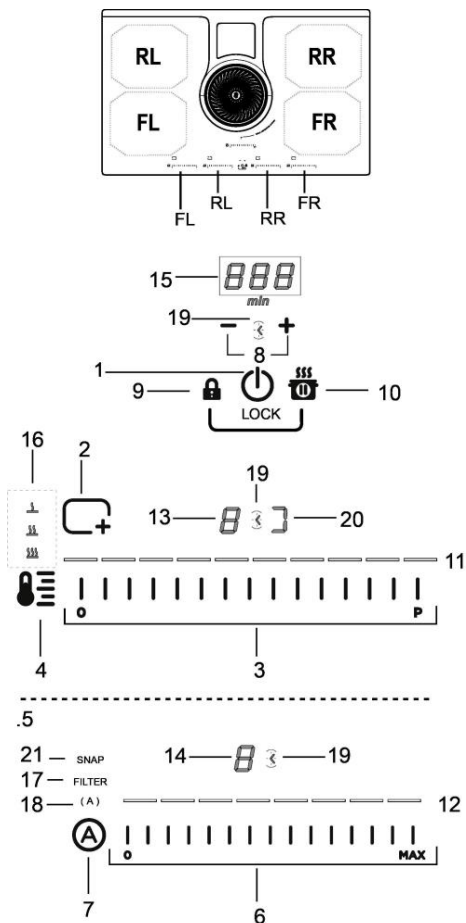


2.2 Filtrande version

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

3. FUNKTION

3.1 Kontrollpanel



Touch-knappar

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

Display/LED

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

3.2 Användning av spishällen

3.2.1 Vad du måste veta innan du börjar

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

Alla spishällens funktioner respekterar de mest strikta säkerhetsföreskrifterna. Därför:

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

Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

3.2.2 Display av kokzon

På displayerna som rör kokzonerna, indikeras följande:

Kokzonen är påslagen	<i>0</i>
Effektnivå	<i>1...9-P</i>
Indikatorlampa för restvärme	<i>H</i>
Pot Detector (Kastrullsensor)	<i>U</i>
Temperaturkontrollfunktionen är aktiverad	<i>U</i>
Barnlåsfunktionen är aktiverad	<i>L</i>
Pausfunktion	<i> </i>
Funktion Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)	<i>R</i>

3.2.3 Hällens egenskaper

- **Aktivering av säkerhetsavstängning:** Produkten aktiveras endast om det finns kokkärl på kokzonerna: uppvärmningsprocessen aktiveras inte eller avbryts om det inte finns några kastruller eller om de tas bort från hällen.
- **Kokkärlsdetektor:** Produkten avläser automatiskt närvaron av kokkärl på spishällen.
- **Säkerhetsavstängning:** Av säkerhetsskäl har varje kokzon en maximal funktionstid som beror på den inställda effektnivån.
- **Indikatorlampa för restvärme:** Om en eller flera av kokzonerna stängs av, signaleras kvarvarande restvärme med en lampa för motsvarande område på displayen, genom symbolen "H".

3.2.4 Funktionssätt





Obs! aktivera först önskad zon.

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

- **Val av kokzoner**  : Vidrör **Markeringsfältet (3)** som motsvarar önskad kokzon.


• Effektnivå

Hällen är försedd med 9 effektnivåer. Vidrör **Markeringsfältet (3)** för att aktivera önskad kokzon och bläddra med fingrarna mot höger för att öka **Effektnivån**, mot vänster för att minska den. De effektnivåer som finns är 9 + en intensiv effektnivå som indikeras på displayen med symbolen "P" (**Power Booster**). Effektnivån "P" (**Power Booster**) förblir aktiv i 10 minuter, varefter effekten återgår till föregående nivå.


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

För att aktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling):

Välj samtidig de två kokzonerna som du vill använda




- indikator **Bridge (20)** för kokzon "Sekundär" tänds 
- via **Markeringsfältet (3)** till kokzon "Master går det att ställa in driftnivå (effekt)
- för att inaktivera **Bridge-funktionen** är det tillräckligt att upprepa aktiveringsproceduren

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

Obs! : inställningen ska ske från avstängd håll då anslutningen sker av spishällen till elnätet, eller vid återanslutning av elnätet, inom följande 2 minuter, utan att trycka på knappen .



För att ställa in effektbegränsningen:



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

- bläddra samtidigt över skjutreglagen  FL och  RL  , från vänster till höger, och håll sedan kvar länge i nivå med bokstäverna P, tills du hör en kort ljudsignal


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

- displayen för **zon**  FL visar den aktuella inställningen
0 = 7,4 KW (standardinställning)
1 = 4,5 KW

- för att ändra inställningen av **Power Limitation** bläddra över skjutreglaget  FL  , från vänster till höger för att öka kW
- från höger till vänster för att minska kW

- för att spara det utförda valet, tryck på knapparna   , för "1"; en ljudsignal hörs för att bekräfta inställningen som gjorts.

3.3 Användning av sugsystemet

- **Sätta på:** Vidrör  ON/OFF på spishällen/frånluftssystemet. Vidrör åter för att stänga av.
- **Sätta på frånluftssystemet:** Vidrör **Markeringsfältet (6)** för att aktivera frånluftssystemet.
- **Sughastighet (effekt):** Vidrör och låt fingrarna glida längs **Markeringsfältet (6)**: mot höger för att öka hastigheten (effekt) för frånluftssugning (0-10); mot vänster för att minska hastigheten (effekt) för frånluftssugning (10-0);

3.4 Effekttabeller

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

4. UNDERHÅLL

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

4.1 Underhåll av spishällen

4.1.1 Rengöring

Spishällen ska rengöras efter varje användning.

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

ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE!!!

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

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

4.2 Underhåll av sugsystemet

4.2.1 Rengöring

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

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

4.2.2 Fettfilter

Fig. 2

Detta suger upp fettpartiklar som bildas i samband med matlagningen.

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

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

4.2.3 Luktfilter

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

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

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

1. KÄYTTÖOHJEET

1.1 Keittoastiat



Käytä ainoastaan kattiloita, joissa on symboli

Tärkeää:

Keittotason vahingoittumisen estämiseksi älä käytä:

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

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

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



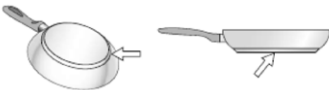
EI!

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



EI!

- Pohjat eivät tasaisia tai pinta naamuuntunut. Vähentävät kosketuspintaa induktorin jaastian välillä, jolloin tehokkuus heikkenee ja kypsennystulos samoin.



KYLLÄ!

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

1.1.1 Vanhat keittoastiat

Pienellä magneetilla voit helposti tarkistaa onko keittoastiasi magnetoituva. Kattilat eivät ole sopivia, ellei magneetti havaitse

niitä. Tässäkin tapauksessa edellisen kappaleen ohjeet pätevät.

1.1.2 Suositellut kattilan pohjien halkaisijat

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

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

1.1.3 Kypsennysohjeet

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi on suositeltavaa:

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

2. IMURIN KÄYTTÖ

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

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



2.1 Imevä malli

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

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

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

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

Parhaimman imutehon saavuttamiseksi:

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

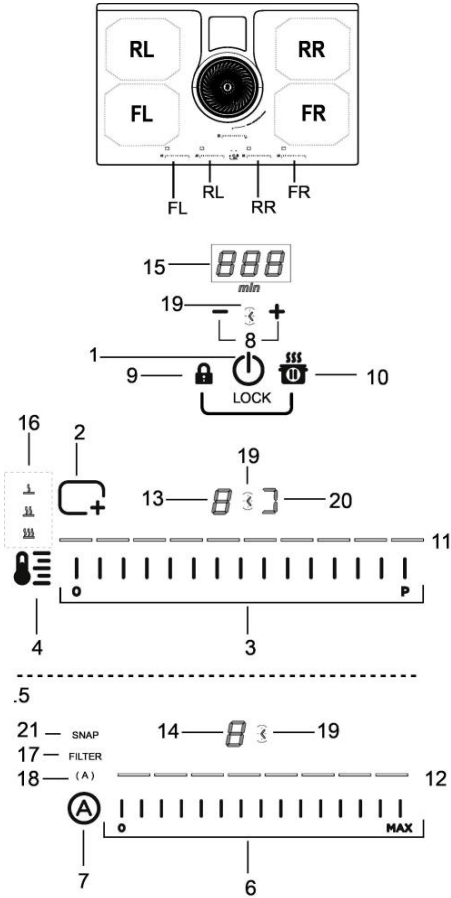


2.2 Suodattava malli

Imetty ilma suodatetaan tarkoituksenmukaisia rasvasuodattimia ja hajusuodattimia käyttämällä ennen kuin ne ohjataan takaisin huoneeseen. Tuote toimitetaan kaikilla tarvittavilla varusteilla vakioasennusta varten ilman ulostulo edessä kalusteeseen jalkalistassa. Tuote on varustettu hajusuodatinsarjalla. Jos tahdot lisätietoa, tutustu Suodattavan mallin asennusvihkosen lisävarustesivuun.

3. TOIMINTA

3.1 Käyttöpaneeli



Kosketusnäppäimet (TOUCH)

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

Näyttö / LED

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

3.2 Keittotason käyttö

3.2.1 Hyvä tietää ennen aloitusta

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

Kaikki tämän keittotason toiminnot noudattavat tiukimpia turvallisuusmääräyksiä. Tästä johtuen:

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

Odot, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

3.2.2 Keittoalueen näyttö

Keittoalueiden näytöillä näkyy seuraavat tiedot:

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

3.4 Tehotaulukot

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

4. HUOLTO

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

4.1 Keittotason huolto

4.1.1 Puhdistus: Keittotaso on puhdistettava aina käytön jälkeen.

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

Tärkeää: Jos kattiloista tulee ulos vahingossa suuria määriä nestettä, nämä voidaan poistaa tuotteen alaosan poistoventtiilistä siten, että kaikki jäämät poistuvat ja maksimaalinen hygienia saavutetaan. **Kuva 1a°.** Kattavampaa ja tarkempaa puhdistusta varten ala-allas voidaan irrottaa kokonaan. **Kuva 1b**

4.2 Imevän järjestelmän huolto

4.2.1 Puhdistus ; Puhdistusta varten käytä **YKSINOMAAN**

neutraaleihin pesuaineisiin kostutettua liinaa. **ÄLÄ KÄYTÄ PUHDISTUKSESSA TYÖKALUJA TAI VÄLINEITÄ!** Vältä hankaavien tuotteiden käyttöä. **ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA!**

4.2.2 Rasvasuodatin - Kivu 2.

Se pidättää ruuanlaitosta syntyvät rasvahiukkaset.

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

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

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

Imee ruuanlaitosta aiheutuvat epämiellyttävät hajut.

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

1. BRUKSINSTRUKSJONER

1.1 Kokekar



Bruk kun kjeler som er merket med symbolet

Viktig:

for å unngå varige skader på overflaten, ikke bruk:

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



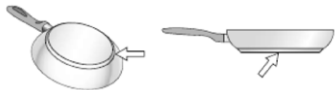
NEI!

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



NEI!

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



JA!

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

1.1.1 Allerede eksisterende kokekar

Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique avec un simple aimant. Les casseroles ne sont pas appropriées si

elles ne sont pas détectables magnétiquement. Les indications du paragraphe précédent sont valables même dans ce cas.

1.1.2 Anbefalt bunndiameter

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

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

1.1.3 Steke- og kokeinstruksjoner

For å oppnå best mulig resultat, anbefales følgende:

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

2. HVORDAN BRUKE AVTREKKET

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

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



2.1 Avtrekksversjon

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

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

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

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

Vi fraskriver oss derfor alt ansvar

For å oppnå maksimal avtrekkskapasitet:

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

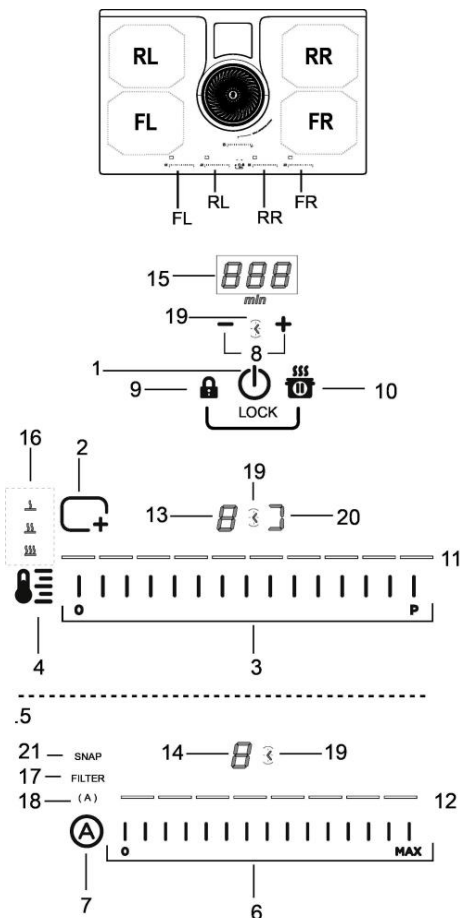


2.2 Filtrerende tverrsnitt

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

3. DRIFTSFUNKSJON

3.1 Kontrollpanel



Berøringsstaster (TOUCH)

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

Display / LED

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

3.2 Bruk av platetopp

3.2.1 Informasjon før oppstart

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

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

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

3.2.2 Display for kokesoner

I displayene for de ulike kokesonene vises:

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

3.4 Effekttabell

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

4. VEDLIKEHOLD

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

4.1 Vedlikehold av platetoppen

4.1.1 Rengjøring

Koketoppen må alltid rengjøres etter bruk.

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

IKKE BRUK DAMPRENSER!!!

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

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

4.2 Vedlikehold av avtrekket

4.2.1 Rengjøring

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

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

4.2.2 Fettfilter

Fig. 2Fanger kokefettpartikler.

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

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

4.2.3 Luktfilter

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

Holder tilbake ubehagelige lukter fra matlaging.

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

1. BRUGSANVISNING

1.1 Madlavningsudstyr

Brug kun gryder, der er mærket med symbolet



Vigtigt:

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

- Udstyr, hvor bunden ikke er helt flad.
- Udstyr i metal med emaljeret bund.
- Udstyr med ru bund, som kan ridse pladens overflade
- Anbring aldrig varme gryder eller pander på pladens kontrolpanel.

Ikke alt madlavningsudstyr er effektivt med induktionsplader, da bunden kun delvist består af ferromagnetisk materiale!! Når du køber madlavningsudstyr, skal du kontrollere

- at bunden kun er fremstillet af ferromagnetisk materiale. Hvis dette ikke er tilfældet, vil varmeoverførslen være mindre effektiv og mindre ensartet. Og madlavningsudstyrets overfladetemperaturer vil være uegnede til madlavning



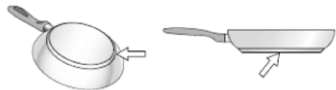
NEJ!

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



NEJ!

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



JAI!

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

1.1.1 Eksisterende madlavningsudstyr

Det er muligt at kontrollere, om materialet er magnetisk ved hjælp af en enkel magnet. Hvis magneten ikke tiltrækkes, er gryderne ikke egnet til madlavning med induktion. Anvisningerne beskrevet

herover gælder også for det madlavningsudstyr, du allerede har i dit køkken.

1.1.2 Anbefalede diametre for bunde på gryder og pander

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

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

1.1.3 Tips til tilberedning

Sådan opnår du de bedste resultater:

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

2. BRUG AF SUGESYSTEMEET

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

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



2.1 Udsugning

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

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

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

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

Af denne grund påtages der intet ansvar i denne forbindelse.

Sådan opnår du den bedste sugeeffektivitet:

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

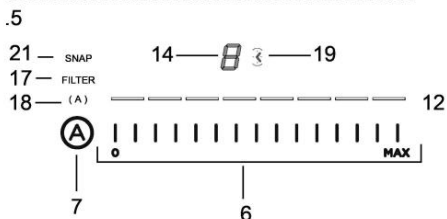
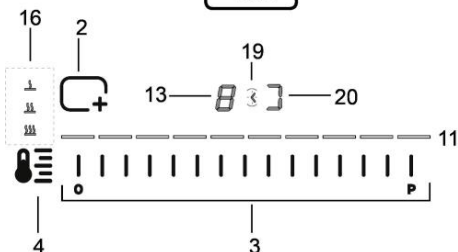
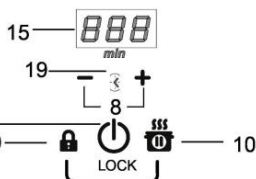
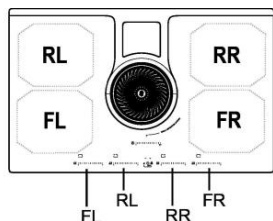


2.2 Recirkulation

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

3. FUNKTION

3.1 Kontrolpanel



Berøringsknapper (TOUCH)

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

Display / LYSDIODE

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

3.2 Brug af kogepladen

3.2.1 Værd at vide før du starter

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

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

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

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

3.2.2 Kogezonens display

I displayet for den pågældende kogezone angives:

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

3.2.3 Kogepladens egenskaber

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

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

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

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

3.2.4 Funktion

Bemærk: Den ønskede kogezone skal først aktiveres.

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




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


• Effektiveau

Pladen er udstyret med 9 effektiveauer. Tryk på vælgerbjælken (3) for at tænde den ønskede kogezone, og stryg med fingrene mod højre for at øge effektiveauet, og mod venstre for at reducere niveauet.

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


Effektiveauet "P" (Power Booster) er stadig aktivt i 10 minutter, efter at effekten vender tilbage til det foregående niveau.

• **Bridge Zones (forening af kogezone):** Kogezone  FL ("master") og  RL ("sekundær") og zone  FR

("master") og  RR ("sekundær") kan takket være funktionen Bridge fungere i par ved at danne én kogezone (2 i alt: 1 til højre og 1 til venstre) med samme effektiveau. Denne funktion tillader en jævn stigning, selv med pander og gryder med store mål.

For at aktivere Bridge-funktionen:

Vælg de to ønskede kogezone samtidigt

- indikatoren Bridge (20) til den "Sekundære" kogezone tænder 

- med vælgerbjælken (3) for kogezone "master" er det muligt at indstille niveauet (effekten)

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




• **Power Limitation (effektbegrænsning):** Power Limitation-funktionen gør det muligt at indstille produktets funktion ved at begrænse den maksimale opslugning (kW).

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






For at indstille Power Limitation funktionen:



- tryk, og hold tastene   ned, indtil et kort lydssignal udsendes

- stryg samtidig på vælgerbjælkerne  FL og  RL  fra venstre mod højre; tryk derefter længe på området ud for bogstaverne P, indtil der lyder et kort lydssignal


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

- displayet i zonen  FL viser den aktuelle indstilling
0 = 7,4 kW (standardindstilling)
1 = 4,5 kW

- indstillingen af Power Limitation kan ændres ved at flytte skyderen  FL  fra venstre mod højre, for at øge Kw
- fra højre mod venstre, for at sænke Kw

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

3.3 Brug af sugesystemet

• **Tænding:** Tryk på  ON/OFF kogeplade/udsugningssystem.

Tryk igen for at slukke.

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

• **Udsugningshastighed (effekt)**

Stryg med fingrene langs vælgerbjælken(6):

mod højre for at øge hastigheden (effekt) af udsugningen (0-10);

mod venstre for at reducere hastigheden (effekt) af udsugningen (10-0).

3.4 Tabeller over effekt

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

4. VEDLIGEHOLDELSE

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

4.1 Vedligeholdelse af kogepladen

4.1.1 Rengøring

Kogepladen skal rengøres efter hver anvendelse.

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

DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPRENERE!!!

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

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

4.2 Vedligeholdelse af sugesystemet

4.2.1 Rengøring

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

IKKE VÆRKTØJ ELLER ANDET Udstyr til RENGØRING.

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

4.2.2 Fedtfilter

Fig. 2

Tilbageholder de fedtpartikler, der dannes under tilberedning af mad.

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

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

4.2.3 Lugtfilter

(kun for versionen med recirkulation) Fig. 3a-b-c
Filteret opfanger lugt fra madlavning.

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

1. INSTRUKCJE OBSŁUGI

1.1 Naczynia do przygotowywania potraw

Używać wyłącznie garnków, które posiadają symbol .

Ważne:

aby uniknąć nieodwracalnego uszkodzenia powierzchni nie należy używać:

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

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

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



NIE!

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



NIE!

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



TAK!

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

1.1.1 Posiadane naczynia

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

1.1.2 Zalecane średnice den garnków

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

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

1.1.3 Wskazówki dotyczące gotowania

Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty powinno się:

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

2. UŻYTKOWANIE OKAPU

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

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



2.1 Wersja wyciągowa

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

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

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

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

W takim przypadku producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności.

Dla maksymalnej wydajności zasysania:

! Zaleca się maksymalnie 7-metrowy, prostoliniowy przewód rurowy.

! Na łącznie 7 metrach prostoliniowego przewodu rurowego zaleca się stosowanie maksymalnie dwóch kolanek 90°

! Należy unikać drastycznych zmian w przekroju przewodu, zawsze preferując przekrój \varnothing 150 mm (lub prostokątny 222 x 89 mm).



2.2 Wersja filtrująca

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

3.2.3 Charakterystyka płyty

• **Safe Activation (Bezpieczna Aktywacja):** Produkt uaktywni się wyłącznie, gdy na strefie grzewczej znajdzie się gamek: proces nagrzewania nie uaktywni się lub zostanie przerwany w przypadku braku lub zdjęcia gameka.

• **Pot Detector (Detektor Garnka):** Produkt automatycznie odczytuje obecność gameka w strefach grzewczych.

• **Safety Shut Down (Wyłączenie Bezpieczeństwa):** Ze względów bezpieczeństwa, każda strefa grzewcza posiada maksymalny czas działania, który zależy od ustawionego poziomu mocy.

• **Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego):** Po wyłączeniu jednej lub kilku stref grzewczych, obecność ciepła resztkowego jest wskazywana na wyświetlaczu danej strefy, za pomocą symbolu „H”.

3.2.4 Działanie

Uwaga: Najpierw należy uaktywnić wybraną strefę.

- **Włączenie:** dotknąć  ON/OFF płyty kuchennej/systemu wyciągowego. dotknąć ponownie, aby wyłączyć.





-  **Wybór stref grzewczych** : Dotknąć Paska wyboru (3) odpowiadającego żądanej strefie grzewczej.

- Poziom Mocy

Płyta posiada 9 poziomów mocy. Dotknąć Paska wyboru (3), aby uaktywnić żądaną strefę grzewczą i przesunąć palec w prawo, aby zwiększyć poziom Mocy, w lewo, aby go zmniejszyć.

Jest dostępnych 9 poziomów mocy + intensywny poziom mocy wskazywany na wyświetlaczu symbolem „P”, (Power Booster).

Poziom mocy „P” (Power Booster) pozostaje aktywny przez 10 minut, po czym moc wraca do poprzedniego poziomu.

- **Bridge Zones (Strefy Łączone):** Strefy grzewcze  FL („Master”) oraz  RL („Drugorzędna”) i strefy  FR („Master”) i  RR („Drugorzędna”) dzięki funkcji Bridge mogą pracować parami tworząc jedną strefę (łącznie 2: 1 z prawej i 1 z lewej) o takim samym poziomie mocy. Taka funkcja umożliwia równomierne gotowanie w dużych garnkach i patelniach.

Aby uaktywnić Funkcję Bridge:

- jednocześnie wybrać obydwie strefy grzewcze, których chce się użyć


- wskaźnik Bridge (20) strefy grzewczej „Drugorzędna” podświetli się „J”

- za pomocą Paska wyboru (3) strefy grzewczej „Master” można ustawić Poziom (mocy) pracy

- aby dezaktywować Funkcję Bridge wystarczy powtórzyć taką samą procedurę jak w przypadku aktywacji




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

Uwaga: ustawienia należy dokonać na wyłączonej płycie, w


momencie jej podłączenia lub ponownego podłączenia sieci elektrycznej, w ciągu kolejnych 2 minut, bez wciskania przycisku .

Aby ustawić funkcję Power Limitation:



- dotknąć i przytrzymać przyciski  , dopóki nie zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy



- przewijać jednocześnie suwaki  FL i  RL , z lewej w prawo, następnie przytrzymać przez dłuższy okres czasu obok liter P, dopóki nie zostanie wyemitowany krótki sygnał dźwiękowy

- na wyświetlaczu Timer (15) pojawią się symbole „CF6” wskazujące możliwość wykonania ustawienia


- na wyświetlaczu strefy  FL pojawi się bieżące ustawienie
0 = 7,4 KW (ustawienie domyślne)
1 = 4,5 KW

- aby zmienić ustawienie funkcji Power Limitation przesunąć na

suwak  FL ,
- z lewej w prawo, aby zwiększyć Kw
- z prawej w lewo, aby zmniejszyć Kw

- aby zapisać wybór, wcisnąć przez 1” przyciski  ; zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy potwierdzający ustawienie.

3.3 Użytkowanie systemu wyciągowego

- **Włączenie:** Dotknąć  ON/OFF płyty kuchennej/systemu wyciągowego.

Ponownie dotknąć, aby wyłączyć.

- **Włączenie systemu wyciągowego:** Dotknąć Paska wyboru (6), aby uaktywnić system wyciągowy.

• **Prędkość (moc) zasysania:**

Dotknąć i przesunąć palec wzdłuż Paska wyboru (6):
w prawo, aby zwiększyć prędkość (moc) zasysania (0-10);
w lewo, aby zmniejszyć prędkość (moc) zasysania (10-0);

3.4 Tabele mocy

Poziom moc		Rodzaj gotowania	Użytkowanie (w oparciu o doświadczenie i nawyki kulinarne)
Max moc	P	Szybkie podgrzanie	szybkie zwiększenie temperatury potrawy, aż do szybkiego wrzenia w przypadku wody lub szybkiego podgrzania płynów do gotowania
	8-9	Smażenie – gotowanie	Pieczenie, rozpoczęcie gotowania, smażenie produktów mrożonych, szybkie gotować
Wysoka moc	7-8	Pieczenie – smażenie – gotowanie – grillowanie	smażenie, utrzymywanie zagotowania, gotowanie i grillowanie (przez krótki czas, 5-10 minut)
	6-7	Pieczenie – gotowanie – powolne gotowanie – smażenie-grillowanie	smażenie, utrzymania lekkiego zagotowania, gotowanie i grillowanie (przez średnio długi czas, 10-20 minut), nagrzewanie akcesoriów
Średnia moc	4-5	Gotowanie – powolne gotowanie – smażenie-grillowanie	duśnienie, utrzymywanie lekkiego zagotowania, gotować (przez długi czas), uzyskanie kremowej konsystencji potrawy z makaronem
	3-4	Gotowanie – gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie-uzyskiwanie kremowej konsystencji	wydłużony czas gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) używając płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka), uzyskanie kremowej konsystencji potrawy z makaronem
	2-3	Gotowanie – gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie-uzyskiwanie kremowej konsystencji	wydłużony czas gotowania (objętości mniejsze niż jeden litr: ryż, sosy, pieczenie, ryby) używając płynów (np. woda, wino, bulion, mleko)
Niska moc	1-2	Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury-homogenizacja	topienie masła, delikatne topienie czekolady, rozmrażanie małych produktów
	1	Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury-homogenizacja	utrzymywanie małych porcji świeżo ugotowanych potraw w temperaturze lub utrzymywanie temperatury talerzy oraz uzyskiwanie kremowej konsystencji risotto
OFF	0	Powierzchnia oparcia	Powierzchnia gotowania w pozycji stand-by lub wyłączenia (możliwa obecność pozostałości ciepła w związku z zakończonym gotowaniem, sygnalizacja za pomocą H-L-O)

4. KONSERWACJA

Uwaga! Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji, należy się upewnić, że strefy grzewcze są wyłączone oraz zniknęła kontrolka wskazująca grzanie.

4.1 Konserwacja płyty kuchennej

4.1.1 Czyszczenie

Płytkę kuchenną należy czyścić po każdym użyciu.

Ważne: Nie używać gąbek ściernych i druciaków, mogą one uszkodzić szkło. Nie używać żrących środków chemicznych takich jak spray do piekarnika lub odplamiaczy. Po każdym użyciu, poczekać na ostygnięcie płyty i wyczyścić w celu usunięcia kamienia i plam. Używać miękkiej ściereczki, papieru kuchennego lub specjalnych produktów przeznaczonych do czyszczenia płyty (przestrzegać zaleceń Producenta).

NIE UŻYWAĆ URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH PARĄ!!!

Ważne: W razie przypadkowego i obfitego rozlania się płynów z garnków i patelni można użyć zaworu spustowego, znajdującego się w dolnej części produktu, w celu wyeliminowania wszelkich pozostałości, zapewniając maksymalne bezpieczeństwo higieniczne. **Rys. 1a**

W celu kompletnego i dokładnego wyczyszczenia można całkowicie wymontować dolny zbiornik. **Rys. 1b**

4.2 Konserwacja systemu wyciągowego

4.2.1 Czyszczenie

Do czyszczenia używać **WYŁĄCZNIE** szmatki nawilżonej płynnymi neutralnymi środkami czyszczącymi. **DO CZYSZCZENIA NIE NALEŻY UŻYWAĆ NARZĘDZI ANI PRZYRZĄDÓW!** Unikać stosowania produktów zawierających środki ścieme. **NIE STOSOWAĆ ALKOHOLU!**

4.2.2 Filtr przeciw tłuszczowy

Rys. 2

Zatrzymuje cząstki tłuszczu pochodzące z gotowania.

Musi być czyszczony co najmniej raz w miesiącu, za pomocą środka czyszczącego nie żrącego, ręcznie lub w zmywarce w niskiej temperaturze i krótkim cyklu mycia.

Mycie w zmywarce metalowego filtra tłuszczowego może spowodować jego nieznaczne odbarwienie, to jednak nie pogarsza parametrów jego pracy.

4.2.3 Filtr przeciwzapachowy

(Tylko dla wersji filtrującej) **Rys. 3a-b-c**

Zatrzymuje przykre zapachy pochodzące z gotowania.

Produkt jest wyposażony w zestaw filtrów przeciwzapachowych. Nasycenie filtrów przeciwzapachowych następuje po krótszym lub dłuższym użytkowaniu, w zależności od rodzaju kuchni i terminów czyszczenia filtra przeciw tłuszczowego. Filtry przeciwzapachowe mogą być regenerowane termicznie co 2/3 miesięcy w nagrzanym wcześniej piekarniku, w temperaturze 200°C przez 45 minut. Prawidłowa regeneracja zapewnia stałą wydajność filtrowania przez 5 lat.

1. NÁVOD K POUŽITÍ

1.1 Nádoby na vaření



Používejte pouze hrnce s tímto symbolem

Důležité:

abyste zabránili trvalému poškození varné desky, nikdy nepoužívejte:

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



NE!

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



NE!

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



ANO!

Důležité: nikdy neumísťujte horké hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky.

1.1.1 Nádoby, které jste měli již před zakoupením výrobku

Pomocí jednoduchého magnetu můžete zkontrolovat, zda je materiál hrnce magnetický. Pokud hrnce nejsou magnetické, nejsou pro tento systém vhodné. Označení uvedená v předchozím

odstavci platí také v tomto případě.

1.1.2 Doporučené průměry dna hrnce

DŮLEŽITÉ: pokud hrnce nemají správnou velikost, varné zóny se nezapnou.

Pro zjištění **minimálního průměru hrnce, který má být použit**, na každé jednotlivé zóně, nahlédněte do ilustrované části tohoto návodu.

1.1.3 Pokyny pro vaření

Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme:

- Používat pánve a hrnce s průměrem dna stejným jako průměr varné zóny.
- Pokud je to možné, přikryjte hrnce poklicí během vaření a zejména u hmců vyšších než 22 cm.
- Umístěte hrnce do středu varné zóny vyznačené na desce.

2. POUŽITÍ ODSÁVAČE

Systém odsávání může být použit u verze s odsáváním s vnějším odvodem nebo vnitřním recirkulačním filtrem.

Navštivte webové stránky www.elica.com a www.shop.elica.com a zkontrolujte kompletní sortiment dostupných sad tak, abyste mohli provádět odlišné instalace, a to jak verze s filtrováním, tak s odsáváním.

2.1 Verze s odsáváním



Výpary jsou odváděny ven pomocí sady trubek (nakupují se samostatně).

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

Další informace o trubkách a jejich rozměrech najdete na stránce příslušenství v instalační příručce - Verze s odsáváním.

Použití trubek a vypouštěcích otvorů na stěně s menším průměrem vyvolá snížení sacího výkonu a drastický nárůst hluku.

V takovém případě výrobce odmítá odpovědnost.

Pro dosažení maximální účinnosti sání:

! Doporučuje se maximální délka trubek 7 lineárních metrů.

! Na celkem 7 lineárních metrech se doporučuje použít maximálně dvě zakřivení o velikosti 90°

! Vyvarujte se drastickým změnám v průřezu potrubí, vždy upřednostňujte průřez rovný Ø 150 mm (nebo pravouhlý 222 x 89 mm).

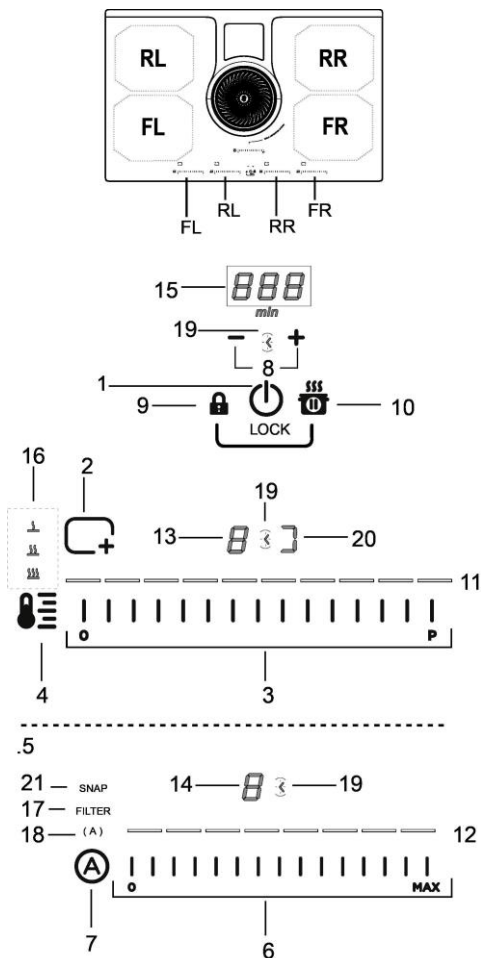
2.2 Verze s filtrováním



Odsávání vzduch bude filtrován přes speciální tukové filtry a pachové filtry a poté bude znovu přiváděn do místnosti. Spotřebič je dodáván se vším potřebným pro standardní instalaci s vývodem vzduchu v čelní straně podstavce skříňky. Výrobek je vybaven sadou pachových filtrů. Další informace naleznete na stránce příslušenství v instalačním návodu - Verze s filtrováním.

3. PROVOZ

3.1 Ovládací panel



Dotyková tlačítka (TOUCH)

- ON/OFF varné desky/systému odsávání
- Indikátor polohy varné zóny
- Výběr varných zón a regulace výkonu
- Aktivace funkce Temperature Manager (správce teploty)
- Tlačítka odsavače par
- Volba odsavače par
Zvýšení/snížení rychlosti (výkonu) sání
- Aktivace automatických funkcí
Reset nasycení filtrů
- Aktivace funkce Timer (časovač)
Prodloužení/zkrácení doby Timer (časovač)
- Key Lock (zámek tlačítek)
- 9+10.Child Lock (dětský zámek)
- Pauza / Recall

Displej / LED

- Zobrazení výkonu
- Zobrazení rychlosti (výkonu) sání
- Displej varné zóny
- Displej odsavače
- Displej Timer (časovač)
- Zobrazení Temperature Manager
- Indikátor servisu filtrů
- Indikátor funkce automatického odsávání
- Indikátor aktivní funkce Timer (časovač)
- Indikátor aktivní funkce Bridge
- Indikátor fungování se SNAP

3.2 Použití varné desky

3.2.1 Co je třeba vědět, než začnete s používáním

Tento návod popisuje hlavní funkce, pomocí QR kódu na prvních stránkách získáte přístup k úplným pokynům na internetu.

Všechny funkce této varné desky odpovídají nejprůběžnějším bezpečnostním normám. Z tohoto důvodu:

- Některé funkce se nezapnou, nebo se automaticky vypnou, v nepřítomnosti nádob nebo v případě, že jsou nádoby špatně umístěny nad hořáky.**
- V ostatních případech se aktivované funkce automaticky vypnou po několika sekundách, pokud vybraná funkce vyžaduje další nastavení, které nebylo zadáno.

Nepřiblížujte se k varné zóně, dokud displej nezhasne.

3.2.2 Displej varné zóny

Na displeji vztahujícím se k varným oblastem je uvedeno následující:

Zapnutá varná zóna	<i>0</i>
Úroveň výkonu	<i>1...9-P</i>
Residual Heat Indicator (ukazatel zbytkového tepla)	<i>H</i>
Pot Detector (detektor hmcce)	<i>U</i>
Funkce Temperature Manager (správce teploty) aktivní	<i>U</i>
Funkce Child Lock (dětský zámek) aktivní	<i>L</i>
Funkce Pauza	<i> </i>
Funkce Automatic Heat UP (automatické zahřátí)	<i>R</i>

3.2.3 Vlastnosti desky

• **Safe Activation (bezpečné zapnutí):** Spotřebič se zapne pouze v případě, když jsou na varných zónách přítomny hmcce: proces ohřevu se nespuští nebo se přeruší v případě, když hmcce nebudou přítomny nebo budou odstraněny.

• **Pot Detector (detektor hmcce):** Spotřebič automaticky detekuje přítomnost hmcce na varné zóně.

• **Safety Shut Down (bezpečnostní vypnutí):** Z bezpečnostních důvodů má každá varná zóna maximální dobu fungování, která závisí na nastaveném stupni výkonu.

• **Residual Heat Indicator (ukazatel zbytkového tepla):** Při vypnutí jedné nebo více varných zón, je přítomnost zbytkového tepla signalizována zvláštním vizuálním signálem na displeji odpovídající zóny pomocí symbolu "H".

3.2.4 Provoz

Poznámka: nejprve aktivujte požadovanou zónu.

• **Zapnutí:** dotkněte se  ON/OFF varné desky/systému odsávání. dotkněte se znovu pro vypnutí.




• **Výběr varných zón**  : Dotkněte se volicí lišty (3) odpovídající požadované varné zóně.


• Úroveň výkonu

Varná deska je vybavena 9 stupni výkonu. Dotkněte se volicí lišty (3) pro aktivaci požadované varné zóny a posouvejte se prsty směrem doprava pro navýšení úrovně výkonu, směrem doleva pro snížení.

K dispozici je 9 úrovní výkonu + intenzivní úroveň výkonu označená na displeji symbolem "P" (Power Booster).


Úroveň výkonu "P" (Power Booster) zůstane aktivní po dobu 10 minut a poté se výkon vrátí na předchozí úroveň.

• **Bridge Zones (spojení více varných zón):** Varné zóny  FL ("Master") a  RL ("Sekundární") a zóny  FR

("Master") a  RR ("Sekundární") jsou díky funkci Bridge schopné pracovat ve dvojicích kombinovaným způsobem a vytvořit tak jedinou zónu (celkem 2: 1 vpravo a 1 vlevo) se stejnou úrovní výkonu. Tato funkce umožňuje rovnoměrné vaření i v pekáčích a pánvích velkých rozměrů.

Pro aktivaci funkce Bridge:


- zvolte současně dvě varné zóny, které chcete použít

- indikátor Bridge (20) „Sekundární“ varné zóny se rozsvítí "
- pomocí volicí lišty (3) varné zóny "Master" bude možné nastavit provozní úroveň (výkon)



- pro vypnutí funkce Bridge stačí zopakovat stejný postup jako při jejím zapnutí



• **Power Limitation (omezení výkonu):** Funkce Power Limitation (omezení výkonu) umožňuje nastavit činnost výrobku omezením jeho maximální spotřeby (KW).

Poznámka: nastavení musí být provedeno s vypnutou varnou deskou ve chvíli, kdy je varná deska připojována k elektrické síti,


anebo při opakovaném připojení k elektrické síti, během následujících 2 minut, bez stisknutí tlačítka .


Pro nastavení Power Limitation (omezení výkonu):



- dotkněte se a přidržte dotyk na tlačítkách   ^{SSS}, dokud se neozve krátký zvukový signál

- posouvejte se současně po posuvnicích  FL a  RL ^{SSS}, zleva doprava, poté dlouze podržte stisk v úrovni písmen P, dokud se neozve krátký zvukový signál

- displej Timer (15) zobrazí symboly "CF6" na znamení, že je možné provést nastavení

- displej zóny  FL zobrazí aktuální nastavení
0 = 7,4 KW (výchozí nastavení)
1 = 4,5 KW

- pro změnu nastavení Power Limitation se posouvejte po posuvniku  FL ^{SSS}!, zleva doprava, pro navýšení kW
- zprava doleva, pro snížení kW

- pro uložení provedeného výběru stiskněte tlačítka   ^{SSS}, na "1"; pro potvrzení nastavení bude vydán zvukový signál.

3.3 Použití systému odsávání

• **Zapnutí:** Dotkněte se  ON/OFF varné desky/systému odsávání.

Dotkněte se znovu pro vypnutí.

• **Zapnutí systému odsávání:** Dotkněte se volicí lišty (6) pro aktivaci systému odsávání.

• **Rychlost (výkon) odsávání:**

Dotkněte se a posouvejte prsty po volicí liště (6):
doprava pro navýšení rychlosti (výkonu) odsávání (0-10);
doleva pro snížení rychlosti (výkonu) odsávání (10-0);

3.4 Tabulky výkonu

Úroveň výkonu		Typ vaření	Použití (na základě zkušeností a zvyků při vaření)
Max.výkon	☞	Rychlé ohřívání	zvýšení teploty jídla v krátkém čase až k rychlému varu v případě vody nebo rychlému ohřevu varných tekutin
	8-9	Smažení - vaření	restování, zahájení vaření, smažení zmrazených výrobků, rychlé vření
Vysoký výkon	7-8	Opékání – restování - vaření - grilování	restování, udržení vaření ve vroucí vodě, vaření a grilování (po krátkou dobu, 5-10 minut)
	6-7	Restování - vaření – dušení – smažení - grilování	restování, udržení mírného vaření ve vroucí vodě, vaření a grilování (po středně dlouhou dobu, 10-20 minut), předehřívání příslušenství
Středně vysoký výkon	4-5	Vaření – dušení – smažení - grilování	dušení, udržení citlivého vaření ve vroucí vodě, vaření (po dlouhou dobu), závěrečné promíchání těstovin
	3-4	Vaření - přivedení k varu - zahuštění - závěrečné promíchání	delší vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) v přítomnosti přídavných tekutin (např. voda, víno, vývar, mléko), závěrečné promíchání těstovin
	2-3	Vaření - přivedení k varu - zahuštění - závěrečné promíchání	dlouhodobé vaření (objemy menší než litr: rýže, omáčky, pečeně, ryby) v přítomnosti přídavných tekutin (např. voda, víno, vývar, mléko)
Nizký výkon	1-2	Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	rozpuštění másla, jemné rozpuštění čokolády, rozmrazování malých výrobků
	1	Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	udržování teplých malých porcí čerstvě uvařeného jídla nebo udržování teplého servírovacího nádobí a závěrečné promíchání rizota
OFF	0	Opěmá plocha	Varná deska je v pohotovostní nebo vypnuté poloze (případně zbytkové teplo po ukončení vaření je signalizováno H-L-O)

4. ÚDRŽBA

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

4.1 Údržba varné desky

4.1.1 Čištění

Varnou desku je třeba po každém použití vyčistit.

Důležité: Nepoužívejte abrazivní houbičky ani drátěnky, mohly by sklo poničit. Nepoužívejte dráždivé chemické čisticí prostředky, jako jsou spreje na trouby nebo odstraňovače skvrn. Po každém použití nechte varnou desku vychladnout a vyčistěte ji, abyste odstranili usazeniny a skvrny. Používejte měkký hadřík, papírové utěrky nebo specifické přípravky pro čištění desky (postupujte podle pokynů výrobce).

NEPOUŽÍVEJTE PARNÍ ČISTIČE!!!

Důležité: V případě náhodného a hojného úniku tekutin z hmců je možné zasáhnout vypouštěcím ventilem umístěným ve spodní části výrobku tak, aby se odstranily veškeré zbytky a zajistila se maximální hygienická bezpečnost. **Obr. 1a**

Pro úplnější a důkladnější čištění lze spodní vaničku zcela vyjmout.

Obr. 1b

4.2 Údržba systému odsávání

4.2.1 Čištění

Pro čištění je třeba použít **VÝHRADNĚ** látku navlhčenou neutrálními tekutinými čisticími prostředky. **NEPOUŽÍVEJTE ŽÁDNÉ NÁSTROJE NEBO POMŮCKY NA ČIŠTĚNÍ. NEPOUŽÍVEJTE ALKOHOL!**

4.2.2 Tukový filtr

Obr. 2

Zadržuje částice tuku uvolňující se při vaření.

Tukový filtr se musí 1 x do měsíce vyčistit.

Je možné jej čistit ručně jemným mycím prostředkem nebo v kuchyňské myčce při nejnižší teplotě a kratším programu.

4.2.3 Pachový filtr

(pouze u verze s filtrováním) Obr. 3a-b-c

Tento filtr pohlcuje nepříjemné pachy vznikající při vaření.

Výrobek je vybaven sadou pachových filtrů. K nasycení pachových filtrů dochází po víceméně delším používání v závislosti na typu vaření a pravidelnosti čištění tukového filtru. Pachové filtry lze tepelně regenerovat každé 2-3 měsíce v předehřáté troubě při 200°C po dobu 45 minut. Správná regenerace zajišťuje stálou filtrační účinnost po dobu 5 let.

1. NÁVOD NA POUŽITIE

1.1 Nádoby použité na varenie



Používajte len hrnce so symbolom

Dôležité:

aby sa zabránilo trvalému poškodeniu povrchu dosky, nepoužívajte:

- nádoby s nedokonale rovným dnom;
- kovové nádoby so smaltovaným dnom;
- nádoby s drsným podkladom, aby sa zabránilo poškrabaniu plochy vamej dosky;
- nikdy nekladte teplé hrnce a panvice na povrch ovládacieho panelu vamej dosky.

Nie všetky hrnce vhodné na indukciu sú účinné z toho dôvodu, že ich dna sú čiastočne zložené z feromagnetického materiálu!! Pri nákupe hmcov alebo panvic skontrolujte, či:

- dno je výlučne iba z feromagnetického materiálu. V opačnom prípade sa zníži účinnosť prenosu tepla ako aj rovnomernosť tepla pri teplotách povrchu panvice/hmca, ktoré nie sú vhodné na varenie.



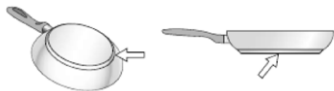
NIE!

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



NIE!

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



ÁNO!

Dôležité: nikdy nekladte teplé hrnce a panvice na povrch ovládacieho panelu vamej dosky.

1.1.1 Už existujúce nádoby

Môžete skontrolovať, či materiál hmca je magnetický použitím jednoduchého magnetu. Hmce nie sú vhodné, ak nie sú magneticky zisťiteľné. V takom prípade platia aj pokyny uvedené v

predchádzajúcom odseku.

1.1.2 Odporúčané priemery dna hmca

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

Údaje o minimálnom priemere hmca, ktorý sa má použiť na každej jednotlivéj zóne nájdete v ilustrovanej časti tohto návodu.

1.1.3 Pokyny k vareniu

Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, odporúčame:

- používať panvice a hrnce, ktoré majú priemer dna rovnaký ako má varná zóna.
- tam, kde je to možné, nechajte pokrievku na hmcoch počas varenia a najmä v prípade hmcoch s výškou presahujúcou 22 cm.
- hmiec umiestnite do stredu vamej zóny označenej na doske.

2. POUŽITIE ODSÁVAČA

Odsávací systém sa môže použiť v odsávacej verzii s vonkajším odčerpávaním alebo filtračnej verzii s vnútorným obehom.

Navštívte webové sídla www.elica.com a www.shop.elica.com, kde nájdete kompletnú sadu súprav, ktoré sú k dispozícii, aby ste mohli vykonať rôzne montáže filtračnej aj odsávacej verzie.



2.1 Odsávacía verzia

Pary sa odčerpávajú smerom von pomocou série trubiek (kupujú sa samostatne).

Výrobok pripojte k trubkám a vypúšťacím otvorom na stene s priemerom ekvivalentným výstupu vzduchu (spojovacia príruka). Viac informácií o trubkách a ich veľkosti nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva v návode na montáž - odsávacía verzia.

Použitie trubiek vypúšťacích otvorov na stene s menším priemerom spôsobí zníženie odsávacích výkonov a značné zvýšenie hlučnosti.

Preto odmietame akúkoľvek zodpovednosť.

Aby ste dosiahli maximálnu účinnosť odsávania:

- ! Odporúča sa maximálna dĺžka lineárneho potrubia 7 metrov.
- ! Odporúča sa na celkovej dĺžke lineárneho potrubia 7 metrov použiť maximálne dve kolena 90°
- ! Vyhňte sa drastickým zmenám prierezu potrubia, vždy uprednostnite prierez ekvivalentný k Ø 150 mm (alebo obdĺžnikový 222 x 89 mm).

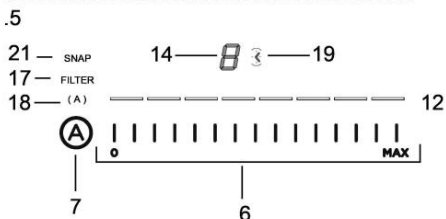
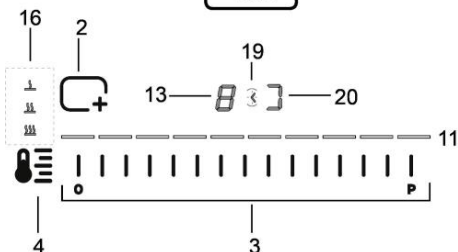
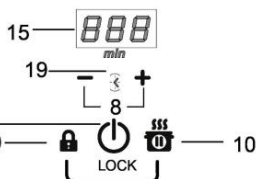
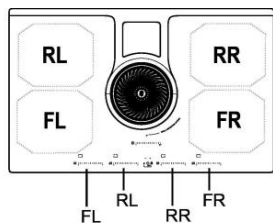


2.2 Filtračná verzia

Nasatý vzduch sa bude filtrovať pomocou vhodných tukových filtrov a zápachových filtrov pred opätovným dopravením do miestnosti. Produkt sa dodáva so všetkým vybavením potrebným pre štandardnú montáž s výstupom vzduchu v prednej časti podstavca nábytku. Výrobok je vybavený sadou zápachových filtrov. Viac informácií nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva v návode na montáž - Filtračná verzia.

3. PREVÁDZKA

3.1 Ovládací panel



Dotykové tlačidlá (TOUCH)

1. ON/OFF varnej dosky/odsávacieho systému
2. Indikátor polohy varnej zóny
3. Výber varných zón a nastavenie výkonu
4. Aktivácia funkcie Temperature Manager
5. Tlačidlá odsávača
6. Voľba odsávača
Zvýšenie/Zníženie rýchlosti (výkonu) odsávania
7. Aktivácia automatických funkcií
Reset saturácie filtrov
8. Aktivácia Časovača
Predĺženie/Skrátenie doby Časovača
9. Key Lock (zablokovanie tlačidiel)
- 9+10. Child Lock (Detská zámka)
10. Pauza / Recall

Displej / LED

11. Zobrazenie výkonu
12. Zobrazenie rýchlosti (výkonu) odsávania
13. Displej varná zóna
14. Displej odsávača
15. Displej Timer (časovača)
16. Zobrazenie funkcie Temperature Manager
17. Indikátor asistencie filtrov
18. Indikátor funkcie automatického odsávania
19. Indikátor Timer aktívny
20. Indikátor Bridge aktívny
21. Indikátor prevádzky so SNAP

3.2 Použitie varnej dosky

3.2.1 Čo musíte vedieť pred použitím

V tomto návode sú opísané základné funkcie, použite kód QR nachádzajúci sa na prvých stranách, na vstup na internetové stránky obsahujúce úplné pokyny.

Všetky funkcie tejto varnej dosky spĺňajú najprísnejšie bezpečnostné normy. Z tohto dôvodu:

- Niektoré funkcie sa neaktivujú alebo sa automaticky deaktivujú v prípade neprítomnosti hmcov alebo, keď sú tieto zle položené na ohni.
- V iných prípadoch sa aktivované funkcie automaticky deaktivujú po niekoľkých sekundách, keď si zvolená funkcia vyžaduje ďalšie nastavenie, ktoré sa nevykoná.

Skôr ako sa priblížite k varnej zóne, počkajte, kým sa displej vypne.

3.2.2 Displej varnej zóny

na displejoch týkajúcich sa varných zón sa zobrazí:

Varná zóna zapnutá	<i>O</i>
Úroveň výkonu	<i>1...9-P</i>
Residual Heat Indicator (ukazovateľ zostatkového tepla)	<i>H</i>
Pot Detector (detektor hmcov)	<i>U</i>
Funkcia Temperature Manager (správa teploty) aktívna	<i>U</i>
Funkcia Child Lock (detský zámok) aktívna	<i>L</i>
Funkcia Pauza	<i> </i>
Funkcia Automatic Heat UP (automatický ohrev)	<i>R</i>

3.2.3 Vlastnosti dosky

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

3.2.4 Prevádzka

Poznámka: aktivujte najprv požadovanú zónu.

- **Zapnutie:** dotknite sa  ON/OFF varnej dosky/odsávacieho systému. Znovu sa dotknite na vypnutie.





- **Výber varných zón**  : Dotknite sa **Lišty výberu (3)** zodpovedajúcej požadovanej varnej zóny.

• Úroveň výkonu

Doska je vybavená 9 úrovňami výkonu. Dotknite sa **Lišty výberu (3)** pre aktiváciu požadovanej varnej zóny a prstami posúvajte smerom doprava pre zvýšenie **úrovne výkonu**, smerom doľava pre zníženie.


Disponibilných úrovní výkonu je 9 + jedna intenzívna úroveň výkonu označená na displeji symbolom „P“ (Power Booster).

Úroveň výkonu „P“ (Power Booster) zostane aktívna 10 minút, potom sa výkon vráti na predchádzajúcu úroveň.

- **Bridge Zones:** Varné zóny  FL („Hlavná“) a  RL („Vedľajšia“) a zóny  FR („Hlavná“) a  RR („Vedľajšia“) vďaka funkcii **Bridge** sú schopné pracovať v páre kombinovaným spôsobom, čím vytvárajú jedinečnú zónu (2 celkom: 1 vpravo a 1 vľavo) s tou istou úrovňou výkonu. Táto funkcia umožňuje rovnomerné varenie s panvicami a hmcami väčších rozmerov.

Na aktiváciu funkcie Bridge:

- **vberte naraz obidve varné zóny, ktoré chcete používať**

- indikátor Bridge (20) varnej zóny „Vedľajšia“ sa rozsvieti „“
- prostredníctvom **Lišty výberu (3)** varnej zóny „Hlavná“ bude možné nastaviť **Prevádzkovú úroveň (Prevádzkový výkon)**
- na deaktiváciu funkcie Bridge stačí rovnakým spôsobom zopakovať proces aktivácie




- **Power Limitation (Obmedzenie výkonu):** Funkcia Power Limitation (Obmedzenie výkonu) umožňuje nastaviť prevádzku výrobu tak, aby sa obmedzila jeho maximálna spotreba (KW).

Poznámka: nastavenie sa musí vykonať z dosky vypnutej v momente pripojenia varnej dosky k elektrickej sieti, alebo pri opätovnom pripojení samotnej elektrickej siete, do 2 minút, **bez**

stlačenia tlačidla .


Na nastavenie funkcie Power Limitation (obmedzenie výkonu):

- dotknite sa a podržte tlačidlá   , až do vydania krátkého zvukového signálu

- súčasne prebehnite cez posúvače  FL a  RL  , zľava doprava,



potom dlho podržte v súlade s písmenami P, až do vydania krátkého zvukového signálu

- displej Časovač (15) zobrazí symboly „CF6“, čo znamená, že je možné vykonať nastavenie


- displej **zóny**  FL zobrazí aktuálne nastavenie
0 = 7,4 KW (predvolené nastavenie)
1 = 4,5 KW

- pre zmenu nastavenia **Power Limitation** prejdite na posúvač  FL  !

- v smere zľava doprava na zvýšenie kW
- v smere sprava doľava na zníženie kW

- pre uloženie vykonaného výberu stlačte tlačidlá   , pre 1“; vydá sa zvukový signál na potvrdenie vykonaného nastavenia.

3.3 Použitie odsávacieho systému

- **Zapnutie:** Dotknite sa  ON/OFF varnej dosky/odsávacieho systému.

Znovu jemne stlačte na vypnutie.

- **Zapnutie odsávacieho systému:** Dotknite sa **Lišty výberu (9)** pre aktiváciu odsávacieho systému.

- **Rýchlosť (výkon) odsávania:**

Dotknite sa a prstami posúvajte po **Lište výberu (6):**

- smerom doprava pre zvýšenie rýchlosti (výkonu) odsávania (0-10);
- smerom doľava pre zníženie rýchlosti (výkonu) odsávania (10-0);

3.4 Výkonové tabuľky

Úroveň výkonu	Typ varenia	Použitie (na základe skúsenosti a zvykov varenia)
Max výkon	P	Rýchlo zohriať
	8-9	Vyprážať - vriet'
Vysoký výkon	7-8	Opieť - osmažiť - vriet' - grilovať
	6-7	Opieť - variť - dusiť - osmažiť - grilovať
Stredný výkon	4-5	Variť - dusiť - osmažiť - grilovať
	3-4	Variť - začať vriet' - zahustiť - miesiť
	2-3	Variť - začať vriet' - zahustiť - miesiť
Nizky výkon	1-2	Roztopiť - rozmraziť - udržať teplé - miešať
	1	Roztopiť - rozmraziť - udržať teplé - miešať
OFF	0	Oporná plocha

4. ÚDRŽBA

Pozor! Pred každým čistením alebo údržbou sa uistite, že varné zóny sú vypnuté a indikátor tepla zmizol.

4.1 Údržba varnej dosky

4.1.1 Čistenie

Varná doska sa čistí po každom použití.

Dôležité: Nepoužívajte abrazívne hubky ani drôtenky, mohli by poškodiť sklo. Nepoužívajte dráždivé chemické čistiace prostriedky, ako sú spreje pre rúry alebo odstraňovače škvŕn. Po každom použití nechajte dosku vychladnúť a odstráňte usadeniny a škvŕny. Používajte jemnú handričku, papierové uteráky alebo špeciálne výrobky pre čistenie varnej dosky (postupujte podľa pokynov výrobcu).

NEPOUŽÍVAJTE PARNÉ ČISTIČE!!!

Dôležité: V prípade náhodných a veľkých vytečení tekutín z hmcov je možný zásah pomocou vypúšťacieho ventilu, nachádzajúceho sa v spodnej časti výrobku tak, aby ste mohli odstrániť všetky zvyšky, čím sa zaručí maximálna hygienická bezpečnosť. **Obr. 1a**

Na úplné a hĺbkové čistenie sa môže spodná vaňa úplne odobrať.

Obr. 1b

4.2 Údržba odsávacieho systému

4.2.1 Čistenie

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

NEPOUŽÍVAJTE ŽIADNE NÁSTROJE ALEBO POMOCKY NA ČISTENIE. NEPOUŽÍVAJTE ALKOHOL!

4.2.2 Tukový filter

Obr. 2

Udržiava častice tukov pochádzajúcich z varenia.

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

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

4.2.3 Zápachový filter

(iba pre filtračnú verziu) **Obr. 3a-b-c**

Udržiava nepríjemné zápachy pochádzajúce z varenia.

Výrobok je vybavený sadou zápachových filtrov. Nasýtenie zápachových filtrov sa overí po viac-menej predĺženom používaní podľa typu varenia a pravidelnosti čistenia tukových filtrov. Zápachové filtre sa môžu tepelne regenerovať každé 2-3 mesiace v rúre predhriatej na 200 °C na 45 minút. Správna regenerácia zaisťujú konštantnú filtračnú účinnosť na 5 rokov.

1. HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

1.1 Főzőedények

Kizárólag olyan főzőedényeket használjon, amelyeken

szerepel a  jelölés.

Fontos:

A főzőlap maradandó károsodásának elkerülése érdekében ne használjon:

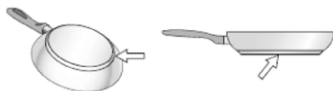
- nem teljesen egyenes aljú főzőedényt;
 - zománczott aljú fém főzőedényt;
 - durva aljú főzőedényeket, mert megkarcolja a főzőlap felületét;
 - soha ne helyezze a forró edényt a főzőlap vezérlőpanelére.
- Nem minden indukciós edény működik hatékonyan, a részben ferromágneses anyagból készült alj miatt!! A főzőedények vásárlásakor ellenőrizze, hogy:
- az alja teljesen ferromágneses anyagból készüljön. Ellenkező esetben csökken a hőátadás hatékonysága és egyenletessége, így a serpenyő/fazék felületének hőmérséklete nem lesz alkalmas főzésre.



- Az alja ne tartalmazzon alumíniumot: az edény nem melegszik fel és elképzelhető, hogy nem ismerik fel az induktorok.



- Nem sík vagy durva felületű alj. Csökken az induktor és az edények érintkezési felülete, ezáltal a hatékonyság és a főzési élmény is.



Fontos: soha ne helyezze a forró edényt a főzőlap vezérlőpanelére.

1.1.1 Már létező edények

Főzőedényének vastartalmát mágnessel ellenőrizheti. Ha a főzőedény nem mágnesezhető, akkor nem alkalmas az új főzőlaphoz. Az előző bekezdésben említett utasítások ebben az esetben is érvényesek.

1.1.2 Az edények aljának javasolt átmérője

FONTOS: ha a főzőedény átmérője nem megfelelő, a főzőzóna nem kapcsol be.

Az egyes zónákban **használandó edény minimális átmérőjének** megtekintéséhez lásd a kézikönyv illusztrált részét.

1.1.3 Útmutatások a főzéssel kapcsolatban

A jobb eredmények érdekében javasolt:

- A főzőzóna átmérőjével azonos átmérőjű serpenyőket és lábasokat használni.
- Amikor csak lehetséges, hagyja a lábason a fedőt a főzés teljes ideje alatt, különösen a 22 cm átmérőt meghaladó edények esetében.
- A főzőlapon kijelölt főzőzóna közepére helyezze a lábast.

2. AZ ELSZÍVÓ HASZNÁLATA

Az elszívőrendszert beszívó vagy külső ürítő illetve szűrős belső keringető verzióban is lehet használni.

Keresse fel a www.elica.com és a www.shop.elica.com webhelyeket a rendelkezésre álló készletek teljes skálájának ellenőrzéséhez, hogy elvégezhesse a különféle telepítéseket, szűrő és szívó változatok esetén is.

2.1 Szívó változat



A gőzök egy sor csővezetéken keresztül a szabadba távoznak (nem a felszereltség része).

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

A csővelkel és azok méretével kapcsolatos további információkért tekintse meg a tartozékok oldalát a szívó változat telepítési útmutatójában.

Kisebb átmérőjű tömlők és fali kieresztő lyukak csökkentik az elszívóteljesítményt és drasztikusan növelik a zajszintet.

Erre vonatkozó minden felelősség kizárt.

A maximális szívási hatékonyság eléréséhez:

- ! Legfeljebb 7 lineáris méter hosszú csővezeték ajánlott.
- ! A 7 lineáris méter hosszú csővezetéken legfeljebb két 90°-os kanyar ajánlott
- ! Kerülje a drasztikus váltásokat a csatorna szakaszában, mindig a Ø 150 mm-rel (vagy a téglalap alakú 222 x 89 mm-rel) egyenértékű szekciót részesítse előnyben.

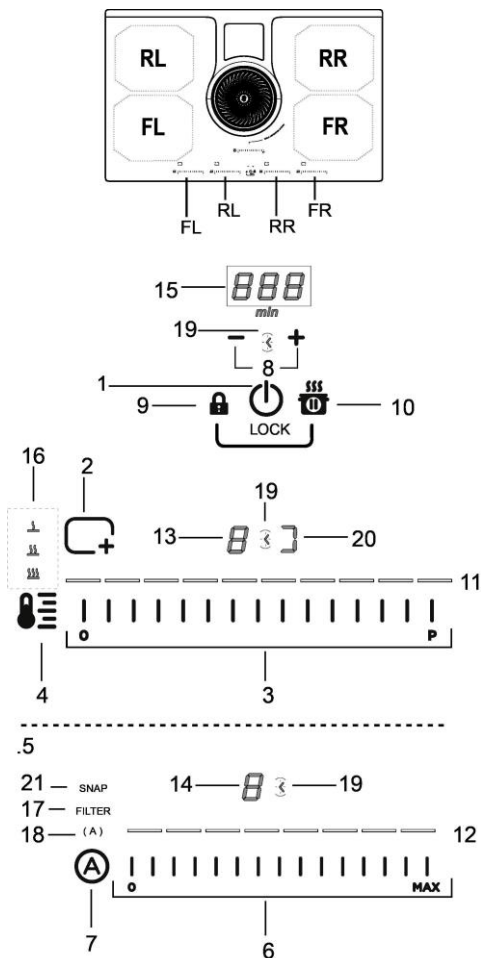
2.2 Szűrő változat



A beszívott levegőt megfelelő zsírszűrővel és szagszűrővel szűri, mielőtt ismét a szobába engedi. A terméket a szabványos telepítéshez szükséges minden felszereléssel együtt szállítjuk, levegőkimenettel a bútor állványzatának frontális részén. A termék szagszűrővel van felszerelve. További információkért lásd a szűrő verzió telepítési kézikönyvének tartozékok oldalát.

3. MŰKÖDÉS

3.1 Vezérlőpanel



Érintőgombok (TOUCH)

1. Főzőlap/elszívó rendszer BE/KI
2. Főzőzóna helyzetjelzője
3. Főzőzóna kiválasztása és teljesítmény beállítása
4. Temperature Manager aktiválása
5. Az elszívó gombjai
6. Elszívó kiválasztása
7. Elszívási sebesség (teljesítmény) növelés/csökkentés
8. Automatikus funkciók aktiválása
Szűrők telítettségének visszaállítása
9. Timer bekapcsolás
Timer idő növelés/csökkentés
9. Key Lock (Biztonsági zárolás)
- 9+10. Child Lock (Gyerekzár)
10. Szünet / Recall

Kijelző / LED

11. Teljesítmény megjelenítése
12. Elszívási sebesség (teljesítmény) megjelenítése
13. Főzőzóna kijelzője
14. Elszívó kijelző
15. Timer Kijelző
16. Temperature Manager megjelenítés
17. Szűrő asszisztencia kijelző
18. Automatikus elszívási funkció kijelző
19. Timer aktív kijelző
20. Bridge aktív kijelző
21. Működés SNAP-pel kijelző

3.2 A főzőlap használata

3.2.1 Tudnivalók a kezdés előtt

Ebben a kézikönyvben megtalálhatók a főbb funkciók, használja az első oldalakon lévő QR-kódot az Interneten lévő teljes használati utasítás megtekintéséhez.

A főzőlap minden funkciója megfelel a legszigorúbb biztonsági előírásoknak. Emiatt:

- **Néhány funkció nem aktiválódik vagy automatikusan kikapcsol, ha nincs a főzőlapon edény vagy azokat nem megfelelően helyezték a főzőzónára.**
- Egyes esetekben az aktív funkciók automatikusan kikapcsolnak, amennyiben pár másodpercen belül nem történik meg a szükséges további beállítás megadása.

Várja meg, míg a display (kijelző) elalszik, mielőtt a főzőzónához közeledne.

3.2.2 Főzőzóna kijelzője

A főzőzónáknak megfelelő kijelzőn az alábbiak jelennek meg:


Főzőzóna bekapcsolva	0
Teljesítményszint	1...9-P
Residual Heat Indicator (Fennmaradó hő kijelző)	H
Pot Detector (Edény felismerő)	U
Hőmérsékletkezelő funkció aktív	U
Child Lock funkció bekapcsolva	L
Szünet funkció	
Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció	A

3.2.3 A főzőlap jellemzői

- **Biztonságos bekapcsolás:** A termék csak akkor kapcsol be, ha a főzőzónában edény van: a felmelegítési folyamat nem indul el és nem szakad meg az edények hiányában vagy eltávolítása esetén.
- **Edény felismerő:** A termék automatikusan érzékeli az edényeket a főzőzónában.
- **Biztonsági kikapcsolás:** Biztonsági okokból minden egyes főzőzónának van maximális működési ideje, amely a beállított teljesítményszinttől függ.
- **Fennmaradó Hő Kijelző:** Egy vagy több főzőzóna kikapcsolásakor a fennmaradó hő jelenlétét megfelelő látható jelzés jelzi a hozzátartozó zóna kijelzőn, a „H” szimbólummal.

3.2.4 Működés

Megjegyzés: először a kívánt zónát aktiválja.

- **Bekapcsolás:** érintse meg a  főzőlap/elszívó rendszer BE/KI gombját. Kikapcsoláshoz ismét érintse meg.




- **Főzőzóna kiválasztása** : Érintse meg a kívánt főzőzónához tartozó **Kiválasztósávot (3)**.

• **Teljesítményszint**

A főzőlapon 9 teljesítményszint van. Érintse meg a **Kiválasztósávot (3)** a kívánt főzőzóna aktiválásához és futtassa végig ujjait jobbra a **teljesítményszint** növeléséhez, balra annak csökkentéséhez.


Az elérhető teljesítményszintek száma 9 + egy intenzív teljesítményszint, amelyet a kijelzőn a „P” szimbólum jelöl (**Power Booster**).

A „P” (**Power Booster**) teljesítményszint 10 percig marad aktív, azután a teljesítmény visszatér az előző szintre.


- **Bridge Zones (Híd zónák):** Az  FL („Master”) és  FR („Master”) és  RR („Másodlagos”) zónák a **Bridge** funkciónak köszönhetően képesek kombinált módban együtt működni, egy egységes zónát kialakítva (összesen 2: 1 jobbra és 1 balra), ugyanolyan teljesítményszinttel. Ezzel a funkcióval egyenletes főzést érhet el nagy méretű tálak és edények használatakor.

A Bridge funkció aktiválásához:

- egyidejűleg válassza ki a két használni kívánt főzőzónát



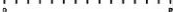
- a „Másodlagos” főzőzóna Bridge kijelzője (20) világít „”
- a „Master” főzőzóna **Kiválasztási sávjában (3) be lehet állítani a működési (Teljesítmény) szintet**
- a **Bridge Funkció** kiiktatásához elegendő megismételni ugyanezt az aktiválási eljárást

- **Power Limitation (Teljesítményhatár):** A Power Limitation (Teljesítményhatár) funkcióval beállíthatja a termék működését, az elnyelést maximálisra (kW) csökkentve.


Megjegyzés: e beállítást kikapcsolt főzőlappal kell elvégezni a főzőlapnak az elektromos áramhoz való csatlakozásakor, vagy az áram visszakapcsolásakor, a következő 2 percen belül, a  gomb megnyomása nélkül.



Power Limitation (Teljesítményhatár) beállításához:



- érintse meg és tartsa megérintve a   gombokat, amíg rövid hangjelzés nem hallható

- egyidejűleg görgesse az  FL és  RL csúszkákat  balról jobbra,
majd nyomja hosszan a **P** betűt, amíg rövid hangjelzés nem hallható


- a Timer kijelző (15) megjeleníti a „CF6” szimbólumokat, jelezve, hogy a beállítás elvégezhető

- az **FL ** zóna kijelző a jelenlegi beállítást mutatja
0 = 7,4 KW (alapról jobbra)
1 = 4,5 KW

- a **Power Limitation (Teljesítményhatár)** beállításának módosításához csúsztassa az  FL csúszkát  balról jobbra a kW növeléséhez
- jobbról balra a kW csökkentéséhez

- a kiválasztás mentéséhez nyomja meg a   gombokat 1 másodpercig; egy hangjelzés megerősíti az elvégzett beállítást.

3.3 Az elszívó rendszer használata

- **Bekapcsolás:** Érintse meg a  főzőlap/elszívó rendszer BE/KI gombját.
Kikapcsoláshoz ismét érintse meg.
- **Az elszívó rendszer bekapcsolása:** Érintse meg a **Kiválasztó sávot (6)** az elszívó rendszer aktiválásához.
- **Elszívó sebesség (teljesítmény):**
Érintse meg és ujjait futtassa végig a **Kiválasztósáv (6) mentén:**
jobbra az elszívási sebesség (teljesítmény) növeléséhez (0-10);
balra az elszívási sebesség (teljesítmény) csökkentéséhez (10-0);

3.4 Teljesítmény táblázatok

Teljesítmény szint		Főzés típusa	Használat (tapasztalat és főzési szokások alapján)
Maximális teljesítmény	P	Gyors melegítés	gyorsan megemeli az élelmiszer hőmérsékletét, amíg a víz gyorsan felforr, vagy a főzőfolyadékok gyorsan felmelegsznek
	8-9	Sütés - forralás	píritáshoz, főzés megkezdéséhez, fagyaszott termékek olajban sütéséhez, gyors forraláshoz
Nagy teljesítmény	7-8	Píritás - sütés - forralás - grillezés	olajban megfuttatáshoz, forralás fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (rövid ideig, 5-10 percig)
	6-7	Píritás - főzés - párolás - sütés - grillezés	olajban megfuttatáshoz, forralás lassú fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (közepesen hosszú ideig, 10-20 percig), tartozékok előmelegítésére
Közepes teljesítmény	4-5	Főzés - párolás - sütés - grillezés	pároláshoz, forralás fenntartásához kis lángon, főzéshez (hosszú ideig), tészta keveréséhez
	3-4	Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	hosszabb ideig tartó főzéshez (rizs, szószok, sülték, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húsleves, tej), tészta keveréséhez
	2-3	Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	hosszabb ideig tartó főzéshez (egy liternél kevesebb rizs, szószok, sülték, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húsleves, tej)
Alacsony teljesítmény	1-2	Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	vaj olvasztásához, csokoládé lassú felolvasztásához, kis mennyiségű termékek kiolvasztásához
	1	Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	az éppen elkészült, kis mennyiségű étel melegen tartásához vagy adagok megfelelő hőfokon tartásához és rizottó keveréséhez
OFF	0	Lerakófelület	Főzőlap stand-by vagy kikapcsolt állapotban (főzés végén a maradék hő esetén lehetséges, H-L-O betűkkel jelölve)

4. KARBANTARTÁS

Figyelem! Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet előtt győződjön meg róla, hogy a főzőzónák ki legyenek kapcsolva és a hőfok jelzőfény elaludt.

4.1 A főzőlap karbantartása

4.1.1 Tisztítás

A főzőlapot minden használat után tisztítani kell.

Fontos: Ne használjon súrolószivacsot vagy acélgyapot súrolót, mert ezek tönkretelhetik az üveget. Ne használjon olyan irritáló vegyszereket, mint a sütőtisztító spray vagy folttisztítók. Minden használat után hagyja lehűlni a főzőlapot, és tisztítsa meg a rászáradt rétegek és a foltok eltávolítása érdekében. A főzőlap tisztításához puha rongyot, konyhai kéztörölt vagy hasonló termékeket használjon (tartsa be a gyártó utasításait).

NE HASZNÁLJON GÓZTISZÍTÓT!

Fontos: Ha az edényekből véletlenül bőséges folyadék ömlik ki, a termék alsó részén található leeresztő szelepen keresztül be tud avatkozni, hogy eltávolítson minden maradékot, így biztosítva a maximális higiéniát. **1a. ábra**

A tökéletesebb és alaposabb tisztítás érdekében teljesen eltávolítható az alsó kád. **1b. ábra**

4.2 Az elszívó rendszer karbantartása

4.2.1 Tisztítás

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

4.2.2 Zsírszűrő

ábra 2 Visszatarthatja a főzésből eredő zsírrészecskéket.

Havonta egyszer nem agresszív tisztítószerrel, kézzel vagy mosogatógéppben, alacsony hőfokon és rövid ciklussal el kell mosogatni.

Mosogatógéppben történő mosogatás a zsírszűrő elszíneződését okozhatja, de ez nem változtat hatékonyságán.

4.2.3 Szagszűrő

(Csak szűrő verzióban) ábra 3a-b-c

Magában tartja a főzésből származó kellemetlen szagokat.

A termék szagszűrővel van felszerelve. A szagszűrők telítettsége a főzés módjától és a zsírszűrő tisztításának gyakoriságától függően, hosszabb használat után következik be. A szagszűrők hőregenerálhatók 2/3 havonta, előmelegített sütőben 200 °C-on 45 percig. A megfelelő regeneráció biztosítja az állandó szűrési hatékonyságot 5 évig.

1. ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

1.1 Съдове за готвене

Използвайте само съдове за готвене, които са отбелязани



Важно:

За да избегнете перманентни щети върху повърхността на плота, не използвайте никога:

- съдове, чието дъно не е идеално гладко;
- метални съдове с лакирано дъно;
- съдове с грапава основа, за да избегнете драскотини по повърхността на плота;
- никога не поставяйте тенджерите и тиганите докато са още топли върху повърхността на контролния панел на плота. Не всички съдове, подходящи за индукция работят ефективно, поради това, че дъната им са частично изработени от желязно-магнитен материал!! Във фаза на закупуване на тенджери или тигани, проверете дали:
- Дъното е изцяло от желязно-магнитен материал. В противен случай се намаляват както ефективността на топлинно предаване, така и нейното равномерно разпределяне, с температури на повърхността на тенджерата/тигана, неподходящи за готвенето.



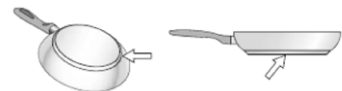
НЕ!

- Дъното да не съдържа алуминий: съдът не се нагрява и също така може да не бъде разпознат от индукторите.



НЕ!

- Не плоски дъна или с грапава повърхност. Изваждат контактната повърхност между индуктор и съдове за хранене, намалявайки ефективността и влошавайки резултата на готвене.



ДА!

Важно: никога не поставяйте тенджерите и тиганите докато са още топли върху повърхността на контролния панел на плота.

1.1.1 Съдове за готвене, с които вече разполагате

Можете да проверите дали материалът от който са изработени съдовете съдържа желязо с помощта на най-обикновен магнит. Съдовете за готвене, които не са подходящи, не привличат магнита. И в този случай важат инструкциите от предходния параграф.

1.1.2 Диаметри на дъната на съдовете за готвене

ВАЖНО: ако съдовете за готвене не са с подходящи размери, зоните на готвене няма да се включат.

За да откриете **минималния диаметър** на съда, който да се използва във всяка отделна зона, разгледайте илюстрациите, поместени в настоящото ръководство.

1.1.3 Инструкции за готвене

За да постигнете възможно най-добър резултат, Ви съветваме:

- Да използвате тигани и тенджери с диаметър на дъното, равен на този на зоната за готвене.
- Ако е възможно, по време на готвене, оставете капака върху тенджерите и по-специално тенджерите с височина над 22 cm.
- Да поставяте тенджерата в центъра на зоната за готвене, отбелязана върху плота.

2. УПОТРЕБА НА АСПИРАТОРА

Системата за аспирация може да бъде използвана във версия с аспирация с външна евакуация или филтриране с вътрешна циркулация.

Консултирайте уеб страниците www.shop.elica.com и www.shop.elica.com за да проверите пълната гама на налични комплекти, за да можете да извършите различните видове инсталиране, както при версията с филтриране, така и при тази с аспирация.



2.1 Версия с аспирация

Парите се евакуират навън посредством една група тръби (да се закупят отделно). Свържете продукта с тръби и отвори за разтоварване на стената с диаметър, равняващ се на тръбата за изхода на въздух (фланец за свързване). За по-подробна информация за тръбите и техните размери, вижте страницата, посветена на аксесоарите на ръководството с инструкции - Версия с аспирация.

Използването на тръби и отвори за разтоварването за стена с по-малък диаметър води до едно намаляване на производителността на аспирацията и едно драстично увеличаване на шума.

Следователно се отхвърля всякаква отговорност относно това.

За да се постигне максимална ефикасност на аспирация:

- ! препоръчва се една максимална траектория на тръбите от 7 Линейни метра.
- ! Препоръчва се за общата дължина от 7 линейни метра да се използват максимално две колена на 90°
- ! Избягвайте драстични промени на сечението на канала, давайки винаги предимство на сечението, равняващо се на Ø 150 mm (или правоъгълна с размери 222 x 89 mm).

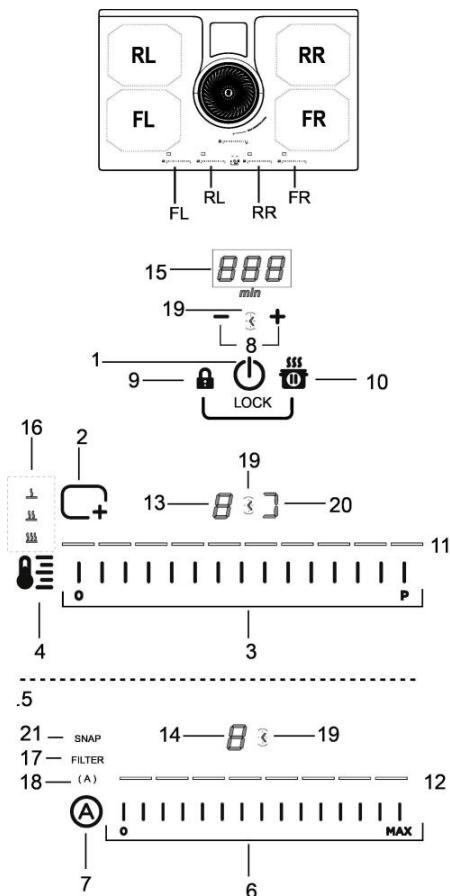


2.2 Филтрираща версия

Засмуканият въздух ще бъде филтриран посредством специални филтри за мазнини и филтри срещу миризми, преди да бъде пренасочен в стаята. Продуктът се доставя с всичко необходимо за стандартно функциониране с изход на въздух в предната част на цокъла на шкафа. Продуктът е снабден с комплект филтри за миризми. За по-подробна информация за, вижте страницата, посветена на аксесоарите на ръководството с инструкции - Филтрираща версия.

3. ФУНКЦИИ

3.1 Контролен панел



Сензорни бутони (TOUCH)

1. ON/OFF ON/OFF плот за готвене/ система за аспирация
2. Индикатор за позиция зона готвене
3. Избор на зони на готвене и регулиране на мощност
4. Активиране на Temperature Manager (Температурен Мениджър)
5. Бутони аспиратор
6. Избор на аспиратор
Увеличаване/Намаляване на скоростта (мощността) на аспирация
7. Активиране на автоматични функции
Ресет запушване на филтри
8. Активиране на Timer
Увеличаване/Намаляване на времето на Timer
9. Key Lock
- 9+10. Child Lock
10. Пауза / Recall

Дисплей / LED

11. Визуализация на мощност
12. Визуализиране на скоростта (мощността) на аспирация
13. Дисплей зоната на готвене
14. Дисплей аспиратор
15. Дисплей Timer
16. Визуализация Temperature Manager (Температурен Мениджър)
17. Индикатор за липса на филтри
18. Индикатор на функция на автоматична аспирация
19. Индикатор Timer активен
20. Индикатор Bridge активен
21. Индикатор за функциониране със SNAP

3.2 Употреба на плота за готвене

3.2.1 Какво е необходимо да знаете преди да започнете да използвате плота

В това ръководство се описват основните функции, използвайте QR код, поместен на първите страници за достъп до Интернет за пълни инструкции.

Всички функции на готварския плот са проектирани като се спазват най-строгите норми за безопасност. Поради тази причина:

- Някои функции не се активират или се деактивират автоматично при липса на съдове за готвене или когато съдовете са неправилно поставени върху готварския плот.
- В други случаи активираните функции се деактивират автоматично след няколко секунди, когато желаната функция се нуждае от допълнителна настройка, която не е дадена.

Изчакайте докато дисплеят се изключи преди да се доближите до зоната за готвене.

3.2.2 Дисплей на зона на готвене

На дисплеите, които се отнасят до зоните за готвене, се посочва:

Включена зона за готвене	0
Ниво на Мощност	1...9-P
Residual Heat Indicator (Индикатор за Остатъчна Топлина)	H
Pot Detector (Детектор за капки)	U
Функция Temperature Manager (Температурен Мениджър) активна	U
Функция Child Lock активирана	L
Функция Пауза	
Функция Automatic Heat UP (Автоматично Нагряване)	A

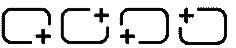
3.2.3 Характеристики на плота

- **Safe Activation (Безопасно активиране):** Продуктът се активира само при наличие на тенджери върху зоните за готвене: процесът на нагриване не се стартира или прекъсва в случай на липса или отстраняване на тенджерите.
- **Pot Detector (Детектор за капки):** Продуктът отчита автоматично наличието на тенджери върху зоните за готвене.
- **Safety Shut Down (Безопасно Изключване):** Поради причини, свързани с безопасността, всяка зона за готвене има едно максимално време на функциониране, което зависи от зададеното ниво на мощност.
- **Residual Heat Indicator (Индикатор на Остатъчно Налягане):** При изключването на една или повече зони за готвене, наличието на остатъчна топлина се сигнализира със специален визуален сигнал на дисплея на съответната зона, посредством символа "H".

3.2.4 Функциониране

Забележка: първо активирайте желаната зона.

- **Включване:** докоснете  ON/OFF плот за готвене/система за аспирация. докоснете отново за да изключите.





- **Избор на зони за готвене**  : Докоснете Лентата за избор (3), която съответства на желаната зона за готвене.

• Ниво на Мощност

Плотът е снабден с 9 нива на мощност. Докоснете Лентата за избор (3) за да активирате желаната зона за готвене и плъзнете с пръсти надясно за да увеличите нивото на Мощност, наляво за да намалите.


Наличните нива на мощност са 9 + едно интензивно ниво на мощност, посочено на дисплея със символа "P" (Power Booster) (усилвател на мощността).

Нивото на мощност "P" (Power Booster) (усилвател на мощността) остава активно за 10 минути, след което мощността се връща към предходното ниво.

- **Bridge Zones:** Зоните на готвене  FL ("Master") и  RL ("Второстепенна") и зоните  FR ("Master") и  RR ("Второстепенна") благодарение на функцията Bridge са в състояние да работят в двойка по комбиниран начин, създавайки една обща зона (общо 2: 1 надясно и 1 наляво) с едно и също ниво на мощност. Тази функция позволява едно равномерно готвене с тави и тенджери с големи размери.

За да активирате Функцията Bridge:


- изберете едновременно двете зони за готвене, които желаете да използвате

- индикаторът Bridge  (20) на зоната за готвене "Второстепенна" светва "J"



- посредством Лентата за избор (3) на зоната за готвене "Master ще бъде възможно да се зададе Нивото (Мощност) на работа




- за да бъде деактивирана Функцията Bridge е достатъчно да бъде повторена същата процедура за активиране

- **Power Limitation (Ограничение на мощността):** Функцията Power Limitation (Ограничение на мощността) позволява да бъде настроено функционирането на продукта, като се ограничи неговата максимална абсорбция (KW).


Забележка: настройката трябва да се извърши при изключен плот, в момента на свързването на плота за готвене към електрическата мрежа, или при повторното свързване на самата електрическа мрежа, до следващите 2 минути, без да се натиска бутон .


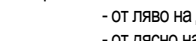
За да се настрои Power Limitation (Ограничение на мощността):



- докоснете и задръжте натиска върху бутоните   , до издаването на един кратък звуков сигнал

- преминете едновременно върху лентите  FL и  RL  , от ляво надясно, след това задръжте докосването продължително в съответствие на буквите P, до издаването на един кратък звуков сигнал

- дисплеят Timer (15) показва символите "CF6", за да посочи, че е възможно да се извърши настройката

- дисплеят на зона  FL показва текущата настройка**
0 = 7,4 KW (настройка по подразбиране)
1 = 4,5 KW

- за да промените настройката на Power Limitation (Ограничение на мощността), се движете върху лентата за избор  FL  :
 - от ляво на дясно, за увеличаване на Kw
 - от дясно на ляво, за намаляване на Kw

- за да запазите направения избор, натиснете бутоните   , за 1 секунда; ще бъде издаден удължен звуков сигнал за да се потвърди извършената настройка.

3.3 Употреба на системата за аспирация

- **Включване:** Докоснете  ON/OFF плот за готвене/система за аспирация. Докоснете отново за изключване.

- **Включване на системата за аспирация:** Докоснете Лентата за избор (6) за да активирате системата за аспирация.
- **Скорост (мощност) на аспирация:**

Докоснете и плъзнете пръста по дължината на Лента за избор (6):

на дясно за увеличаване на скоростта (мощност) на аспирация (0-10);

на ляво за намаляване на скоростта (мощност) на аспирация (10-0);

3.4 Таблицы за мощност

Ниво на мощност		Начин на готвене	Употреба (въз основа на опита и навиците на готвене)
Максимална мощност	Р	Ускорено загряване	повишете за кратко време температурата на храната до бързо завиране при наличие на вода или за бързо загряване на течностите на готвене
	8-9	Пържене – кипене	запържване, започване на, пържене на замразени продукти, бързо варене
Висока мощност	7-8	Запичане – запържване – кипене – печене	запържване, поддържане на силно завиране, готвене и запичане (с кратка продължителност, 5-10 минути)
	6-7	Запичане – готвене – задушаване – запържване – печене	запържване, поддържане на леко завиране, готвене и запичане (със средна продължителност, 10-20 минути), предварително загряване на аксесоари
Средна мощност	4-5	Готвене – задушаване – запържване – печене	задушаване, поддържане на слабо завиране, варене (с дълга продължителност), разбъркване на паста
	3-4	Готвене – кипване – сгъстяване – разбъркване	дълго готвене (ориз, сосове, печено месо, риба) при наличие на придружаващи течности (напр. вода, вино, бульон, мляко), разбъркване на паста
	2-3	Готвене – кипване – сгъстяване – разбъркване	дълго готвене (обеми, по-малки от литър, ориз, сосове, печено месо, риба) при наличие на придружаващи течности (напр. вода, вино, бульон, мляко)
Ниска мощност	1-2	Топене – размразяване – поддържане на топло – разбъркване	разтопяване на масло, деликатно разтопяване на шоколад, размразяване на продукти с малки размери
	1	Топене – размразяване – поддържане на топло – разбъркване	поддържане топли на малки порции храна, току що сготвени или поддържане на температура на ястия за сервиране и разбъркване на ризото
OFF	0	Повърхност за поставяне	Готварският плот е в позиция stand-by или изключен (с възможно наличие на остатъчна топлина след завършване на готвенето, което се сигнализира чрез H-L-O)

4. ПОДДРЪЖКА

Внимание! Преди каквато и да е операция, свързана с почистване или поддръжка, уверете се, че зоните на готвене са изключени и че индикаторът за остатъчна топлина е изключен.

4.1 Поддръжка на плота за готвене

4.1.1 Почистване

Готварският плот се почиства след всяко ползване.

Важно: Не използвайте абразивни гъби или тел, могат да повредят стъклото. Не употребявайте агресивни химични почистващи препарати като спрейове за фурна или препарати за отстраняване на петна. След всяко използване, изчакайте плота да се охлади и го почистете, за да отстраните наслоените засъхнали остатъци и петна. Почиствайте с мека кърпа, кухненска хартия и специални продукти за почистване на готварския плот (придържайте се към инструкциите на производителя).

НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПАРОСТРУЙКИ!!!

Важно: В случай на случайно изтичане и обилно количество течности от тенджерите е възможно да се извърши намеса чрез клапана за разтоварване, разположен върху долната част на продукта, за да може да се отстрани всеки остатък подсигурявайки максимална хигиенна безопасност. **Фиг. 1a**
За едно пълно и задълбочено почистване може да се отстрани изцяло долната вана. **Фиг. 1b**

4.2 Поддръжка на системата за аспирация

4.2.1 Почистване

За почистването използвайте **ЕДИНСТВЕНО** кърпа, навлажнена с неутрални течни почистващи препарати. **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ИНСТРУМЕНТИ ИЛИ ПРИБОРИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ!**

Избягвайте препарати, които съдържат абразивни частици. **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ СПИРТ!**

4.2.2 Филтър мазнини

Фиг. 2

Филтърът задържа мазните частици, отделяни при готвене. Почиства се веднъж месечно с неутрални препарати. Мие се ръчно или в съдомиялна машина на ниска температура и кратък режим на измиване.

При миене на филтъра за мазнини в съдомиялна машина е възможно той да се обезцвети, но това в никакъв случай не намалява способността му на филтриране.

4.2.3 Филтър за миризми

(Само за Версия с Филтър) Фиг. 3a-b-c

Задържа неприятните миризми, които се отделят при пържене.

Продуктът е снабден с комплект филтри за миризми. Запушването на филтрите за миризми настъпва след една значително продължителна употреба, според типа кухня и честотата на почистване на филтъра за мазнини. Филтрите за миризми, могат да бъдат регенерирани термично на всеки 2/3 месеца в предварително нагрятa фурна на 200°C за 45 минути. Правилното регенериране гарантира една ефективност на непрекъснато филтриране за 5 години.

1. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

1.1 Vase pentru gătit

Utilizați numai vase de gătit pe care este aplicat simbolul



Important:

pentru a evita deteriorarea iremediabilă a suprafeței plitei, nu utilizați:

- vase a căror bază nu este perfect plată;
- vase metalice cu bază emailată;
- vase cu bază rugoasă, pentru a evita zgârierea suprafeței plitei de gătit;
- nu așezați niciodată oalele și tigăile fierbinți pe suprafața panoului de comandă al plitei.

Nu toate vasele de gătit potrivite pentru inducție funcționează în mod eficient, din cauza bazelor alcătuite parțial din material feromagnetic!! În momentul achiziționării oalelor sau tigăilor, verificați ca:

- Baza să fie realizată în întregime din material feromagnetic. În caz contrar, se va diminua atât randamentul de transmisie a căldurii, cât și uniformitatea acesteia, cu temperaturi ale suprafeței tigăii/oalei, ce nu sunt adecvate pentru gătit.



NU!

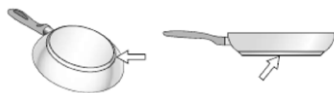
- Baza să nu conțină aluminiu: vasul nu se va încălzi și este posibil să nu fie nici recunoscut de către dispozitivele de inducție.



NU!

- Baze care nu sunt plate sau care au suprafața rugoasă.

În caz contrar, se va diminua suprafața de contact dintre dispozitivul de inducție și vasul de gătit, ducând la reducerea randamentului acestuia și la o experiență de gătit nesatisfăcătoare.



DA!

Important: nu așezați niciodată tigăile și oalele fierbinți pe suprafața panoului de comandă al plitei.

1.1.1 Vase pe care le aveți dinainte

Puteți verifica dacă materialul vasului de gătit este magnetic, folosind un simplu magnet. Vasele de gătit nu sunt adecvate în cazul în care nu pot fi detectate de către magnet. Și în acest caz, sunt valabile indicațiile din cuprinsul paragrafului anterior.

1.1.2 Diametre recomandate pentru bazele vaselor de gătit

IMPORTANT: dacă vasele de gătit nu au dimensiunile corecte, zonele de gătit nu vor porni.

Pentru a afla diametrul minim al vasului de gătit ce trebuie utilizat pe fiecare zonă în parte, consultați partea ilustrată din prezentul manual.

1.1.3 Indicații pentru gătit

Pentru a obține cele mai bune rezultate, se recomandă:

- Să utilizați vase de gătit cu diametrul bazei egal cu cel al zonei de gătit.
- Dacă este posibil, să lăsați capacul deasupra oalei, în timpul gătitului, mai ales în cazul vaselor de gătit cu înălțime de peste 22 cm.
- Să poziționați oala în centrul zonei de gătit desenate pe plită.

2. UTILIZAREA SISTEMULUI DE ASPIRARE

Sistemul de aspirare poate fi utilizat în versiunea cu aspirare cu evacuare externă sau cu filtrare cu recirculare internă.

Consultați site-urile www.elica.com și www.shop.elica.com pentru a afla gama completă de seturi disponibile, pentru a putea efectua diferitele instalări, atât în versiunea cu filtrare, cât și în versiunea cu aspirare.

2.1 Versiune cu aspirare



Vaporii sunt evacuați spre exterior, printr-o serie de conducte (ce se vor achiziționa separat).

Conectați aparatul la conducte și orificii de evacuare prin perete, având un diametru echivalent orificiului de ieșire a aerului (flanșă de conectare).

Pentru mai multe informații privind conductele și dimensiunile acestora, consultați pagina referitoare la accesorii, din manualul de instalare - Versiune cu aspirare.

Utilizarea unor conducte și orificii de evacuare prin perete cu diametru mai mic se va solda cu o reducere a performanțelor de aspirare și o creștere drastică a zgomotului.

Așadar, nu ne vom asuma nicio răspundere în acest sens.

Pentru a obține eficiența maximă de aspirație:

- ! Se recomandă un traseu maxim al conductei, de 7 metri liniari.
- ! Se recomandă ca pe totalul de 7 metri liniari să se utilizeze cel mult două coturi de 90°
- ! Evitați modificările drastice ale secțiunii conductei, preferând întotdeauna secțiunea echivalentă cu Ø 150 mm (sau cea dreptunghiulară de 222 x 89 mm).

2.2 Versiune cu filtrare



Aerul aspirat va fi filtrat prin filtre de grăsime și filtre de reținere a mirosurilor, înainte de a fi redirecționat în încăpere. Aparatul se livrează cu toate accesoriile necesare pentru o instalare standard cu orificiu de ieșire a aerului în partea frontală a soclului mobilei. Aparatul este prevăzut cu un set de filtre de reținere a mirosurilor. Pentru mai multe informații, consultați pagina aferentă accesoriilor, din manualul de instalare - Versiune cu filtrare.

nu pomește sau se întrerupe în cazul lipsei sau îndepărtării vaselor de gătit.

• **Pot Detector (Detector vas de gătit):** Produsul identifică automat prezența vaselor de gătit pe zonele de gătit.

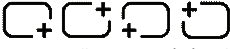
• **Safety Shut Down (Oprire de siguranță):** Din motive de siguranță, fiecare zonă de gătit are un timp maxim de funcționare care depinde de nivelul de putere setat.

• **Residual Heat Indicator (Indicator căldură reziduală):** În momentul stingerii uneia sau mai multor zone de gătit, prezența căldurii reziduale va fi semnalată printr-un semnal vizual special de pe afișajul aferent zonei respective, prin simbolul "H".

3.2.4 Funcționare

Notă: activați mai întâi zona dorită.

• **Pornire:** atingeți tasta  ON/OFF plită de gătit/sistem de aspirare. Atingeți din nou pentru a închide.





• **Selectarea zonelor de gătit**  : Atingeți bara de selectare (3) corespunzătoare zonei de gătit dorite.

• Nivel de putere

Plita este prevăzută cu 9 niveluri de putere. Atingeți **Bara de selectare (3)** pentru a activa zona de gătit dorită și derulați cu degetele spre dreapta pentru a crește **nivelul de putere**, sau spre stânga pentru a-l reduce.

Nivelurile de putere disponibile sunt în număr de 9 + un nivel de putere intensiv, indicat pe afișajul optic cu simbolul "P" (**Power Booster (Amplificator putere)**).

Nivelul de putere "P" (**Power Booster**) rămâne activat timp de 10 minute, după care puterea revine la nivelul anterior.

• **Bridge Zones (Zone tip punte):** Zonele de gătit  FL ("Master") și  RL ("Secundară") și zonele  FR ("Master") și  RR ("Secundară"), datorită funcției **Bridge (Punte)** pot funcționa în pereche, în mod combinat, creând o singură zonă (2 în total: 1 la dreapta și 1 la stânga), cu același nivel de putere. Această funcție permite o gătire omogenă cu tăvi și oale de dimensiuni mari.

Pentru a activa Funcția Bridge (Punte):

- **selectați în același timp cele două zone de gătit pe care doriți să le utilizați**

- indicatorul Bridge (Punte) (20) aferent zonei de gătit "Secundare" se va aprinde "J"

- prin intermediul **Barei de selectare (3)** aferente zonei de gătit "Master va fi posibilă setarea Nivelului (puterii) de funcționare

- pentru a dezactiva **Funcția Bridge (Punte)** este suficient să repetați aceeași procedură de activare




• **Power Limitation (Limitare putere):** Funcția Power Limitation (Limitare Putere) permite să se seteze funcționarea aparatului, limitând curentul maxim absorbit de către acesta (KW).

Notă: setarea trebuie să se facă cu plita oprită, în momentul conectării plitei de gătit la rețeaua electrică, sau în momentul reconectării rețelei electrice, în cel mult 2 minute, **fără** a apăsa tasta






Pentru a seta funcția Power Limitation (Limitare putere):

- atingeți și mențineți apăsată tasta   ^{SSS}, până la emiterea unui scurt semnal sonor

- derulați concomitent pe barele de glisare  FL și  RL  ⁺, de la stânga spre dreapta, apoi continuați să apăsați lung în dreptul literelor P, până la emiterea unui scurt semnal sonor



- afișajul Temporizatorului (15) arată simbolul "CF6", pentru a indica că puteți executa setarea

- afișajul zonei  FL va indica setarea actuală
0 = 7,4 KW (setare implicită)
1 = 4,5 KW

- pentru a modifica setarea funcției **Power Limitation (Limitare putere)**, derulați pe banda de glisare  FL  ⁺

- de la stânga la dreapta, pentru a mări Kw

- de la dreapta la stânga, pentru a reduce Kw

- pentru a salva opțiunea aleasă, apăsați tasta   ^{SSS}, timp de 1 secundă; va fi emis un semnal sonor, pentru a confirma setarea efectuată cu succes.

3.3 Utilizarea sistemului de aspirare

• **Pornire:** Atingeți tasta  ON/OFF pentru plita de gătit/sistemul de aspirație.

Atingeți din nou tasta, pentru a închide.

• **Pornirea sistemului de aspirare:** Atingeți **Bara de selectare (6)** pentru a activa sistemul de aspirație.

• **Viteză (putere) de aspirare:**

Atingeți și derulați cu degetele de-a lungul **Barei de selectare (6):** spre dreapta pentru a mări viteza (puterea) de aspirare (0-10); spre stânga pentru a reduce viteza (puterea) de aspirare (10-0);

3.4 Tabele de putere

Nivel de putere		Tip de gătit	Utilizare (în funcție de experiența și de preferințele de gătire)
Putere max	P	Încălzire rapidă	creșterea în scurt timp a temperaturii mâncărilor, până la fierberea rapidă în cazul apei, sau încălzirea rapidă a lichidelor de gătire
	8-9	Prăjire – fierbere	rumenire, începerea a gătitului, prăjire produse congelate, fierbere rapidă
Putere ridicată	7-8	Rumenire – prăjire - fierbere - gătit la grătar	călire, menținerea fierberii intense, gătit și gătit la grătar (de scurtă durată, 5-10 minute)
	6-7	Rumenire - gătire – mâncăruri scăzute – prăjire – gătit la grătar	călire, menținerea fierberii ușoare, gătit și gătit la grătar (de durată medie, 10-20 minute), preîncălzirea accesoriilor
Putere medie	4-5	Gătire – mâncăruri scăzute – prăjire - gătit la grătar	gătitul mâncărilor scăzute, menținerea fierberilor delicate, gătit (de lungă durată), omogenizarea pastelor făinoase
	3-4	Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – omogenizare	preparate cu gătire de lungă durată (orez, sosuri, fripturi, pește) în prezența unor lichide de gătire (de ex. apă, vin, supă, lapte), omogenizarea pastelor făinoase
	2-3	Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – omogenizare	preparate cu gătire de lungă durată (cu volum sub un litru: orez, sosuri, fripturi, pește) în prezența unor lichide de gătire (de ex. apă, vin, supă, lapte)
Putere joasă	1-2	Topire – decongelare – menținere la cald – omogenizare	topirea untului, topirea delicată a ciocolatei, decongelarea produselor de mici dimensiuni
	1	Topire – decongelare – menținere la cald – omogenizare	menținerea la cald a unor mici porții de mâncăruri care tocmai au fost gătite, sau menținerea temperaturii platourilor și omogenizarea pilafurilor
OFF	0	Suprafață de sprijin	Plita de gătit în stand-by sau oprită (posibilă prezență de căldura reziduală la sfârșitul gătirii, semnalată cu H-L-O)

4. ÎNTREȚINERE

Atenție! Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite și indicatorul luminos de căldură nu mai este afișat.

4.1 Întreținerea plitei de gătit

4.1.1 Curățare: Plita trebuie curățată după fiecare utilizare.

Important: Nu folosiți bureți abrazivi sau bureți din sârmă, deoarece pot deteriora sticla. Nu folosiți detergenți chimici iritanți, cum ar fi spray-uri pentru cuptor sau pentru îndepărtarea petelor. După fiecare utilizare, așteptați să se răcească plita și apoi curățați-o, pentru a îndepărta depunerile și petele. Folosiți o lavetă moale, hârtie absorbantă de bucătărie sau produse specifice pentru curățarea plitei (respectați indicațiile producătorului).

NU UTILIZAȚI APARATE DE CURĂȚAT CU JET DE ABUR!!!

Important: În cazul unor scurgeri accidentale și abundente de lichide din vasele de gătit, puteți interveni prin supapa de evacuare, aflată în partea inferioară a aparatului, în așa fel încât să eliminați orice reziduuri, garantând maxima siguranță și igienă.

Fig. 1a

Pentru o curățare mai completă și mai temeinică, se poate demonta complet cuva din partea inferioară. **Fig. 1b**

4.2 Întreținerea sistemului de aspirare

4.2.1 Curățare

Pentru curățare folosiți **EXCLUSIV** un material îmbibat cu detergenți

lichizi neutri. **NU UTILIZAȚI UNELTE SAU INSTRUMENTE PENTRU CURĂȚARE!** Evitați folosirea produselor pe bază de abrazivi **NU FOLOSIȚI ALCOOL!**

4.2.2 Filtru de grăsime Fig. 2 Captează particulele de grăsime care apar în timpul pregătirii alimentelor.

Trebuie curățat o dată pe lună cu detergenți neabrazivi, manual sau utilizând mașina de spălat vase, la temperaturi scăzute și folosind un program scurt.

Filtrul metallic anti-grăsime, spălat cu mașina de spălat vase se poate decolora, dar nu-și va pierde caracteristicile de filtrare.

4.2.3 Filtru de reținere a mirosurilor (numai pentru versiunea cu filtrare) Fig. 3a-b-c

Reține mirosurile neplăcute, derivate în urma procesului de gătire a alimentelor.

Aparatul este prevăzut cu un set de filtre de reținere a mirosurilor. Filtrele de reținere a mirosurilor neplăcute ajung la saturație după o folosire mai mult sau mai puțin îndelungată, în funcție de tipul de bucătărie și de regularitatea de curățare a filtrului de grăsime. Filtrele de reținere a mirosurilor pot fi regenerare termic, o dată la 2/3 luni, în cuptorul preîncălzit la o temperatură de 200°C timp de 45 de minute. O corectă regenerare asigură o eficiență de filtrare constantă, timp de 5 ani.

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1.1 Посуда для готовки

Применяйте только такую посуду, на которой нанесен



символ

Важно:

во избежание необратимого повреждения варочной поверхности не используйте посуду:

- с неровным дном;
- металлическую с эмалированным дном;
- с шероховатым дном - во избежание царапин на варочной панели;
- никогда не ставьте горячие кастрюли и сковородки на панель управления варочной поверхностью.

Не все кастрюли, пригодные для индукционных панелей, достаточно хорошо работают по причине того, что их днища не полностью изготовлены из ферромагнитных материалов!! Покупая посуду, проконтролируйте, чтобы:

- Днище было полностью изготовлено из ферромагнитных материалов. В противном случае падает эффективность и равномерность теплопередачи, а температура поверхности посуды может быть не подходящей для готовки.



НЕТ!

- Днище не содержало алюминия: посуда не будет разогреваться индукторами, или они ее вообще не обнаружат.



НЕТ!

- Днища не оказались ровными и с шероховатой поверхностью. Уменьшают поверхность контакта индуктора с посудой, понижая эффективность нагрева и ухудшая результаты готовки.



ДА!

Важно: никогда не ставьте горячие кастрюли и сковородки на панель управления варочной поверхностью.

1.1.1 Уже имевшаяся ранее посуда

Можно проверить, обладает ли материал кастрюли магнитными свойствами при помощи простого магнита. Кастрюли непригодны для использования, если магнит не реагирует на них. И в этом случае имеют силу указания предыдущего параграфа.

1.1.2 Рекомендуемые диаметры для дна посуды

ВАЖНО: при несоответствующих диаметрах посуды варочные зоны не включаются.

Чтобы узнать, каков минимальный диаметр посуды для готовки у каждой отдельной зоны, см. иллюстрированную часть данного руководства.

1.1.3 Указания для процесса готовки

Для достижения наилучших результатов рекомендуется:

- Использовать сковороды и кастрюли с диаметром дна, равным диаметру зоны варки.
- По возможности накрывать посуду в ходе готовки крышкой, особенно, если ее высота превышает 22 см.
- Размещать посуду в центре варочной зоны, обозначенной на варочной панели.

2. ПРИМЕНЕНИЕ ВЫТЯЖКИ

Система удаления паров может изготавливаться в вытяжном исполнении, с выводом паров наружу, или фильтрующем исполнении, с рециркуляцией. См. сайты www.elica.com и www.shop.elica.com чтобы ознакомиться с полным ассортиментом комплектов для различных исполнений системы, как фильтрующего, так и вытяжного.



2.1 Исполнение вытяжки с удалением

Пары удаляются наружу через системы воздуховодных труб (подлежащих приобретению отдельно).

Подсоедините изделие к вытяжным трубам и отверстиям в стене, имеющим диаметр, который равен диаметру выходного отверстия (соединительного фланца).

Более подробно о трубах и их размерах см. страницу аксессуаров руководства по монтажу и установке - Исполнение вытяжки с удалением. Использование вытяжных труб и отверстий в стене с меньшим диаметром приведет к ухудшению рабочих характеристик системы вытяжки и существенному увеличению уровня шума.

Поэтому в подобных случаях производитель снимает с себя всякую ответственность.

Для обеспечения максимальной эффективности вытяжки:

- ! Рекомендуемая макс. длина труб составляет 7 погонных метров.
- ! На 7 метров труб рекомендуется не более двух изгибов на 90°
- ! Избегайте резких скачков в сечении воздуховодов, предпочтительно поддерживать постоянное сечение, соответствующее $\varnothing 150$ мм (или для прямоугольных сечений - 222 x 89 мм.)

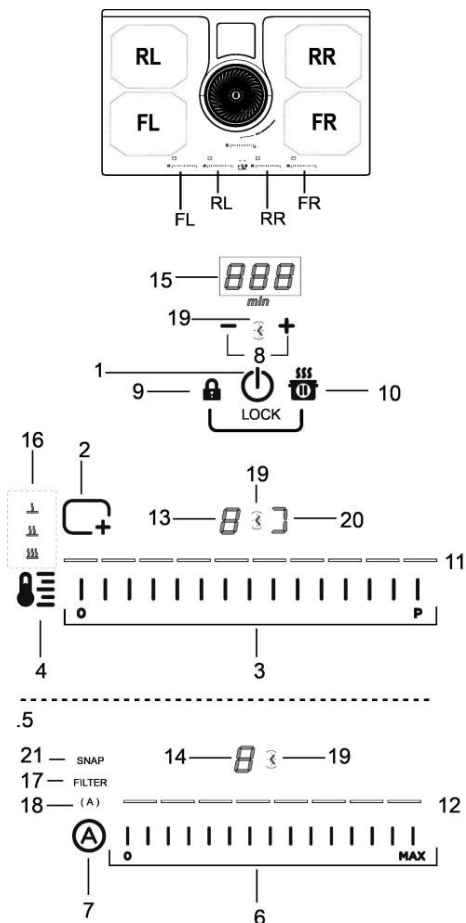


2.2 Фильтрующее исполнение

Всасываемый воздух фильтруется с помощью специальных жиро- и запахоулавливающих фильтров, а затем возвращается в помещение. Изделие комплектуется всем необходимым для стандартной установки с выходным отверстием для воздуха в передней части цоколя мебели. Данное изделие оборудовано набором дезодорирующих фильтров. Более подробно см. страницу по аксессуарам руководства по монтажу и установке - Фильтрующее исполнение.

3. РАБОТА УСТРОЙСТВА

3.1 Панель управления



Сенсорные кнопки (TOUCH)

- ON/OFF(ВКЛ/ВЫКЛ) варочной поверхности/вытяжки
- Индикация положения варочной зоны
- Выбор варочных зон и регулировка мощности
- Включение функции Temperature Manager (управление температурой)
- Кнопки вытяжки
- Выбор вытяжки
Увеличение/уменьшение скорости (мощности) вытяжки
- Включение автоматических функций
Сброс засорения фильтров
- Включение таймера
Увеличение/уменьшение времени таймера
- Key Lock (блокировка кнопок)
- Child Lock(Защита детей)
- Пауза/Recall

Дисплей / СИДы (светоиндикаторы)

- Отображение мощности
- Отображение скорости (мощности) вытяжки
- Дисплей варочной зоны
- Дисплей вытяжки
- Дисплей таймера
- Отображение функции Temperature Manager (управление температурой)
- Индикатор необходимости обслуживания фильтров
- Индикатор функции автоматической вытяжки
- Индикатор включения таймера
- Индикатор включения функции Bridge (мост)
- Индикатор работы с устройством SNAP

3.2 Работа с варочной поверхностью

3.2.1 Что нужно знать перед началом работы

В данном руководстве описаны основные функции, а для доступа к полным инструкциям в сети интернет необходимо использовать QR-код на первых страницах.

Все функции этой индукционной плиты разработаны с соблюдением самых строгих стандартов безопасности. Поэтому:

- Некоторые функции не активируются, или отключаются автоматически, при отсутствии посуды на поверхности или при ее неправильном размещении.
- В других случаях включенные функции автоматически отключаются после нескольких секунд, если не выполнить дополнительную настройки, которая необходима для ее работы.

Перед приближением к варочной зоне подождите, пока дисплей не погаснет.

3.2.2 Дисплей варочной зоны

На дисплеях, соответствующих варочным зонам, отображается следующая информация:


Варочная зона включена	0
Уровень мощности	1...9-P
Индикатор остаточного тепла	H
Pot Detector (датчик наличия посуды)	U
Функция Temperature Manager (управление температурой) включена	U
Функция Child Lock (защита от детей) включена	L
Функция Пауза	
Функция Automatic Heat UP (автоматический нагрев)	A

3.2.3 Характерные особенности варочной поверхности

• **Safe Activation(Безопасное включение):** Изделие включается только при наличии кастрюль в варочных зонах: процесс нагрева не запускается или прекращается при отсутствии или снятии кастрюль.


• **Pot Detector (датчик наличия посуды):** Устройство автоматически определяет наличие кастрюль в варочных зонах.

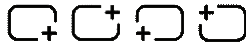
• **Safety Shut Down (Предохранительное отключение):** В целях безопасности каждая варочная зона имеет максимальное время работы, которое зависит от установленного уровня мощности.

• **Residual Heat Indicator (индикатор остаточного тепла):** После выключения одной или нескольких варочных зон на наличие остаточного тепла указывает специальный сигнал на дисплее соответствующей зоны в виде символа .

3.2.4 Работа устройства

Прим.: сначала включите нужную зону/конфорку.

• **Включение:** прикоснуться к  ON/OFF(ВКЛ/ВЫКЛ) варочной поверхности / системы вытяжки. Для выключения прикоснуться еще раз.




• **Выбор варочных зон**  : Прикоснитесь к **Панели выбора (3)**, соответствующей желаемой варочной зоне.


• **Уровень мощности**

Варочная поверхность имеет 9 уровней мощности. Прикоснитесь к **Панели выбора (3)** для включения нужной варочной зоны и проведите пальцами вправо для увеличения **уровня мощности**, или влево для уменьшения.

Имеются 9 уровней мощности + интенсивный уровень, показанный на дисплее символом "P" (**Power Booster(Усилитель мощности)**)).


Этот уровень мощности "P" (**Power Booster**) работает в течение 10 минут, затем мощность возвращается на предыдущий уровень.

• **Bridge Zones/Совмещенные зоны:** Варочные зоны  FL(передн. левая) ("Master/Главная") и  RL(задняя левая) ("Вторичная") и зоны  FR(передн. правая)

("Master/Главная") и  RR(правая задняя) ("Вторичная") благодаря функции **Bridge/Совмещение** способны работать попарно в качестве одной зоны (всего 2: 1 справа и 1 слева) с единым уровнем мощности нагрева. Такая функция позволяет обеспечивать равномерную обработку в посуде больших размеров.

Для включения функции Bridge:


- выберите одновременно две варочные зоны, которые планируется использовать

- Индикатор Bridge/Совмещение (20) варочной зоны "Вторичная" загорается 



- с помощью **Панели выбора (3)** варочной зоны "Master/Главная можно будет задать Рабочий уровень (мощности) нагрева




- для отключения **функции Bridge** достаточно повторить ту же процедуру как для включения

• **Power Limitation/Ограниченная мощность:** Функция Power Limitation/Ограниченная мощность позволяет задавать режим работы устройства с ограничением максимума потребляемой мощности (кВт).

Прим.: эта настройка должна осуществляться у выключенной индукционной плиты в момент подсоединения к электрической сети или в момент повторного подключения к сети, в течение последующих 2 минут, не нажимая кнопку .



Для настройки функции Power Limitation:



- прикоснитесь и удерживайте контакт с кнопками  , до тех пор, пока не прозвучит короткий звуковой сигнал

- одновременно проведите по подвижным шкалам зон  FL и  RL , слева направо, и удерживайте контакт у букв P, пока не прозвучит короткий звуковой сигнал


- на дисплее **Timer (15)** отобразятся символы "CF6", указывая на то, что можно выполнить настройку

- дисплей **зоны +** FL покажет текущую уставку 0 = 7,4 кВт (уставка по умолчанию) 1 = 4,5 кВт

- для изменения уставки **Power Limitation/Ограничения мощности** проведите по шкале  FL , - слева направо, для увеличения мощности - справа налево, для уменьшения мощности

- для сохранения сделанного выбора, нажимайте кнопки  , в течение 1"; прозвучит звуковой сигнал подтверждения сделанной настройки.

3.3 Использование системы вытяжки

• **Включение:** Прикоснуться к кнопке  ON/OFF(ВКЛ/ВЫКЛ) варочной поверхности/ системы вытяжки.

Для выключения прикоснитесь еще раз.

• **Включение системы вытяжки:** Прикоснитесь к **Панели выбора (6)** для включения системы вытяжки.

• **Скорость (мощности) вытяжки:** Прикоснуться и провести пальцами вдоль **Панели выбора (6):** вправо для увеличения скорости (мощности) вытяжки (0-10); влево для уменьшения скорости (мощности) вытяжки (10-0);

3.4 Таблицы уровней мощности

Уровень мощности		Типология готовки	Применение (исходя из опыта и навыков готовки)
Макс. мощность	∞	Быстрый разогрев	подъем температуры пищи в течение короткого периода времени до быстрого закипания в случае воды или быстрого разогрева различных кулинарных жидкостей
	8-9	Жарка - кипячение	подрумянивание, начало готовки, жарка продуктов быстрой заморозки, быстрое кипячение
Высокая мощность	7-8	Поджаривание - подрумянивание - поджаривание - кипячение - жарка как на гриле	поджаривание, поддержание интенсивного кипения, варка и жарка как на гриле (ненадолго, 5-10 минут)
	6-7	Подрумянивание - варка - тушение - поджарка - гриль	поджаривание, поддержание несильного кипения, жарка как на гриле (средней длительности, 10-20 минут), предварительный подогрев принадлежностей
Средняя мощность	4-5	Варка - тушение - поджарка - гриль	тушение, поддержание слабого кипения, варка (длительная), томление макаронных изделий (пасты)
	3-4	Варка - варка на медленном огне - сгущение - томление	длительные варки (рис, соусы и подливки, жаркое, рыба) в кулинарных жидкостях (напр., вода, вино, бульон, молоко), томление макаронных изделий
	2-3	Варка - варка на медленном огне - сгущение - томление	длительные готовки (объемы меньше одного литра: рис, соусы, подливки, жаркое, рыба) в кулинарных жидкостях (напр., вода, вино, бульон, молоко)
Низкая мощность	1-2	Растапливание - размораживание - поддержание теплым - томление с добавлением масла/сливок	растапливание масла, деликатное топление шоколада, разморозка малоразмерных пищевых продуктов
	1	Растапливание - размораживание - поддержание теплым - томление с добавлением масла/сливок	поддержание тепла в небольших порциях только что приготовленной пищи, поддержание температуры сервировочных блюд, томление и доведение до кондиции ризотто
Выкл	0	Опорная поверхность	Варочная поверхность в режиме готовности (stand-by) или выключена (возможно наличие остаточного тепла после окончания готовки, с индикацией H-L-O)

4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Внимание! Перед началом любой операции по чистке или обслуживанию убедитесь, что варочные зоны выключены и что индикатор тепла погас.

4.1 Техническое обслуживание варочной поверхности

4.1.1 Чистка

Варочную панель следует чистить после каждого применения.

Важно: Не используйте абразивные губки или сетки, они могут повредить стекло поверхности. Не применяйте раздражающие химические детергенты, такие как спреи для печей или пятновыводители. После каждой готовки давайте индукционной печи остыть, затем очищайте ее, чтобы не образовывались корки и пятна. Применяйте мягкую ткань, бумажные полотенца для кухни или специальные продукты для варочных поверхностей (соблюдая инструкции производителя).

НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ УСТРОЙСТВА ЧИСТКИ СТРУЕЙ ПАРА!!

Важно: При случайной и сильной утечке жидкости из кастрюли можно воспользоваться сливным клапаном, расположенным в нижней части устройства, что позволяет избежать отложения любых остатков и осуществлять очистку с соблюдением максимального уровня гигиены.

Рис. 1а

Для более глубокой и полной очистки можно извлечь нижний поддон. **Рис. 1б**

4.2 Техобслуживание системы вытяжки

4.2.1 Чистка

Для очистки используйте **ТОЛЬКО** специальную тряпку, смоченную нейтральным жидким моющим средством. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ НИКАКИЕ ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ОЧИСТКИ.** Не применяйте средства, содержащие абразивные материалы. **НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ СПИРТ!**

4.2.2 Жироулавливающий фильтр

Рис. 2

Удерживает частицы жира, исходящие от плиты.

Фильтр следует чистить ежемесячно неагрессивными моющими средствами, вручную или в посудомоечной машине при низкой температуре и экономичном цикле мытья.

При мытье в посудомоечной машине может иметь место некоторое обесцвечивание жирового фильтра, но его фильтрующая характеристика остается абсолютно неизменной.

4.2.3 Дезодорирующий фильтр

(только для фильтрующего исполнения) Рис. 3а-б-с

Удаляет неприятные запахи кухни.

Данное изделие оборудовано набором дезодорирующих фильтров. Насыщение дезодорирующих фильтров происходит после длительного использования в зависимости от типа кухни и регулярности очистки жироулавливающего фильтра. Дезодорирующие фильтры можно регенерировать термическим способом каждые 2/3 месяца в предварительно нагретой печи при 200°C в течение 45 минут. Правильная регенерация гарантирует постоянную эффективность фильтрования в течение 5 лет.

1. ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1.1 Посуд для готування

Застосовуйте лише такий посуд, на якому нанесений



символ
Важливо:

щоб уникнути незворотного пошкодження варильної поверхні не використовуйте посуд:

- з нерівним дном;
- металеву з емальованим дном;
- з шорстким дном, щоб уникнути подряпин на варильній панелі;
- ніколи не ставте гарячі каструлі і сковорідки на панель управління варильною поверхню.

Не всі каструлі, придатні для індукційних панелей, досить добре працюють унаслідок того, що їх дна не повністю виготовлені з феромагнітних матеріалів!! Купуючи посуд, проконтролюйте, щоб:

- Дно було повністю виготовлене з феромагнітних матеріалів. Інакше падає ефективність і рівномірність теплопередачі, а температура поверхні посуду може бути не відповідною для готування.



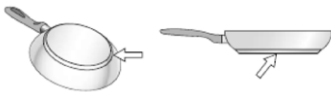
НІ!

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



НІ!

- Дноща не виявилися нерівними і з шорсткою поверхню. Зменшують поверхню контакту індуктора з посудом, знижуючи ефективність нагріву і погіршуючи результати готування.



ТАК!

Важливо: ніколи не ставте гарячі каструлі і сковорідки на панель управління варильною поверхню.

1.1.1 Посуд, який вже був в наявності

Можна перевірити, чи володіє матеріал каструлі магнітними властивостями за допомогою простого магніту. Каструлі, які не мають магнетизму, не придатні для використання. І в цьому випадку мають силу вказівки попереднього параграфа.

1.1.2 Діаметри, що рекомендуються для дна посуду
ВАЖЛИВО: якщо каструлі не належних розмірів варильної зони не вмикаються. Щоб взнати, яким є мінімальний діаметр посуду для готування в кожній окремій зоні, див. ілюстровану частину даного керівництва.

1.1.3 Вказівки для процесу готування

Для досягнення найкращих результатів рекомендується:

- Використовувати сковороди і каструлі з діаметром дна, рівним діаметру зони варіння.
- По можливості накривати посуд в ході готування кришкою, особливо, якщо її висота перевищує 22 см.
- Розміщувати посуд в центрі варильної зони, позначеної на варильній панелі.

2. ВИКОРИСТАННЯ ВИТЯЖКИ

Систему витяжки можна використовувати в режимі всмоктування та відведення назовні або у режимі фільтрації з внутрішньою рециркуляцією.

Див. сайти www.elica.com e www.shop.elica.com щоб ознайомитися з повним асортиментом комплектів для різних виконань системи, як фільтруючого, так і витяжного.



2.1 Виконання витяжки з видаленням

Пари віддаляються назовні через систему воздухопроводних труб (що підлягають придбанню окремо).

Під'єднайте виріб до витяжних труб і отворів в стіні, що мають діаметр, який дорівнює діаметру вихідного отвору (сполучного фланця).

Детальніше про труби і їх розміри див. сторінку аксесуарів в керівництві по монтажу і установці - Виконання витяжки з видаленням.

Використання труб і настінних випускних отворів меншого діаметра призведе до зменшення продуктивності всмоктування і різкого збільшення рівня шуму.

В цьому випадку виробник не несе жодної відповідальності.

Для забезпечення максимальної ефективності витягу:

- ! Рекомендована макс. довжина труб становить 7 погонних метрів.
- ! На 7 метрів труб рекомендується не більше двох вигинів на 90°
- ! Уникайте різних стрибків в перерізі воздухопроводов, переважно підтримувати постійний переріз, відповідний Ø 150 мм (або для прямокутних перерізів 222 x 89 мм).



2.2 Фільтруюче виконання


Повітря, перед тим, як потрапити знову до приміщення, фільтрується через відповідний жировий фільтр та фільтр запаху. Прилад постачається з усім необхідним для здійснення стандартної установки з виходом повітря в передній частині меблевого плітуса. Даний виріб обладнаний набором дезодоруючих фільтрів. Детальніше див. сторінку по аксесуарах в керівництві по монтажу і установці - Фільтруюче виконання.

3.2.3 Характерні особливості варильної поверхні

• **Safe Activation(Безпечне включення):** Пристрій вмикається тільки за наявності каструлі на конфорках: процес нагрівання не запускається або переривається в разі відсутності або видалення посуду.

• **Pot Detector(Детектор посуду):** Пристрій автоматично визначає наявність каструлі на конфорках.

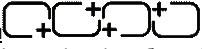
• **Safety Shut Down(Безпечне вимкнення):** 3 міркувань безпеки, кожна конфорка має максимальний час роботи, який залежить від встановленого рівня потужності.

• **Residual Heat Indicator(Індикатор залишкового тепла):** Після вимкнення однієї або декількох варильних зон на наявність залишкового тепла вказує спеціальний сигнал на дисплеї відповідної зони у вигляді символу .

3.2.4 Робота пристрою

Прим.: спочатку включите потрібну зону/конфорку.

• **Включення:** доторкнутися до  **ON/OFF(ВКЛ/ВИМК)** варильної поверхні / системи витяжки. Для вимкнення доторкнутися ще раз.




• **Вибір варильних зон** : Доторкніться до **Панелі вибору (3)**, що відповідає бажаній варильній зоні.


• Рівень потужності

Поверхня обладнана 9 рівнями потужності. Доторкніться до **Панелі вибору (3)** для включення потрібної варильної зони і проведіть пальцями управо для збільшення рівня потужності, або вліво для зменшення.

Є 9 рівнів потужності + інтенсивний рівень, показаний на дисплеї символом "P" (**Power Booster(Підсилювач потужності)**).


Цей рівень потужності "P" (**Power Booster**) працює протягом 10 хвилин, потім потужність повертається на попередній рівень.

• **Bridge Zones/Пос'єднані зони:** Варильні зони  FL (передня ліва "Master/Головна") і  RL (задня ліва "Вторинна") та зони  FR (передня

права "Master/Головна") і  RR (задня права "Вторинна") завдяки функції **Bridge** здатні працювати в комбінованому режимі, створюючи одну поєднану зону (всього 2: 1 зліва і 1 справа) з єдиним рівнем потужності. Така функція дозволяє забезпечувати рівномірну обробку в посуді великих розмірів.

Для активації функції Bridge:

- оберіть одночасно дві конфорки, які ви будете використовувати


- індикатор Bridge (20) конфорки "Вторинна" підсвічується 

- за допомогою **Панелі вибору (3)** варильної зони "Master/Головна" можна буде задати **Робочий рівень (потужність) нагріву**



- щоб вимкнути **Функцію Bridge** достатньо повторити ту саму процедуру активації




• **Power Limitation / Обмежена потужність:** Функція Power Limitation / Обмежена потужність дозволяє задавати режим роботи пристрою з обмеженням максимуму споживаної потужності (кВт).

Прим.: налаштування повинно відбуватися на вимкненій поверхні в момент під'єднання плити до електромережі або під час повторного увімкнення самої електромережі протягом 2


наступних хвилин, не натискаючи кнопку .



Для налаштування Power Limitation:



- доторкніться і утримуйте контакт з кнопками  , до тих пір, поки не прозвучить короткий звуковий сигнал

- одночасно проведіть пальцями по шкалах регулювання  **FL** і  **RL** , зліва направо, і утримуйте контакт напроти букв **P**, поки не прозвучить короткий звуковий сигнал


- на дисплеї таймера (15) відображаються символи "CF6", що вказує на можливість виконати налаштування

- дисплей **конфорки**  **FL** відобразить поточні налаштування
0 = 7,4 кВт (налаштування за умовчанням)
1 = 4,5 кВт

- Щоб змінити налаштування **Power Limitation** проведіть пальцями по шкалах регулювання  **FL** , зліва направо, щоб збільшити кВт
- справа наліво, щоб зменшити кВт

- щоб зберегти зроблений вибір, натисніть кнопки  , на 1 секунду; система подасть тривалий звуковий сигнал, який підтверджує виконання налаштування.

3.3 Використання системи витяжки

• **Включення:** Торкніться  **ON/OFF(ВКЛ/ВИМК)** варильної поверхні/витяжки. Для вимкнення доторкнутися ще раз.

• **Включення системи витяжки:** Доторкніться до **Панелі вибору (6)** для включення системи витяжки.

• **Швидкість (потужність) витяжки:** Торкніться та проведіть пальцями вздовж **Панелі вибору (6):** управо для збільшення швидкості (потужності) витяжки (0-10); вліво для зменшення швидкості (потужності) витяжки (10-0);

3.4 Таблиці рівнів потужності

Рівень потужності		Типологія варіння	Застосування (виходячи з досвіду та навичок готування)
Макс. потужність	Р	Швидке розігрівання	під'їм температури їжі протягом короткого періоду часу до швидкого закипання в разі води або швидкого розігрівання різних кулінарних рідин
	8-9	Жарити – кип'ятити	підрум'янення, початок готування, жаріння продуктів швидкого заморожування, швидке кип'ячення
Висока потужність	7-8	Піджарювати до золотистого кольору – піджарювати – кипіти - гриль	підсмажування, підтримка інтенсивного кипіння, вариво і жаріння як на грилі (ненадовго, 5-10 хвилин)
	6-7	Піджарювати до золотистого кольору – варити – тушувати – піджарювати - гриль	підсмажування, підтримка несильного кипіння, жаріння як на грилі (середній тривалості, 10-20 хвилин), попереднє підігрівання приладдя
Середня потужність	4-5	Варити – тушувати – піджарювати - гриль	тушкування, підтримка слабкого кипіння, вариво (тривале), дуже повільне тушкування пасти
	3-4	Варити – кип'ятити на повільному вогні – згущувати - дуже повільне тушкування	тривалі варива (рис, соуси і підливки, печеня, риба) в кулінарних рідинах (напр., вода, вино, бульйон, молоко), томління макаронних виробів
	2-3	Варити – кип'ятити на повільному вогні – згущувати - дуже повільне тушкування	тривалі готування (об'єми менше одного літра: рис, соуси, підливки, печеня, риба) в кулінарних рідинах (напр., вода, вино, бульйон, молоко)
Низька потужність	1-2	Розтоплення – розморожування – підтримка теплим - томління з додаванням масла/вершків	розтоплення масла, делікатне топлення шоколаду, розмороження малорозмірних харчових продуктів
	1	Розтоплення – розморожування – підтримка теплим - томління з додаванням масла/вершків	підтримка тепла в невеликих порціях тільки що приготованої їжі, підтримка температури посуду до сервіровки, томління і доведення до кондиції різотто
ВИМК	0	Опорна поверхня	Варильна поверхня в режимі готовності (stand-by) або вимкнена (можлива наявність залишкового тепла після закінчення готування, про що сигналізує індикація H-L-O)

4. ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ

Увага! Перед початком будь-якої операції з чищення або обслуговування, переконайтеся, що конфорки вимкнені і що лампочка-індикатор тепла не світиться.

4.1 Технічне обслуговування варильної поверхні

4.1.1 Чищення

Варильну панель слід чистити після кожного використання.

Важливо: Не використовуйте абразивні губки або сітки, вони можуть пошкодити скло поверхні. Не застосовуйте дратівливі хімічні детергенти, такі як спреї для печей або засоби для виведення плям. Після кожного готування давайте індукційній печі остигнути, потім очищайте її, щоб не утворювалися кірки і плями. Застосовуйте м'яку тканину, паперові рушники для кухні або спеціальні продукти для варильних поверхонь (дотримуючись інструкції виробника).

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПАРОВІ ОЧИСНИКИ!!!

Важливо: При випадковому і сильному витоку рідини з каструлі можна скористатися зливним клапаном, розташованим в нижній частині пристрою, що дозволяє уникнути відкладення будь-яких залишків і здійснювати очищення з дотриманням максимального рівня гігієни. **Мал. 1a**

Для глибшого і повнішого очищення можна витягувати нижній піддон. **Мал. 1b**

4.2 Технічне обслуговування системи

4.2.1 Чищення

Для чистки використовуйте **ЛИШЕ** спеціальну серветку, намочену нейтральним рідким миючим засобом. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЗАСОБІВ АБО ІНСТРУМЕНТІВ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ!**

Не використовуйте засоби що мають абразивні матеріали. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ СПИРТ!**

4.2.2 Жировий фільтр

Мал. 2Затримус жирові сполучення, що виникають під час приготування їжі.

Повинен чиститись один раз на місяць не сильнодіючими миючими засобами, вручну або в посудомийній машині при низькій температурі і з коротким циклом.

При митті в посудомийній машині металевий фільтр затримки жиру може втратити колір, але його характеристики з фільтрування жодним чином не зміняться.

4.2.3 дезодоруючий фільтр

(Лише для фільтруючого виконання системи) **Мал. 3a-b-c**

Вбирає неприємні запахи кухні.

Даний виріб обладнаний набором дезодоруючих фільтрів. Насичення дезодоруючих фільтрів відбувається після тривалого використання залежно від типу кухні і регулярності очищення жируловлювального фільтру. Дезодоруючі фільтри можна регенерувати термічним способом кожні 2/3 місяця в заздалегідь нагрітій печі при 200°C протягом 45 хвилин. Правильна регенерація гарантує постійну ефективність фільтрування протягом 5 років.

1. ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛАРЫ

1.1 Пісіру ыдыстары



Тек белгісі бар табаларды ғана пайдаланыңыз.

Маңызды:

плита бетіне зақым келмеуі үшін, мыналарға тыйым салынады:

- түбі тегіс емес ыдыстарды қою;
 - түбі эмальмен қапталған металл ыдыстарды қою;
 - плита бетіне сызат түсірмеуі үшін түбі кедір-бұдыр ыдыстарды қою;
 - ыстық кәстрөлдерді және табаларды плитаның басқару панелінің бетіне қоюға болмайды.
- Түптері тек жартылай ферромагниттік материалдардан тұратындықтан, индукциялық қолданысқа барлық табалар жарамды бола бермейді! Кәстрөлдер мен табаларды сатып алғанда, мынаны ескеріңіз:
- ыдыстың түбі толығымен ферромагниттік материалдардан тұруы керек. Әйтпесе, жылу беру тиімділігі төмендейді, ал жылудың біркелкілігі мен кәстрөлдің/табаның температурасы тамақ пісіруге сәйкес келмеуі мүмкін.



БОЛМАЙДЫ!

- Түбінде алюминий болмауы керек, әйтпесе ыдыс қызбайды және оны индукторлар танымауы мүмкін.



БОЛМАЙДЫ!

- Түбі тегіс емес немесе біркелкі емес ыдыс. Олар индуктор мен табаның арасындағы байланысты төмендетіп, пісіру тиімділігі мен сапасын нашарлатады.



БОЛАДЫ!

Маңызды: ыстық табалар мен кәстрөлдерді ешқашан пештің үстіне қоймаңыз.

1.1.1 Бұрыннан қолда бар ыдыстар

Кәстрөлдің материалы магнитті екенін тексеру үшін жай ғана магнитті пайдалана аласыз. Кәстрөлдерге магнит жабыспаса, олар жарамды. Алдыңғы тараудағы көрсеткіштер осыған да қатысты ескерілуі тиіс.

1.1.2 Кәстрөл түбінің дұрыс диаметрлері МАҢЫЗДЫ: егер кәстрөлдер дұрыс өлшемде болмаса, пісіру бөліктері іске қосылмайды.

Әрбір жеке бөліктің минималды диаметрлерін осы нұсқаулықта берілген тиісті суреттерден қараңыз.

1.1.3 Пісіруге қатысты нұсқаулар

Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін мыналарды ұсынамыз:

- Диаметрі пісіру аймағына сай келетін кәстрөлдер мен табаларды пайдаланыңыз.
- Мүмкін болса, пісіру кезінде табаның қаппағын жауып қойыңыз, бұл әсіресе диаметрі 22 см-ден асатын табалар үшін маңызды.
- Табаны плитада көрсетілген пісіру бөлігінің ортасына қойыңыз.

2. ТҮТІН ТАРТҚЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ

Түтін шығару жүйесін сыртқы сорғышпен сыртқа шығару нұсқасы ретінде немесе ішкі айналымнан ғана тұратын сүзгілі нұсқа ретінде пайдалануға болады.

Сүзгі және сыртқа шығару түріндегі әртүрлі қолжетімді құрылғыларды туралы ақпаратты www.elica.com және www.shop.elica.com сайтынан қараңыз.



2.1 Сыртқа шығару нұсқасы

Бұлар бірқатар құбырлар (бөлек сатып алынады) арқылы далаға шығарылады. Өнімді диаметрі ауа шығысына (жалғау фланеці) сай келетін қабырғаға орнатылған сорғыш құбырларға және саңылауларға жалғаңыз.

Құбырлар мен олардың өлшемдері туралы қосымша ақпарат алу үшін орнату нұсқаулығындағы керек-жарақтар бетін қараңыз (сыртқа шығару нұсқасының).

Диаметрі кішірек қабырғаға құбырлары мен шығару тесіктерін қолдану соруның тиімділігін төмендетіп, шу деңгейінің күрт арттыруы мүмкін. Осыған байланысты барлық жауапкершіліктерден бас тартылады.

Сору барынша тиімді болуы үшін:

- ! Құбыр желісінің максималды ұзындығы 7 метр болуы тиіс.
- ! Ұзындығы 7 метр құбырдағы 90° иілген жерлер саны екеуден аспағаны жөн
- ! Құбырлардың бөліктерінің диаметрінің әртүрлі болуына жол бермеңіз, олар әрқашан Ø 150 мм (немесе 222 × 89 мм тіктөртбұрыш) шамасында болуы керек.

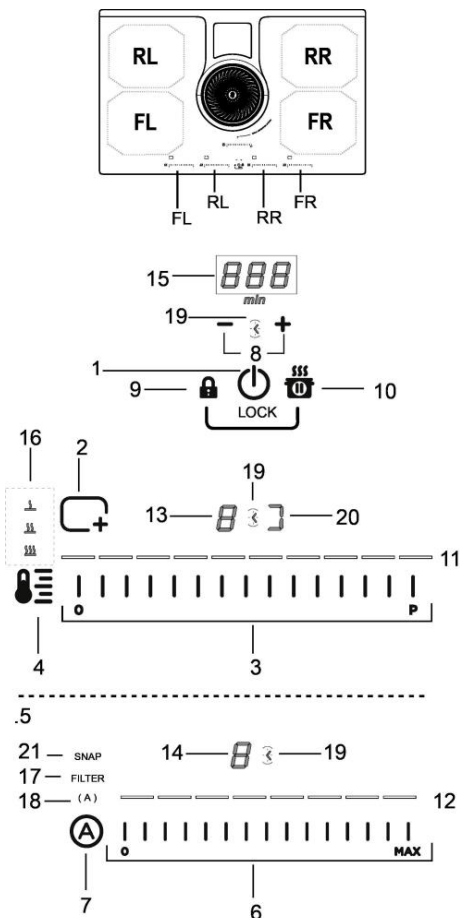
2.2 Сүзгі нұсқасы



Сорылған ауа бөлмеге қайта жіберілмес бұрын арнайы май және иіс сүзгілерінен өтеді. Өнім стандартты орнатуға қажет барлық бөліктермен беріледі, ауа шығысы корпус негізінің алдыңғы жағына орнатылады. Өнімде иіс сүзгісі бар. Ұзақ уақыт қолданғаннан кейін сүзгілер иістерге қанығуы мүмкін, Қосымша ақпарат алу үшін орнату нұсқаулығындағы қосымша құралдарға қатысты бетін қараңыз - Сүзгі нұсқасы.

3. ПАЙДАЛАНУ

3.1 Басқару тақтасы



Сенсорлы түймелер (TOUCH)

1. Плитаны/түтін сору жүйесінің ON/OFF (ҚОСУ/ӨШІРУ) түймесі
2. Тамақ пісіру аймағы позициясының индикаторы
3. Пісіру аймақтарын таңдау және қуат деңгейін реттеу
4. Температура реттегіші іске қосу
5. Түтін сорғыштың түймелері
6. Түтін сорғыштың желдеткішін таңдау
Сору жылдамдығын (қуатын) арттыру/кеміту
7. Автоматты функцияларды іске қосу
8. Сүзгінің толғанып көрсететін индикаторды қайта орнату
9. Таймерді іске қосу
Таймер мәнін арттыру/кеміту
10. Перне құлпы
- 9+10. Балалардан қорғау құлпы
11. Кідірту / Қайтару

Дисплей / СКД

11. Қуатты көру
12. Сору жылдамдығын (қуатын) көру
13. Тамақ пісіру аймағы дисплейі
14. Түтін сорғыш желдеткішінің дисплейі
15. Таймер дисплейі
16. Температура реттегішінің дисплейі
17. Сүзгі көмегі индикаторы
18. Автоматты сору функциясының индикаторы
19. Таймер индикаторы белсенді
20. Көпір индикаторы белсенді
21. SNAP жұмысының индикаторы

3.2 Плитаны пайдалану

3.2.1 Бастамас бұрын білуге тиіс нәрселер

Бұл нұсқаулықта негізгі функциялар сипатталған. Интернеттегі толық нұсқауларға өту үшін осы нұсқаулықтың алдындағы QR кодын пайдаланыңыз. Осы плитаның барлық функциялары негізгі қауіпсіздік нормаларының көбісіне сәйкес. Осыған байланысты:

- Табалар алынып тасталса немесе плитаның үстіне дұрыс орналаспаса, кейбір функциялар автоматты түрде қосылмайды немесе ажыратылмайды.
- Басқа жағдайларда таңдалған функция енгізілмеген қосымша параметрлерді қажет етсе, бірнеше секундтан кейін функциялар автоматты түрде өшеді.

Тамақ пісіру аймағын пайдаланбас бұрын, дисплейдің өшірілуін күтіңіз.

3.2.2 Пісіру аймағының дисплейі

Пісіру аймақтарына қатысты дисплейлерде келесілер көрсетіледі:


Тамақ пісіру аймағы қосұлы	0
Қуат деңгейі	1...9-P
Қалдық жылу индикаторы	H
Кәстрөл анықтағыш	U
Температура реттегіші функциясы қосұлы	U
Балалардан қорғау функциясы	L
Кідірту функциясы	
Автоматты қыздыру функциясы	A



3.2.3 Плитаның функциялары

- **Қауіпсіз іске қосылу:** Өнім тек кәстрөл тамақ пісіру аймағында болған жағдайда ғана іске қосылады: ешқандай кәстрөл болмаса немесе олар алынса, қыздыру процесі іске қосылмайды не тоқтатылады.
- **Кәстрөл детекторы:** Өнім тамақ пісіру аймағында кәстрөлдің барын автоматты түрде анықтайды.
- **Қауіпсіздік үшін өшіру:** Қауіпсіздік мақсаттарында әрбір тамақ пісіру аймағында максималды жұмыс істеу уақыты белгіленеді, ол орнатылған максималды қуат деңгейіне байланысты болады.
- **Қалдық қызу индикаторы:** Бір немесе бірнеше пісіру аймақтарын өшіру кезінде қалдық қызу тиісті аймақтың дисплейінде "H" белгісімен көрсетіледі.

3.2.4 Пайдалану

Ескертпе: алдымен қажетті аймақты іске қосыңыз

- **Іске қосу:** Плитаны/түтін сору жүйесінің  ON/OFF (ҚОСУ/ӨШІРУ) түймесін түртіңіз. Өшіру үшін тағы да түртіңіз.





- **Тамақ пісіру аймағын таңдау** 
: Қажетті пісіру аймағының таңдау жолағын (3) түртіңіз.

• Қуат деңгейі

Плитада 9 қуат деңгейі бар. Қалаған пісіру аймағын іске қосу үшін таңдау жолағын (3) түртіп, саусақты оңға қарай сырғыту арқылы қуат деңгейін көбейтіңіз, ал солға қарай сырғыту арқылы оны азайтыңыз.

9 қуат деңгейі бар және дисплейде "P" белгісімен (Қуат арттырғышы) көрсетілген қарқынды қуат деңгейі бар.

"P" қуат деңгейі (Қуат арттырғышы) 10 минут белсенді күйде қалады да, артынша қуат алдыңғы деңгейге оралады.

- **Bridge Zones (Көпір аймақтар):** Алдыңғы сол жақ  ("Негізгі") және артқы сол жақ  ("Қосымша") пісіру аймақтары және  алдыңғы оң жақ ("Негізгі") және  артқы оң жақ ("Қосымша") пісіру аймақтары Bridge (Көпір) функциясының арқасында жұптасқан аймақ немесе бір қуат деңгейімен жұмыс істейтін аралас аймақ ретінде жұмыс істей алады (2 аймақ бірге жұмыс істейді: 1 аймақ оң жақта, 1 аймақ сол жақта). Бұл функция үлкен кәстрөлдер мен табалар тамақты біркелкі пісуіне мүмкіндік береді.

Көпір функциясын іске қосу үшін:


- бір уақытта бірге пайдаланылатын екі пісіру аймағын таңдаңыз

- "Қосымша" пісіру аймағының "Көпір" индикаторы (20) жанады 



- Таңдау жолағы (3) арқылы "Негізгі" пісіру аймағының жұмыс қуатының деңгейін реттеуге болады




- Көпір функциясын ажырату үшін іске қосқан кездегі әрекеттерді орындасаңыз болғаны

- **Power Limitation (Қуат шектеуі):** Қуат шектеуі функциясы құрылғының қуат тұтыну мөлшерін (кВт) шектеуге мүмкіндік береді.


Ескертпе: плитаның параметрі плита өшірілі болғанда, бірақ қуат көзіне қосылу болғанда немесе қуат көзінен ажырап, қайта қосылған кезде 2 минут ішінде  түймесін баспай орнатылуы керек.

Қуат шектеуін орнату үшін:



-   түймелерін қысқа дыбысты сигнал шыққанша басып тұрыңыз.

- Алдыңғы сол жақ  және артқы сол жақ  сырғытпаны  солдан оңға қарай сырғытып, сосын P әрібін қысқаша дыбысты сигнал шыққанша басып тұрыңыз.



- Таймер (15) дисплейінде баптауды орындаудың мүмкін екенін көрсететін "CF6" белгілері көрсетіледі

- Алдыңғы сол жақ  аймақтың дисплейінде ағымдағы параметр көрсетіледі**
0 = 7,4 кВт (әдепкі параметр)
1 = 4,5 кВт


- Power Limitation (Қуат шектеуі) параметрін өзгерту үшін

 алдыңғы сол жақ сырғытпаны сырғытыңыз 

- кВт мөлшерін көбейту үшін солдан оңға қарай
- кВт мөлшерін азайту үшін оңнан солға қарай

- жасалған таңдауды сақтау үшін  және  түймелерін 1 секунд басып тұрыңыз (параметрдің орнатылғанын растайтын дыбысты сигнал шыққанша).

3.3 Түтін шығару жүйесін пайдалану

- **Іске қосу:** Плитаның/түтін сорғыштың  ON/OFF (Қосу/Өшіру) түймесін басыңыз (түртіңіз). Өшіру үшін тағы да түртіңіз.

- **Түтін сорғыш жүйені өшіру:** Түтін сорғыштың желдеткішін іске қосу үшін Таңдау жолағын (6) түртіңіз.

• **Сору жылдамдығы (қуат):**

Саусақпен Таңдау жолағын (6) түртіп, сырғытыңыз: сору жылдамдығын арттыру үшін оңға қарай (қуат) (0-10); сору жылдамдығын арттыру үшін солға қарай (қуат) (10-0);

3.4 Қуат деңгейі кестелері

Қуат	деңгейі	Пісіру түрі	Қолдану (пісіру тәжірибесіне және дағдыларына қарай)
Максимум қуат	Р	Тез қыздыру	тамақ температурасын қысқа уақыт ішінде су қайнау нүктесіне дейін көтереді немесе тамақ сұйықтығын тез қыздырады
	8-9	Қуыру - қайнату	қызарту, пісіруді бастау, қатырылған тағамдарды қуыру, тез қайнату
Жоғарғы қуат	7-8	Қызарту - қуыру - қайнату - отқа қақтау	қызарту, тез қайнату, пісіру және отқа қақтау (5-10 минуттық қысқа уақыт ішінде)
	6-7	Қызарту - пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау	қызарту, баяу қайнату, пісіру және отқа қақтау (10-20 минуттық орташа уақыт ішінде), қосымша құралдарды алдын ала қыздыру
Орташа қуат	4-5	Пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау	бұқтыру, аздап қайнату, пісіру (ұзақ уақыт), макарон тұздығы
	3-4	Пісіру - баяу қайнату - қоюлату - көпірту	ұзақ пісіру (күріш, соустар, қуырылған ет, балық), сұйықтықтар (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт), макарон тұздығы
	2-3	Пісіру - баяу қайнату - қоюлату - көпірту	ұзақ пісіру (бір литрден аз көлемдер: күріш, соустар, қуырылған ет, балық), сұйықтықтар (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт)
Төменгі қуат	1-2	Еріту - жібіту - жылы күйде сақтау - араластыру	сарымайды еріту, шоколадты жайлап еріту, шағын өнімдерді жібіту
	1	Еріту - жібіту - жылы күйде сақтау - араластыру	жаңа піскен тағамның кішкене бөліктерін жылы күйінде ұстау немесе тағамды ұсынуға болатын температурада ұстап тұру және крем-ризотто
ӨШІРУ	0	Беткі бөлікке қолдау көрсету	Плита күту немесе өшіру режимінде болады (H-L-O арқылы сигнал берілетін тамақ пісіруден кейін қалуы мүмкін қалдық қызу)

4. ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Сақ болыңыз! Қандай да бір тазалау не техникалық қызмет көрсету жұмыстары алдында тамақ пісіру аймақтарының өшірулі екенін және қызу индикаторы сөнгенін тексеріңіз.

4.1 Плитаға техникалық қызмет көрсету

4.1.1 Тазалау

Плитканы әр пайдаланған сайын тазалап қою керек.

Маңызды: Абразивті губкаларды немесе жастықшаларды қолданбаңыз, олар шыныны зақымдауы мүмкін. Жабық пеш бүркіштері немесе дақ көтіргіштер сияқты тітіркендіргіш химиялық жуғыш заттарды қолданбаңыз. Әрбір қолданған соң, кірді немесе дақтарды кетіру үшін плитаны толығымен суытыңыз. Плитаны тазалау үшін жұмсақ шүберекті, қағаз сүлгіні немесе арнайы құралдарды пайдаланыңыз (Өндірушінің нұсқауларын қадағалаңыз).

БУМЕН ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!!!

Маңызды: Кәстрөлдерден сұйықтықтың көп мөлшері кездейсоқ төгілген жағдайда, төгілген қалдықтарды кетіру және максималды тазалықты қамтамасыз ету үшін төгілген сұйықтықты құрылғының түбінде орналасқан су төгетін клапан арқылы төгуге болады. **1a суреті**

Мұқият және терең тазарту үшін төменгі ыдысты толығымен алып тастауға болады. **1b суреті**

4.2 Түтін шығару жүйесіне техникалық қызмет көрсету

4.2.1 Тазалау: Тазалау үшін **ТЕК** бейтарап жуғыш затпен суланған арнайы шүберекті пайдаланыңыз. **ҚҰРЫЛҒЫНЫ НЕМЕСЕ ТАЗАЛАУ ҚҰРАЛЫН ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ!** Абразиялық қоспасы бар затты пайдаланбаңыз. **СПИРТТІ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ!**

4.2.2 Май сүзгісі - 2 сурет

Ас дайындаудағы май бөлшектерін ұстап қалады.

Фильтрді ай сайын агрессивті емес жуғыш заттармен, қолмен немесе ыдысжуғыш машинада, төмен температурада, үнемді тазалау тәртібінде жуу керек. Ыдысжуғыш машинада жуылған май ұстайтын фильтр түссізденуі мүмкін, бірақ одан оның сүзгіш қасиеті мүлде өзгеріссіз қалады.

4.2.3 Иіс сүзгісі (тек сүзгілі нұсқада) Заб-с-сурет

Ас пісірген кезде жарамсыз иісті ұстап қалады. Өнімде иіс сүзгісі бар. Ұзақ уақыт қолданғаннан кейін сүзгілер иістерге қанығуы мүмкін, бұл пісіретін тамақ түріне және май сүзгісінің майдан қаншалықты жиі тазаланатынына байланысты. Иіс сүзгілерін 45 минут 200°C дейін қыздырылған пеште әр 2/3 айда термиялық әдіспен қалпына келтіруге болады. Сүзгіні дұрыс қалпына келтіру оның 5 жыл бойы үздіксіз тиімді жұмыс істеуін қамтамасыз етеді.

1. KASUTUSJUHISED

1.1 Kasutatavad anumad



Kasutage ainult kööginõusid, millel on sümbol Tähtis!

Pliidiplaadi püsiva kahjustuse vältimiseks ei tohi kasutada järgmisi anumaid:

- ebatasase põhjaga anumad
- emailpõhjaga metallanumad
- kareda põhjaga anumad, mis võivad pliidiplaati kriimustada
- Tuliseid potte ja panne on keelatud asetada pliidi juhtnuppude paneelile.

Kõigi induksioonpottidega ei pruugi toidu valmistamine olla tõhus, sest nende põhi sisaldab ferromagnetilist materjali osaliselt. Pottide ja pannide ostmisel pöörake tähelepanu järgmisele.

- Põhi peab olema üleni ferromagnetilisest materjalist. Vastasel korral pole soojuse edastamine nii tõhus ja ühtlane ning poti/panni pinna temperatuur pole toidu valmistamiseks sobiv.



EI!

- Põhi ei sisalda alumiiniumi: anum ei soojene ja induktorid ei pruugi seda ära tunda.



EI!

- Põhi pole lame või selle pind on kare. Indukti ja anuma kontaktpind pole täielik, see vähendab tõhusust ja raskendab toidu valmistamist.



JAH!

Tähtis! Tuliseid potte ja panne on keelatud asetada pliidi juhtnuppude paneelile.

1.1.1 Olemasolevate anumate kasutamine

Poti või panni magnetilisi omadusi saate kontrollida tavalise magnetiga. Kui anumal magnetilised omadused puuduvad, siis see kasutamiseks ei sobi. Samuti kehtivad sellisel juhul ka teised selles jaotises toodud juhised.

1.1.2 Poti/panni soovitatav läbimõõt

TÄHTIS! Vale läbimõõduga anuma korral keeduala ei käivitu.

Erinevate kuumutusalaadega kasutatavate kööginõude minimaalse läbimõõdu leidmiseks vaadake juhendi illustatsioone.

1.1.3 Toidu valmistamise juhised

Parima tulemuse saavutamiseks soovitame järgmist.

- Kasutage potte/panne, mille läbimõõt on sama mis keedualal.
- Võimaluse korral hoidke anumatel toidu valmistamise ajal kaas peal, eriti kui pott on kõrgem kui 22 cm.
- Asetage pott/pann pliidiplaadi keeduala keskele.

2. VENTILAATORI KASUTAMINE

Ventilaatorit saab kasutada välise väljatõmberežiimiga või sisemise filtritel põhineva ringlussüsteemiga.

Külastage saite www.elica.com ja www.shop.elica.com – nendelt leiata kõik nii filter- kui ka väljatõmberežiimiga versioonide komplektid, mida saab kasutada eri tüüpi paigaldustega.



2.1 Õhu väljatõmbega versioon

Aur imetakse välja torusüsteemi abil (tuleb soetada eraldi).

Ühendage toode torude ja seina väljalaskeavaga. Väljalaskeava ja seina ava (ühendustoru flantsi) diameetrid peavad sobituma.

Lisateavet torude ja nende mõõtmete kohta leiata paigaldusjuhendi väljatõmberežiimiga versiooni lisatarvikute lehel.

Kui torude ja seina väljalaskeavade diameeter on väiksem, on õhu väljatõmbe võimsus väiksem ja müra oluliselt suurem.

Sellisel juhul ei võta tootja endale vastutust.

Et saavutada väljatõmbeseadme maksimaalne tõhusus

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



2.2 Filtersüsteem

Enne õhu tagasi ruumi suunamist filtreeritakse see selleks otstarbeks mõeldud rasva- ja lõhnafiltritega. Tootega on kaasas kõik vajalik standardseks paigalduseks, mille korral õhk väljub alusmööbli esimesest osast. Toode on varustatud lõhnafiltritega. Lisateavet leiata paigaldusjuhendi filtra versiooni lisatarvikute lehel.

3.2.3 Plaadi omadused

• **Safe Activation (turvaline aktiveerumine)** Pliit lülitub sisse ainult siis, kui kuumutusosal on pott või pann. Kui anumate ei ole või see eemaldatakse, siis soojendamise sisse ei lülitu või lülitub see ise välja.

• **Pot Detector (potituvasti)** Toode tuvastab automaatselt ise, kas kuumutusosaladel on anum.

• **Safety Shut Down (seiskamine turvakaalutlustel)** Turvakaalutlustel on iga kuumutusosal maksimaalne funktsioneerimise aeg, mis on vahelduv voimsusest.

• **Residual Heat Indicator (jääksoojuse indikaator)** Kui üks või mitu kuumutusala lülitatakse välja, kuvatakse vastava ala juures jääksoojuse sümbol "H". See tähendab, et pliidiplaat võib ikka veel tuline olla.

3.2.4 Funktsioneerimine

Märkus. Kõigepealt aktiveerige soovitud kuumutusala.





• **Sisselülitamine** Vajutage nuppu  ON/OFF kuumutusala / väljatõmbesüsteem. Väljalülitamiseks vajutage nuppu uuesti.

• **Kuumutusala valimise nupud**  Puudutage soovitud kuumutusala valikuriba (3).

• Voimustase

Pliidil on 9 voimsustaset. Puudutage valikuriba (3), et soovitud kuumutusala aktiveerida, ja libistage sõrmega paremale, et suurendada voimsustaset, ning vasakule, et seda vähendada. Saadaval on 9 voimsustaset + lisavoimsuse tase, mida märgib sümbol "P" (Power Booster).


Lisavoimsuse tase "P" (Power Booster) töötab 10 minutit. Pärast seda lülitub tagasi sisse varem valitud voimsus.

• **Bridge Zones (alade ühendamine):** Kuumutusaladest  FL ("Master") ja  RL ("Teisene") ning aladest  FR ("Master") ja  RR ("Teisene") saab tänu funktsioonile

Bridge s) moodustada ühe suure ala, nii et alad teevad koostööd ja töötavad samal voimsusel (kokku 2 ala: 1 vasakul ja 1 paremal). See funktsioon võimaldab toitu valmistada ka väga suurtes pottides ja küpsetusplaatides.

Funktsiooni Bridge aktiveerimiseks toimige järgmiselt.


– Valige korraga need kaks kuumutusala, mida soovite kasutada.

Teisel alal süttib põlema funktsiooni Bridge näidik (20) sümboliga .



Kuumutusala "Master" valikuriba (3) abil saate valida kasutatava voimsustaseme.

Funktsiooni Bridge inaktiveerimiseks tehke läbi sama protseduur, mis aktiveerimisel.

• **Power Limitation (voimsusepiirang)** Voimsusepiirangu funktsioon võimaldab seadistada seadme töötama nii, et maksimaalset tarbimist piiratakse (kW).

Märkus. Seadistus tuleb teha, kui plaat on välja lülitatud, 2 minuti jooksul pärast toote elektrivõrku ühendamist või kui elektrivõrk taasühendatakse, ilma et vajutataks nuppu .


Voimsusepiirangu seadistamiseks toimige nii.



– Vajutage ja hoidke pikemalt all nuppu   ^{SSS}, kuni kuulete lühikest helisignaali

– Libistage korraga valikualadel  FL ja  RL  vasakult paremale,



– Vajutage ja hoidke pikemalt all tähti P, kuni kuulete lühikest helisignaali

– Taimeri ekraan (15) kuvab sümboleid "CF6", mis tähendab, et seadistamisega võib alustada


– Ala  FL ekraan kuvab parasjagu aktiivset seadistust
0 = 7,4 kW (vaikeseadistus)
1 = 4,5 kW

Voimsuspiirangu seadistuse muutmiseks libistage valikualal  FL 

voimsuse suurendamiseks paremale
voimsuse vähendamiseks vasakule

– Tehtud valiku salvestamiseks vajutage nupud   ^{SSS} 1 sekundiks alla; aktiveeritud seadistusest annab märku helisignaali.

3.3 Väljatõmbesüsteemi kasutamine

• **Sisselülitamine** Puudutage  pliidiplaadi/ventilaatori ON/OFF-nuppu.

Väljalülitamiseks puudutage nuppu uuesti.

• **Väljatõmbesüsteemi sisselülitamine** Väljatõmbesüsteemi aktiveerimiseks puudutage valikuriba (6).

• **Tõmbekiirus (-voimsus)**

Libistage sõrmega üle valikuriba (6):

ventilaatori tõmbekiiruse (-voimsuse) suurendamiseks (0–10) paremale;

ventilaatori tõmbekiiruse (-voimsuse) vähendamiseks (10–0) vasakule.

3.4 Võimsuste tabel

Võimsuse tase		Toiduvalmistamise tüüp	Kasutus (vastavalt kogemustele ja harjumustele)
Max võimsusel	P	Kiire soojendamine	Toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks – vee viimiseks keemistemperatuurile või söögi vedelike kiireks soojendamiseks
	8–9	Praadimine, keetmine	Pruunistamiseks, toiduvalmistamise alustamiseks, külmutatud toodete praadimiseks, kiireks keetmiseks
Suurel võimsusel	7–8	Pruunistamine, praadimine, keetmine, grillimine	Pruunistamiseks, keemistemperatuuril hoidmiseks, grillimiseks (lühiajaliselt 5–10 minutit)
	6–7	Pruunistamine, röstimine, hautamine, aeglasel tulel küpsetamine, grillimine	Praadimiseks, õrnalt keemas hoidmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks (keskmise ajavahemikuga, 10–20 minutit), lisatarvikute soojendamiseks
Keskmisel võimsusel	4–5	Küpsetamine, hautamine, praadimine, grillimine	Madalal temperatuuril toidu valmistamiseks, kergete mullidega keetmiseks, küpsetamiseks (pikaajaliselt), pastal kreemjaks minna laskmiseks
	3–4	Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks	Pikaajaliseks töötlemiseks (riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim), pasta keetmiseks
	2–3	Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks	Pikemaajaliseks töötlemiseks (kogus väiksem kui liiter: riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim)
Madalal võimsusel	1–2	Sulatamine, soojas hoidmine, kreemjaks laskmine	Või sulatamiseks, šokolaadi sulatamiseks, väikesemõõdulise külmutatud toidu sulatamiseks
	1	Sulatamine, soojas hoidmine, kreemjaks laskmine	Äsja valminud väikese koguse toidu soojana hoidmiseks või nõude soojendamiseks või risoto kreemjaks laskmiseks
OFF	0	Toetuspind	Pliidiplaat Stand-by režiimil või väljalülitatud (võimalik, et on jääksoojust, märgitud H-L-O)

4. HOOLDUS

Tähelepanu! Enne mis tahes puhastus- või hooldustööd kontrollige, kas keedualad on välja lülitatud ja soojusanduri märgutuli välja lülitunud.

4.1 Pliidiplaadi hooldus

4.1.1 Puhastamine

Pliidiplaati peab puhastama pärast iga kasutuskorda.

Tähtis! Ärge kasutage abrasiivseid nuustikuid ega traatkäsnu, need võivad klaasi rikkuda. Ärge kasutage keemilisi söövitavaid puhastusvahendeid, nagu ahjuspreid või plekieemaldajad. Laske pärast iga kasutamist pliidil jahtuda ja puhastage see seejärel toidujääkidest ja plekkidest. Kasutage pliidi puhastamiseks pehmet lappi, majapidamispaperit või spetsiaalseid pinna puhastamise tooteid (järgige tootja juhiseid).

ÄRGE KASUTAGE AURUPUHASTEID!

Tähtis! Kui toiduvalmistamise anumast on pliidiplaadile kogemata sattunud suurem hulk vedelikku, saab selle eemaldamiseks kasutada seadme alumisel küljel asuvat väljalaskeklaapi. Nii saab jäägid korralikult eemaldada ja toote põhjalikult ära puhastada. **Joonis 1a**

Põhjalikumaks puhastamiseks võib alumise vanni küljest ära võtta.

Joonis 1b

4.2 Väljatõmbesüsteemi hooldus

4.2.1 Puhastamine : Puhastamiseks kasutage **AINULT** neutraalse vedela puhastusvahendiga niisutatud lappi. **ÄRGE KASUTAGE PUHASTAMISEKS TÕÖRIISTU VÕI VAHENDeid!**

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

4.2.2 Rasvafilter - Joonis 2

Püüab kinni toiduvalmistamisel tekkivad rasvaosakesed.

Seda tuleb kord kuus mittesööbivate puhastusvahenditega puhastada kas käsitsi või nõudepesumasinas madala temperatuuri ja lühikese tsükliga. Nõudepesumasinas pesemisel võib metallist rasvafilter värvu muuta, aga tema filtreerimisomadusi ei muuda see vähimalgi määral.

4.2.3 Lõhnafilter - (ainult filtreerival versioonil) Joonis 3a-b-c
Absorbeerib toiduvalmistamisel tekkivad ebameeldivad lõhnad. Toode on varustatud lõhnafiltritega. Lõhnafiltrid küllastuvad lühema või pikema aja jooksul, olenevalt toiduvalmistamise tüübist ja rasvafiltri puhastamise korrapärasusest. Neid lõhnafiltreid saab termiliselt ennistada, kui hoida neid iga 2–3 kuu järel 45 minutit 200-kraadises eelsoojendatud ahjus. Õige ennistamine tagab, et filtrid töötavad tõhusalt viis aastat.

1. NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

1.1 Kepimo / virimo indai



Naudokite tik indus su simboliu

Svarbu:

Kad išvengtumėte kaitlentės paviršiaus pažeidimų, nenaudokite:

- indų, kurių dugnas nėra visiškai lygus;
- metalinių indų emaliuotu dugnu;
- indų šiurkščiu dugnu, kad nesubraižytumėte kaitlentės paviršiaus;
- niekada nedėkite karštų puodų ir keptuvių ant kaitlentės valdymo skydelio.

Ne visi indukcijai pritaikyti puodai veikia efektyviai, nes dugno sudėtyje yra tik dalis feromagnetinės medžiagos! Įsigydami puodus ir keptuves patikrinkite, ar:

- visas dugnas pagamintas iš feromagnetinės medžiagos. Priešingu atveju, sumažėja karščio perdavimo efektyvumas ir jo vienodumas, kai keptuvės / puodo paviršius netinkamas maistui kepti / virti;



NE!

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



NE!

- dugnas plokščias ir paviršius nėra šiurkštus. Sumažina sąlyčio paviršių tarp indikatorius ir virtuvės reikmenų, sumažindamas jų efektyvumą ir pablogindamas virimo / kepimo patirtį.



TAIP!

Svarbu: niekada nedėkite karštų puodų ir keptuvių ant kaitlentės valdymo skydelio paviršiaus.

1.1.1 Anksčiau naudoti indai

Paprastu magnetu galite patikrinti, ar puodo medžiaga yra magnetinė. Puodai netinka, jeigu jie nėra aptinkami magnetiškai. Šiuo atveju, taikomi ir ankstesniame skyriuje pateikti nurodymai.

1.1.2 Rekomenduojami puodo dugno skersmenys

SVARBU: jeigu maisto gaminimo indai nėra tinkamų matmenų, kaitinimo zonos neįsijungia.

Norėdami sužinoti norimo naudoti puodo minimalų skersmenį kiekvienai atskirai zonai, žiūrėkite šio vadovo iliustruotą dalį.

1.1.3 Nurodymai maisto virimui / kepimui

Kad gautumėte geriausias rezultatus, patariame:

- naudoti keptuves ir puodus, kurių skersmuo toks pats, kaip kaitinimo zonos;
- jei įmanoma, ir ypač, jei puodai aukštesni nei 22 cm, verdant laikyti ant puodų uždėtą dangtį;
- puodą statyti ant kaitlentės apibrėžtos kaitinimo zonos centre.

2. ORO IŠTRAUKIMO ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

Oro ištraukimo sistema gali būti naudojama garų išsiurbimui į išorę arba naudojant filtrus vidinei recirkuliacijai.

Apsilankykite interneto svetainėse www.elica.com ir www.shop.elica.com, kad peržiūrėtumėte visą siūlomų rinkinių asortimentą ir galėtumėte montuoti skirtingais būdais – tiek filtravimo, tiek oro ištraukimo režimu.



2.1 Oro ištraukimo versija

Garai šalinami į išorę kelias vamzdžiais (jie įsigijami atskirai).

Prijunkite gaminį prie sienoje įrengtų šalinimo vamzdžių ir angų, kurių skersmuo lygus oro išvado (flanšinės jungties) skersmeniui. Daugiau informacijos apie vamzdžius ir jų dydį žiūrėkite atitinkamame oro ištraukimo versijos įrenginio montavimo vadovo puslapyje apie priedus.

Naudojant mažesnio skersmens sienoje įrengtus šalinimo vamzdžius ir angas, sumažės oro ištraukimo eksploatacinės savybės ir žymiai padidės triukšmas.

Todėl už tai neprisimama jokia atsakomybė.

Kad užtikrintumėte didžiausią oro ištraukimo efektyvumą:

- ! rekomenduojamas ilgiausias 7 tiesių metrų vamzdžio maršrutas;
- ! rekomenduojama bendrame 7 tiesių metrų maršrute naudoti daugiausiai dvi 90° alkūnes;
- ! venkite didelių vamzdžio pjūvio pakeitimų, visada pimenybę teikdami Ø 150 mm pjūviui (arba 222 x 89 mm stačiakampiui).

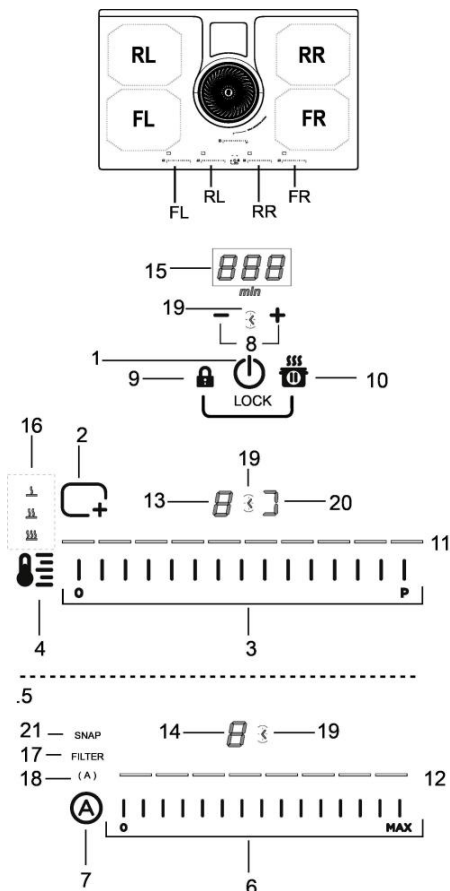


2.2 Filtravimo versija

Prieš vėl tiekiant orą į patalpą, siurbiamas oras bus filtruojamas specialiais riebalų filtrais arba kvapų filtrais. Gaminys tiekiamas su visais priedais, reikalingais standartiniam montavimui, o oro išvadas įrengiamas priekinėje baldo pagrindo dalyje. Produktas turi kvapų filtrų rinkinį. Daugiau informacijos rasite filtravimo versijos įrenginio montavimo vadovo puslapyje apie priedus.

3. VEIKIMAS

3.1 Valdymo skydelis



Liečiami klavišai (TOUCH)

1. Kaitlentės / oro ištraukimo sistemos ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS
2. Kaitinimo zonos padėties rodiklis
3. Kaitinimo zonų pasirinkimas ir galios reguliavimas
4. „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) suaktyvinimas
5. Oro ištraukimo įrenginio klavišai
6. Siurbimo įrenginio pasirinkimas
Oro ištraukimo greičio (galios) padidinimas / sumažinimas
7. Automatinių funkcijų suaktyvinimas
Filtrų prisotinimo nustatymas iš naujo
8. Laikmačio suaktyvinimas
Laikmačio laiko padidinimas / sumažinimas
9. „Key Lock“ (klavišų užrakinimas)
- 9+10. „Child Lock“ (užrakinimas nuo vaiku)
10. Pauzė / atkūrimas

Ekranas / LED

11. Galios rodymas
12. Oro ištraukimo greičio (galios) rodymas
13. Kaitinimo zonos ekranas
14. Oro ištraukimo įrenginio ekranas
15. Laikmačio ekranas
16. „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) rodymas
17. Filtrų pagalbos rodiklis
18. Automatinio oro ištraukimo funkcijos rodiklis
19. Laikmačio rodiklis suaktyvintas
20. „Bridge“ (sujungti) rodiklis suaktyvintas
21. Veikimo su „SNAP“ rodiklis

3.2 Kaitlentės naudojimas

3.2.1 Informacija prieš pradedant

Šiame vadove aprašomos pagrindinės funkcijos. Naudokite pirmuosiuose puslapiuose pateiktą QR kodą, kad internete rastumėte visas instrukcijas.

Visos šios kaitlentės funkcijos atitinka griežčiausius saugos standartus. Dėl šios priežasties:

- **kai kurios funkcijos nesuaktyvinamos arba išjungiamos automatiškai, kai nėra puodų arba tuomet, kai jie virš ugnies yra blogoje padėtyje.**
- kitais atvejais, įjungtos funkcijos automatiškai išsijungia po keleto sekundžių, jeigu neatliekami kiti toliau nurodyti nustatymai.

Prieš artindamiesi prie kaitinimo zonos, palaukite, kol ekranas išsijungs.

3.2.2 Kaitinimo zonos ekranas

Kaitinimo zonų ekranuose rodoma:


Įjungta kaitinimo zona	0
Galios lygis	1...9-P
„Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis)	H
„Pot Detector“ (puodų daviklis)	U
„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) funkcija aktyvi	U
„Child Lock“ (užrakinimo nuo vaiku) funkcija aktyvi	L
Pauzės funkcija	
„Automatic Heat UP“ (automatinio pakaitinimo) funkcija	A

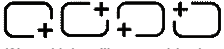
3.2.3 Kaitlentės savybės

- **„Safe Activation“ (saugus suaktyvinimas):** gaminy suaktyvinamas tik tada, jei kaitinimo zonoje yra puodų: kaitinimo procesas nepradedamas arba nutraukiamas, jei puodų nėra arba jie nuimami.
- **„Pot Detector“ (puodų daviklis):** gaminy automatiškai aptinka puodus kaitinimo zonoje.
- **„Safety Shut Down“ (apsauginis išjungimas):** saugumui užtikrinti, kiekvienai kaitinimo zonai yra nustatytas ilgiausias veikimo laikas, priklausantis nuo nustatyto galios lygmens.
- **„Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis):** išjungus vieną ar daugiau kaitinimo zonų, apie likusį karštį pranešama specialiu vaizdo signalu atitinkamos zonos ekrane rodant simboli „H“.

3.2.4 Veikimas

Pastaba: pirmiausia suaktyvinkite pageidaujamą zoną.





- **Išjungimas:** palieskite kaitlentės / oro ištraukimo sistemos klavišą  JUNGIMAS / IŠJUNGIMAS. Palieskite dar kartą, kad išjungtumėte.

- **Kaitinimo zonų pasirinkimas**  : Palieskite Pasirinkimo juostą (3), atitinkančią pageidaujamą kaitinimo zoną.


• Galios lygis

Kaitlentė turi 9 galios lygius. Palieskite Pasirinkimo juostą (3), kad suaktyvintumėte pageidaujamą kaitinimo zoną ir pirštu braukite į dešinę, kad padidintumėte galios lygį, į kairę, kad jį sumažintumėte.


Yra 9 galios lygiai + intensyvus galios lygis, ekrane rodomas simboliu „P“ („Power Booster“ (galios stiprintuvas)). Galios lygis „P“ („Power Booster“) lieka aktyvus 10 minutes, o po to galia grįžta į ankstesnį lygį.

- **„Bridge Zones“ (sujungimo zonos):** kaitinimo zonos 
FL („Pagrindinė“) ir  RL („Papildoma“) ir zonos 
FR („Pagrindinė“) ir  RR („Papildoma“) su funkcija „Bridge“ (sujungti) gali veikti poromis, kartu sudarydamos vieną zoną (iš viso 2: 1 dešinėje ir 1 kairėje) su tuo pačiu galios lygiu. Su šia funkcija galima tolygiai virti / kepti maistą didelėse kepimo skardose ir puoduose.



Norėdami suaktyvinti „Bridge“ (sujungti) funkciją:




- vienu metu pasirinkite dvi norimas naudoti kaitinimo zonas
- užsidega rodiklis „Bridge“ (sujungti) (20) kaitinimo zonoje „Papildoma“ „“
- Pasirinkimo juostoje (3), skirtoje kaitinimo zonai „Pagrindinė“ bus galima nustatyti darbinį lygį (galią)
- norint išjungti funkciją „Bridge“ (sujungti), pakanka pakartoti tą pačią suaktyvinimo procedūrą


- **„Power Limitation“ (galios ribojimas):** su funkcija „Power Limitation“ (galios ribojimas) galima nustatyti gaminio veikimą, apribojant didžiausią energijos suvartojimą (KW).



Pastaba: nustatyti reikia kaitlentei esant išjungtai, kai kaitlentė prijungiama prie elektros tinklo arba iš naujo prijungiama prie elektros tinklo, per kitas 2 minutes, **nepaudžiant** mygtuko .



Norėdami nustatyti „Power Limitation“ (galios ribojimas):

- palieskite ir laikykite palietę klavišus   , kol pasigirs trumpas garso signalas


- vienu metu slinkite slankiklius  FL ir  RL  iš kairės į dešinę, po to ilgai lieskite raides P, kol pasigirs trumpas garso signalas

- Laikmačio ekranas (15) rodo simbolius „CF6“ nurodydamas, kad galima atlikti nustatymą
- **FL zonos**  ekranas rodo dabartinį nustatymą 0 = 7,4 KW (numatytasis nustatymas) 1 = 4,5 KW

- norėdami pakeisti „Power Limitation“ (galios ribojimas) signalą, slinkite slankikliu  FL  iš kairės į dešinę, kad padidintumėte Kw
- iš dešinės į kairę, kad sumažintumėte Kw

- norėdami išsaugoti atliktą pasirinkimą, spauskite mygtukus   1 sekundę, pasigirs atliktą nustatymą patvirtinantis garso signalas.

3.3 Oro ištraukimo sistemos naudojimas

- **Sisselūlitamine Puudutage**  pliidiplaadi/ventilaatori ON/OFF-nuppu. Vājļalūlitamēks puudutage nuppu uesti.
- **Vājļatōmbesūsteemi sisselūlitamine** Vājļatōmbesūsteemi aktīveerimēks puudutage valīkurība (6).
- **Tōmbekiirus (-vōimsus)** Libistage sōrmega ūle valīkurība (6): ventilatori tōmbekiuruse (-vōimsuse) suurendamēks (0–10) paremale; ventilatori tōmbekiuruse (-vōimsuse) vāhendamēks (10–0) vasakule.

3.4 Galios lentelės

Galios	lygis	Virimo tipas	Naudojimas (atsižvelgiant į patirtį ir virimo / kepimo įpročius)
Maks. galia	P	Įkaitinti greitai	trumpam padidinkite maisto temperatūrą, kad greitai užvirtų vanduo ir greitai pašiltų kepimo / virimo skysčiai
	8-9	Kepti - virti	paskrudinti, pradėti virti, kepti šaldytus produktus, greitai užvirinti
Aukšta galia	7-8	Skrudinti - apkepinti- virti - kepti ant grotelių	pakepinti, išlaikyti aktyvų virimą arba kepti ant grotelių (trumpai, 5–10 minučių)
	6-7	Skrudinti - virti - troškinti - apkepinti - kepti ant grotelių	paskrudinti, išlaikyti neintensyvų virimą, virti ir kepti ant grotelių (vidutinį laiką, 10–20 minučių), pakaitinti priedus
Vidutinė galia	4-5	Virti - troškinti - apkepinti - kepti ant grotelių	troškinti, išlaikyti švelnų virimą, virti (ilgą laiką), išmaišyti makaronus
	3-4	Virti - pavirti - tirštinti - maišyti	ilgesnis virimas (ryžiai, padažai, kepsniai, žuvis), kai verdama skystyje (pvz., su vandeniu, vynu, sultiniu, pienu), išmaišyti makaronus
	2-3	Virti - pavirti - tirštinti - maišyti	ilgesnis virimas (kai kiekis mažesnis už litrą: ryžiai, padažai, kepsniai, žuvis), kai verdama skystyje (pvz., su vandeniu, vynu, sultiniu, pienu)
Žema galia	1-2	Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti	ištirpinti sviestą, švelniai išlydyti šokoladą, atitirpinti nedidelio dydžio produktus
	1	Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti	nedidelių ką tik išvirtų / iškeptų maisto porcijų karščio išlaikymas arba išlaikyti patiekiamus patiekalus reikiamos temperatūros bei išmaišyti daugiaryžius
OFF	0	Paviršius dėjimui	Viryklė budėjimo režimu ar išjungta (gali būti išlikę karščio pabaigus gaminimą, kuris rodomas H-L-O simboliu)

4. PRIEŽIŪRA

Dėmesio! Prieš atlikdami bet kokius priežiūros ar valymo veiksmus, įsitikinkite, kad kaitinimo zonos yra išjungtos ir lemputės nerodo, jog jos vis dar karštos.

4.1 Kaitlentės priežiūra

4.1.1 Valymas

Kaitlentė turi būti valoma po kiekvieno naudojimo.

Svarbu: nenaudokite braižančių kempinių arba plaušinių, nes jos gali sugadinti stiklą. Nenaudokite cheminių valiklių su dirgikliais, purškiklių orkaitėms ar dėmių valiklių. Po kiekvieno naudojimo palikite kaitlenę atvėsti ir ją nuvalykite, kad pašalintumėte prikibusius maisto likučius ir dėmes. Naudokite drėgną šluostę, sugeriantį virtutinį popierių ar specialius kaitlentės valymui skirtus gaminius (laikykites gamintojo nurodymų).

NENAUDOKITE GARŲ VALYTVUVŲ!!!

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

Kad visiškai ir išsamiai išvalytumėte, galima visiškai išimti apatinį indą. **1b pav.**

4.2 Oro ištraukimo sistemos priežiūra

4.2.1 Valymas

Valymui naudokite **TIK** šluostę, suvilgytą skystu neutraliu valikliu. **NENAUDOKITE VALYMO REIKMENŲ AR INSTRUMENTŲ!** Nenaudokite abrazyvinių valymo priemonių. **NENAUDOKITE SPIRITO!**

4.2.2 Riebalų filtras - 2 pav.

Sulaiko kepaamų riebalų daleles.

Turi būti valomas vieną kartą per mėnesį švelniais valikliais, rankiniu būdu ar indaplovėje atitinkamoje temperatūroje ir trumpuoju ciklu. Plauçant metalinį nuo riebalų saugantį filtrą indaplovėje, jis gali prarasti spalvą, bet jo filtravimo savybės išliks nepakitusios

4.2.3 Kvapų filtras

(tik filtravimo versijai) **3a-b-c pav.**

Naikina nemalonius kvapus, atsirandančius maisto gaminimo metu.

Produktas turi kvapų filtrų rinkinį. Kvapų filtrai prisotinami po daugiau ar mažiau ilgesnio naudojimo, priklausomai nuo virtuvės tipo ir nuo to, kaip reguliariai valomi riebalų filtrai. Kvapų filtrai gali būti regeneruojami kas 2/3 mėnesius, 45 minutes kaitinant iki 200 °C įkaitintoje orkaitėje. Tinkamas regeneravimas užtikrina pastovų filtravimo efektyvumą kas 5 mėnesius.

1. LIETOŠANAS INSTRUKCIJAS

1.1 Gatavošanas trauki



Izmantojiet tikai katlus ar simbolu

Svarīgi:

lai novērstu plīts virsmas neatgriezenisku bojājumu, neizmantojiet:

- traukus, kuru dibens nav pilnīgi plakans;
- metāla traukus ar emaljētu dibenu;
- traukus ar rauļņu virsmu, lai nesaskrāpētu plīts virsmu;
- nekad nenovietojiet karstos katlus un pannas uz plīts virsmas vadības paneļa.

Ne visi katli, kas piemēroti indukcijai, darbojas efektīvi, jo pamatne daļēji sastāv no feromagnētiska materiāla!! Pērkot katlus vai pannas, pārbaudiet, vai:

- pamatne ir pilnībā izgatavots no feromagnētiska materiāla. Pretējā gadījumā tiek pazemināta gan siltuma pārvades efektivitāte, gan tā vienmērīgums, ja katla/katla virsmas temperatūra nav piemērota gatavošanai.



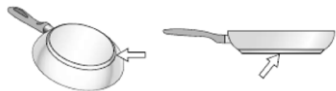
NĒ!

- Pamatne nesatur alumīniju: virtuves trauki nesasilst, un induktori tos var arī neatpazīt.



NĒ!

- Pamatnes nav plakanas vai arī ir ar rauļņu virsmu. Samazina kontaktvirsmu starp induktoru un traukiem, samazinot efektivitāti un pasliktinot gatavošanas pieredzi.



JĀ!

Svarīgi: nekad nenovietojiet karstos katlus un pannas uz plīts virsmas vadības paneļa.

1.1.1 Esošie trauki

Vai katla materiāls ir magnētisks, jūs varat pārbaudīt ar vienkārša magnēta palīdzību. Katli nav piemēroti lietošanai, ja nav magnētiski. Iepriekšējā punktā minētās norādes ir spēkā arī šajā gadījumā.

1.1.2 Ieteicamie katlu diametri

SVARĪGI: katlu izmēri nav pareizi, gatavošanas zonas neieslēdzas

Lai redzētu lietojamā katla minimālo diametru katrā atsevišķā zonā, skatiet šīs rokasgrāmatas attēlu daļu.

1.1.3 Indikācijas gatavošanai

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, mēs iesakām:

- Izmantojiet katlus un pannas, kuru apakšējais diametrs ir vienāds ar gatavošanas zonas diametru.
- Ja iespējams, gatavošanas laikā turiet uz pannām vāku, it īpaši pannām, kuru augstums pārsniedz 22 cm.
- Novietojiet katlu gatavošanas zonas centrā, kas apzīmēts uz plīts virsmas.

2. TVAIKA NOSŪCĒJA LIETOŠANA

Nosūcēja sistēma var tikt lietota iesūkšanas versijā ar izvadi uz āru vai filtrējošā versijā ar iekšējo recirkulāciju.

Skatiet vietnes: www.elica.com un www.shop.elica.com, lai pārbaudītu visu pieejamo komplektu klāstu un varētu uzstādīt dažādas versijas gan filtrējošo, gan nosūcējo.



2.1 Iesūkšanas versija

Tvaiki tiezvadīti uz ārpusi ar vairākām caurulēm (jāiegādājas atsevišķi).

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

Papildinformāciju par caurulēm un to izmēriem skat. uzstādīšanas rokasgrāmatas piederumu lapā sadaļā - Iesūkšanas versija.

Mazāka diametra cauruļu un izplūdes atveru lietošana izraisīs iesūkšanas veiktspējas samazināšanos un krasu trokšņa līmeņa palielināšanos.

Tādēļ mēs par to neuzņemamies atbildību.

Lai iegūtu maksimālu iesūkšanas efektivitāti:

- ! Ieteicamais maksimālais caurules ceļš ir 7 lineāri metri.
- ! Kopā 7 lineāros metros ieteicams izmantot ne vairāk kā divus 90° izliekumus
- ! Izvairieties no krasām izmaiņām kanāla sekcijā, vienmēr dodot priekšroku sekcijai, kas ekvivalenta Ø 150 mm (vai taisnstūrveida 222 x 89 mm).

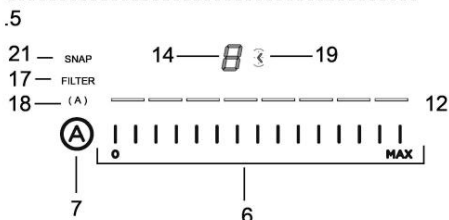
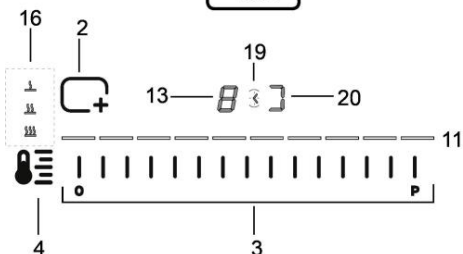
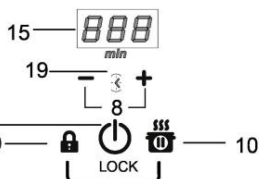
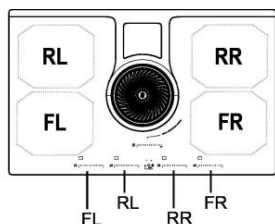
2.2 Filtrējošā versija



Iesūktais gaiss tiks filtrēts caur atbilstošiem tauku filtriem un smaku novēršanas filtriem, pirms tas tiks ievadīts atpakaļ telpā. Produkts tiek piegādāts ar visu nepieciešamo standarta uzstādīšanai ar gaisa izvadi mēbeles cokola priekšējā daļā. Izstrādājums ir aprīkots ar smaku filtru komplektu. Papildinformāciju skatiet instalācijas rokasgrāmatas piederumu lapā - Filtrējošā versija.

3. DARBĪBA

3.1 Vadības panelis



Skārientaustiņi (TOUCH)

1. Plīts/nosūcēja sistēmas ieslēgšana/izslēgšana
2. Gatavošanas zonas stāvokļa indikators
3. Gatavošanas zonas atlase un jaudas regulēšana
4. Temperature Manager aktivēšana
5. Nosūcēja taustiņi
6. Nosūcēja izvēle
iesūkšanas ātruma (jaudas) palielināšana/samazināšana
7. Automātisko funkciju ieslēgšana
Filtru piesātinājuma atiestatīšana
8. Taimera ieslēgšana
Taimera laika palielināšana/pamazināšana
9. Key Lock
- 9+10. Child Lock (Bēmu drošības sistēma)
10. Pauze / Recall (atcelt)

Displejs / LED

11. Jaudas displejs
12. Iesūkšanas ātruma (jaudas) attēlojums
13. Gatavošanas zonas displejs
14. Nosūcēja displejs
15. Taimera displejs
16. Temperature Manager attēlošana
17. Filtru servisa indikators
18. Automātiskās iesūkšanas funkcijas indikators
19. Ieslēgta taimera indikators
20. Ieslēgta Bridge (Savienojuma) indikators
21. Indikators darbībai ar SNAP

3.2 Plīts virsmas lietošana

3.2.1 Pirms lietošanas uzsākšana

Šajā rokasgrāmatā aprakstītas galvenās funkcijas. Izmantojiet QR kodu pirmajās lappusēs, lai piekļūtu pilnīgiem norādījumiem internetā.

Visas šīs plīts funkcijas atbilst visstingrākajiem drošības standartiem. Šī iemesla dēļ:

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

Pirms tuvoties gatavošanas zonai, uzgaidiet, līdz displejs izslēdzas.

3.2.2 Gatavošanas zonas displejs

Attiecīgajos displejos, kas saistīti ar gatavošanas zonām, tiek norādīts:

Gatavošanas zona ieslēgta	<i>O</i>
Jaudas līmenis	<i>1...9-P</i>
Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators)	<i>H</i>
Pot Detector (Trauku detektors)	<i>U</i>
Temperature Manager funkcija ieslēgta	<i>U</i>
Child Lock (Bēmu drošības sistēmas) funkcija ieslēgta	<i>L</i>
Pauzes funkcija	<i> </i>
Funkcija Automatic Heat UP (Automātiskā sildīšana)	<i>R</i>

3.2.3 Virsmas iezīmes

• **Safe Activation (Droša aktivizēšana):** Produkts ieslēdzas tikai katlu klātbūtnē uz gatavošanas zonām: uzsildes process neieslēdzas vai netiek pārtraukts katlu prombūtnē vai pēc to noņemšanas.

• **Pot Detector (Trauku detektors):** Produkts automātiski nosaka katlu klātbūtni gatavošanas zonās.

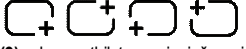
• **Safety Shut Down (Drošības izslēgšanās):** Drošības apsvērumu dēļ katrai zonai ir maksimālais darbības laiks, kas ir atkarīgs no iestatītā jaudas līmeņa.

• **Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators)** Izslēdzot vienu vai vairākas gatavošanas zonas, par atlikušā siltuma klātbūtni attiecīgajā zonas displejā norāda ar īpašu vizuālu signālu, izmantojot simbolu "H".

3.2.4 Darbība

Piezīme: vispims aktivizējiet vēlamu zonu.

• **Ieslēgšana:** Pieskarities  plīts/nosūcēja sistēmas pogai ON/OFF (ieslēgt/izslēgt), pieskarities vēlreiz, lai izslēgtu.

• **Gatavošanas zonu izvēle**  : Pieskarities izvēles joslai (3), kas atbilst nepieciešamajai gatavošanas zonai.

• Jaudas līmenis

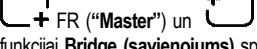

Virsmas ir aprīkota ar 9 jaudas līmeņiem Pieskarities izvēles joslai (3), lai aktivizētu vēlamu gatavošanas zonu, un ar pirkstiem ritiniet pa labi, lai palielinātu jaudas līmeni, pa kreisi, lai samazinātu.

Pieejamie jaudas līmeņi ir 9 + intensīvas jaudas līmenis, kas displejā norādīts ar simbolu "P" (Power Booster (Jaudas palielināšana)).

Jaudas līmenis "P" (Power Booster (Jaudas palielināšana)) paliek aktīvs 10 minūtes, pēc tam jauda atgriežas iepriekšējā līmenī.

• **Bridge Zones (Savienojuma zonas):** Gatavošanas zonas


 FL ("Master") un  RL ("Sekundārā") un zonas

 FR ("Master") un  RR ("Sekundārā") pateicoties funkcijai Bridge (savienojums) spēj strādāt pa pāriem kombinētā veidā, izveidojot vienīgu zonu (kopā 2: 1 labajā pusē un 1 kreisajā pusē) ar tādu pašu jaudas līmeni. Šī funkcija nodrošina vienmērīgu gatavošanu ar ievērojama izmēra papildtēm un katliem.

Lai iespējotu Bridge (savienojuma) funkciju

- vienlaicīgi izvēlieties divas gatavošanas zonas, kuras vēlaties lietot

- indikators Bridge (savienojuma) (20) gatavošanas zonā


"Sekundārā" iedegas 

- ar izvēles joslu (3), kas atrodas gatavošanas zonā, vienumā "Master" būs iespējams iestatīt darba (jaudas) līmeni

- lai atspējotu Bridge (savienojums) funkciju ir jāatkārto tā pati aktivizēšanas procedūra




• **Power Limitation (jaudas ierobežošana)** Jaudas ierobežošanas funkcija ļauj iestatīt izstrādājuma darbību, ierobežojot tā maksimālo patēriņu (KW).

Piezīme: iestatījumi ir jāveic, kad virsmas ir izslēgtas, kad gatavošanas virsmas tiek pieslēgtas elektroenerģijas tīklam, vai kad elektroenerģijas tīkls tiek atkārtoti pieslēgts, turpmāko 2 minūšu

laikā, nenošpižot taustiņu .


Lai iestatītu Power Limitation (Jaudas ierobežošana)

- pieskarities taustiņiem   un turiet tos piespiestus, līdz tiek izdots īss skaņas signāls

- vienlaikus bīdīet slīdni  FL un  RL  , no kreisās uz labo pusi,

pēc tam pieskarities ilgāku laika sprīdi atbilstoši burtei P, līdz tiek izdots īss akustiskais signāls



- taimera displejā (15) parādās simboli "CF6", kas norāda, ka ir iespējams veikt iestatījumu

- Zonas  FL displejs attēlo pašreizējos iestatījumus
0 = 7,4 KW (noklusējuma iestatījums)
1 = 4,5 KW

- lai mainītu Power Limitation (jaudas ierobežošana) iestatījumu,

bīdīet slīdni  FL  !!!!!!!!!!!!!

- no kreisās puses uz labo, lai palielinātu Kw
- no labās puses uz kreiso, lai samazinātu Kw

- lai saglabātu veikto izvēli, nospiediet taustiņus   , 1 sekundi; tiks izdots skaņas signāls, apstiprinot iestatījumu veikšanu.

3.3 Nosūcēja sistēmas izmantošana

• **Ieslēgšana** Pieskarities plīts/nosūcēja sistēmas pogai  ON/OFF (ieslēgt/izslēgt).

Pieskarities šai pogai vēlreiz, lai izslēgtu.

• **Nosūcēja sistēmas ieslēgšana:** Pieskarities izvēles joslai (6), lai aktivizētu nosūcēja sistēmu.

• **Sūkšanas ātrums (jauda):**

Pieskarities un virziet pirkstus pa izvēles joslu (6):

pa labi, lai palielinātu iesūkšanas ātrumu (jaudu) (0-10);

pa kreisi, lai samazinātu iesūkšanas ātrumu (jaudu) (10-0);

3.4 Jaudas tabula

Jaudas līmenis		Gatavošanas veids	Lietošana (pamatojoties uz pieredzi un ēdiena gatavošanas paradumiem)
Maksimālā jauda	P	Ātri uzsildīt	Īsā laikā paaugstināt ēdiena temperatūru, līdz tas ūdens vārīšanās gadījumā ātri vārās, vai arī ātri sasildīt gatavošanas šķidrumus
	8-9	Cept - vārīt	apbrūnināt, sākt gatavot, apcep saldētus produktus, ātri uzvārīt
Liela jauda	7-8	Apbrūnināt – vārīt - grilēt	cept, vārīt ilgstoši, vārīt un grilēt (īsu laiku - 5–10 minūtes)
	6-7	Apbrūnināt – vārīt – sautēt – cept - grilēt	cept, vārīt ilgstoši, vārīt un grilēt (vidēji ilgu laiku - 10–20 minūtes), uzkarstēt piederumus
Vidēja jauda	4-5	Vārīt - sautēt - cept - grilēt	sautēt, vārīt lēnām, vārīt (ilgstoši), gatavot makaronus
	3-4	Vārīt – vārīt lēnām – biezināt - maisīt	ilgstoša vārīšana (rīsi, mērces, cepeši, zivis) pievienoto šķidrumu klātbūtnē (piemēram, ūdens, vīns, buljons, piens), makaronu gatavošana
	2-3	Vārīt – vārīt lēnām – biezināt - maisīt	ilgstoša vārīšana (tīpumi mazāki par litru: rīsi, mērces, cepeši, zivis) pievienoto šķidrumu klātbūtnē (piemēram, ūdens, vīns, buljons, piens)
Zema jauda	1-2	Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt	izkausēt sviestu, viegli izkausēt šokolādi, atkausēt maza apjoma produktus
	1	Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt	turēt karstu svaigi pagatavota ēdiena mazas porcijas vai turēt traukus siltus un gatavot risoto
OFF (IZSLĒGTS)	0	Atbalsta virsma	Plīts virsma gaidīšanas vai izslēgtajā režīmā (ir iespējama atlikušā siltuma klātbūtne pēc vārīšanas, par ko liecina H-L-O)

4. APKOPE

Uzmanību! Pirms jebkuras tīrīšanas vai tehniskās apkopes darbības pārlicinieties, vai gatavošanas zonas ir izslēgtas un siltuma signāllampa ir izslēgta.

4.1 Plīts virsmas apkope

4.1.1 Tīrīšana

Plīts virsma jātīra pēc katras lietošanas reizes.

Svarīgi: Nelietojiet abrazīvus sūkļus vai tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt stiklu. Neizmantojiet ķīmiskos kairinātājus, piemēram, cepeškrāsns vai traipu noņemšanas aerosolus. Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet plīts virsmai atdzist un noīriet to, lai noņemtu ieeđušos netīrumus un traipus. Izmantojiet mikstu lupatiņu, papīra dvieļus vai speciālu plīts virsmas tīrīšanas produktu (ievērojiet ražotāja norādījumus).

NEKAD NELIETOT STRŪKLU TVAIKA TĪRĪTĀJUS!!!

Svarīgi: Nejausās un bagātīgas šķidrumu izliešanas gadījumā no katliem ir iespējams iekļūties caur notekas vārstu, kas atrodas izstrādājuma apakšdaļā, lai noņemtu visus atlikumus, garantējot maksimālu higiēnisko drošību. **Att. 1a**

Pilnīgai un rūpīgai tīrīšanai apakšējo tvertni var pilnībā noņemt. **Att. 1b**

4.2 Nosūcēja sistēmas apkope

4.2.1 Tīrīšana

Tīrīšanai ir jāizmanto **TIKAI** mitrs audums, kurš ir samitrināts ar neitrāliem šķidriem mazgāšanas līdzekļiem. **NELIETOT TĪRĪŠANAI RĪKUS VAI INSTRUMENTUS!**

Neizmantojiet jebkuru abrazīvu saturošu produktu. **NEIZMANTOT ALKOHOLU!**

4.2.2 Tauku filtrs - Attēls 2

Notur tauku daļiņas, kas tiek veidotas no ēdiena pagatavošanas.

Prettauku filtram ir jābūt tīrītam katru mēnesi, ar neagresīviem līdzekļiem, manuāli vai trauku mazgājamā mašīnā, pie zemas temperatūras un izmantojot īso ciklu. Ja tas tiek mazgāts trauku mazgājamā mašīnā, prettauku filtra metāla detaļas var kļūt nespodras, bet jebkurā gadījumā to spējas nemainās

4.2.3 Smakas filtrs

(Tikai filtrējošai versijai) Attēls 3a-b-c

Notur nepatīkamas smaržas, kuras veidojas no ēdiena gatavošanas.

Izstrādājums ir aprīkots ar smaku filtru komplektu. Smakas filtru piesātinājums rodas pēc vairāk vai mazāk ilgstošas lietošanas atkarībā no virtuves veida un tauku filtra tīrīšanas regularitātes. Smakas filtrus var termiski reģenerēt ik pēc 2/3 mēnešiem uzkarstēt krāsnī 200°C temperatūrā 45 minūtes. Pareiza reģenerācija nodrošina pastāvīgu filtrēšanas efektivitāti 5 gadus.

1. UPUTSTVO ZA UPOTREBU

1.1 Posude za kuvanje



Koristite samo posude sa oznakom

Važno:

da bi izbegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:

- posude sa neravnim dnom;
- metalne posude sa emajiranim dnom;
- posudesa hrapavom površinom, kako biste izbegli grebanje površine ploče;
- nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče. Nisu sve posude pogodno efikasno funkcionisanje za indukcijsko kuvanje zbog dna koje je delimično sastavljeno od feromagnethog materijala!! Prilikom kupovine lonaca ili lonaca proverite da:
- je dno potpuno od feromagnethog materijala. U suprotnom, smanjuje se i efikasnost prenosa toplote i njena ujednačenost, pri čemu temperature površine posude/lonca nisu pogodne za kuvanje.



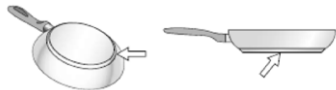
NE!

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



NE!

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



DA!

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

1.1.1 Posude koje već posedujete

Možete proveriti da li je materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetski ili ne, upotrebom jednostavnog magneta. Posude nisu pogodne za upotrebu ako se ne mogu magnetski

detektovati. Uputstva iz prethodnog stava se takođe primenjuju i u ovom slučaju.

1.1.2 Preporučeni prečnik dna lonca

VAŽNO: ako posude nisu tačnih dimenzija, zone za kuvanje se neće uključiti.

Kako biste proverili **minimalni prečnik posude** pogodne za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

1.1.3 Indikacije za kuvanje

Za postizanje najboljih rezultata, preporučuje se:

- Upotreba posuda za kuvanje i tava sa dnom jednake veličine kao što je zona za kuvanje.
- Kada god je moguće držite poklopac na posudama za vreme kuvanja, posebno za lonce preko 22 cm visine.
- Postavite posudu u sredinu zone za kuvanje nacrtane na ploči za kuvanje.

2. UPOTREBA ASPIRATORA

Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za izvlačenje i evakuaciju vazduha ili za filtriranje za unutrašnju recirkulaciju.

Posetite web strane www.elica.com i www.shop.elica.com kako biste proverili kompletan asortiman dostupnih kompleta, kako bi mogli izvesti različita instaliranja, kako u filtrirajućoj, tako i u usisnoj verziji.



2.1 Usisna verzija

Pare se evakušu prema spoljašnjem delu kroz niz cevi (kupuju se posebno).

Priključite proizvod na cevi i odvodne rupe na zidu s prečnikom koji odgovara prečniku izlaznog vazduha (priрубnici).

Za više informacija o cevima i njihovim dimenzijama, pogledajte stranicu priloženu u uputstvu za instalaciju - Usisna verzija.

Upotreba cevi i rupa na zidu s manjim prečnikom će rezultirati smanjivanjem usisne efikasnosti i drastičnim povećavanjem nivoa buke.

Zbog toga, ne prihvata se nikakva odgovornost.

Da bi postigli maksimalnu efikasnost usisavanja:

- ! Preporučuje se maksimalni put cevi od 7 linearnih metara.
- ! Na ukupno 7 linearnih metara preporučuje se korišćenje maksimalno dve krivine od 90°
- ! Izbegavajte drastične promene dela kanala, uvek preferirajući deo jednak \varnothing 150 mm (ili pravougaoni 222 x 89 mm).

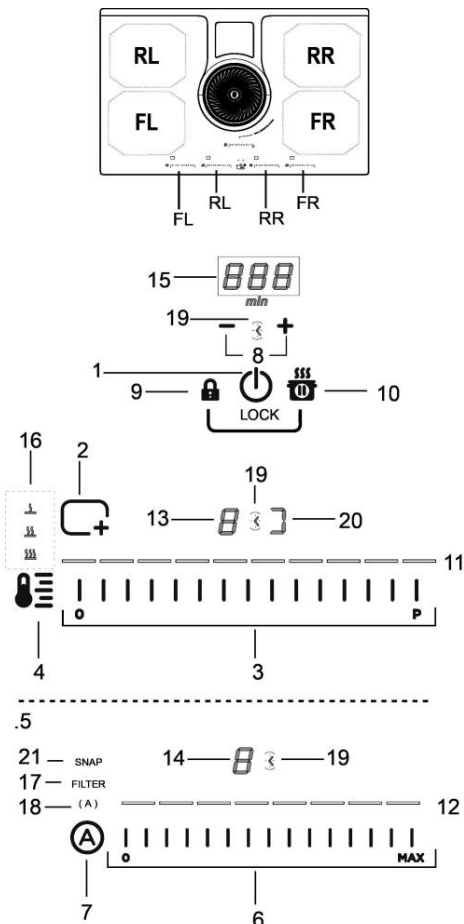


2.2 Filtrirajuća verzija

Usisani vazduh se filtrira kroz posebne filtere za masti i za miris pre nego što se vrati nazad u sobu. Proizvod se isporučuje sa svime što je potrebno za standardnu instalaciju sa izlaskom vazduha na prednjoj strani postolja kuhinjskog ormarića. Proizvod je opremljen kompletom filtera za miris. Za dodatne informacije pogledajte stranicu priloženu u uputstvu za instalaciju - Filtrirajuća verzija.

3. RAD

3.1 Kontrolna ploča



Tasteri osetljivi na dodir (TOUCH)

1. ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) ploče za kuvanje/ sistema aspiratora
2. Indikator položaja zone za kuvanje
3. Izbor zone za kuvanje i podešavanje snage
4. Aktiviranje Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
5. Taster aspiratora
6. Izbor aspiratora
Povećavanje/Smanjenje brzine (snage) usisavanja
7. Aktiviranje automatskih funkcija
Resetovanje zasićenja filtera
8. Aktiviranje Timer (merača vremena)
Povećanje/Smanjenje vremena Timer (merača vremena)
9. Key Lock (zaključavanje tastera)
- 9+10. Child Lock (funkcija zaključavanja)
10. Pauza / Opoziv

Ekran / LED

11. Prikazivanje snage
12. Prikaz brzine (snage) usisavanja
13. Displej zone za kuvanje
14. Displej aspiratora
15. Displej merača vremena
16. Prikazivanje Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
17. Indikator potrebna asistencija za filtere
18. Indikator funkcije automatskog usisavanja
19. Indikator aktivnog Timer (merača vremena)
20. Indikator aktivnog Bridge (mosta)
21. Indikator rada sa SNAP

3.2 Upotreba ploče za kuvanje

3.2.1 Pre početka potrebno je znati

Ovaj priručnik opisuje glavne funkcije, koristite QR kod na prvim stranicama da biste pristupili kompletnim uputstvima na Internetu. Sve funkcije ove ploče za kuvanje su u skladu sa najstrožim sigurnosnim standardima. Zbog toga:

- **Neke funkcije se ne aktiviraju, ili se automatski deaktiviraju, kada nisu prisutne posude na ploči ili kada su iste loše postavljene.**
- U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrano podešavanje zahteva dodatno postavljanje koje nije izvršeno.

Sačekajte da se displej isključi pre nego što se približite zoni za kuvanje.

3.2.2 Displej zone za kuvanje

Na displejima zona za kuvanje prikazuje se:

Zona za kuvanje uključena	0
Nivo snage	1...9-P
Indikator preostale topline	H
Detektor posude	U
Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	U
Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje)	L
Funkcija Pauza	
Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrevanje)	A

3.2.3 Karakteristike ploče za kuvanje

• **Safe Activation (Sigurno aktiviranje):** Proizvod se aktivira samo u prisustvu posude za kuvanje: proces zagrijavanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili sklanjanja posude.

• **Pot Detector (Detektor posude):** Uređaj automatski detektuje prisutnost posuda za kuvanje.

• **Safety Shut Down (Sigurnosno isključivanje):** Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuvanje ima maksimalno vreme rada, koje zavisi o nivou postavljene snage.

• **Residual Heat Indicator (Pokazivač preostale topline):** Pri isključivanju jedne ili više zone kuvanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizualnim signalom na Displayu (displeju) odgovarajuće zone, preko simbola "H".

3.2.4 Rad

Napomena: najpre aktivirajte željenu zonu.





• **Uključivanje:** dodirnite  ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) ploče za kuvanje/ sistema aspiratora. Ponovno pritisnite za isključivanje.

• **Izbor zone kuvanja** : Dodirnite **Traku za izbor (3)** koja odgovara željenoj zoni kuvanja.

• Nivo snage

Ploča za kuvanje ima 9 nivoa snage. Dodirnite **Traku za izbor (3)** za aktiviranje željene zone kuvanja i klizite prema desno za povećanje **nivoa snage**, prema levo za smanjivanje. Dostupni nivoi snage su 9 + intenzivna razina snage navedena na displeju sa simbolom "P" (**Power Booster (Povećavanje snage)**).

Nivo snage "P" (**Power Booster**) ostaje aktivan u roku od 10 minuta, posle čega se snaga vraća na prethodni nivo.

• **Bridge Zones (most područja):** Zone kuvanja  FL (prednja leva) ("Master") i  RL (zadnja leva) ("Sekundarna") i zone  FR (prednja desna) ("Master") i  RR (zadnja desna) ("Sekundarna") zahvaljujući funkciji **Bridge** mogu raditi u kombinovanom načinu, stvarajući jedinstvenu zonu kuvanja (2 ukupno: 1 desno i 1 levo) sa istim nivoom snage. Ta funkcija omogućuje ujednačeno kuvanje i sa posudama velikih dimenzija.

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- **istovremeno, odaberite dve zone za kuvanje koje želite da koristite**

- Indikator Bridge (20) "Sekundarne zone za kuvanje" se uključuje "J"

- Preko **Trake za izbor (3)** zone za kuvanje "Master" je moguće postaviti nivo (snagu) rada

- za isključivanje **Funkcije Bridge** dovoljno je ponoviti istu proceduru aktiviranja



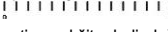
• **Power Limitation (ograničenje snage):** Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju (KW).

Napomena: podešavanje se mora izvršiti sa isključenom pločom u trenutku kada je proizvod priključen na napajanje ili kada se napajanje ponovo uključi, u roku od 2 minute, **bez** pritiskanja tastera



Za podešavanje funkcije Power Limitation:



-dodirnite i držite taster   , dok se ne emituje kratki zvučni signal

- pomerajte istovremeno klizače  FL i  RL  , od levo prema desno, zatim zadržite dodir duže vreme pored slovima P, sve dok se ne emituje kratak zvučni signal



– displej Timer (15) prikazuje simbole "CF6", koji označavaju da je moguće izvršiti podešavanje

– displej zone  FL prikazuje postavke struje
0 = 7,4 KW (fabrička postavka)
1 = 4,5 KW


- za promenu podešavanja funkcije **Power Limitation**

(ograničenje snage) pomerite klizač  FL 

- s leva na desno, da bi povećali Kw
- s desna na levo, da smanjite Kw

- za memorisanje izvršenog izbora pritisnite taster   , na 1", emitira se zvučni signal, kao potvrda izvršenog podešavanja.

3.3 Upotreba sistema usisavanja

• **Uključivanje:** Dodirnite  ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) ploče za kuvanje/ sistema aspiratora.

Ponovo dodirnite za isključivanje.

• **Uključivanje sistema za usisavanje:** Dodirnite **Traku za izbor (6)** za aktiviranje sistema za usisavanje.

• **Brzina (snaga) usisavanja:**

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za izbor (6):** prema desno za povećanje brzine (snage) usisavanja (0-10); prema levo za smanjivanje brzine (snage) usisavanja (10-0);

3.4 Tabele snage

Nivo	snage	Vrsta kuvanja	Upotreba (na osnovu iskustva i navika kuvanja)
Maksimalna snaga	P	Brzo podgrevanje	povisite temperaturu hrane u kratkom vremenu dok brzo ne proključa u slučaju vode ili brzo zagrevanih tečnosti za kuvanje
	8-9	Prženje – kuvanje	proprižavanje, početak kuvanja, priženje smrznutih proizvoda, brzo prokuvavanje
Visoka snaga	7-8	Lagano podgrevanje– zaprška - kuvanje – gril	zaprška, održavanje jakog ključanja, kuvanje i grilovanje (kratkotrajno, 5-10 minuta)
	6-7	Lagano podgrevanje – dugo kuvanje – kuvanje gulaša – zaprška – gril	zaprška, održavanje blagog ključanja, kuvanje i grilovanje (srednjeg trajanja, 10-20 minuta)
Srednja snaga	4-5	Dugo kuvanje – kuvanje gulaša – lagano podgrevanje – gril	kuvanje gulaša, krčkanje, kuvanje (dugotrajno), mešanje testenine
	3-4	Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje –mešanje testenine	produženo kuvanje (pirinač, sosevi, pečenja, riba) u prisustvu pratećih tečnosti (npr. vode, vina, čorbi, mleka), mešanje testenine
	2-3	Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje –mešanje testenine	produženo kuvanje (zapršmine manje od jedne litre: pirinač, sosevi, pečenja, riba) u prisustvu pratećih tečnosti (npr. vode, vina, čorbi, mleka), mešanje testenine
Niska snaga	1-2	Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje	toljenje putera, topljenje čokolade, odmrzavanje proizvoda malih dimenzija
	1	Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje	održavanje malih porcija sveže kuvane hrane toplom ili održavanje jela toplim i mešanje rižota
OFF	0	Površina za odlaganje	Ploča za kuvanje na poziciji stand-by ili ugašena (moguće prisustvo topline s kraja kuvanja, označeno s H-L-O)

4. ODRŽAVANJE

Paznja! Pre bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinete se da su zone za kuvanje isključene i da je svetlosni indikator topline nestao.

4.1 Održavanje ploče za kuvanje

4.1.1 Čišćenje: Ploča za kuvanje se mora očistiti posle svakog korišćenja. **Važno:** Nemojte koristiti abrazivne sundere ili jastučice za čišćenje, jer mogu da oštete ploču. Nemojte koristiti hemijske iritirajuće deterdžente kao na primer sprej za čišćenje reme i sredstvo za uklanjanje mrlja. Posle svake upotrebe, ostavite da se ploča ohladi i očistite je da bi uklonili naslage i mrlje. Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputstava Proizvođača).

NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!

Važno: U slučaju slučajnog i obilnog izlivanja tečnosti iz šerpi, moguće je intervenisati kroz odvodni ventil, koji se nalazi u donjem delu proizvoda, kako bi se uklonili ostaci, osiguravajući maksimalnu higijensku sigurnost. **Sl. 1a.** Za potpunije i temeljnije čišćenje, donja posuda se može u potpunosti ukloniti. **Sl. 1b**

4.2 Održavanje sistema za usisavanje

4.2.1 Čišćenje: Za čišćenje koristite isključivo meku vlažnu krpu i

tačne neutralne deterdžente. Nemojte da koristite alate ili pomagala za čišćenje. Izbegavajte upotrebu proizvoda koji grebu. **NE UPOTREBLJAVAJTE ALKOHOL !**

4.2.2 Filter za mast - Sl. 2

Zadržava masne čestice koje su posledica kuvanja.

Neophodno je očistiti jedan put mesečno sa neagresivnim deterdžentima, ručno ili u mašini za pranje sudova na niskim temperaturama i uključujući kratak ciklus pranja. Posle pranja u mašini za pranje sudova metalni filter za uklanjanje masnoće može da izgubi boju (može da deluje isprano) ali njegove filtracijske karakteristike se neće nimalo promeniti.

4.2.3 Filter mirisa (Samo za Filtrirajuću verziju) Sl. 3a-b-c

Zadržava neprijatne mirise koji su posledica kuvanja.

Proizvod je opremljen kompletom filtera za miris. Zasićenje filtera mirisa nastaje posle više ili manje duže upotrebe, ovisno o vrsti kuhinje i pravilnosti čišćenja filtera za mast. Filteri za miris mogu se termički regenerisati svakih 2/3 meseca u prethodno zagrejanoj remi na 200 °C u vremenu od 45 minuta. Pravilna regeneracija osigurava konstantnu efikasnost filtriranja kroz 5 godina.

1. NAVODILA ZA UPORABO

1.1 Kuhalne posode

Uporabljajte samo lonce s simbolom



Pomembno:

da se izognete trajnim poškodbam kuhalne plošče, ne uporabljajte:

- posod, ki nimajo popolnoma ravnega dna;
- kovinskih posod z emajliranim dnom;
- posod z grobim dnom, da se prepreči praskanje površine plošče;
- loncev in ponev nikoli ne odlagajte na krmilno ploščo kuhalnika.

Nekateri lonci, ki so primerni za indukcijo, ne delujejo učinkovito zaradi dna, ki je delno sestavljeno iz feromagnetnega materiala!! Ko kupujete lonce ali ponev, prosimo da preverite:

- da je dno v celoti izdelano iz feromagnetnega materiala. V nasprotnem primeru se znižata tako učinkovitost prenosa toplote kot enakomernost, tako da temperature na površini ponev/lonca postanejo neprimerne za kuhanje.



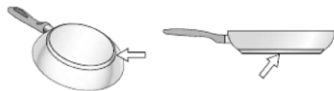
NE!

- da dno ne vsebuje aluminija: posoda se ne segreva ker induktorji morda je niti ne prepoznajo.



NE!

- da dna niso položna ali so z grobo površino. Taka dna zmanjšujejo kontaktno površino med induktorjem in posodo, zmanjšajo svojo učinkovitost in poslabšajo kuharsko izkušnjo.



DA!

Pomembno: nikoli ne postavljajte vročih loncev in ponev na površino krmilne plošče kuhalnika.

1.1.1 Obstoječa posoda

Ali je material, iz katerega je narejena posoda, magneten, lahko preverite z običajnim magnetom. Če se magnet posode ne prime, se pravi da ni primerna. Navedbe iz prejšnjega odstavka veljajo tudi

v tem primeru.

1.1.2 Priporočeni premeri za dna loncev

POMEMBNO: če ponev niso pravilne velikosti, se kuhalne plošče ne bodo vklopile.

Če želite videti **najmanjši premer lonca, ki ga je treba uporabiti** na vsakem posameznem polju, glejte ilustrirani del tega priročnika.

1.1.3 Navodila za kuhanje

Da bi dosegali kar najboljše rezultate, je priporočljivo naslednje:

- Uporabljajte izključno posodo z enakim ali malo večjim premerom dna, kot je premer kuhalnega polja.
- Kadar je mogoče, med kuhanjem hranite pokrov na posodah, zlasti na tistih, ki so višje od 22 cm.
- Lonec postavite na sredino kuhalnega polja, ki je narisano na kuhalni plošči.

2. UPORABA ASPIRATORJA

Sesalni sistem lahko uporabljate v sesalni različici z zunanjo evakuacijo ali z notranjim filtriranjem in recikliranjem.

Na spletnih straneh www.elica.com in www.shop.elica.com si oglejte celotno ponudbo kompletov, da boste lahko izvedli različne namestitve, tako pri filtriranju kot tudi pri sesanju.



2.1 Sesalna Različica

Hlapi se izločijo na zunanjo stran skozi celo vrsto cevi (kupite jih ločeno).

Izdelek povežite s cevmi in odprtini za odvajanje skozi steno enakega premera, kot je izstop zraka (priključna prirobnica).

Za dodatne informacije o ceveh in njihovih dimenzijah glejte stran z dodatki v priročniku za namestitve - Različica za sesanje.

Uporaba cevi in odtočnih lukenj na steni z manjšim premerom bo določila zmanjšanje zmogljivosti sesanja in drastično povečanje hrupa.

S tem v zvezi zavračamo vsako odgovornost.

Da bi dosegli največjo učinkovitost sesanja:

- ! Priporoča se da cev ne presega 7 m dolžine.
- ! Pri skupno 7 linearnih metrih dolžine je priporočljivo uporabljati največ dve krivulji 90°
- ! Izogibajte se drastičnim spremembam odseka cevi, raje uporabljajte cevi z odsekom Ø 150 mm (ali pravokotne cevi 222 x 89 mm).

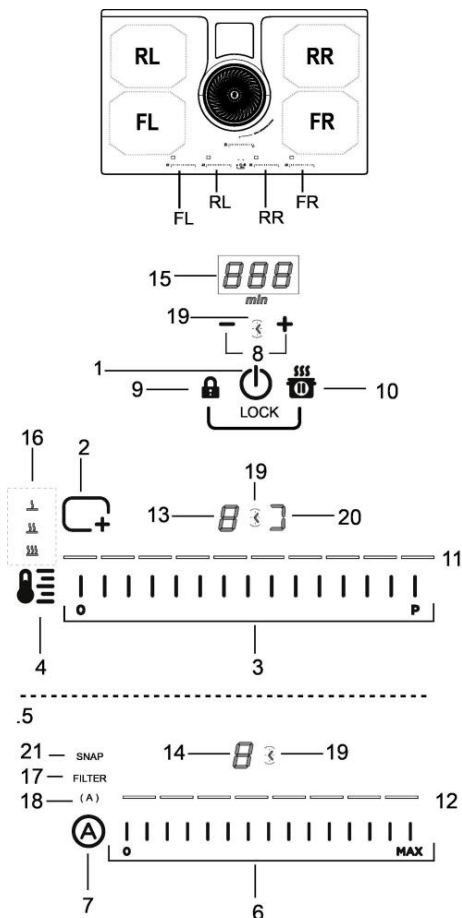


2.2 Različica z filtriranjem

Vsesani zrak se filtrira v posebnih filterih za maščobe in filterih za vonjave ter se nato znova vrne v prostor. Izdelek je opremljen z vsem potrebnim za standardno namestitev in izhodom za zrak na sprednji strani podstavka omarice. Izdelek je opremljen z naborom filtrov za vonj. Za dodatne informacije glejte stran z dodatki v priročniku za namestitve - Različica filtriranja.

3. OPIS DELOVANJA

3.1 Krmilna plošča



Tipke na dotik (TOUCH)

1. ON/OFF kuhalne plošče/ aspiratorja
2. Indikator položaja kuhalnega polja
3. Izbor kuhalnih polji in regulacija moči
4. Aktiviranje funkcije Temperature Manager
5. Tipke aspiratorja
6. Izbira aspiratorja
7. Povečanje/zmanjšanje hitrosti (moči) sesanja
8. Aktiviranje avtomatskih funkcij
Resetiranje zasičenosti filtrov
9. Aktiviranje časovnika
Podaljšanje/skrajšanje časa funkcije Timer
9. Key Lock
- 9+10. Child Lock
10. Premor / Recall

LED zaslon

11. Prikaz moči
12. Prikaz hitrosti (moči) sesanja
13. Zaslon kuhalnega polja
14. Zaslon aspiratorja
15. Zaslon Timer
16. Prikaz funkcije Temperature Manager
17. Indikator asistence filtrov
18. Indikator funkcije avtomatskega sesanja
19. Indikator aktivne funkcije Timer
20. Indikator aktivne funkcije Bridge
21. Indikator delovanja s SNAP

3.2 Uporaba kuhalne plošče

3.2.1 Spoznajte, preden začnete

Ta priročnik opisuje glavne funkcije, uporabite QR kodo na prvih straneh za dostop do popolnih navodil na internetu.

Vse funkcije te kuhalne plošče ustrezajo najstrožjim varnostnim standardom. Zato je treba vedeti naslednje:

- **Nekatere funkcije se ne odklopijo ali izključijo samodejno, če lonci niso nameščeni ali če so nameščeni nad posameznimi kuhalnimi polji.**
- V drugih primerih se aktivirane funkcije samodejno izključijo po nekaj sekundah, ko izbrana funkcija zahteva nadaljnjo nastavitve, ki ni dana.

Predem se približate kuhališču počakajte, da zaslon ugasne.

3.2.2 Zaslon kuhalnega polja

Na zaslonu, ki se nanašajo na posamezna kuhalna polja, je navedeno:

Kuhalno polje vključeno	<i>0</i>
Raven moči	<i>1...9-P</i>
Indikator preostale toplote	<i>H</i>
Zaznavalo posode	<i>U</i>
Funkcija Temperature Manager je aktivirana	<i>U</i>
Funkcija Child Lock je aktivirana	<i>L</i>
Funkcija premora	<i> </i>
Funkcija avtomatskega segrevanja	<i>R</i>

3.2.3 Značilnosti plošče

Varna aktivacija: Izdelek se aktivira samo v primeru, da je posoda prisotna na kuhališču. Proces segrevanja se ne prične ali se prekine v primeru odsotnosti ali odstranitve posode.

• **Detektor posode:** Izdelek samodejno zazna prisotnost posode na kuhališču.

• **Varni izklop:** Iz varnostnih razlogov je najdaljši čas delovanja vsakega posameznega kahalnega polja odvisen od nastavljene stopnje moči.

• **Indikator preostale toplote:** Ko je eno ali več kahalnih polj izključeno, se prisotnost preostale toplote pokaže s posebnim vizualnim signalom na prikazovalniku odgovarjajočega polja s simbolom "H".

3.2.4 Delovanje

Opomba: najprej aktivirajte zeleno polje.

• **Vžig:** dotik  **Sistem kahalnih plošč / sistem za sesanje ON/OFF.** se spet dotaknite, da se izklopi.





• **Izbor kahalnih polj**  : Dotaknite se **izbirne vrstice (3)**, ki ustreza zelenemu kahalnemu polju.

• Raven moči

Kuhalna plošča ima 9 stopenj moči. Dotaknite se **izbirne vrstice (3)** da aktivirate zeleno kahalno polje in se s prsti pomaknite na desno, da povečate moč, levo pa da jo zmanjšate.

Razpoložljive ravni moči so 9 + intenzivna raven moči, navedena na zaslonu s simbolom "P" (**Power Booster**).

Raven moči "P" (**Power Booster**) ostane aktivna 10 minut, nato pa se moč vrne na prejšnjo raven.

• **Bridge Zones (Povezljiva polja):** Kuhalna polja  FL ("Master") in  RL ("Sekundarno") in polja  FR ("Master") in  RR ("Sekundarna") zahvaljujoč funkciji **Bridge** lahko delajo v parih kombinirano in ustvarijo eno samo polje (skupaj 2: 1 na desni in 1 na levi) z enako stopnjo moči. Ta funkcija omogoča enakomerno kuhanje s pekači ali posodami večjih dimenzij.


Za aktiviranje funkcije Bridge:

- izberite dvojice kahalnih polj, ki jih želite sočasno uporabljati
- indikator Bridge (20) "Sekundarnega" kahalnega polja se osvetli "J"

- delovno raven (moč) lahko nastavite s pomočjo **izbirne vrstice (3)** za kahalno polje **Master** bo mogoče nastaviti **Raven moči**




- za izklop funkcije Bridge ponovite isti postopek, kot za aktiviranje

• **Power Limitation (Omejitev moči):** Funkcija Power Limitation (Omejitev moči) omogoča nastavitve delovanja naprave z omejevanjem njene največje absorpcije (KW).


• **Opomba** nastavitve mora potekati, ko je kuhalna plošča izklopljena, ko je kuhalna plošča priključena na električno napajanje ali ko se v naslednjih 2 minutah znova priklopi napajanje, **ne da bi** pritisnili na gumb .



Za nastavitve funkcije Power Limitation (Omejitev moči):




- dotikajte se in pridržite tipke   , dokler se ne oglasi kratek akustični signal

- hkrati drsite po drsnikih  FL in  RL , od leve proti desni, nato držite dotik dlje časa v korespondenci s črkami P, dokler naprava ne oddaja kratkega zvočnega signala


- na zaslonu Timer (15) se pokažejo simboli "CF6", kar pomeni, da je možno izvesti nastavitve

- zaslon polja  FL prikazuje tekočo nastavitve
0 = 7,4 KW (privzeta nastavitve)
1 = 4,5 KW

- če želite spremeniti nastavitve **Power Limitation (Omejitev moči)**, se pomaknite na drsniku  FL , od leve proti desni, za povečanje Kw
- od desne proti levi, da zmanjšate Kw

- če želite shraniti svojo nastavitve, pritisnite tipke   , za 1"; za potrditev nastavitve se bo slišal zvočni signal.

3.3 Uporaba sesalnega sistema

• **Vžig:** Dotaknite se  **ON/OFF kahalnih plošč / sesalnega sistema.**

Znova se dotaknite, da se izključite.

• **Vklop sesalnega sistema:** Dotaknite se **izbirne vrstice (6)**, da aktivirate sesalni sistem.

• **Hitrost sesanja (moč):**

S prsti se dotaknite in potisnite po **izbirni vrstici (6)**:
Na desno za povečanje sesalne hitrosti (moči) (0-10);
Na levo za zmanjšanje hitrosti (moč) sesanja (10-0);

3.4 Tabele moči

Raven	moči	Vrsta kuhanja	Uporaba (na podlagi izkušenj in kuharskih navad)
Najvišja moč	<i>P</i>	Hitro segrevanje	hitro povišajte temperaturo živila, dokler ne voda zavre, če ni voda naj se hitro segreje tekočina ki se kuha
	8-9	Cvreti - vreti	pražiti, začeti s kuhanjem, ocvreti zamrznjeno hrano, hitro zavreti
Visoka moč	7-8	Pražiti – cvreti– vreti - peči na žaru	cvreti, vreti, kuhati in peči na žaru (za kratek čas 5-10 minut)
	6-7	Pražiti – kuhati– dušiti – peči na žaru	cvreti, ohraniti rahlo vrelo, kuhati in peči na žaru (srednje dolgo, 10–20 minut), predgrejemo dodatke
Srednje visoka moč	4-5	Kuhati – dušiti – cvreti – peči na žaru	dušiti, ohraniti rahlo vrelo, kuhati (dolgo časa), gnesti testenine
	3-4	Kuhati - dušiti - zgostiti - premešati	dolgotrajno kuhanje (riž, omake, pečenka, ribe) ob prisotnosti spremljajočih tekočin (npr. voda, vino, juha, mleko), gnetenje testenin
	2-3	Kuhati - dušiti - zgostiti - premešati	dolgotrajno kuhanje (prostornine manj kot liter: riž, omake, pečenke, ribe) v prisotnosti spremljajočih tekočin (npr. vode, vina, juhe, mleka)
Nizka moč	1-2	Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	stopiti maslo, stopiti čokolado nežno, odmrzniti majhne izdelke
	1	Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	ohranjanje majhnih porcij sveže kuhane hrane ali serviranje jedi na toplih krožnikih ali mešanje rižote
OFF	0	Odlagalna površina	Kuhalna plošča v stanju pripravljenosti ali ugasnjena (prisotna je lahko preostala toplota po zaključku kuhanja, na kar opozarja oznaka H-L-O).

4. VZDRŽEVANJE

Pozor! Pred vsakim čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da so kuhališča ugasnjena in da nobena od signalnih lučk preostale toplote ne svetli.

4.1 Vzdrževanje kuhalne plošče

4.1.1 Čiščenje

Kuhalno ploščo je treba očistiti po vsaki uporabi.

Pomembno: Ne uporabljajte abrazivnih gobic ali čistilnih blazinic, ki bi lahko pokvarile steklo. Ne uporabljajte dražilnih kemičnih čistil, kot so razpršila za pečico ali odstranjevalci madežev. Po vsaki uporabi pustite, da se kuhalna plošča ohladi in očistite, da odstranite luske in madeže. Za čiščenje kuhalne plošče uporabite mehko krpo, papirate kuhinjske brisače ali posebne izdelke za čiščenje kuhalnih plošč (upoštevajte navodila proizvajalca).

NE UPORABLJAJTE PARNIH ČISTILNIKOV!!!

Pomembno: V primeru nenamernega in obilnega razlivanja tekočine iz loncev je možno uporabiti odtočni ventil, ki se nahaja v spodnjem delu naprave, da se odstranijo morebitni ostanki, kar zagotavlja največjo higiensko varnost. **Slika 1a**

Za popolnejše in temeljitije čiščenje lahko spodnjo korito v celoti odstranimo. **Slika 1b**

4.2 Vzdrževanje sesalnega sistema

4.2.1 Čiščenje

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

4.2.2 Mastni filter

Sl. 2

Zaustavlja maščobne delce, ki nastajajo pri kuhanju.

Očistiti ga je treba enkrat mesečno z ne agresivnimi čistilnimi sredstvi, ročno ali v pomivalnem stroju pri nizki temperaturi in kratkim ciklom pranja.

S pranjem v pomivalnem stroju se maščobni filter lahko razbarva, toda njegove filtrirne značilnosti ostanejo nespremenjene.

4.2.3 Filter vonjav

(samo za različico filtriranja) **Slika 3a-b-c**

Zadržuje neprijetne vonjave, ki nastajajo pri kuhanju.

Izdelek je opremljen z naborom filtrov za vonj. Nasičenost filtrov vonjav se pojavi po bolj ali manj daljši uporabi, odvisno od vrste kuhinje in pravilnosti čiščenja maščobnega filtra. Filtre vonjav lahko toplotno regeneriramo vsakih 2/3 mesecev v predhodno ogreti pečici pri 200 °C 45 minut. Pravilna regeneracija zagotavlja konstantno učinkovitost filtriranja za 5 let.

1. UPUTE ZA UPORABU

1.1 Posude za kuhanje



Upotrebljavajte samo posude s oznakom

Važno:

kako biste izbjegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:

- posude s neravnim dnom;
- metalne posude s emajliranim dnom;
- posude s hrapavom površinom, kako biste izbjegli grebanje površine ploče;
- nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.

Ne rade sve posude prikladne za indukcijsko kuhanje učinkovito zbog dna koje je djelomično sastavljeno od feromagnetskog materijala!! Kada kupujete lonce ili tave, provjerite:

- da je dno je potpuno od feromagnetskog materijala. U suprotnom se smanjuje i učinkovitost prijenosa topline i njezina ujednačenost, pri čemu temperature površine posude/lonca nisu pogodne za kuhanje.



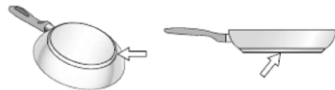
NE!

- Dno ne smije sadržavati aluminij: posude se ne zagrijava i induktori ne mogu prepoznati takvo posude.



NE!

- Dna koja nisu ravna ili su s hrapavom površinom. Oduzimaju kontaktnu površinu između induktora i posude, smanjujući učinkovitost i pogoršavajući iskustvo kuhanja.



DA!

Važno: nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.

1.1.1 Postojeći spremnici

Možete provjeriti da li je materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetski ili ne, uporabom jednostavnog magneta. Posude nisu prikladne za uporabu ako se ne mogu magnetski detektirati. Naznake iz prethodnog stavka primjenjuju se i u ovom slučaju.

1.1.2 Preporučeni promjeri dna posuda

VAŽNO: ako posude nisu točnih dimenzija, zone za kuhanje neće se uključiti.

Kako biste provjerili **minimalni promjer prikladne posude** za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

1.1.3 Indikacije za kuhanje

Za postizanje najboljih rezultata preporučuje se:

- Koristite posude za kuhanje i tave s dnom jednake veličine kao zona za kuhanje.
- Kad god je moguće tijekom kuhanja staviti poklopac na posude tijekom kuhanja i posebno za lonce veće od 22 cm.
- Postavite posudu u središte zone za kuhanje nacrane na ploči za kuhanje.

2. UPORABA NAPE

Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za ekstrakciju i evakuaciju zraka ili za filtriranje za unutarnju recirkulaciju.

Posjetite web stranice www.elica.com i www.shop.elica.com kako biste provjerili kompletan asortiman dostupni kitova, kako bi mogli izvesti različita instaliranja, kako u filtrirajućoj, tako i u usisnoj verziji.



2.1 Usisna verzija

Para se odvodi prema van kroz niz cijevi (kupuju se zasebno).

Priključite proizvod na cijevi i odvodne rupe na zidu s promjerom koji odgovara promjeru izlaznog zraka (prirubnici).

Za dodatne informacije o cijevima i njihovim dimenzijama, pogledajte stranicu dodatka u priručniku za ugradnju - Verzija za usisavanje.

Uporaba cijevi i rupa na zidu s manjim promjerom će rezultirati smanjenjem usisne učinkovitosti i drastičnim povećanjem razine buke.

Stoga, ne prihvaća se nikakva odgovornost.

Za maksimalnu učinkovitost usisavanja:

- ! Preporučuje se maksimalna dužina cijevi od 7 linearnih metara.
- ! Preporučuje se na ukupno 7 linearnih metara koristiti maksimalno dvije krivulje od 90°
- ! Izbjegavajte drastične promjene promjera kanala, uvijek preferirajući promjer jednak Ø 150 mm (ili pravokutni 222 x 89 mm).

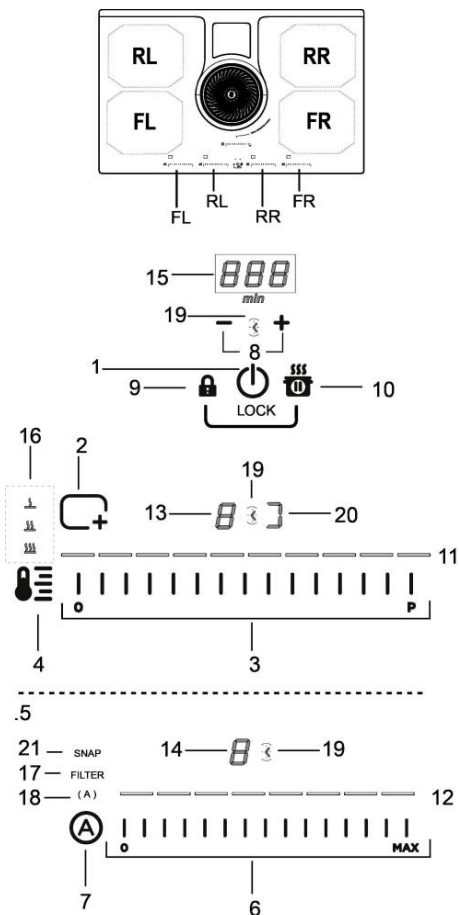


2.2 Filtrarska verzija

Usisani zrak se filtrira kroz posebne filtre za mast i za miris prije nego što se vraća natrag u sobu. Proizvod se isporučuje sa svime što je potrebno za standardnu instalaciju s izlaskom zraka na prednjoj strani postolja kuhinjskoga ormarića. Proizvod je opremljen kompletom filtera za miris. Za dodatne informacije pogledajte stranicu s priručnikom za instalaciju - Filtrarska verzija.

3. RAD

3.1 Upravljačka ploča



Dodirne tipke (TOUCH)

1. ON/OFF (UKLJ./ISKLJ.) ploče za kuhanje/usisnog sustava
2. Pokazatelj zone za kuhanje
3. Izbor zone za kuhanje i podešavanje snage
4. Aktiviranje Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
5. Tipke nape
6. Izbor nape
7. Povećanje/Smanjenje brzine (snage) usisavanja
8. Aktiviranje automatskih funkcija
9. Resetiranje zasićenja filtera
10. Aktiviranje Timer (mjerača vremena)
11. Povećanje/Smanjenje vremena Timer (mjerača vremena)
12. Key Lock (zaključavanje tipki)
13. Child Lock (funkcija zaključavanja)
14. Pauza / Opoziv

Zaslon / LED

11. Prikaz brzine snage
12. Prikaz brzine (snage) usisavanja
13. Display (zaslon) zone za kuhanje
14. Zaslon nape
15. Zaslon Timer
16. Prikazivanje Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
17. Pokazatelj potrebna asistencija za filtre
18. Pokazatelj funkcije automatskog usisavanja
19. Pokazatelj aktivnog Timer (mjerača vremena)
20. Pokazatelj aktivnog Bridge (mosta)
21. Pokazatelj rada sa SNAP

3.2 Uporaba ploče za kuhanje

3.2.1 Potrebno je znati prije početka

Ovaj priručnik opisuje glavne funkcije, koristite QR kod na prvim stranicama za pristup cjelovitim uputama na Internetu.

Sve funkcije ove ploče za kuhanje u skladu su s najstrožim sigurnosnim standardima. Zbog toga:

- Neke funkcije se ne aktiviraju, ili se automatski deaktiviraju, kada nisu prisutne posude na ploči ili kada su iste loše postavljene.
- U ostalim slučajevima, aktivirane funkcije se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrana funkcija zahtijeva dodatno postavljanje koje nije učinjeno.

Pričekajte da se simbol na prikazu isključi prije nego što se približite zoni za kuhanje.

3.2.2 Display (zaslon) zone za kuhanje

Na zaslonima zona za kuhanje prikazuje se:

Zona za kuhanje uključena	
Razina snage	
Pokazatelj preostale topline	
Detektor posude	
Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	
Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje)	
Funkcija Pauza	
Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje)	

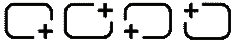
3.2.3 Karakteristike ploče za kuhanje

- **Safe Activation (Sigurno aktiviranje):** Proizvod se aktivira samo u prisutnosti posude u kuhanje: proces zagrijavanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili uklanjanja posude.
- **Pot Detector (Otkrivanje posuda):** Uređaj automatski detektira prisutnost posuda za kuhanje.
- **Safety Shut Down (Sigurnosno isključivanje):** Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuhanje ima maksimalnu vrijeme rada, koje ovisi o razini postavljene snage.
- **Residual Heat Indicator (Pokazatelj preostale topline):** Pri isključivanju jedne ili više zona kuhanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizualnim signalom na Displayu (zaslonu) odgovarajućeg područja, putem simbola "H".

3.2.4 Rad





Napomena: najprije aktivirajte željenu zonu.

- **Uključivanje:** dodirnite  ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) ploče za kuhanje/usisnog sustava. dodirnite ponovo za isključivanje.

- **Odabiranje zona kuhanja**  : Dodirnite **Traku za odabir (3)** koja odgovara željenoj zoni kuhanja.

• Razina snage


Ploča za kuhanje ima 9 razina snage. Dodirnite **Traku za odabir (3)** da biste aktivirali željenu zonu kuhanja i pomičite se prstima udesno za povećanje **razine snage**, lijevo za smanjivanje. Dostupne razine snage su 9 + intenzivna razina snage navedena na zaslonu sa simbolom "P" (**Power Booster (Povećanje snage)**). Razina snage "P" (**Power Booster (Povećanje snage)**) ostaje aktivna tijekom 10 minuta, nakon čega se snaga vraća na prethodnu razinu.

- **Bridge Zones (mosna područja):** Zone kuhanja  FL (prednja lijeva) ("Master") i  RL (stražnja lijeva) ("Sekundama") i zone  FR (prednja desna) ("Master") i  RR (stražnja desna) ("Sekundama") zahvaljujući funkciji **Bridge** mogu raditi u kombiniranom načinu, stvarajući jedinstvenu zonu (2 ukupno: 1 desno i 1 lijevo) s istom razinom snage. Ta funkcija omogućuje ujednačeno kuhanje s posudama i tavama velikih dimenzija.

Za aktiviranje funkcije Bridge:



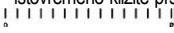
- istovremeno odaberite dvije zone kuhanja koje želite koristiti
- Pokazatelj **Bridge (20) "Sekundane" zone kuhanja se osvjetljuje "J"**
- preko **Traci izbora (3)** zone kuhanja "**Master moguće je postaviti Razinu (snagu) kuhanja**
- za isključivanje **Funkcije Bridge** dovoljno je ponoviti istu proceduru aktiviranja


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



Napomena : podešavanje se mora izvršiti s isključenom pločom, u trenutku kada je ploča za kuhanje priključena na napajanje ili kada se napajanje ponovo uključi, u roku od 2 minute **bez** pritiskanja tipke .



Za podešavanje funkcije Power Limitation :

- pritisnite i držite tipke   , dok se ne emitira kratki zvučni


- istovremeno klizite prstima po klizačima  FL i  RL  , od lijeva prema desno, a zatim dugo držite pored slova P, dok se ne emitira kratki zvučni signal

- zaslon **Timer (15)** prikazuje simbole "CF6", koji označavaju da je moguće izvršiti podešavanje
- zaslon **zone**  FL prikazuje postavke struje
0 = 7,4 KW (zadana postavka)
1 = 4,5 KW

- za promjenu postavki funkcije **Power Limitation (ograničenje snage)** pomičite se po klizaču  FL  :
 - s lijeva na desno, za povećanje Kw
 - s desna na lijevo, da smanjite Kw

- pza spremanje odabira pritisnite tipke   , na 1"; emitira se zvučni signal, kao potvrda izvršenog podešavanja.

3.3 Uporaba usisnog sustava

- **Uključivanje:** Dodirnite  ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) ploče za kuhanje/usisnog sustava. Dodirnite ponovo za isključivanje.
- **Uključivanje usisnog sustava:** Dodirnite **Traku izbora (6)** za aktiviranje sustava usisavanja.
- **Brzina (snaga) usisavanja:** Dodirnite i klizite prstima po **Traci za odabir (6):** prema udesno za povećavanje brzine (snage) usisavanja (0-10); prema uljevo za smanjivanje brzine (snage) usisavanja (10-0);

3.4 Tablice snage

Razina snage		Vrsta kuhanja	Upotreba (na temelju iskustva i navika kuhanja)
Maksimalna snaga	P	Brzo zagrijavanje	povisite temperaturu hrane u kratkom vremenu do brzog klučanja u slučaju vode ili brzog zagrijava tekućina za kuhanje
	8-9	Prženje – kuhanje	smeđe pirjanje, početak kuhanja, prženje smrznutih proizvoda, brzo klučanje
Visoka snaga	7-8	Smeđe pirjanje – prženje – kuhanje – grill	prženje, održavanje klučanja, kuhanje i grill (kratkotrajno, 5-10 minuta)
	6-7	Smeđe pirjanje – dugo kuhanje – kuhanje gulaša – zaprška – grill	prženje, održavanje blagog klučanja, kuhanje i grill (srednjeg trajanja, 10-20 minuta), zagrijavanje pribora
Srednja snaga	4-5	Kuhanje – kuhanje gulaša – lagano zagrijavanje – grill	kuhanje gulaša, održavanje minimalnog klučanja, kuhanje (dugotrajno), miješanje tjestenine
	3-4	Kuhanje – lagano klučanje – zgušnjavanje –lagano zakuhanje	dugotrajno kuhanje (riža, umaci, pečenja, riba) u prisutnosti pratećih tekućina (npr. voda, vino, juha, mlijeko), miješanje tjestenine
	2-3	Kuhanje – lagano klučanje – zgušnjavanje –lagano zakuhanje	produljeno kuhanje (količine manje od jedne litre: riža, umaci, pečenja, riba) u prisustvu pratećih tekućina (npr. voda, vino, juha, mlijeko)
Niska snaga	1-2	Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhanje	otapanje maslaca, lagano otapanje čokolade, odmrzavanje malih proizvoda
	1	Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhanje	održavanje toplote malih porcija svježe kuhane hrane ili održavanje temperature jela prije posluživanja i miješanje rižota
OFF	0	Površina za odlaganje	Ploča za kuhanje na poziciji stand-by ili ugašena (moguće prisustvo topline s kraja kuhanja, označeno s H-L-O)

4. ODRŽAVANJE

Paznja! Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinite se da su zone za kuhanje isključene i da je svjetlosni indikator topline nestao.

4.1 Održavanje ploče za kuhanje

4.1.1 Čišćenje: Ploča za kuhanje mora se očistiti nakon svake uporabe. **Važno:** Nemojte koristiti abrazivne spužve ili čeličnu vunu, jer bi mogli oštetiti staklo. Nemojte koristiti kemijske, intirajuće deterdžente kao na primjer sprej za čišćenje pećnice i odstranjivač mrlja. Nakon svake upotrebe ostavite da se ploča ohladi i očistite kako biste uklonili ostatke kamenca i mrlje. Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputa Proizvođača).

NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!

Važno: U slučaju slučajnog i obilnog izlivanja tekućine iz lonaca, moguće je intervenirati kroz odvodni ventil, smješten u donjem dijelu proizvoda, kako bi se uklonili ostaci, osiguravajući maksimalnu higijensku sigurnost. **Sl. 1a.** Za potpunije i temeljitije čišćenje donju posudu možete potpuno ukloniti. **Sl. 1b**

4.2 Održavanje usisnog sustava

4.2.1 Čišćenje: Za čišćenje koristiti isključivo ovlaženu krpu s neutralnim deterdžentima u tekućem stanju. Ne koristiti alate ili

pomagala za čišćenje.

Izbjegavajte uporabu proizvoda koji bi mogli grebati. **NE KORISTITE ALKOHOL!**

4.2.2 Filtar za mast - Slika 2 - Zadržava čestice masnoće koje se stvaraju prilikom kuhanja.

Taj filtir morate čistiti jednom mjesečno, upotrijebivši neagresivne deterdžente, bilo ručno ili u stroju za pranje posuda, u kojem slučaju morate izabrati program pranja s kratkim ciklusom i na niskoj temperaturi. Ako ga perete u stroju za posude, možda ćete opaziti manju promjenu ili gubitak boje, što ni u kom slučaju ne utječe na učinkovitost filtra.

4.2.3 Filtar mirisa (Samo za filtersku verziju) Slika 3a-b-c

Zadržava neugodne mirise koji se stvaraju prilikom kuhanja.

Proizvod je opremljen kompletom filtara za miris. Zasićenost filtara za miris nastaje nakon više ili manje dugotrajne uporabe, ovisno o vrsti kuhinje i pravilnosti čišćenja filtra za mast. Filtri mirisa mogu se termički regenerirati svaka 2/3 mjeseca u prethodno zagrijanoj pećnici na 200 °C tokom 45 minuta. Pravilna regeneracija osigurava konstantnu učinkovitost filtriranja tijekom 5 godina.

1. KULLANMA TALİMATLARI

1.1 Pişirmede kullanılacak kaplar



Sadece **lll** simgeli tencere kullanın.

Önemli:

Ocak yüzeyinde kalıcı hasar olmaması için aşağıda yer alan tipte kapları kullanmayın:

- Tabanı tamamen yassı olmayan kaplar.
- Emaye tabanlı metal kaplar.
- Yüzeyin çizilmesini önlemek için tabanı pürüzlü kaplar.
- Ocağın kontrol panelinin yüzeyine sıcak tencere veya tava koymayın.
- Tabanları kısmen ferromanyetik malzemeden yapıldığından, induksiyoona uygun olan tencereleerin tamamı verimli şekilde çalışmaz!! Tencere ve tavaları satın alırken aşağıdakileri kontrol ediniz:
- Tabanı tamamen ferromanyetik malzemeden olmalıdır. Aksi halde ısı aktarımının verimi düşer ve ısı eşit şekilde aktarılmaz, dolayısıyla tavanın/tencerenin yüzeyinin sıcaklığı pişirmeye uygun olmaz.



HAYIR!

- Tabanı alüminyum içermez: Tencere veya tava ısınmaz ve indüktörler tarafından algılanmayabilir.



HAYIR!

- Tabanı düz değil veya yüzeyi pürüzlü. İndüktör ile tencere veya tava arasındaki temas yüzeyi azalır, bu nedenle de verim düşer ve pişirme deneyimi kötü bir hal alır.



EVET!

Önemli: Sıcak tencere ve tavaları ocağın kontrol panelinin üzerine koymayın.

1.1.1 Önceden elinizde olan kaplar

Bir mıknatıs kullanarak tencere malzemesinin manyetik olup olmadığını kontrol edebilirsiniz. Manyetik değilse, tencereler pişirme işlemi için uygun değildir. Bu durumda yukarıdaki paragrafta verilen talimatlar da geçerlidir.

1.1.2 Tavsiye edilen tencere tabanı çapı

ÖNEMLİ: Tencereler doğru boyutta değilse, pişirme bölümleri çalışmaz.

Her bölümde kullanılacak en küçük tencere çapını görmek için bu kılavuzun görsellerin olduğu kısmına başvurun.

1.1.3 Pişirme talimatları

En iyi sonuçları elde edebilmek için aşağıdakilerin uygulanması tavsiye edilir:

- Taban çapı pişirme bölümüyle aynı olan kap ve tencereleri kullanın.
- Mümkünse, pişirme sırasında, özellikle de yüksekliği 22 cm'den uzun olan tencerelerde kapakları kapalı tutun.
- Tencereleri ocağın üzerindeki pişirme bölümlerinin ortasına yerleştirin.

2. ASPIRATÖRÜN KULLANILMASI

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

Gerek filtrelemeli, gerekse havayı dışarıya atan farklı kurulumlar yapabilmek amacıyla mevcut kilitlere göz atmak için www.elica.com ve www.shop.elica.com sitelerini ziyaret edin.



2.1 Havayı dışarı atan aspiratör modeli

Buharlar bir dizi boru (ayrıca satın alınır) aracılığıyla dışarıya atılır. Ürünü, hava çıkışıyla (rakor flanşı) aynı çapta olan borulara ve duvar tahliye deliklerine bağlayın.

Borular ve boyutları hakkında daha çok bilgi almak için, Havayı dışarı atan aspiratör modelinin kurulum kitapçığında aksesuarlarla ilgili sayfaya bakın.

Çapı daha küçük olan boruların ve duvar tahliye deliklerinin kullanılması hava çekme performansında düşüşe ve gürültüde çok fazla artışa yol açacaktır.

Bu nedenle bu konuda hiçbir sorumluluk kabul edilmez.

En üst düzeyde hava çekme verimi elde etmek için:

! Doğrusal olarak boru güzergahının en çok 7 metre uzunluğuna olması tavsiye edilir.

! Toplamda doğrusal olarak en çok 7 metrelik güzergah boyunca en fazla iki adet 90° dönüş olması tavsiye edilir

! Kanal kesitinde çok büyük değişikliklerden kaçının, daima Ø 150 mm (veya 222 x 89 mm'lik dikdörtgen) kesitleri tercih edin.



2.2 Filtreleme Yapan Model

Çekilen hava yeniden odaya gönderilmeden önce özel yağ filtreleri ile koku filtrelerinden süzülür. Ürün, hava çıkışı mobilya ayağının ön kısmında olduğu standart kurulum için gereken her şeyle birlikte temin edilir. Ürün bir takım koku filtresiyle donatılmıştır. Daha çok bilgi almak için Filtreleme Yapan Modelin kurulum kitapçığında aksesuarlarla ilgili sayfaya bakın.

3.4 Güç tabloları

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

4. BAKIM

Dikkat! Herhangi bir temizlik veya bakım işleminden önce, piştirme bölgesinin kapalı olduğundan ve gösterge ikaz ışığının söndüğünden emin olunuz.

4.1 Ocağın bakımı

4.1.1 Temizlik

Ocak her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

Önemli: Aşındırıcı süngerler veya ovma tellerini kullanmayın, cam çizilebilir. Fırın spreyi veya leke çıkartıcı gibi aşındırıcı kimyasal deterjan kullanmayın. her kullanımdan sonra ocağı soğumaya bırakın ve birikintileri, lekeleri gidermek için temizleyin. Ocağı temizlerken yumuşak bez, emici kağıt havlu veya özel temizleme ürünleri kullanın (Üreticinin verdiği talimatlara uygun hareket edin).

BUHARLI TEMİZLEYİCİ KULLANMAYIN!!!

Önemli: Tencerelelerden kazara bol miktarda sıvı taşarsa, en üst düzeyde hijyen güvenliği sağlayacak şekilde her türlü artığı giderebilmek için ürünün alt kısmında bulunan tahliye vanasını kullanarak müdahale edebilirsiniz. **Şekil 1a**

Tam ve derinlemesine temizlik yapmak için alt hazneyi tamamen çikann. **Şekil 1b**

4.2 Aspiratör sisteminin bakımı

4.2.1 Temizlik

SADECE ılık suya batırılmış bir bez ve nötr sıvı deterjanla temizleyiniz. **TEMİZLİK TAKIMLARI VE ALETLERİ KULLANMAYINIZ!** Aşındırıcı ürünler kullanmayınız. **ALKOL KULLANMAYINIZ!**

4.2.2 Yağ filtresi

Şekil 2

Piştirme sonucu oluşan yağ taneceklerini tutar.

Yağ filtresi, ayda bir asitsiz deterjanla, elde veya düşük ısı ve kısa devreye programlanmış bir bulaşık makinesinde temizlenmelidir. Bulaşık makinesinde yıkandığında, yağ filtresinin rengi hafifçe solabilir, ancak bu filtreleme kapasitesini etkilemez.

4.2.3 Koku filtresi

(Yalnızca Filtreleme yapan modelde) **Şekil 3a-b-c**

Filtre, pişen yemeğin neden olduğu rahatsız edici kokuları emer.

Ürün bir takım koku filtresiyle donatılmıştır. Koku filtreleri, yağ filtresinin düzenli temizliğine ve mutfak tipine bağlı olarak daha uzun veya daha kısa süreli kullanımdan sonra doygun hale gelebilir. Koku filtrelerinin her 2/3 ayda bir önceden 200°C sıcaklığa kadar ısıtılmış fırında 45 dakika tutularak ısı yenilemelerinin yapılması gerekir. Doğru şekilde yenileme yapılması halinde filtreleme verimi 5 yıl boyunca değişmeden kalır.

مستوى القدرة	نوع الطهي	الاستخدام (بناءً على الخبرة وعادات الطهي)
القدرة القصوى	P	ترفع درجة حرارة الطعام في وقتٍ قصير حتى يغلي بسرعة في حالة الماء أو حتى يسخن بسرعة في حالة سوائل الطهي
	9-8	التحمير، بدء الطهي، قلي المنتجات المجمدة، الغلي بسرعة
القدرة العالية	8-7	التحمير - القلي الخفيف - الغلي - الشواء - القلي الخفيف، الحفاظ على الغليان النشط، الطهي والشواء (لمدة قصيرة، 5-10 دقائق)
	7-6	التحمير - الطهي - الطبخ في حساء - القلي الخفيف - الشواء متوسط، 10-20 دقيقة، التسخين الأولي للملحقات
القدرة المتوسطة	5-4	الطهي - الطبخ في حساء - القلي الخفيف - الشواء
	4-3	الطهي - الغلي البطيء - التبخير - التبخير
القدرة المنخفضة	3-2	الطهي - الغلي البطيء - التبخير - التبخير
	2-1	الإذابة - فك التجميد - الحفاظ على السخونة - التبخير
إيقاف OFF	0	سطح الإسناد

4. الصيانة

تنبيه! قبل البدء في أية عملية تنظيف أو صيانة، تحقق من أن مناطق الطهي جميعها مغطاة ومن المؤشر الضوئي الخاص بدرجة الحرارة غير موجود.

1.4 صيانة موقد الطهي

للقواعد مهيئة التنظيف فاستخدم فقط وحصر بة اطعمة قماش ملابئة
سائلة محايده. لا تستخدم أية أدوات أو معدّات للقيام بالتنظيف! تجنب استخدام المنتجات المحتوية على مواد كاشطة. لا تستخدم الكحول!

1.1.4 النظافة

يجب تنظيف موقد الطهي المسطح بعد كل استخدام.
هام! لا تستخدم قطع الإسفنج الكاشطة أو قطع الليباد، فقد تُتلف الزجاج. لا تستخدم منظفات كيميائية مبيجة مثل بخاخات الفرن أو مزيلات البقع. بعد كل استخدام، اترك الموقد ليبرد ونظفه لإزالة الترسبات والبقع. استخدم قطعة قماش ناعمة، أو ورق التغليف الماصن أو المنتجات المحددة لتنظيف موائد الطهي المسطحة (الترنم وتقيّد بإرشادات الشركة المصنعة). لا تستخدم آلات التنظيف التي تعمل بالبخار!!!

هام! في حالة الخروج العرضي والوفير للسوائل من الأواني، يمكن التدخل من خلال صمام الصرف، الموجود في الجزء السفلي من المنتج، من أجل إزالة أية بقايا، مما يضمن أقصى درجات السلامة الصحية. شكل 1a للحصول على نظافة أكثر شمولاً وعمقاً، يمكن إزالة الحوض السفلي تماماً شكل 1b

2.4 صيانة نظام الشفط

1.2.4 النظافة

2.2.4 مرشح الدهون - شكل 2

يجز في داخله جسيمات الدهون الناتجة عن عملية الطهي.
يجب تنظيف مرشح إزالة الدهون المعدني مرّة واحدة كل شهر، باستخدام منظفات غير عدوانية، بطريقة يدويّة أو بوضعه في غسّالة الأطباق على درجة حرارة منخفضة وبدورة غسيل قصيرة. عند الغسيل في غسّالة الأطباق فإن مرشح إزالة الدهون المعدني لمكن أن يفقد لونه ولكن خصائصه ومواصفاته المتعلّقة بعملية الترشيح لا تتغير مطلقاً.

3.2.4 مرشح الروائح

فقط لإصدار الترشيح) - شكل 3a-b-c

يجز الروائح الكريهة الناتجة عن عملية الطهي.



المنتج مجهز بطقم من مرشحات الروائح. يحدث تشبع مرشحات الرائحة بعد استخدام طويل تقريباً حسب نوع المطبخ وانتظام تنظيف مرشح الدهون. يمكن تجديد مرشحات الروائح حرارياً كل 3/2 أشهر في فرن مسخن مسبقاً على حرارة 200° مئوية لمدة 45 دقيقة. يضمن التجديد الصحيح فعالية الترشيح المستمر لمدة 5 سنوات.

7.4 = 0 كيلو واط (الضبط الافتراضي)
4,5 = 1 كيلوات


- من أجل تغيير ضبط محدد القدرة Power Limitation مرر

شريط التمرير  FL +

- من اليسار إلى اليمين، من أجل زيادة الكيلوواط
- من اليمين إلى اليسار، من أجل تقليل الكيلوواط

  - من أجل حفظ الاختيار المنفذ، اضغط على المفاتيح ،
لمدة "1"؛ سوف تصدر إشارة صوتية لتأكيد إتمام الضبط.

3.3 استخدام نظام الشفط

- الإشعال: المس  OFF/ON موقد الطهي/نظام الشفط.
- المس مجدداً من أجل الإطفاء.
- تشغيل نظام الشفط: المس شريط الاختيار (6) من أجل تنشيط نظام الشفط.
- سرعة (قدرة) الشفط:
المس ومزّر بالأصابع بطول شريط الاختيار (6):
نحو اليمين من أجل زيادة سرعة (قدرة) الشفط (0-10)؛
نحو اليسار من أجل تقليل سرعة (قدرة) الشفط (0-10)؛

2.3 استخدام موقد الطهي


• اختيار مناطق الطهي : المس شريط الاختيار (3) المتوافق مع منطقة الطهي المرغوب بها.

• مستوى القدرة

هذا الموقد مزودٌ بعدد 9 مستويات قدرة. المس شريط الاختيار (3) من أجل تنشيط منطقة الطهي المرغوب بها ومزّر بالأصابع نحو اليمين من أجل زيادة مستوى القدرة، نحو اليسار من أجل تخفيضها.


تبلغ مستويات القدرة المتاحة 9 + مستوى قدرة مكثف يُشار إليه في الشاشة بالرمز «P» (Power Booster) (معزز القدرة). يظل مستوى القدرة «P» (Power Booster) (معزز القدرة) نشطاً لمدة 10 دقائق، بعد ذلك تعود القدرة إلى المستوى السابق.


• مناطق الجسر Bridge Zones: تتمكن مناطق الطهي  FL «الرئيسية» و RL «الثانوية» ومناطق  RR «الثانوية» و FR «الرئيسية» من العمل في أزواج بطريقة مشتركة مما يخلق منطقة طهي وحيدة (إجمالي 2: 1 على اليمين و 1 على اليسار) مع نفس مستوى القدرة. تسمح هذه الوظيفة بالطهي المتجانس للوصاني والأواني ذات الأبعاد الكبيرة.

لتشغيل وظيفة الجسر Bridge: اختر في نفس الوقت منطقتي الطهي اللتين تريد استخدامهما - يضيء مؤشر الجسر (20) الخاص بمنطقة الطهي «الثانوية»  - بواسطة شريط الاختيار (3) الخاص بمنطقة الطهي «الرئيسية» سيكون من الممكن ضبط مستوى (قدرة) التشغيل

- لإيقاف تنشيط وظيفة الجسر Bridge يكفي تكرار إجراء التنشيط نفسه


• محدد القدرة Power Limitation: تسمح وظيفة محدد القدرة Power Limitation بضبط تشغيل المنتج مع الحد من الاستهلاك الأقصى (واط).

ملحوظة: يجب أن تتم عملية الضبط والموقد مطفأ في لحظة توصيل موقد الطهي بالشبكة الكهربائية، أو عند إعادة التوصيل بالشبكة الكهربائية نفسها، في غضون الدقيقتين التاليتين، بدون الضغط على مفتاح .

يضبط محدد القدرة Power Limitation: المس مع الاستمرار في لمس المفاتيح  ، حتى إصدار إشارة صوتية قصيرة

- مزّر في نفس الوقت شرائط التمرير  FL و  RL ، من اليسار نحو اليمين، ثم استمر في للمس طويلاً بجانب الحروف P، حتى إصدار إشارة صوتية قصيرة

- تُظهر شاشة عداد الوقت (15) الرموز «CF6»، للإشارة إلى أنه من الممكن تنفيذ الضبط

- تعرض شاشة المنطقة  FL الضبط الحالي

1.2.3 يلزم معرفة ما يلي قبل البدء

تُوصف في هذا الدليل الوظائف الرئيسية، استخدم رمز الاستجابة السريعة الموجود في الصفحات الأولى للوصول إلى التعليمات الكاملة على الإنترنت.



تمثّل جميع وظائف موقد الطهي هذا بمعايير السلامة الأكثر صرامة. وتحقيقاً لهذا الغرض:

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

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

2.2.3 شاشة منطقة الطهي

في الشاشات المتعلقة بمناطق الطهي، يُشار إلى ما يلي:

0	منطقة الطهي الخوذة
P-9...1	مستوى القدرة
H	مؤشّر الحرارة المُنبّهة Residual Heat Indicator
	كاشف الإناء Pot Detector
	وظيفة التحكم في درجة الحرارة Temperature Manager
L	وظيفة قفل أمان الأطفال Child Lock
	وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa
R	وظيفة التسخين الأوتوماتيكي

3.2.3 مواصفات موقد الطهي

• تنشيط الأمان Safe Activation: ينشط التسخين في الجهاز فقط عند وجود أواني الطهي على مناطق الطهي: لا يتم تفعيل عملية التسخين أو قطعها في حالة غياب أو إزالة أواني الطهي.

• كاشف الإناء Pot Detector: يقوم الموقد بالكشف أوتوماتيكياً عن تواجد أواني الطهي على مناطق الطهي من عدمه.

• إطفاء الأمان Safety Shut Down: لدواعي الأمان والسلامة هناك حد أقصى لعمل كل منطقة من مناطق الطهي وهذا الحد الأقصى يعتمد على مستوى قوة التشغيل المضبوطة عليه هذه المنطقة.

• مؤشّر الحرارة المُنبّهة Residual Heat Indicator: عند إطفاء منطقة أو أكثر من مناطق الطهي، يتم الإشارة إلى وجود حرارة متبقية بواسطة إشارة بصرية مخصصة على شاشة المنطقة المقابلة، عن طريق الرمز «H».

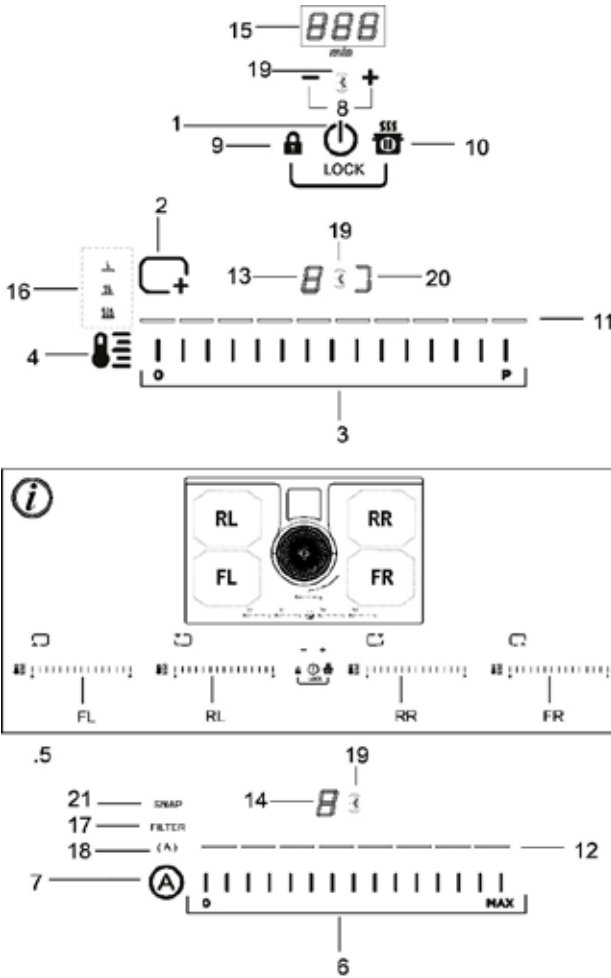
4.2.3 التشغيل

ملاحظة: قم أولاً بتنشيط المنطقة المرغوب بها.

• الإشعال: المس  OFF/ON موقد الطهي/نظام الشفط. المس مجدداً من أجل الإطفاء.

3. التشغيل

1.3 لوحة التحكم



شاشة العرض/المؤشر الضوئي LED

11. عرض القدرة
12. إظهار سرعة (قدرة) الشفط
13. شاشة عرض منطقة الطهي
14. شاشة عرض الشفط
15. شاشة عرض عدّاد الوقت
16. إظهار التحكم في درجة الحرارة Temperature Manager
17. مؤشر دعم المرشحات
18. مؤشر وظيفة الشفط الأوتوماتيكي
19. مؤشر المؤقت نشط
20. مؤشر الجسر Bridge نشط
21. مؤشر التشغيل مع SNAP

مفاتيح باللمس (TOUCH)

1. ON/OFF تشغيل/إطفاء موقد الطهي/نظام الشفط
2. مؤشر موقع منطقة الطهي
3. اختيار مناطق الطهي وضبط القدرة
4. تفعيل التحكم في درجة الحرارة Temperature Manager
5. أزرار الشفط
6. اختيار الشفط
7. زيادة/خفض سرعة (قدرة) الشفط
8. تشغيل الخصائص التشغيلية الأوتوماتيكية
9. إعادة ضبط امتلاء وتشبع المرشحات
10. تشغيل عدّاد الوقت
11. زيادة/خفض وقت عدّاد الوقت Timer
12. مفتاح القفل
13. قفل أمان الأطفال Child Lock
14. الإيقاف المؤقت Pausa / الاستدعاء Recall

1. تعليمات الاستخدام

1.1 أواني الطهي



لا تستخدم إلا الأواني التي تحمل الرمز

هام!:

- لتحاشي إحراق الأضراس الدائمة بسطح موقد الطهي هذا، تجنّب استخدام ما يلي:
- الأواني ذات القاع غير المستوي تماماً؛
- الأواني المعدنية ذات القاع المطلي بالمينا؛
- الأواني ذات القاع الخشن، لتجنب خدش سطح موقد الطهي؛
- لا تضع أبداً الأواني والمقالي الساخنة على سطح لوحة التحكم الخاصة بموقد الطهي.
- لا تعمل كل الأواني المناسبة للحث بطريقة فعالة بسبب قيعانها المكونة جزئياً من مادة حديدية مغناطيسية!! في مرحلة شراء الأواني أو المقالي، تحقق مما يلي:
- أن يكون القاع مصنوع بالكامل من مادة حديدية مغناطيسية. وإلا، فستتخفّض كلٌّ من فعالية انتقال الحرارة وتجانسها، مع درجات حرارة سطح المقلاة/الإناء غير المناسبة للطهي.



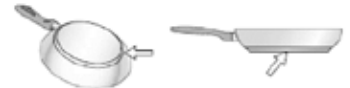
لا!

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



لا!

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



نعم!

هام: لا تضع أبداً الأواني والمقالي الساخنة على سطح لوحة التحكم بموقد الطهي.

1.1.1 الأواني الموجودة مسبقاً

يمكنكم التحقق مما إذا كان الإناء مغناطيسياً أم لا بواسطة مغناطيس بسيط. تكون الأواني غير مناسبة إذا لم تتجذب إلى المغناطيس. تسري أيضاً في هذه الحالة الإرشادات المشار إليها في الفقرة السابقة.

2.1.1 أقطار قواعد الإناء المنصوح به

هام: إذا لم تمتلك الأواني الأبعاد الصحيحة، فلن تشتمل مناطق الطهي.

للإطلاع على الحد الأدنى لقطر الإناء اللازم استخدامه على كل منطقة على حدة، راجع الجزء المصور من هذا الدليل.

3.1.1 إرشادات خاصة بالطهي

للحصول على أفضل النتائج يُنصح بما يلي:

- استخدم طاسات وأواني ذات قيعان لها قطر مساوٍ لقطر منطقة الطهي.
- حيثما أمكن، احتفظ بالغطاء على الأواني أثناء الطهي وخاصةً في حالة الأواني التي يزيد ارتفاعها عن 22 سم.
- ضع الإناء في وسط منطقة الطهي المرسومة على موقد الطهي.

2. استخدام الشفط

يمكن استخدام نظام الشفط في إصدار الشفط المزود بالإخلاء الخارجي أو إصدار الترشيع المزود بإعادة تدوير داخلية.

اطلع على الموقعين www.elica.com و www.shop.elica.com للإطلاع على التتكيبة الكاملة من الأطقم المتاحة، من أجل التمكن من تنفيذ التركيبات المختلفة، سواء بإصدار الترشيع أو بإصدار الشفط.



1.2 إصدار الشفط

يتم طرد الأبخرة نحو الخارج عن طريق سلسلة من الأنابيب (يجب شراؤها بشكل منفصل).

قم بتوصيل المنتج بأنابيب وفتحات صرف على الحائط ذات قطر مساوٍ لمخرج الهواء (فلانشة/توصيل).

للحصول على مزيد من المعلومات حول الأنابيب وأبعادها، انظر صفحة الملحقات في كتيب التركيب - إصدار الشفط.

استخدم أنابيب أو فتحات تفرغ حائطية بقطر أقل يمكن أن يتسبب في تقليل مستوى الأداء التشغيلي لعملية الشفط ويؤدي إلى زيادة كبيرة وملحوظة في مستوى الضوضاء.

لا تتحلّل الشركة المصنعة أيّة مسؤولية كانت في هذا الشأن.

من أجل الحصول على كفاءة الشفط القصوى:

- ! يُنصح بمسار أنابيب لا يتجاوز 7 أمتار طولية بحد أقصى.
- ! يُنصح باستخدام بحد أقصى كوعين بزواوية 90° على إجمالي 7 أمتار طولية

! تجنب التغييرات العنيفة في مقطع الأنبوب، مع تفضيل دائسًا مقطوع يعادل 150 Ø مم (أو مستطيل بمقاسات 222 × 89 مم).



2.2 إصدار الترشيع

يتم ترشيح الهواء المشفوط عن طريق مرشحات دهون وروائح قبل إعادة إطلاقها مرة أخرى في الغرفة. هذا المنتج مزوّد بكل ما هو ضروري لإتمام عملية تركيب قياسي مع مخرج الهواء في الجزء الأمامي من قاعدة قطعة الأثاث. يوجد في غلبة المنتج أربع بطاريات للمرشحات السيراميكية التي تعمل بالكربون النشط ذات مستويات أداء عالية. هذه المرشحات السيراميكية هي مرشحات

كربون مبتكرة نموذجية تتجدّد ذاتياً (ارجع إلى هذا الدليل في قسم الصيانة - مرشحات الكربون النشط). تسمح الخصائص الكيميائية والفيزيائية بالوصول إلى كفاءة عالية لامتناس الروائح ومقاومة ميكانيكية عالية. للحصول على مزيد من المعلومات، اطلع على

صفحة الملحقات في كتيب التركيب - إصدار الترشيع.

