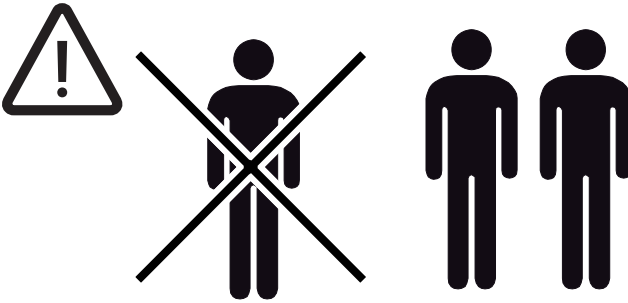
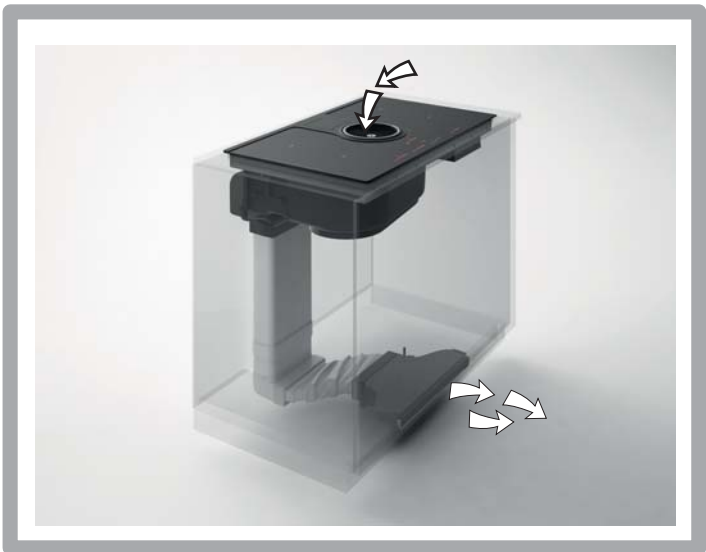
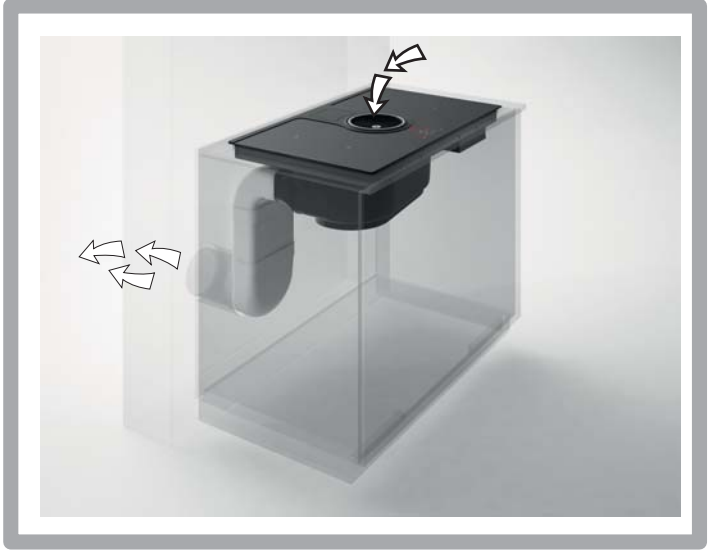




- DA** Bruger- og monteringsvejledning
- FI** Asennus- ja käyttöohjeet
- NO** Instrukser for montering og bruk
- SV** Monterings- och bruksanvisningar
- CS** Návod na montáž a používání
- SK** Návod k montáži a užití
- SL** Navodila za montažo in uporabo
- SR** Uputstva za montažu i upotrebu
- HR** Uputstva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



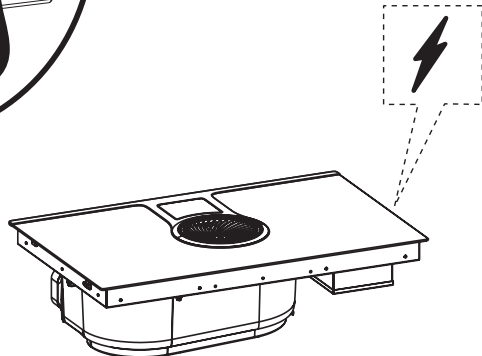
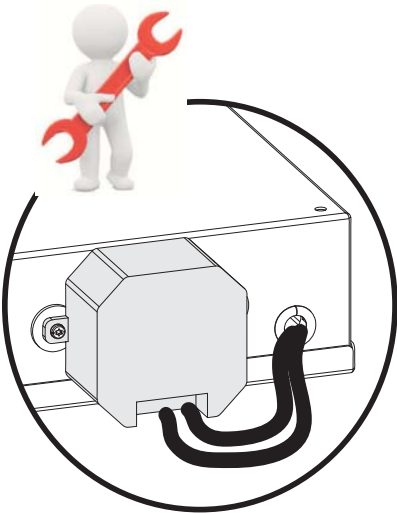
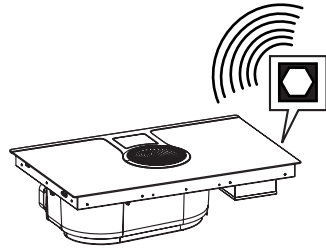
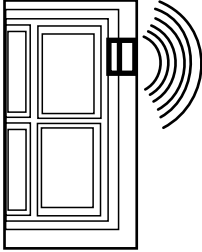


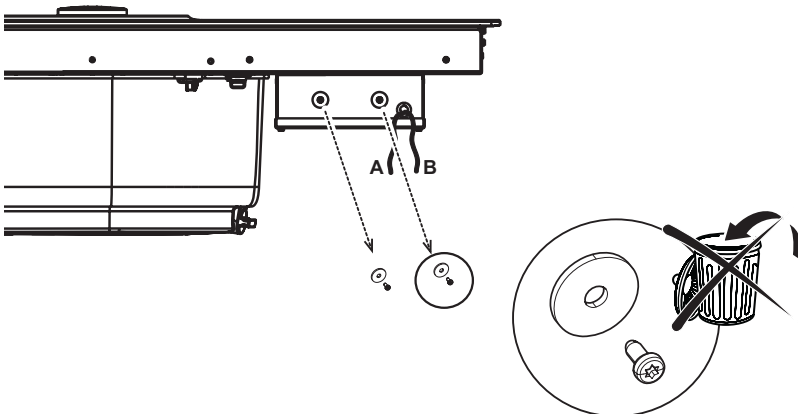
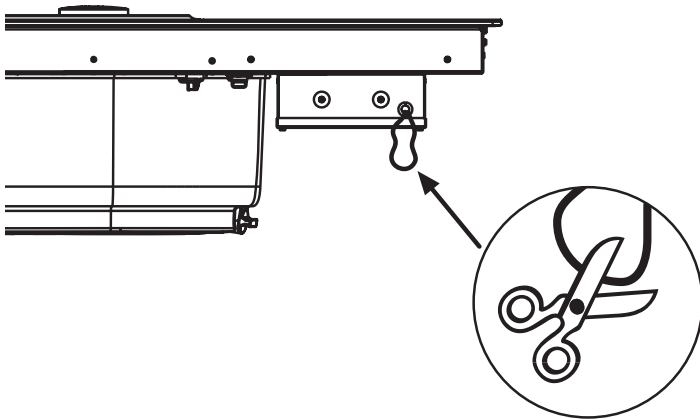
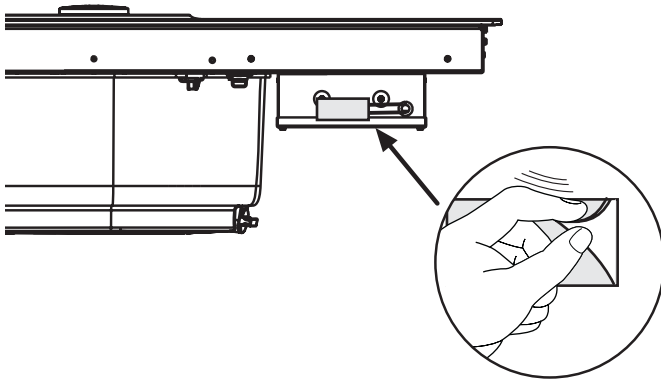


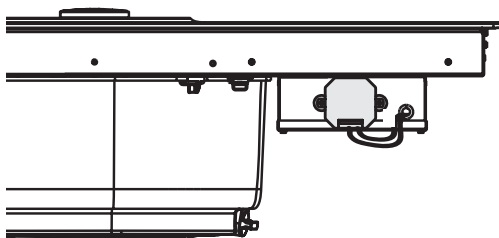
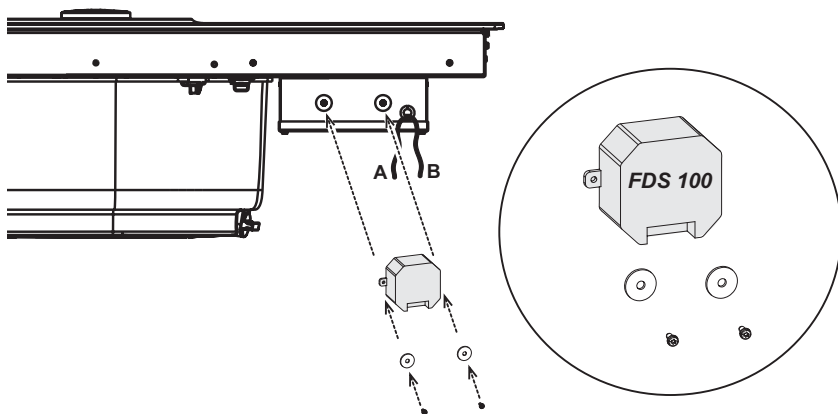
KIT FDS 100

ELEKTROTECHNIK
SCHABUS ES

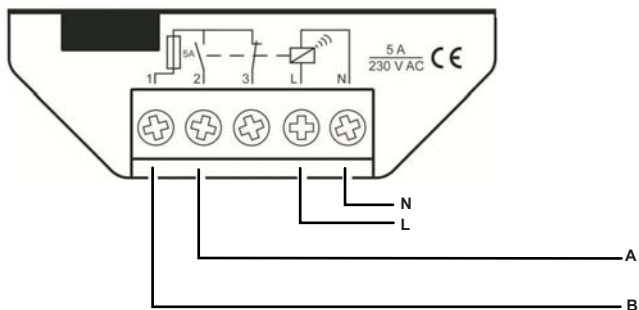
www.elektrotechnik-schabus.de

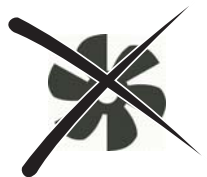
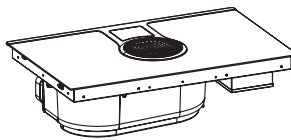
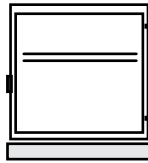
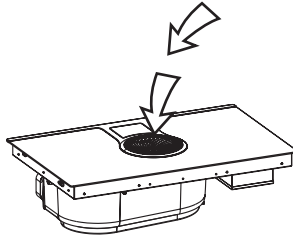
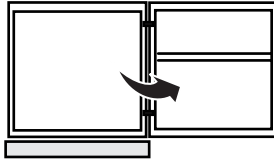




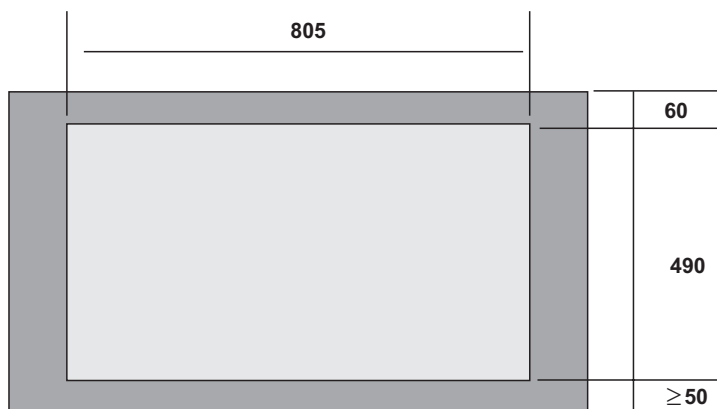
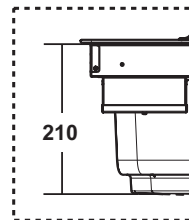
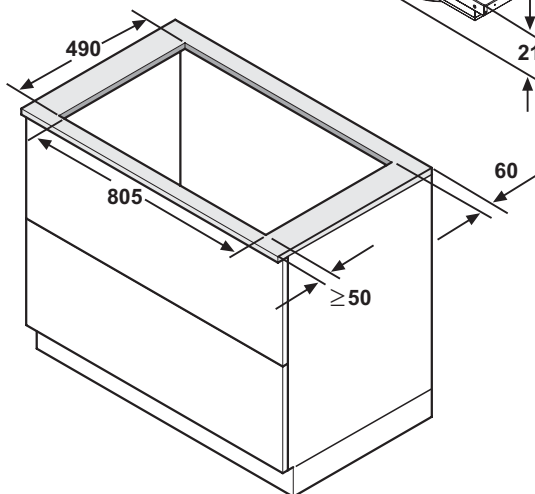
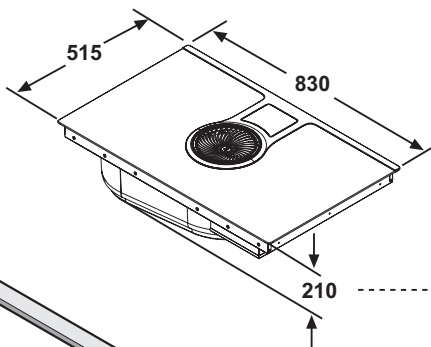
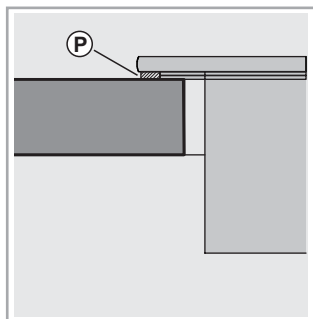


FDS100



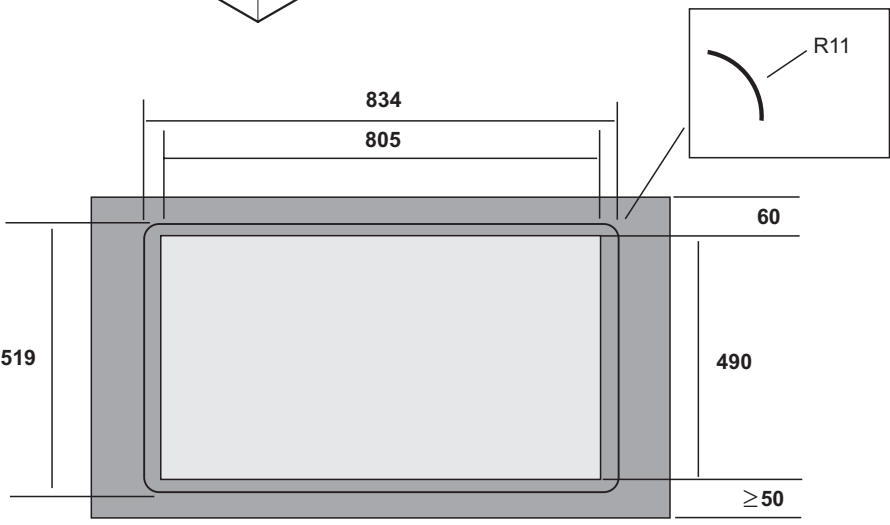
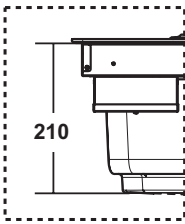
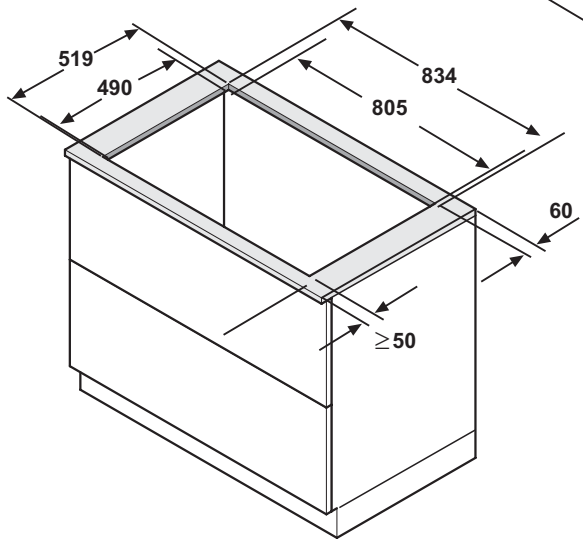
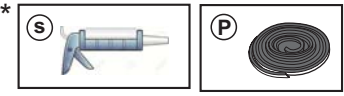
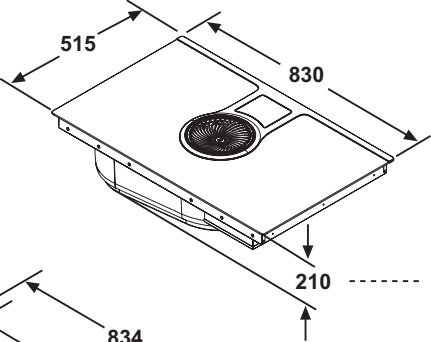
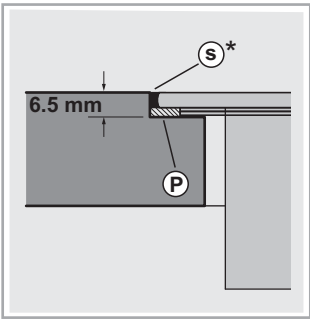


inst. **A**

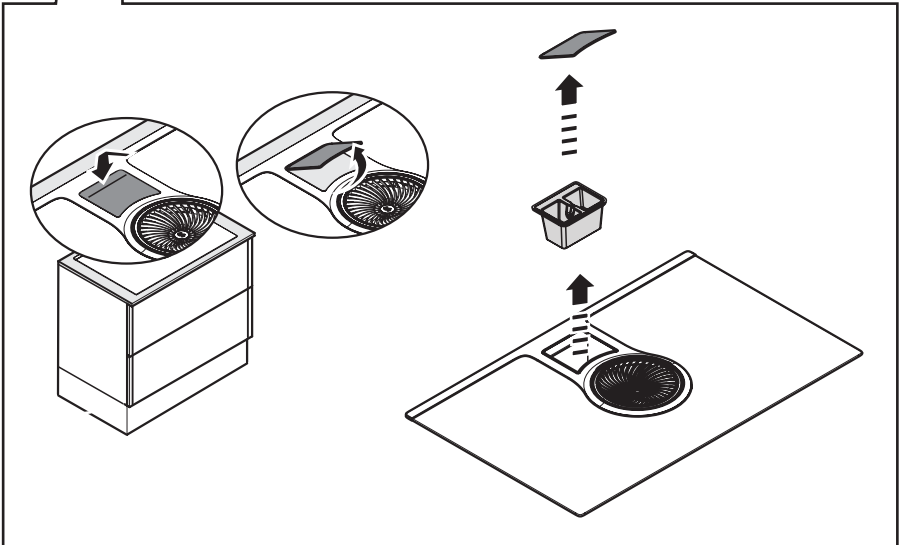
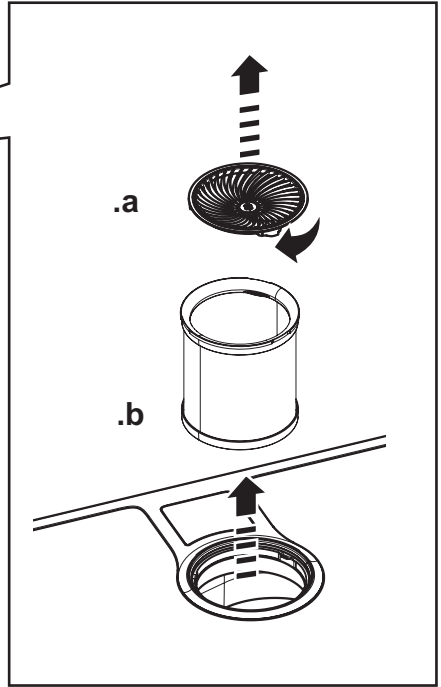
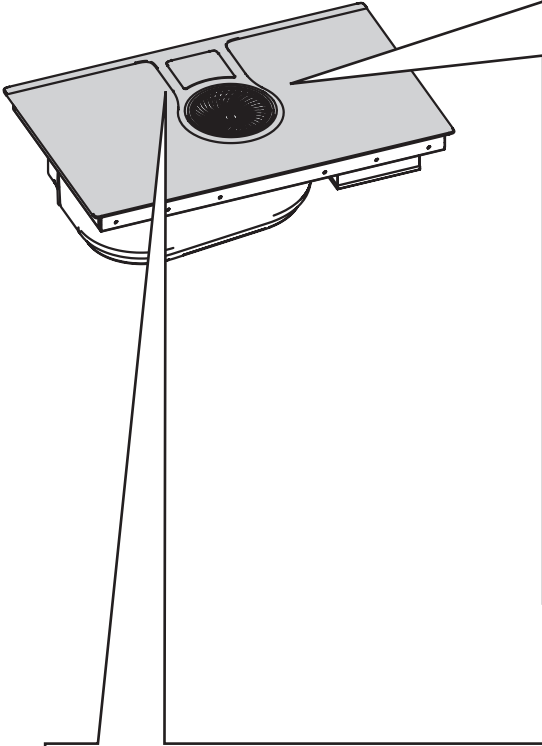


1a

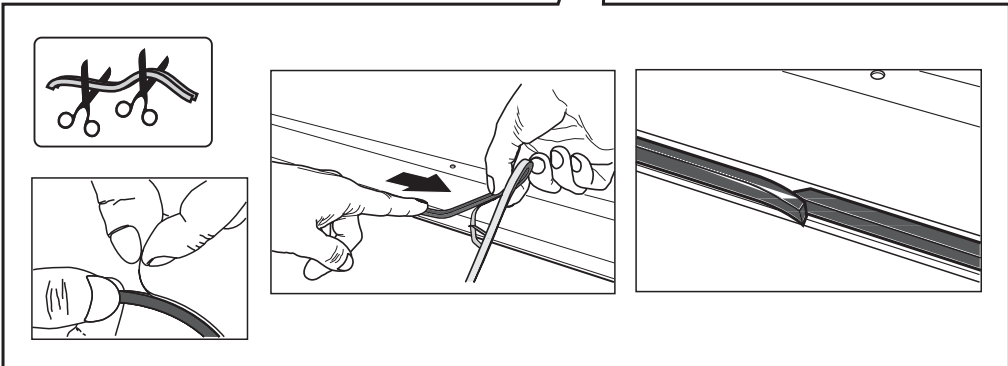
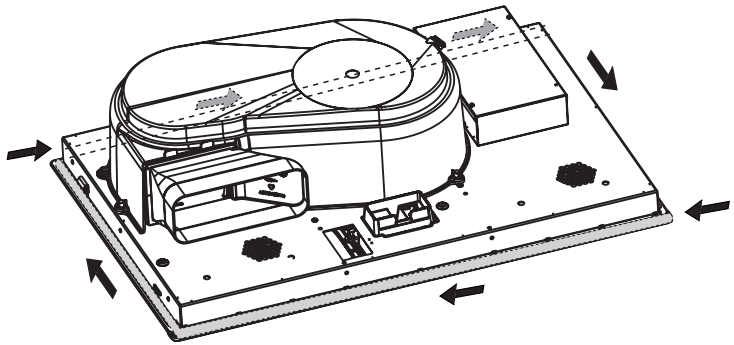
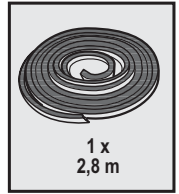
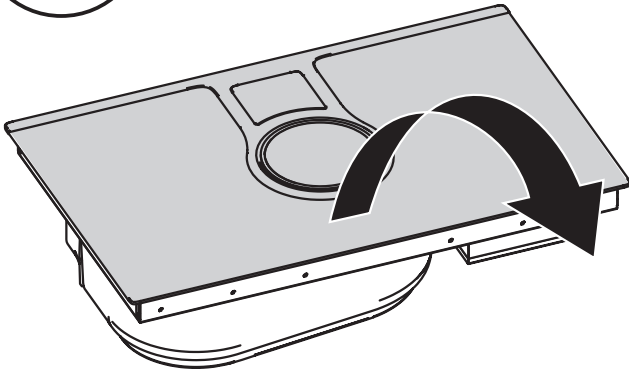
inst. **B**



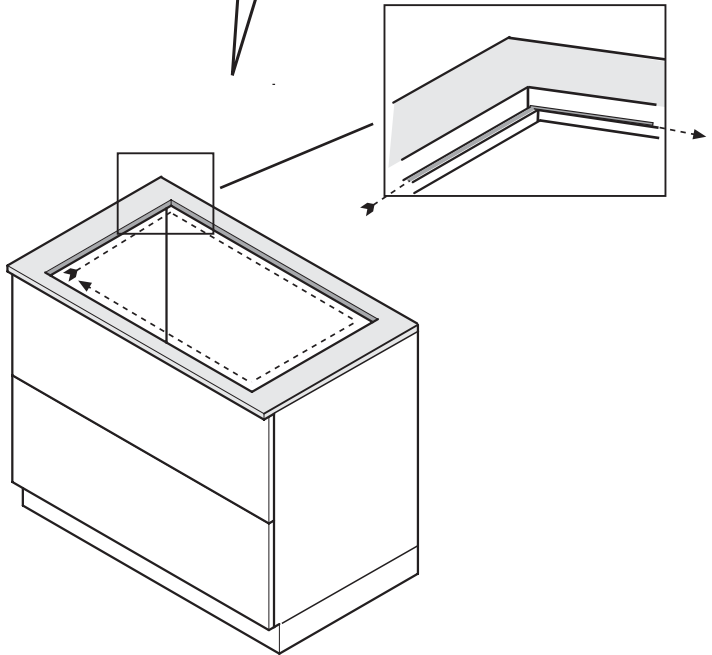
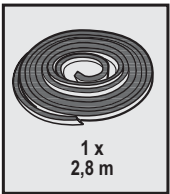
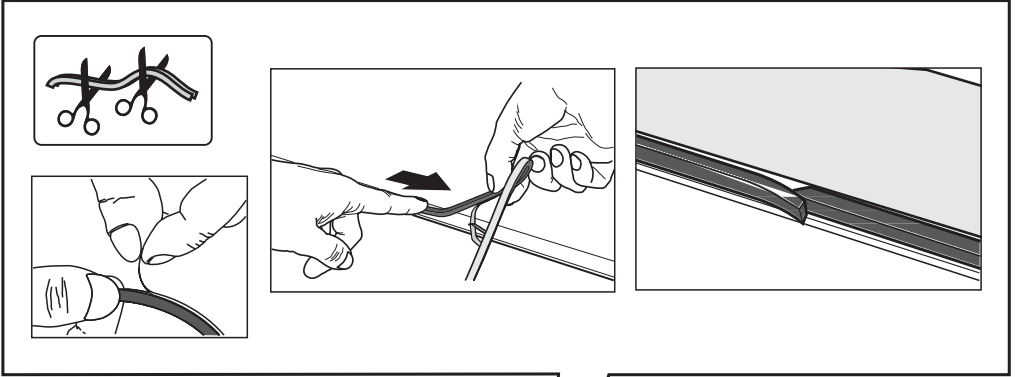
1b



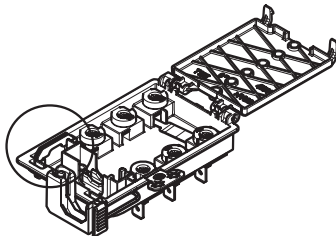
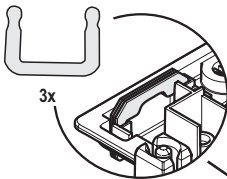
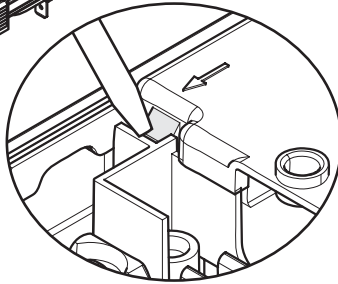
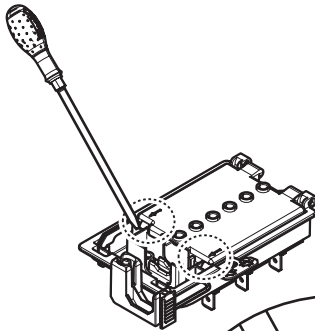
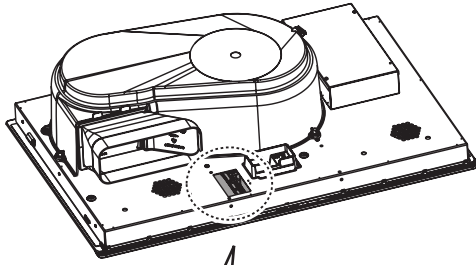
inst. **A**



inst. **B**

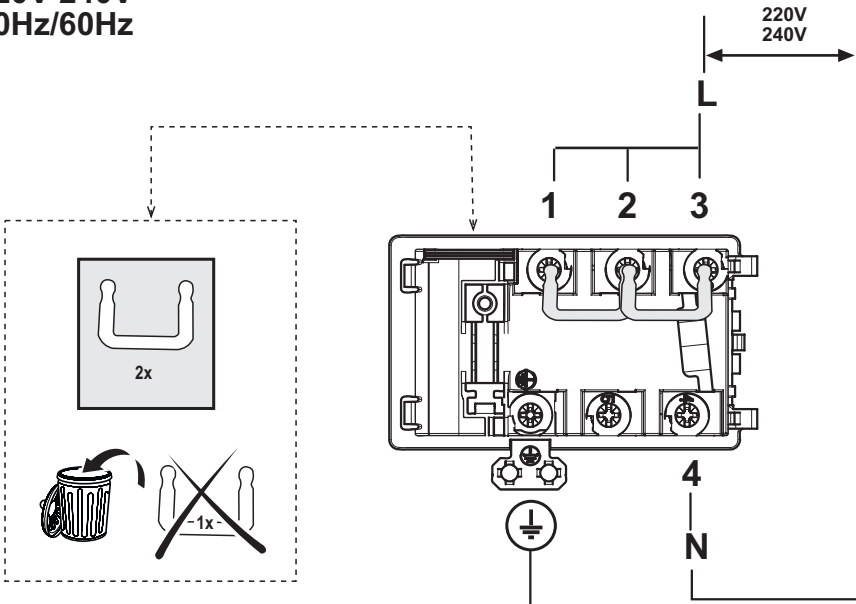


3



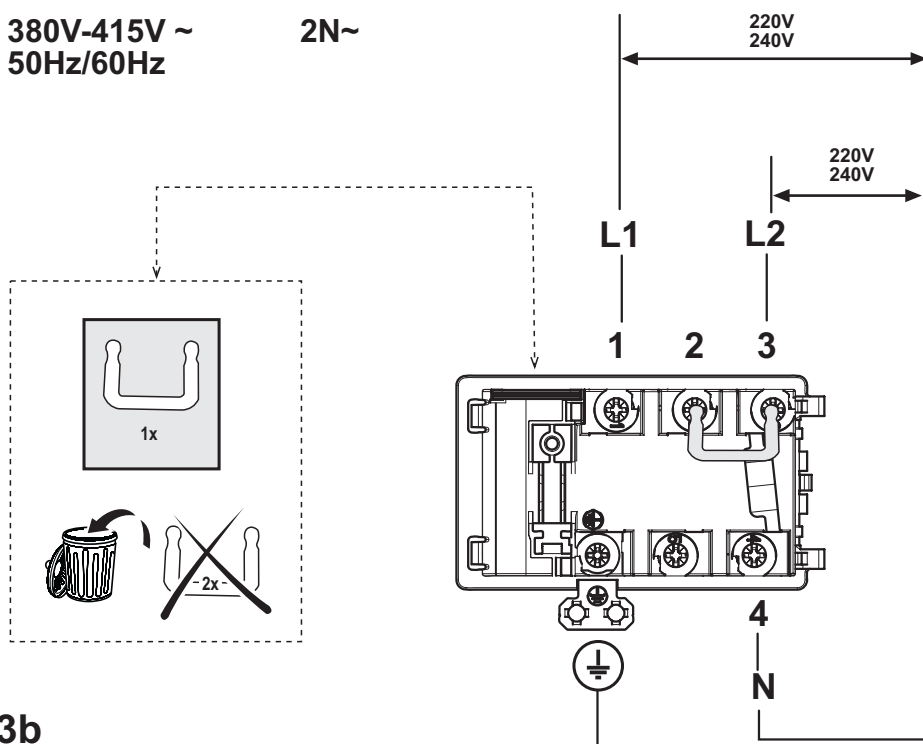
3a

220V-240V ~
50Hz/60Hz



380V-415V ~
50Hz/60Hz

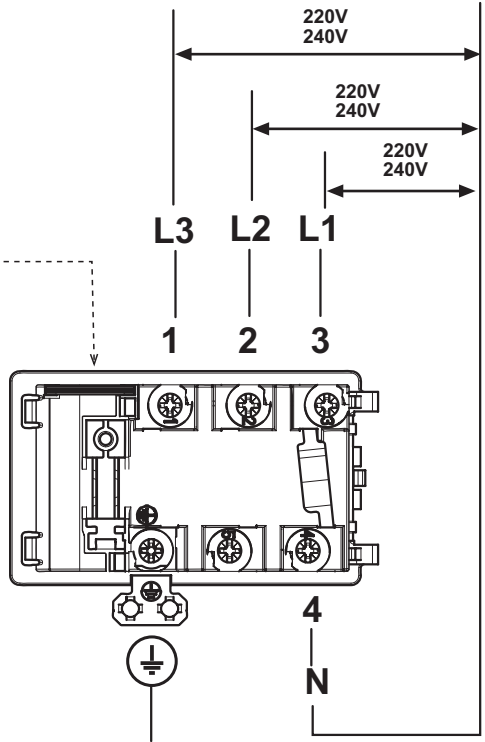
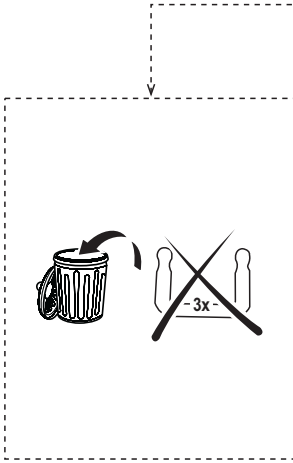
2N~

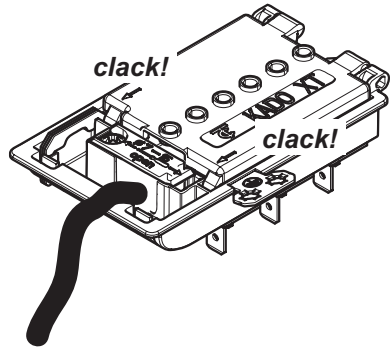
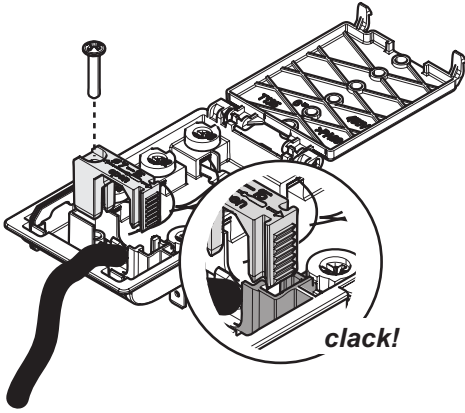


3b

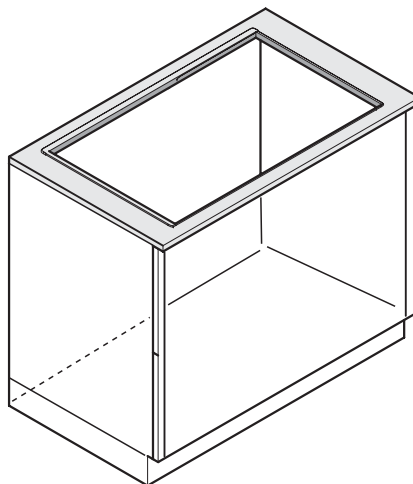
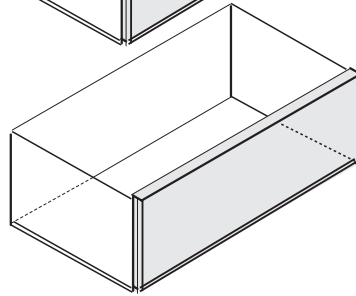
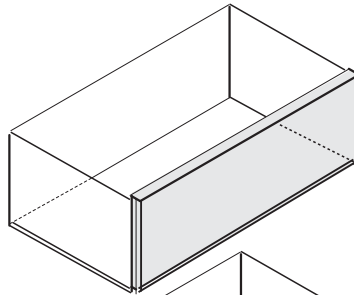
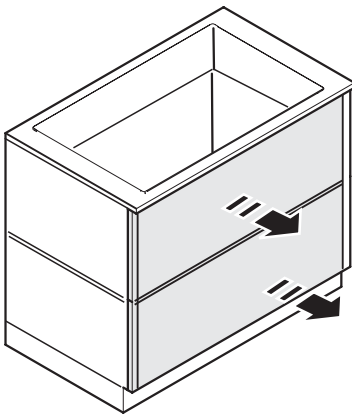
380V-415V ~
50Hz/60Hz

3N~

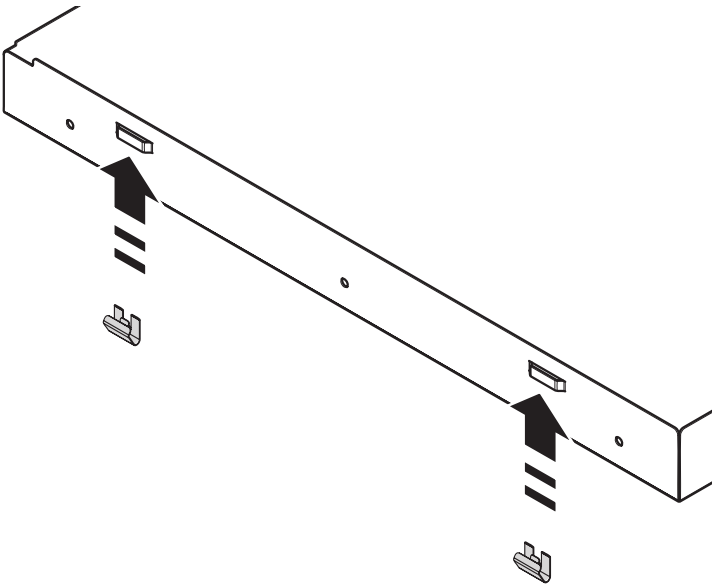
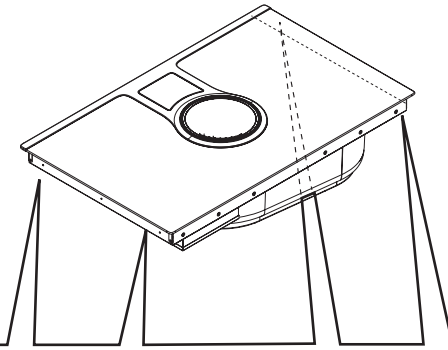
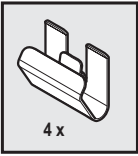




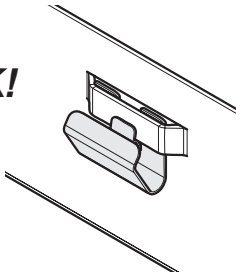
3c

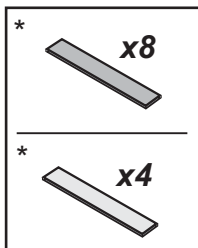


OK!

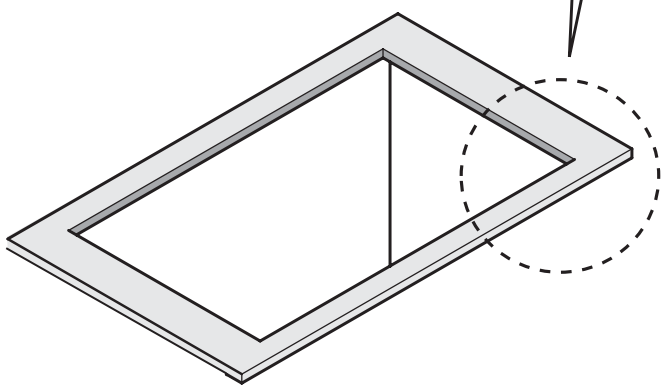
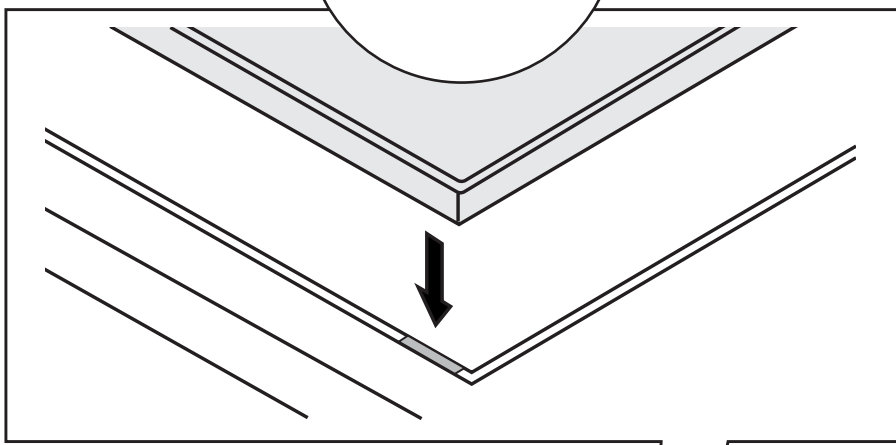
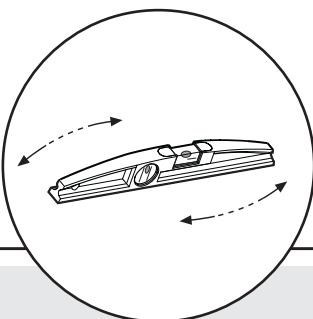


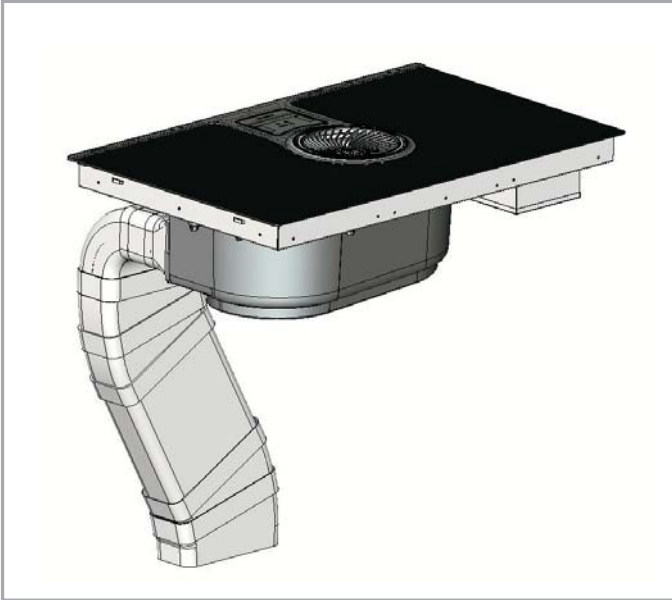
OK!

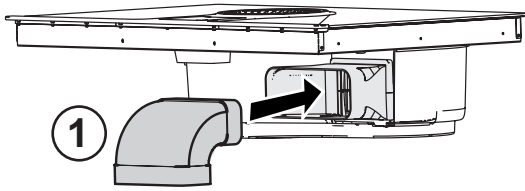




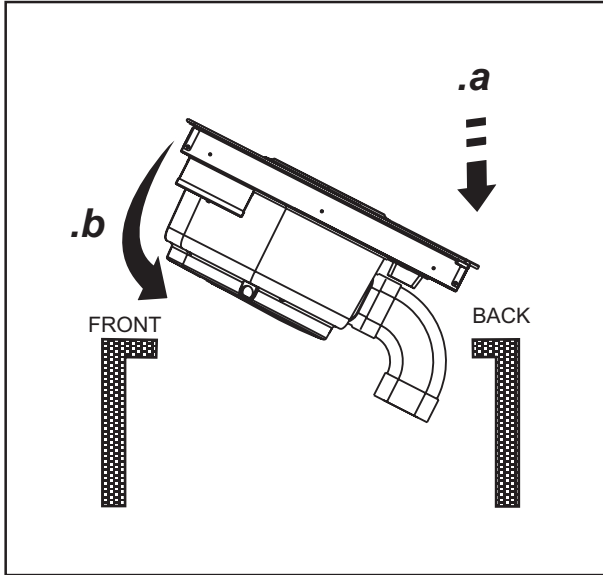
inst. **B**



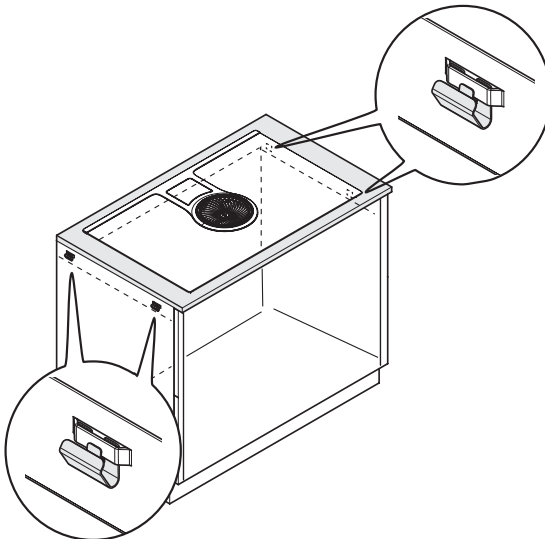




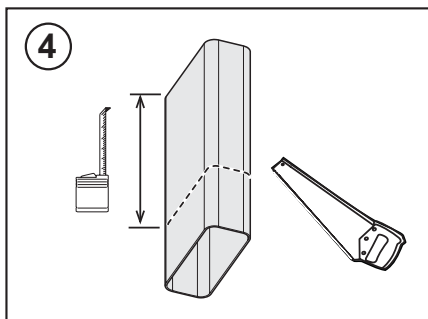
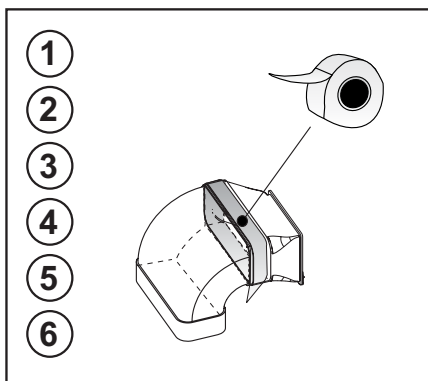
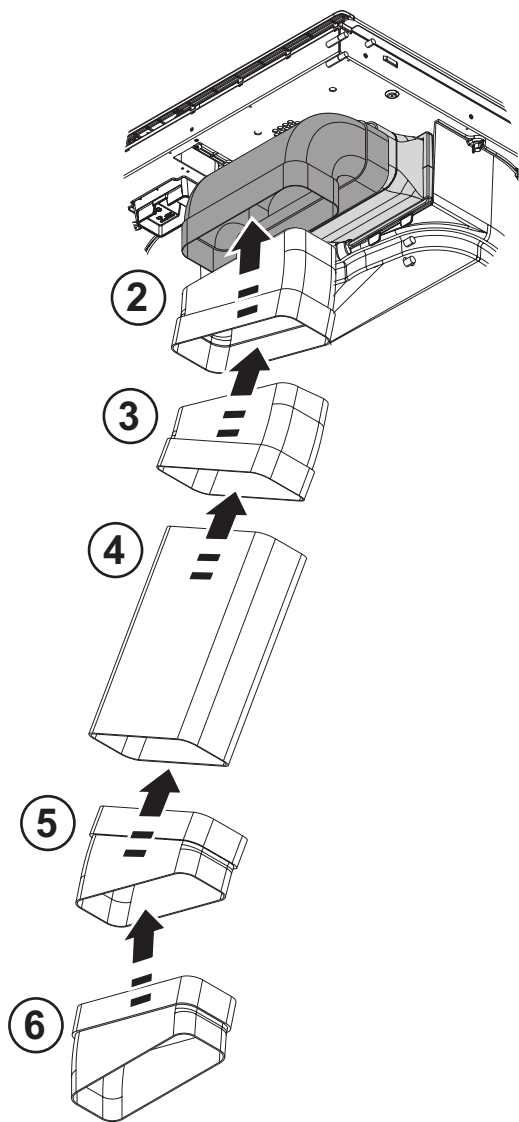
7a.1

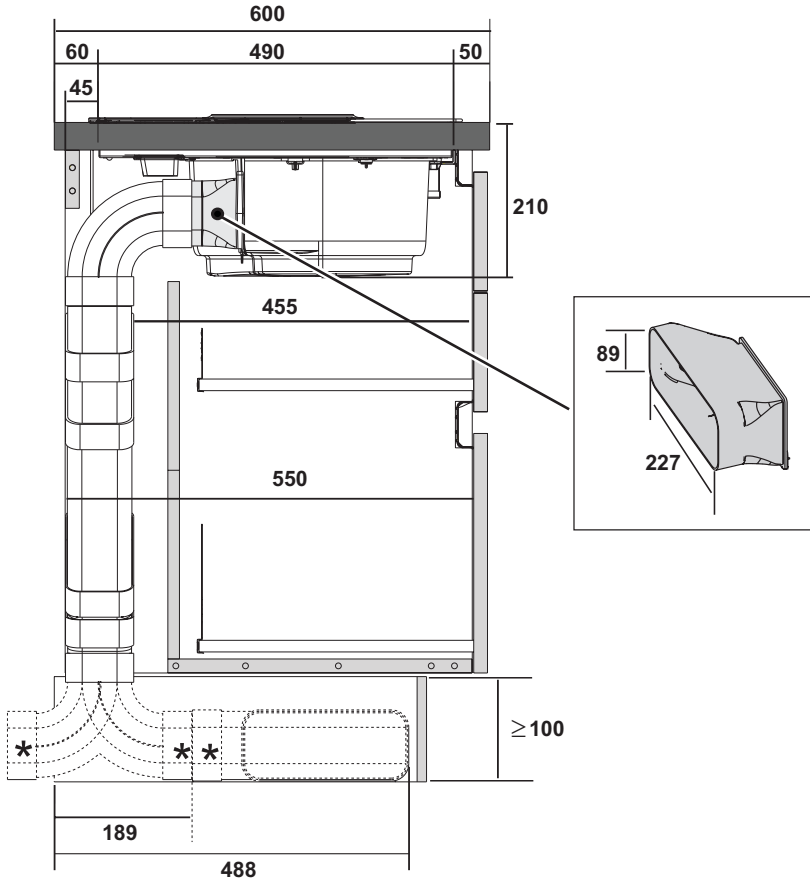


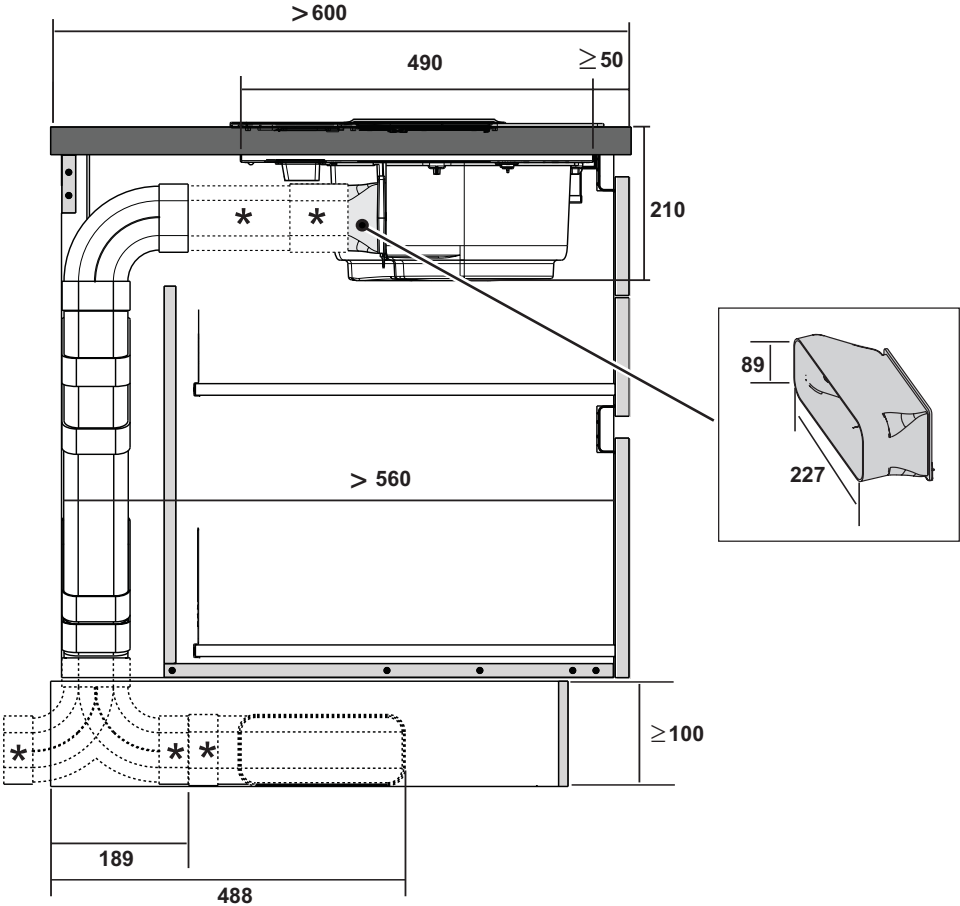
7a.2



7a.3









KIT0121007



227x94 - Ø146mm

KIT0120996



Ø150x500mm

KIT0121000



Ø150x1000mm

KIT0121003



Ø158x59mm

KIT0121006



90°

KIT0120991



222x89x1000mm

KIT0121001



227x94x80mm

KIT0121004



90° 227x288x94mm

KIT0121005



90° 227x94mm

KIT0121008



227x94 - Ø153mm

KIT0121010



190x190 - Ø147mm

KIT0121009



INT 216X82mm
EXT 290X160mm

KIT0121002



15° - 227x94mm

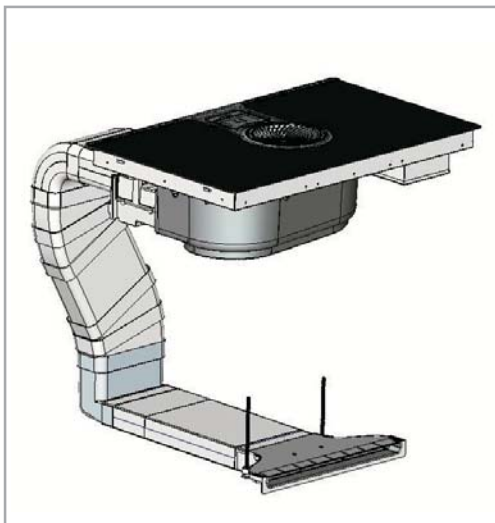
KIT0126810

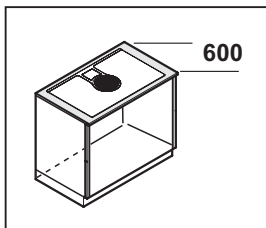


227x94mm



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

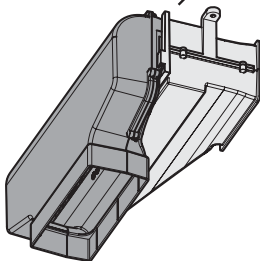
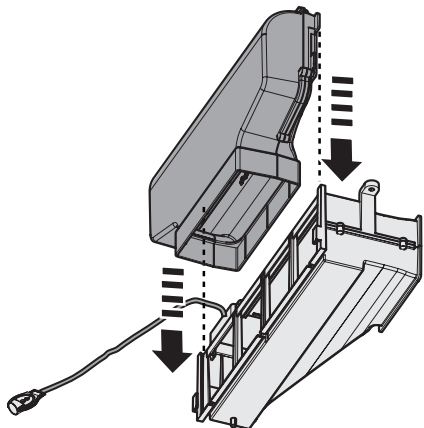
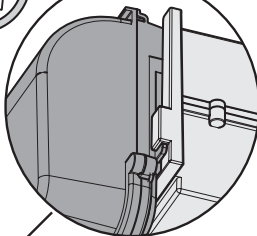




9a

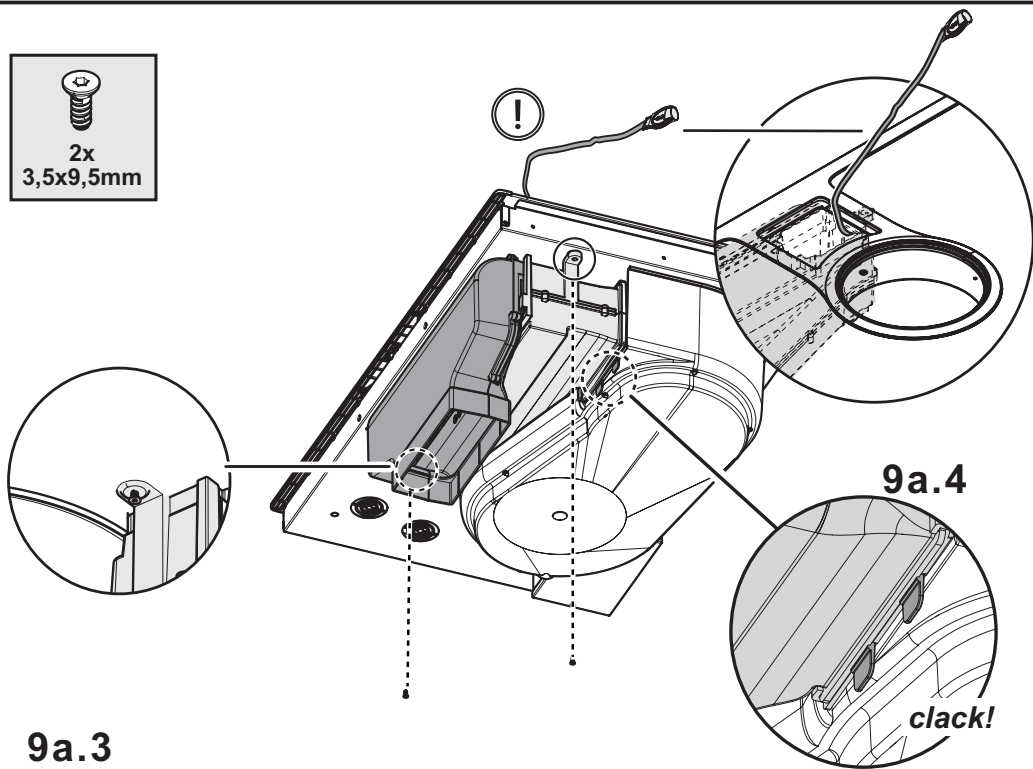
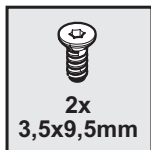


clack!



9a.1

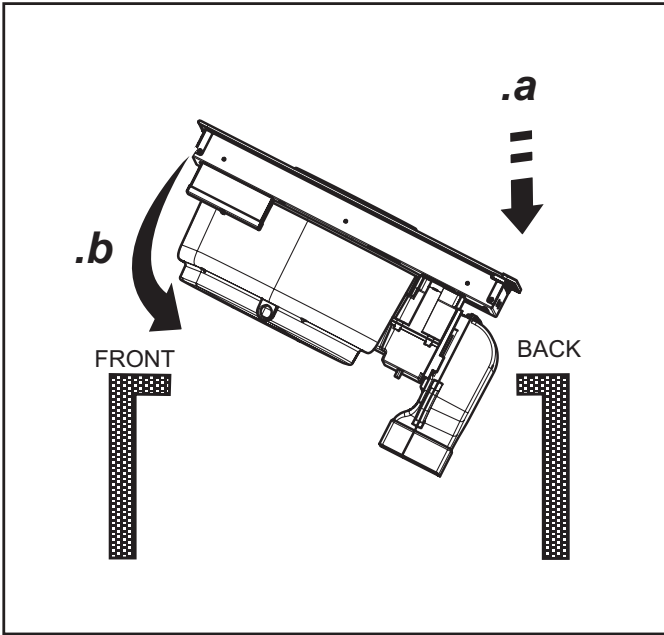
9a.2



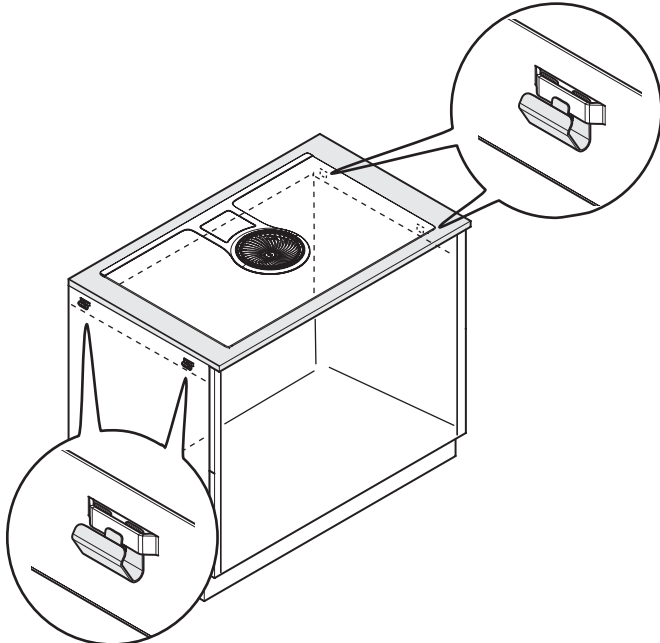
9a.4

clack!

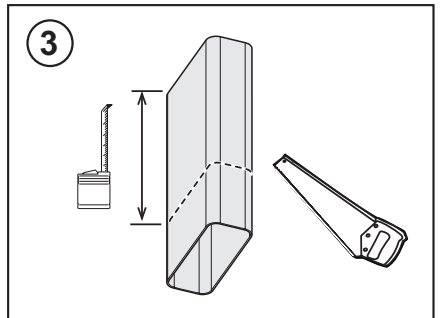
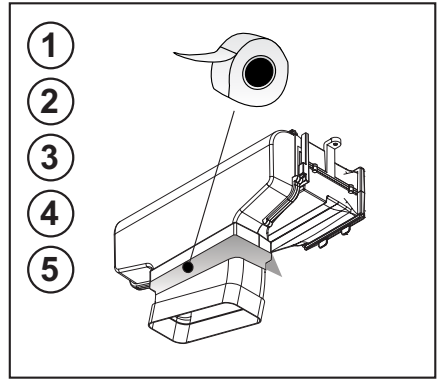
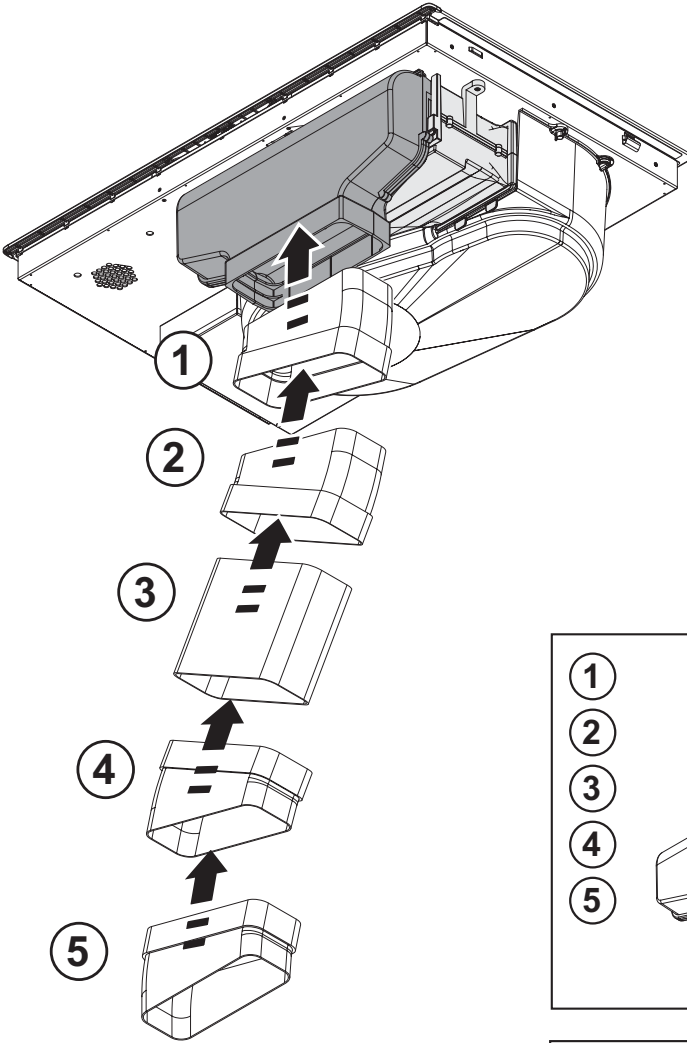
9a.3

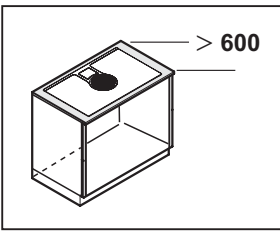


9a.4

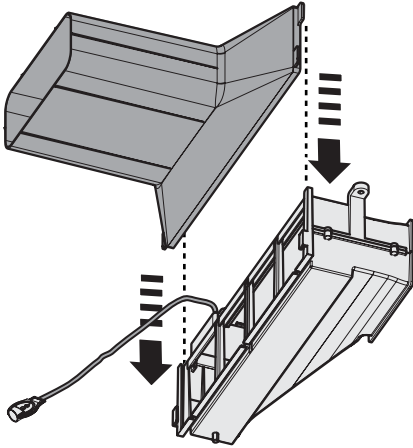


9a.5

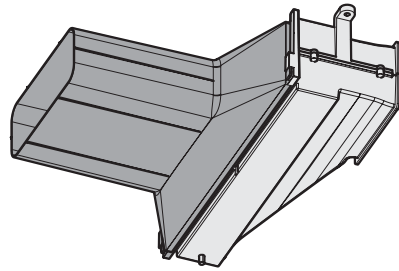
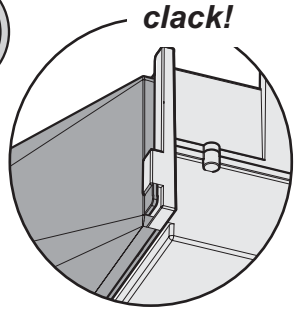




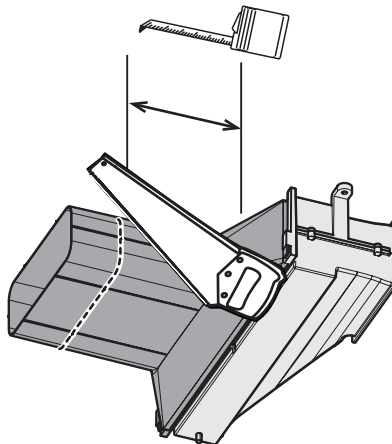
9b



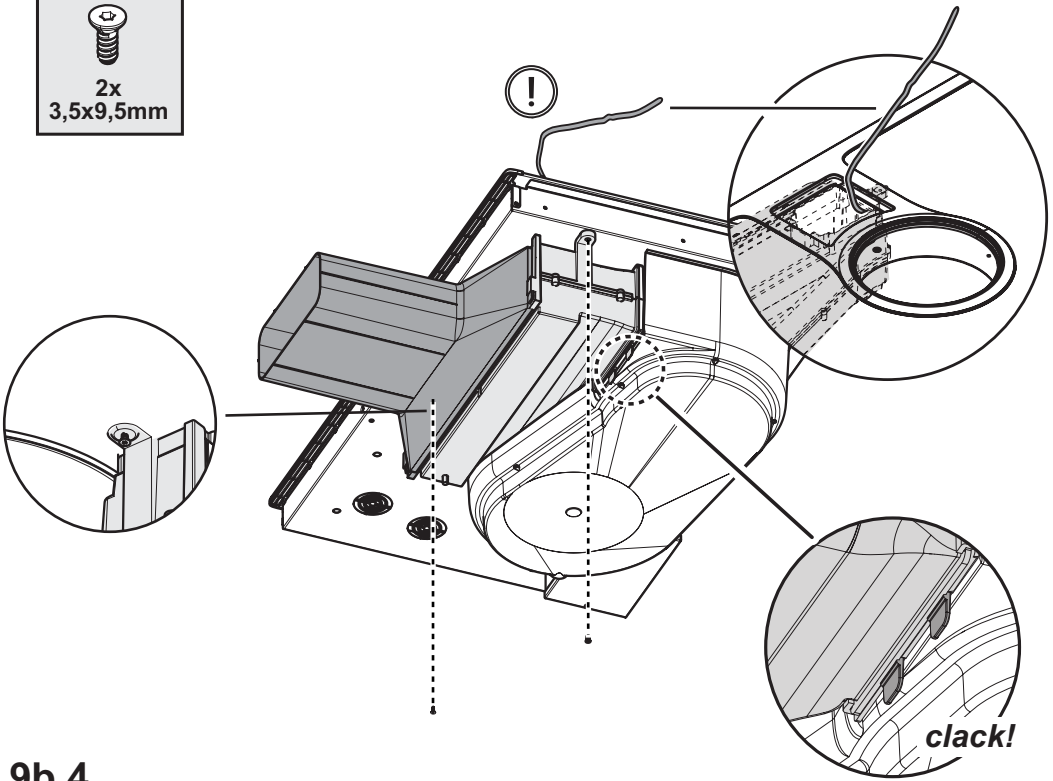
9b.1



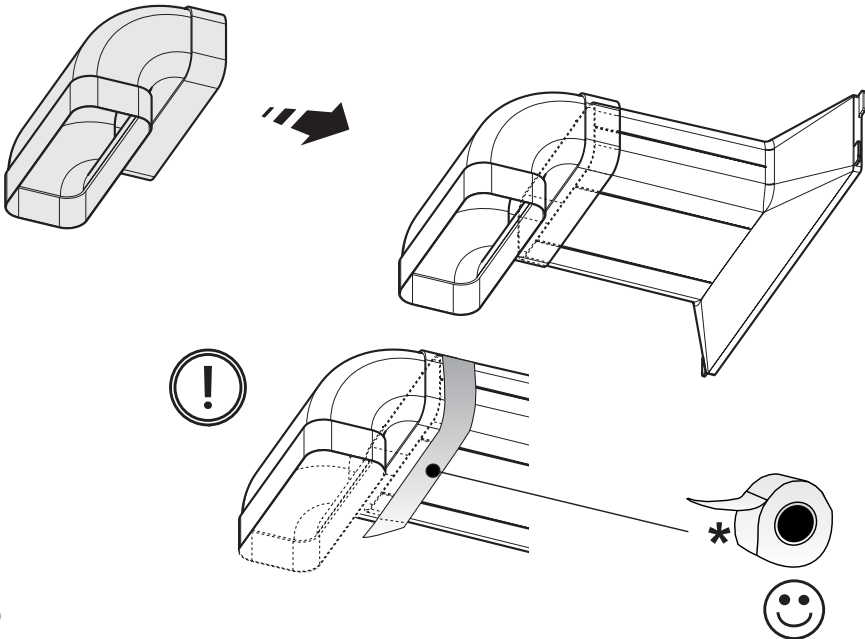
9b.2



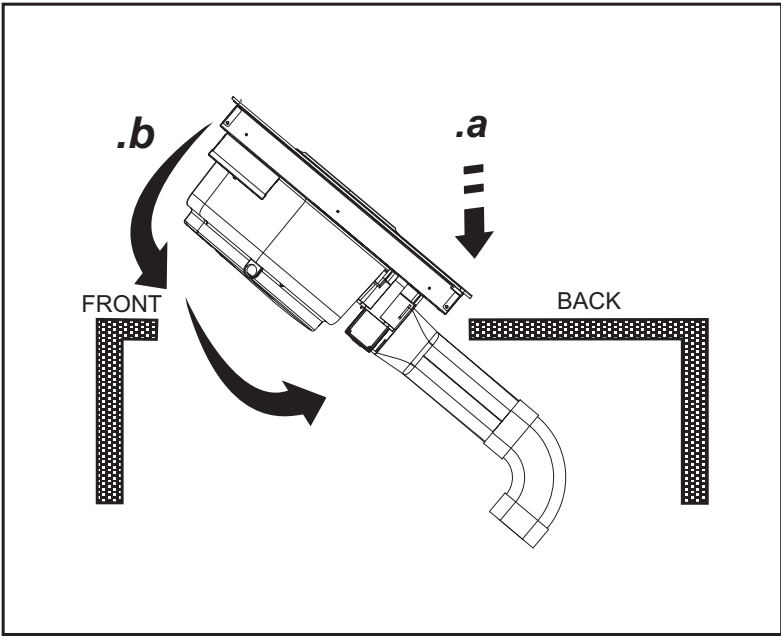
9b.3



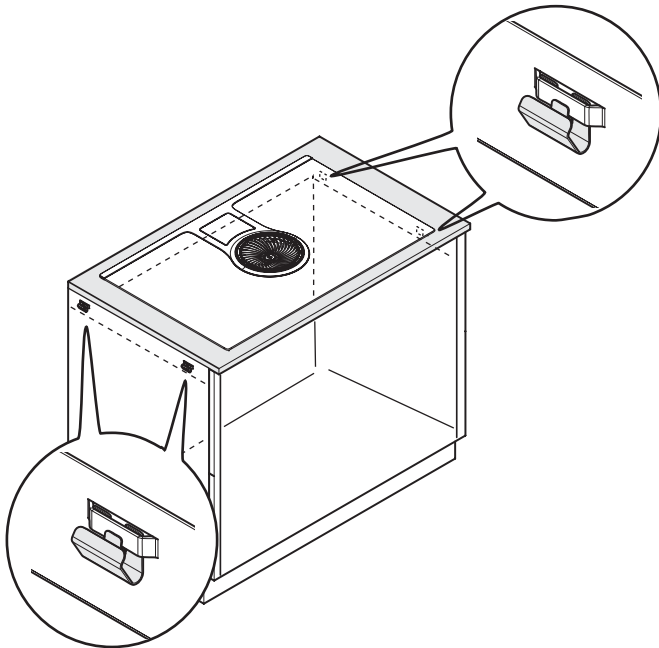
9b.4



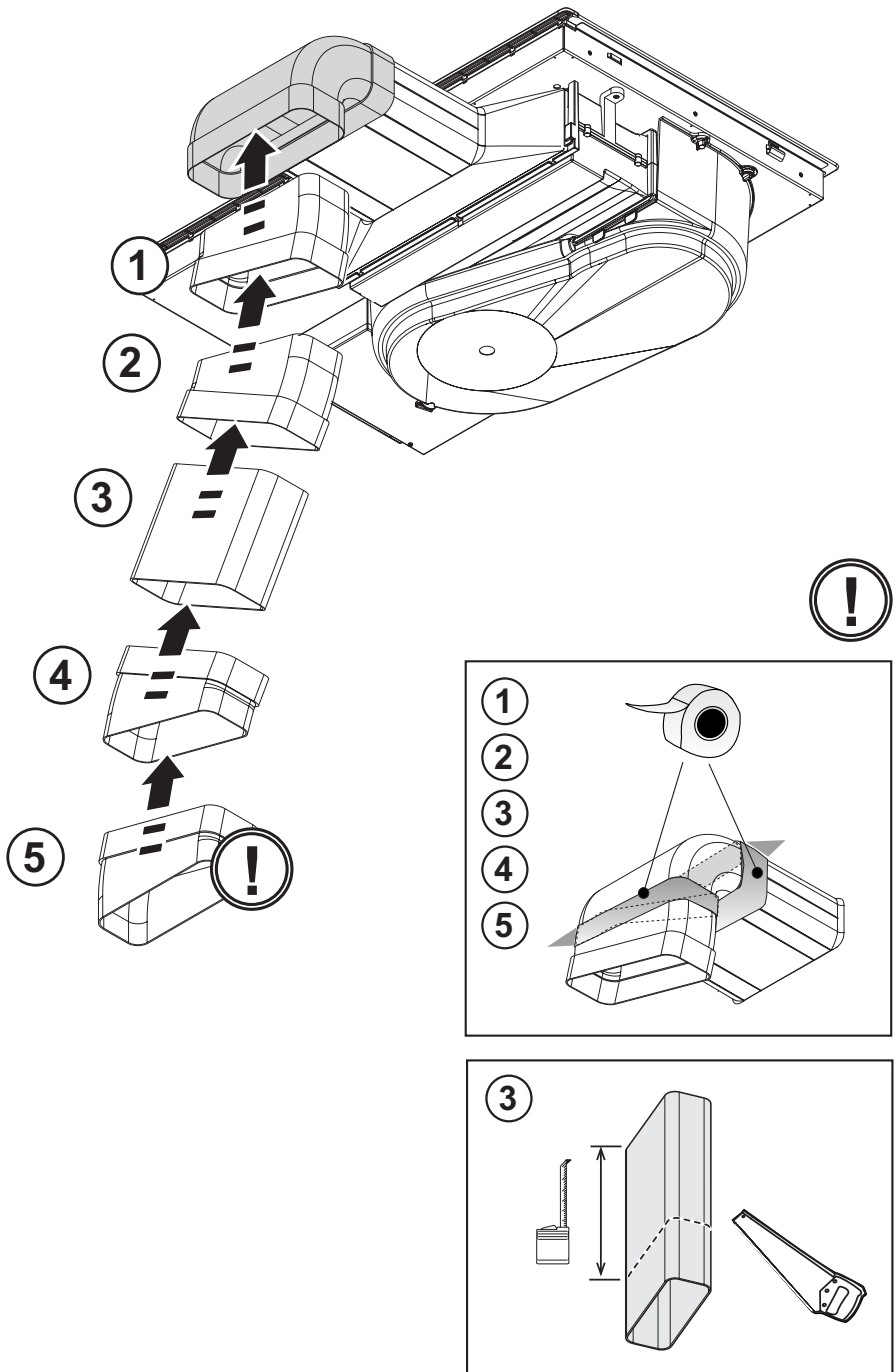
9b.5

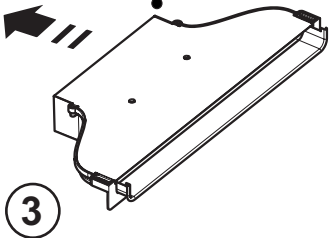
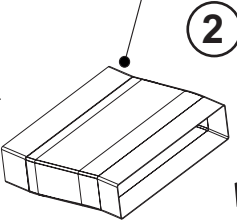
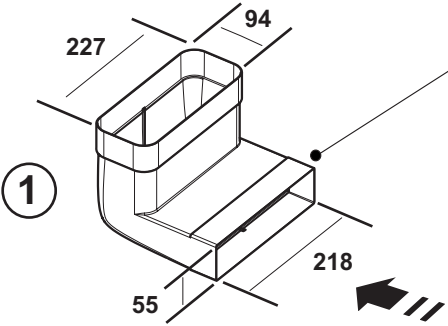
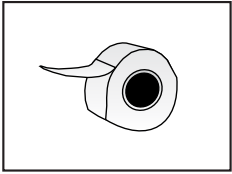
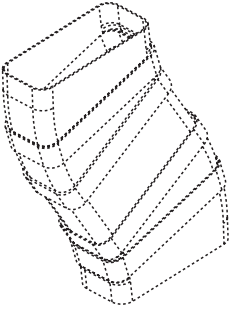
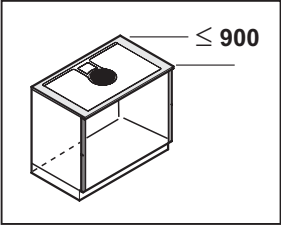


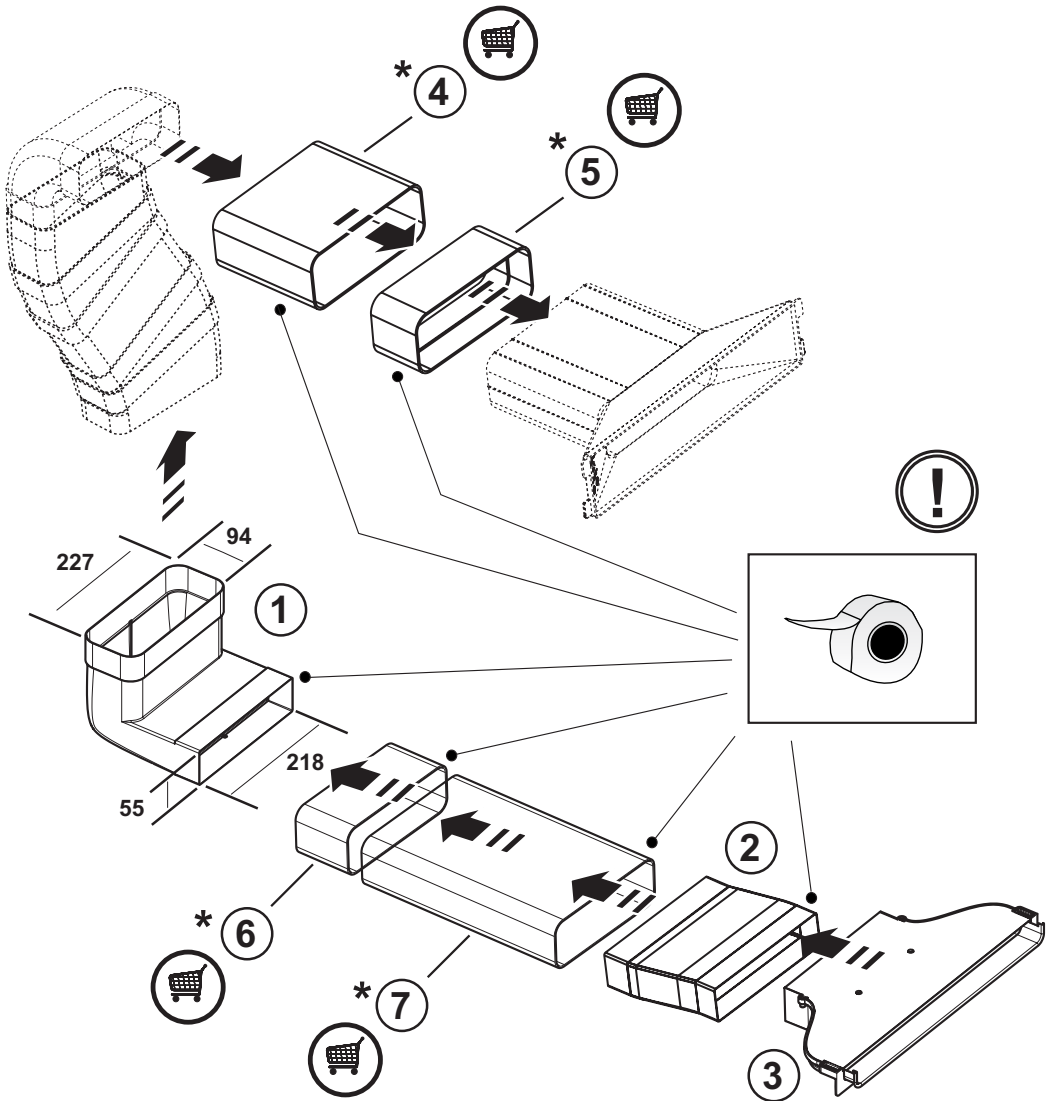
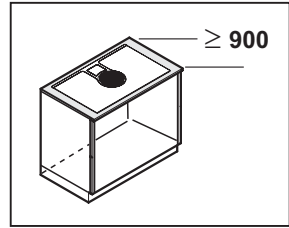
9b.6

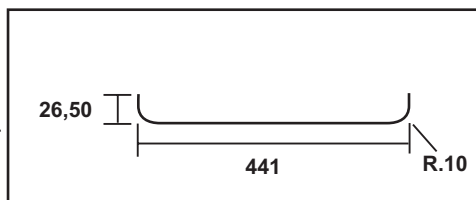
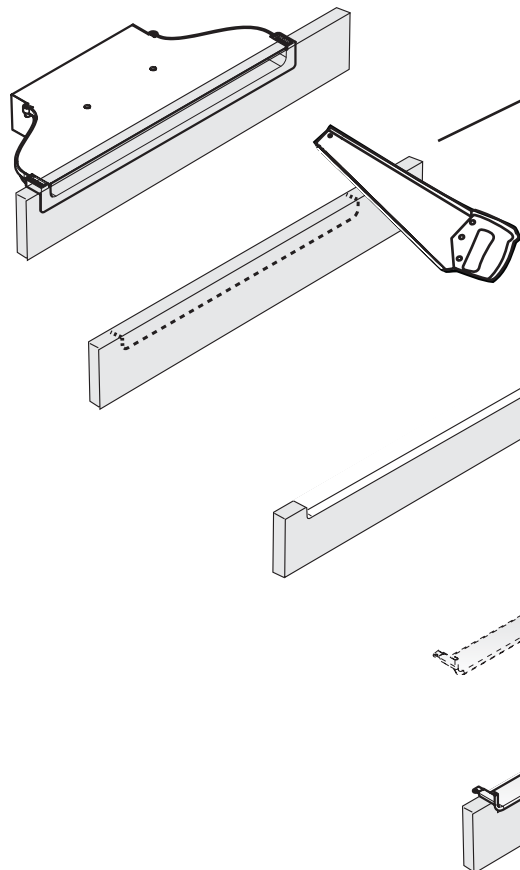
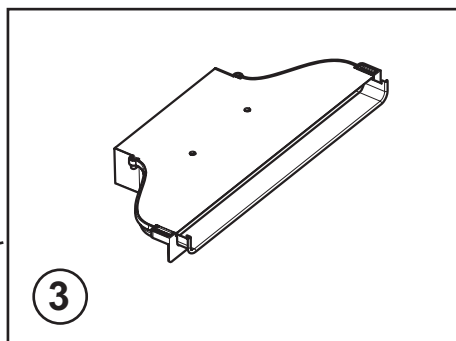
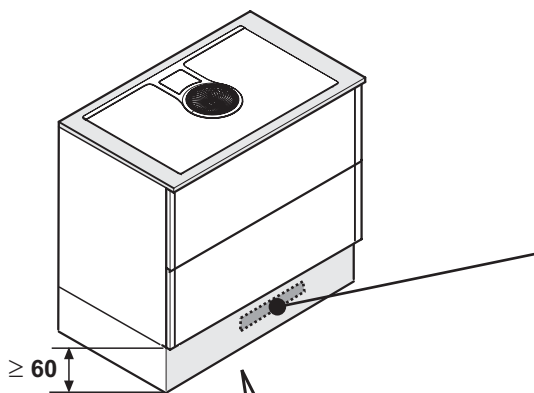


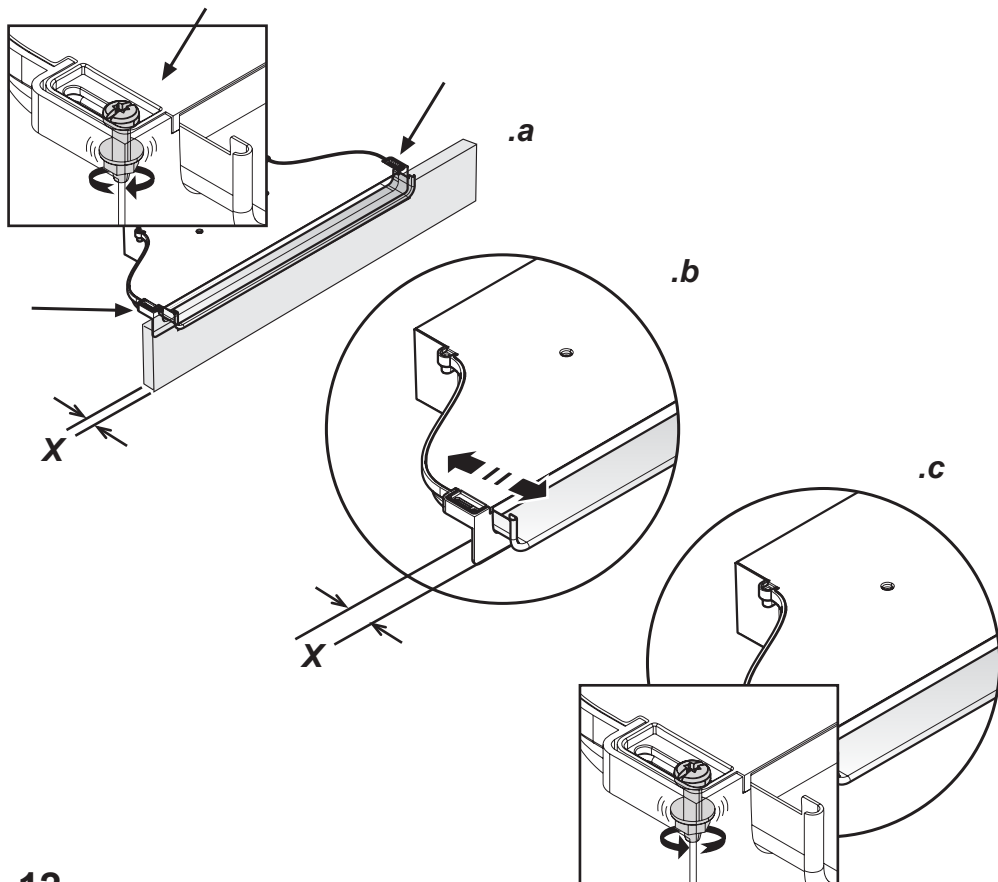
9b.7



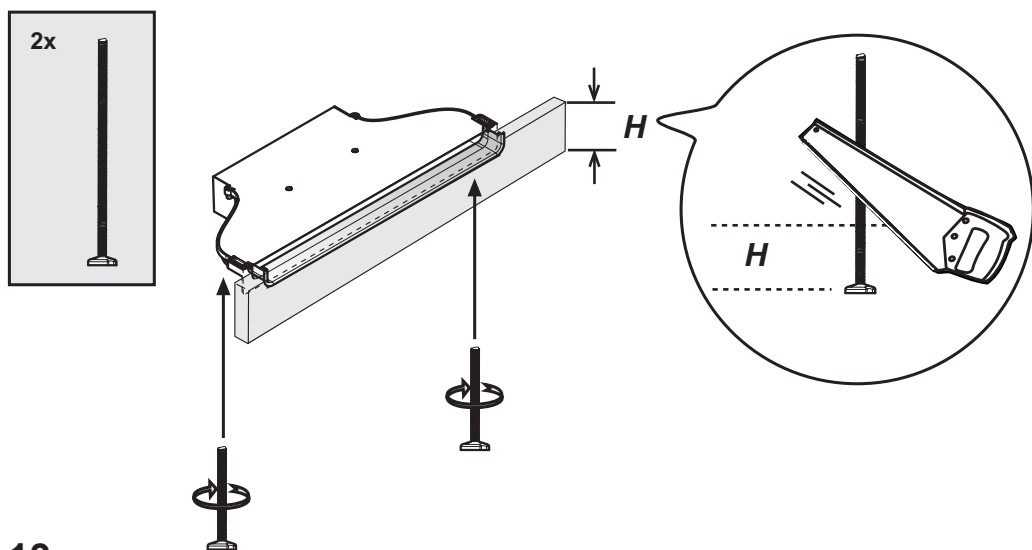




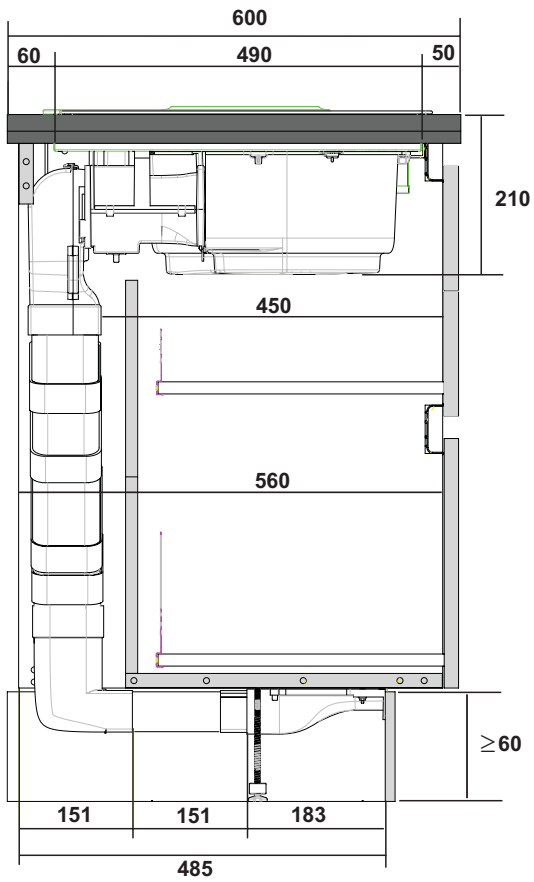


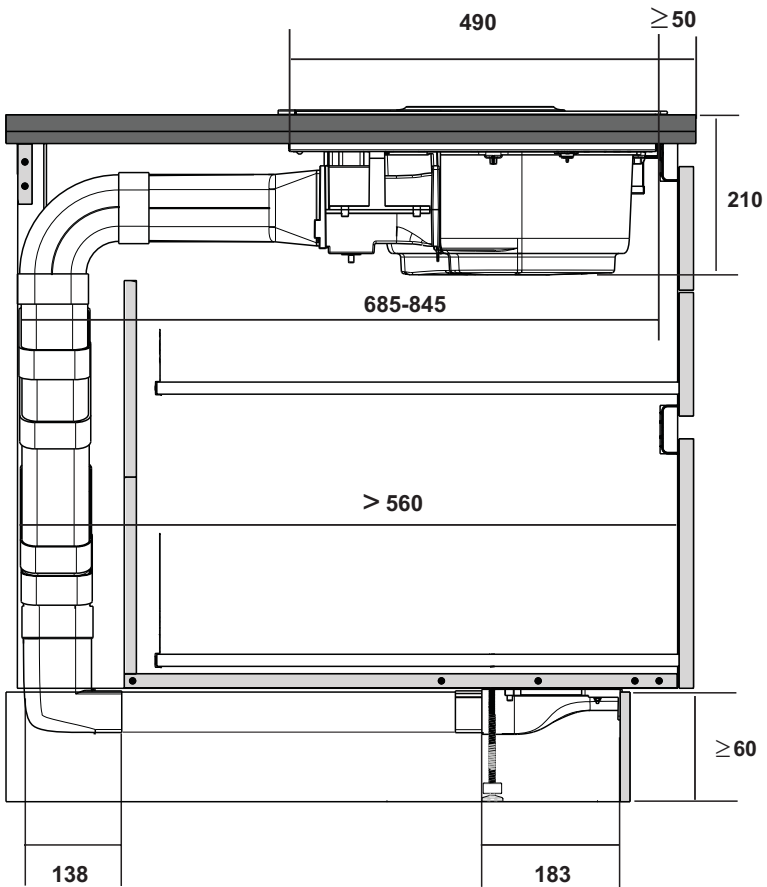


12



13







KIT0121012



218X55X500mm

KIT0121013



218X55X1000mm

KIT0121015



218X55X70mm

KIT0121016



90° 218X55mm

KIT0121017



218x55mm



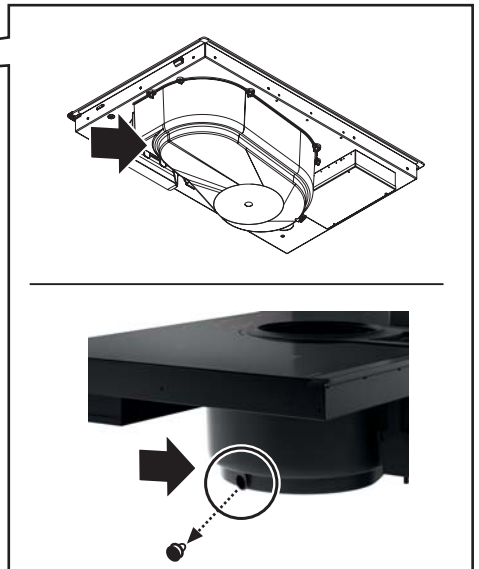
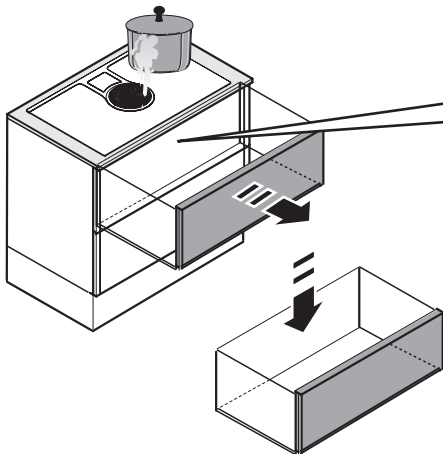
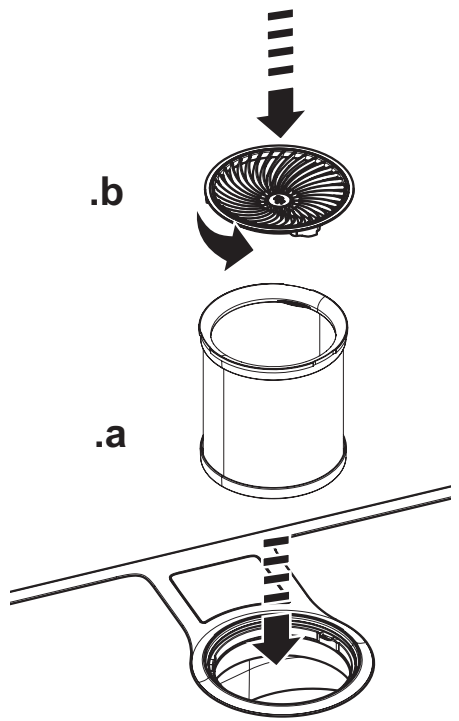
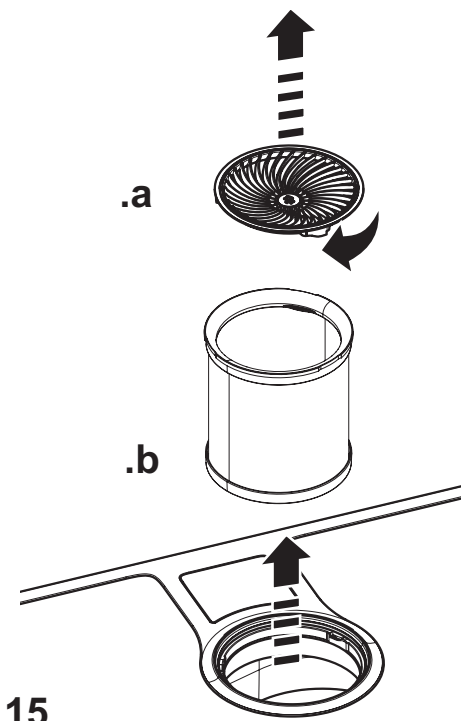
www.elica.com
www.shop.elica.com

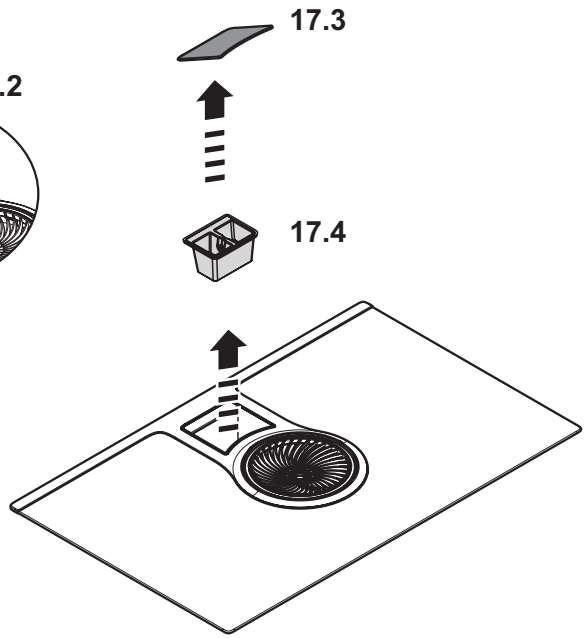
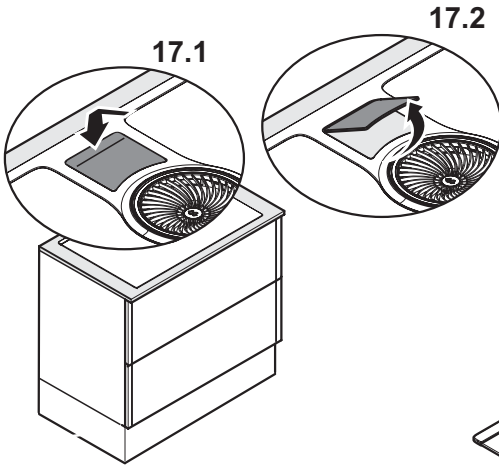
FIG.17

FIG.15

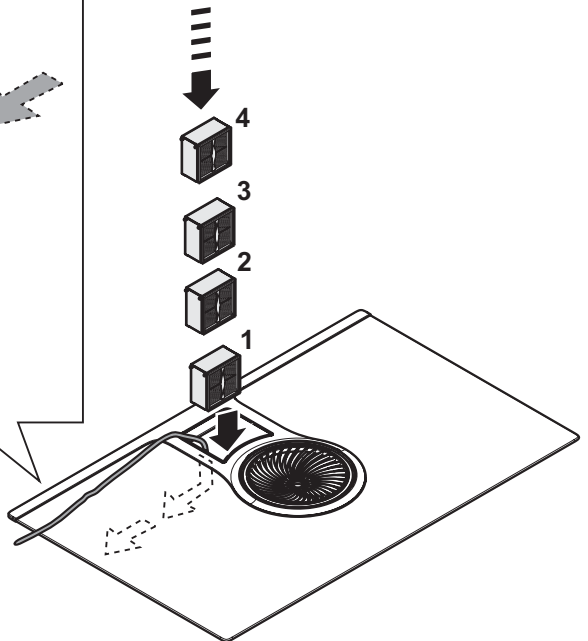
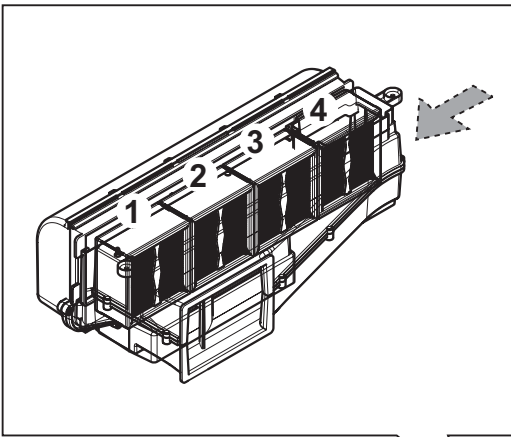


FIG.16

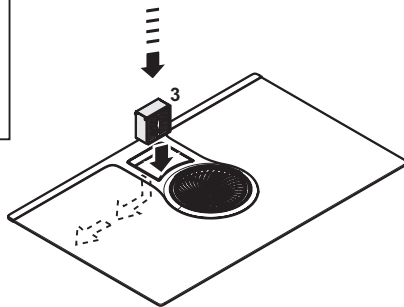
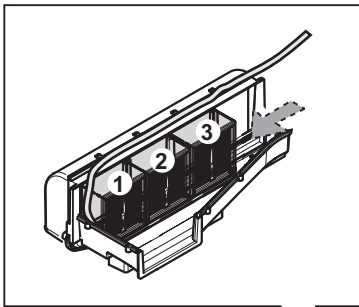
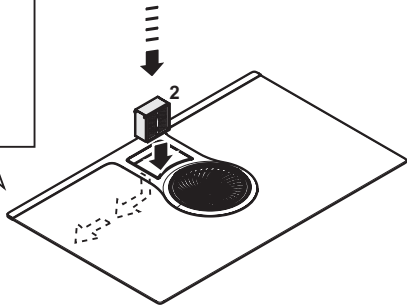
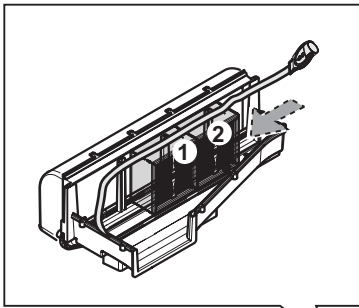
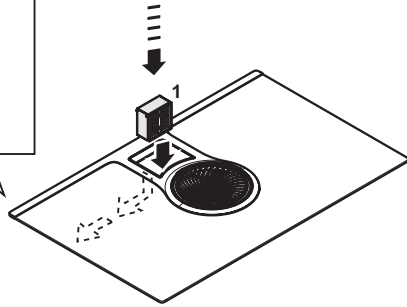
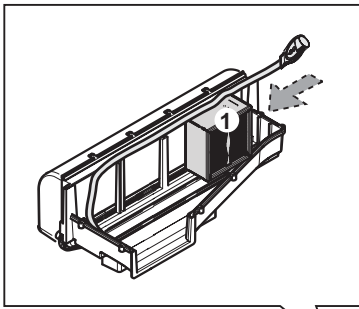


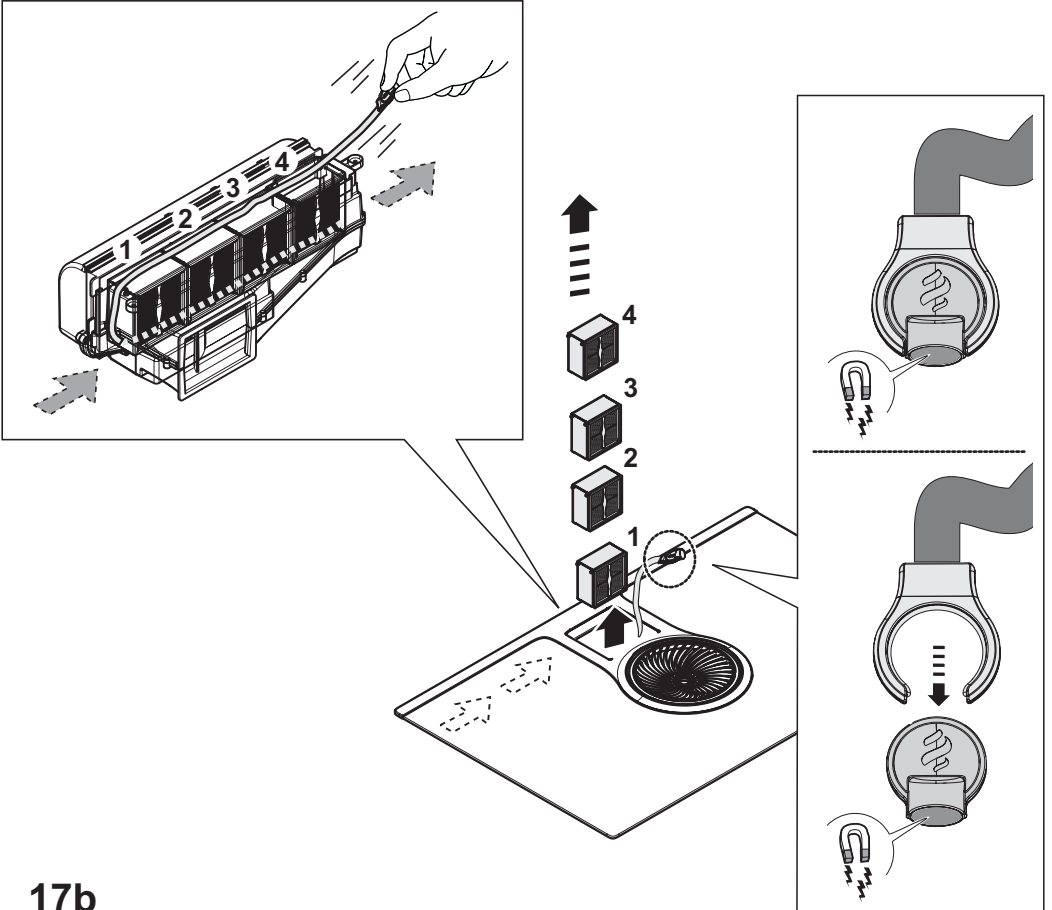
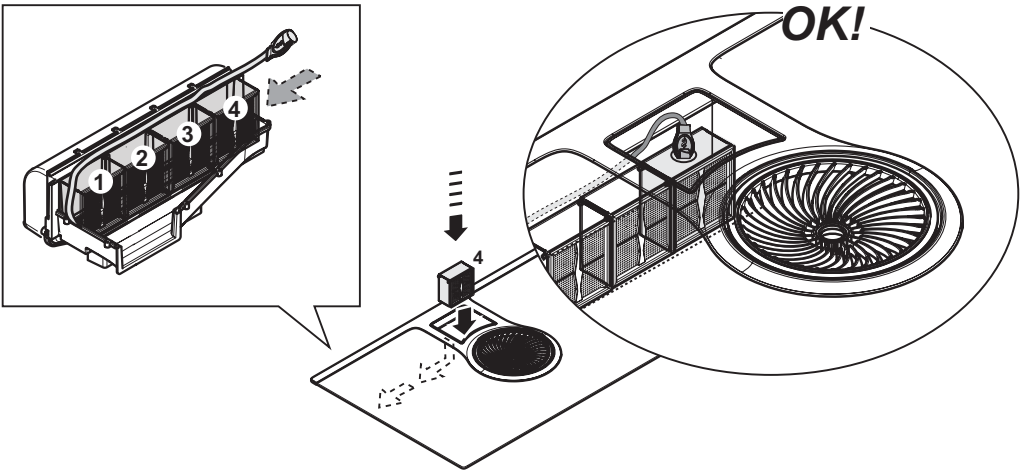


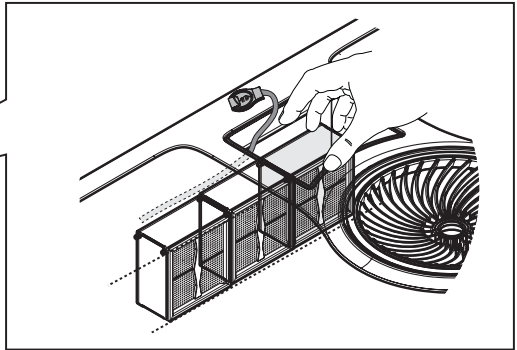
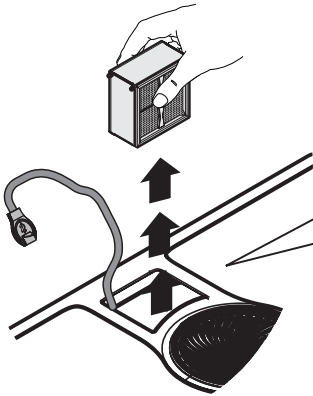
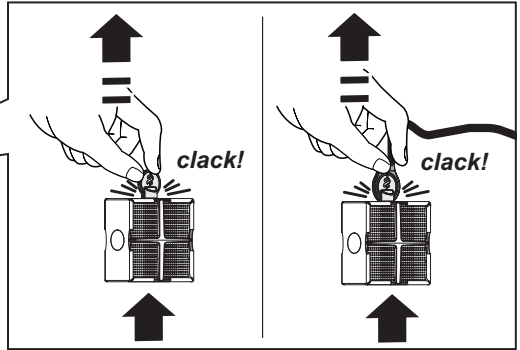
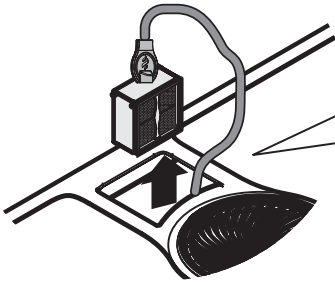
17

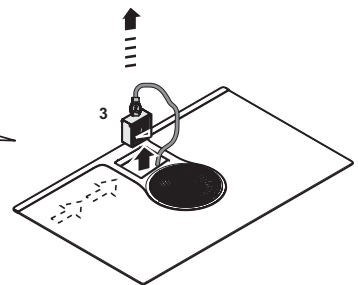
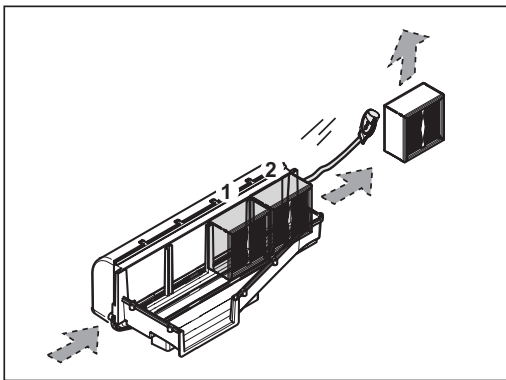
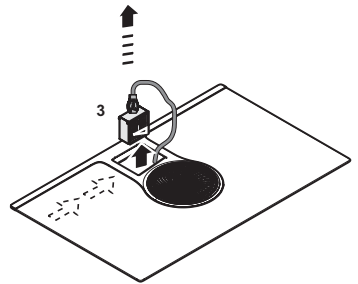
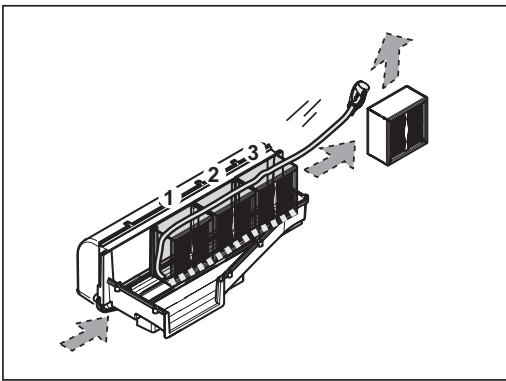
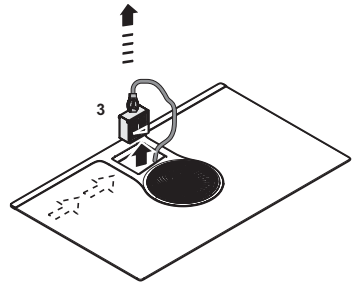
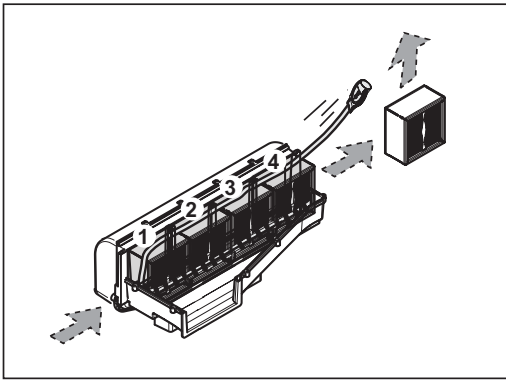


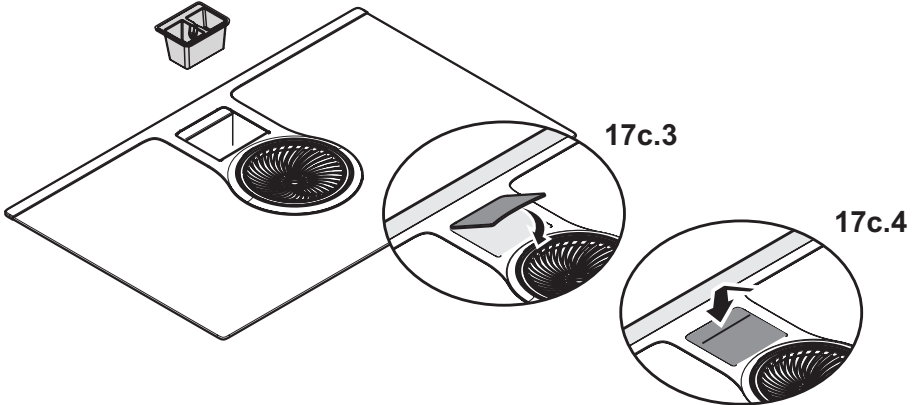
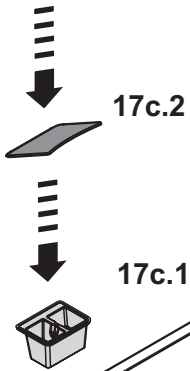
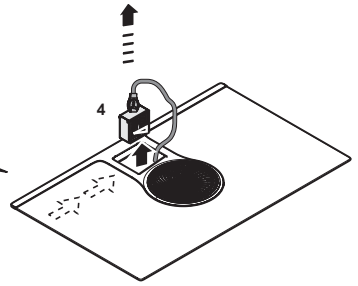
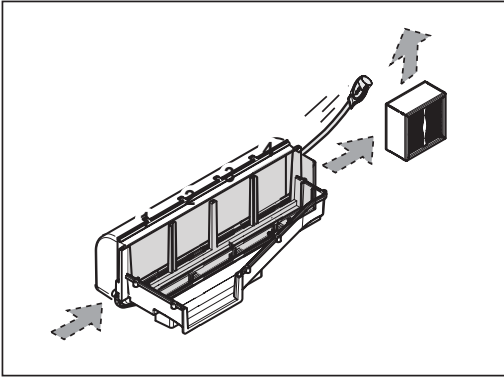
17a



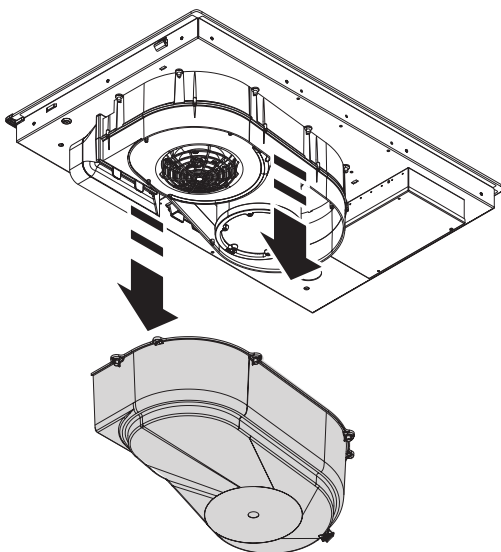
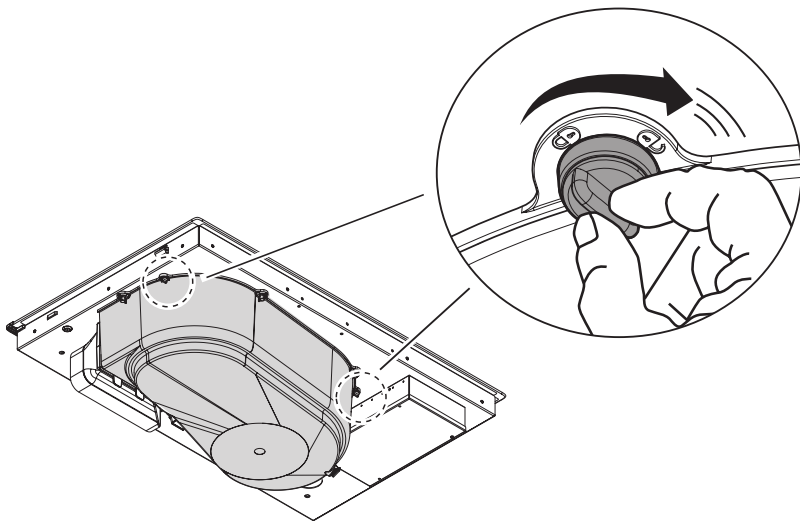


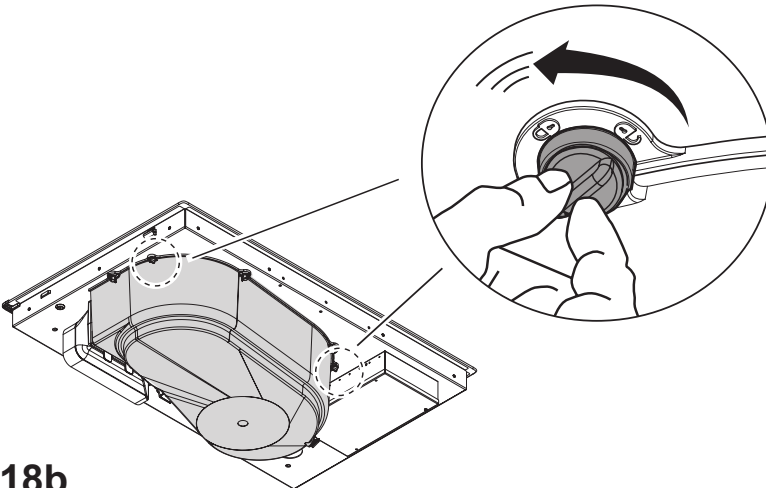
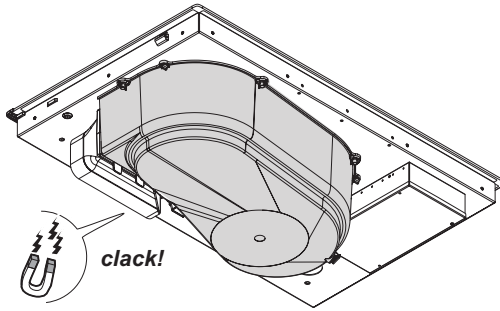
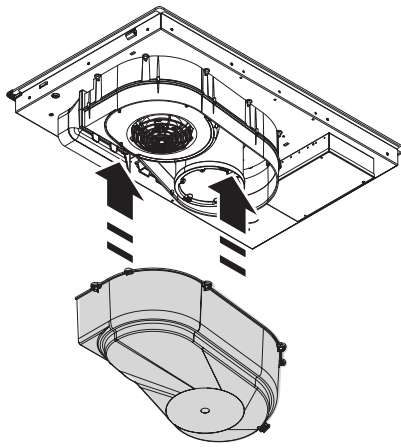




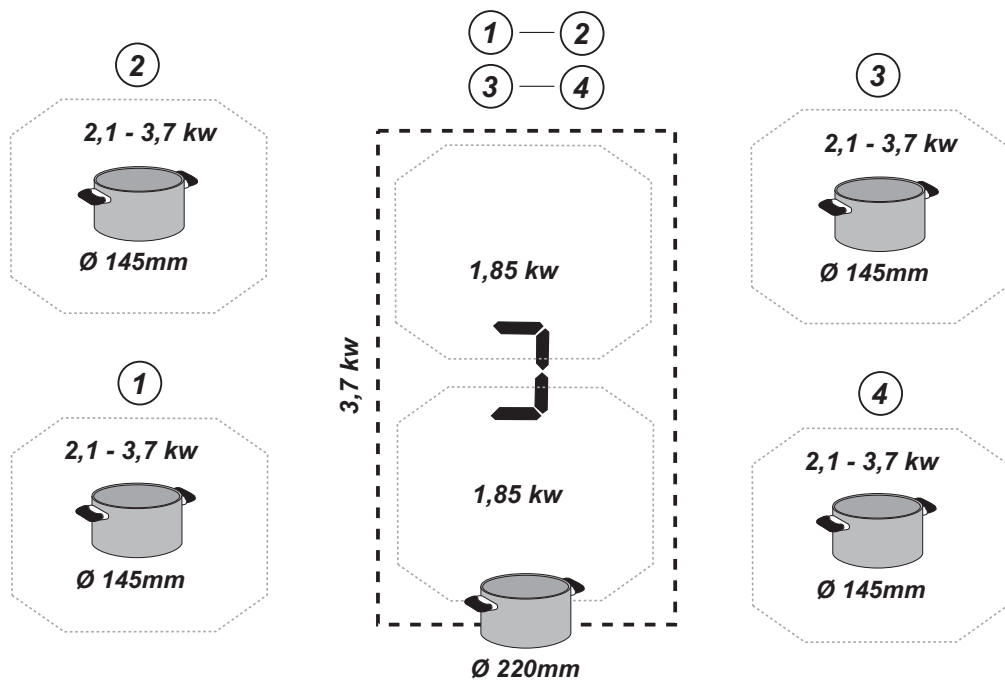
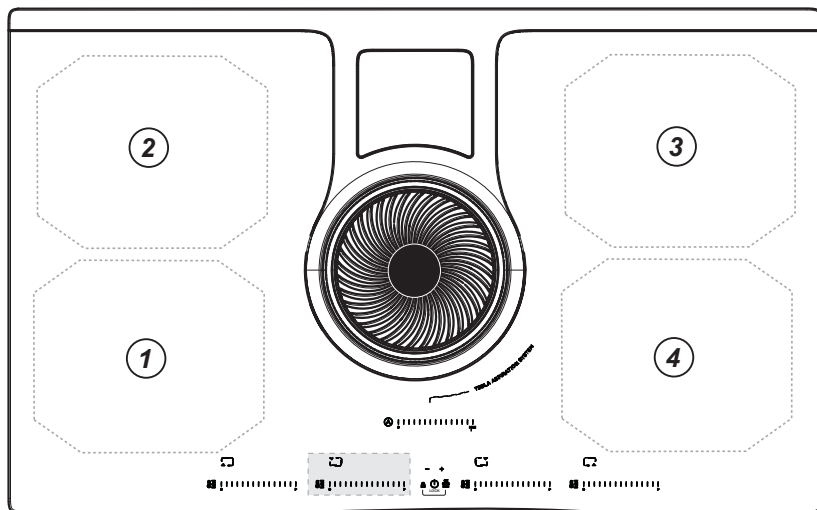


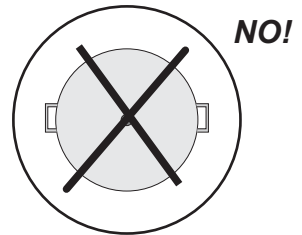
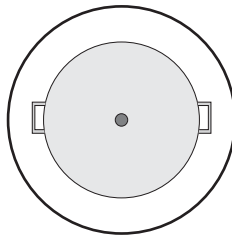
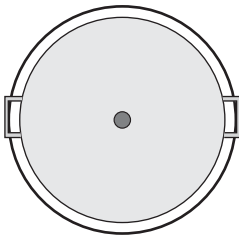
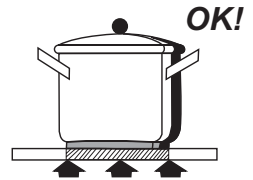
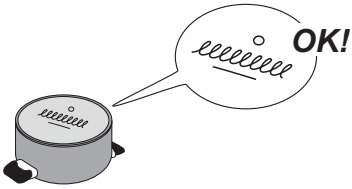
17c





18b





- 40 %

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

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

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

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

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



1. Advarsler

Pas på! Overhold nøje de følgende anvisninger:

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

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

-Det er påkrævet, at apparatet tilsluttes med jordforbindelse.

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

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

-Der må ikke bruges stikdåser eller forlængerledninger.

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

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

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

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

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

-Undgå kontakt med klude eller andre brændbare materialer, før alle apparatets

komponenter er tilstrækkeligt afkølede.

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

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

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

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

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

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

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

Brandfare: Anbring ingen genstande på kogepladens overflader.

-Brug ikke damprensere til rengøring.

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

- Før apparatet tilsluttes strømforsyningen: Kontrollér dataskiltet (der sidder på apparatets nederste del) for at sikre, at spænding og styrke stemmer overens med nettets specifikationer, og at forsyningsstikket er passende. I tvivlstilfælde, ret

henvendelse til en kvalificeret elektriker.

Vigtigt:

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

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

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

- Sluk den pågældende varmezone, når stegningen er afsluttet.

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

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

Denne advarsel gælder for alle de andre typer kogeplader.

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

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

- I tilfælde af meget høje temperaturer sænker apparatet automatisk

effektniveauet på de pågældende
køgezoner.

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

Til alle installations- og
vedligeholdelsesindgreb anvend
arbejdshandsker.

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

Rengøring og vedligeholdelse må ikke
udføres af børn uden opsyn.

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

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

Manglende overholdelse af emhættens
rengøringsforskrifter og af filternes
udskiftning og rengøring medfører

brandfare.

Det er strengt forbudt, at flambere retter.
Brug af åben ild er skadelig for filterne og
kan medføre brand, og skal af denne
grund under alle omstændigheder
undgås.

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

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

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

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

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

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

Brug aldrig emhætten uden en korrekt
monteret rist!


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

Når emhætten og apparaterne, der er
forsynet med en kraft, der er forskellig fra
strøm, anvendes samtidig, skal rummets

negative tryk ikke overskride de 4 Pa (4 x 10-5 bar).

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



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

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

- Sikkerhed: DS/EN/IEC 60335-1; DS/EN/IEC 60335-2-6; DS/EN/IEC 60335-2-31; DS/EN/IEC 62233.

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

- EMC: DS/EN 55014-1; CISPR 14-1; DS/EN 55014-2; CISPR 14-2; DS/EN/IEC 61000-3-3; DS/EN/IEC 61000-3-12. Forslag til en korrekt brug for at reducere miljøbelastningen: Når

stegningen starter, tænd for emhætten på minimumhastighed, og lad den være tændt i nogle minutter også efter at stegningen er færdig. Øg hastigheden udelukkende hvis der er store røg- og dampmængder, og anvend booster-funktionen kun i de tilfælde hvor det er strengt nødvendigt.

Udskift kulfilteret/kulfilterne, når det er nødvendigt, for at sikre, at systemet til nedsættelse af lugt altid er effektivt. For at sikre fedtfilterets effektivitet, rengør det, hver gang det er nødvendigt. Anvend den største tilladelige kanalsystemdiameter, der er anført i manualen, for at optimere effektiviteten og minimere støjen.

2. Brug

Brug af kogeplade

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

Fordele:

Ved sammenligning med elektriske kogeplader, er en induktionsplade:

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

2.1 Kogegrej til tilberedningen

Brug kun gryder, der er mærket med symbolet for



Vigtigt:

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

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

2.1.1 Kogegrej, du allerede har

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

2.1.2 Anbefalet diameter på kogegrejets bund

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

Du kan finde grydens påkrævede minimumdiameter for hver enkel kogezone i afsnittet med tegninger i denne brugsanvisning.

2.2 Energibesparelse

For at opnå de bedste resultater tilrådes det at:

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

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



Udsugningsudgave

Fig.7

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

Udtømningsrørets diameter skal svare til forbindelsesringens diameter:

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

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

Fig.7c

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

Af denne grund påtages der intet ansvar i denne forbindelse.

- ! Anvend en kanal, der er så kort, som muligt.
- ! Anvend en kanal med det mindst tilladte antal bøjninger (bøjningens maksimale vinkel: 90°).
- ! Undgå vigtige ændringer på kanalens snit



Filtrerende udgave

Fig. 8

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

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

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

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

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

Fig. 13b

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

3. Installation

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

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

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



3.1 Elektrisk tilslutning

Fig. 3

- Apparatet skal frakobles strømforsyningen
 - Installationen skal udføres af en autoriseret tekniker med kendskab til de gældende forskrifter for installation og sikkerhed.
 - Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting forårsaget af manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit.
 - Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt til, at kogepladen kan fjernes fra arbejdsfladen.
 - Kontrollér, at den angivne spænding på dataskiltet nederst på apparatet svarer til spændingen i boligen, hvor den skal installeres.
 - Anvend ikke forlængerledninger.
 - Jordforbindelse er lovkrav.
 - Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere i forhold til de andre kabler.
 - Såfremt der ikke medfølger et strømforsyningskabel med apparatet, skal der anvendes et kabel med et ledertværsnit på min. 2,5 mm² for effektivitet på op til 7200 Watt, mens det for højere effektiviteter skal være på 4 mm².
 - Kablet må på intet punkt have en temperatur på 50°C over stuetemperaturen.
 - Apparatet er beregnet til permanent tilslutning til el-nettet, og tilslutningen til el-nettet skal derfor gennemføres med en flerpolet afbryder iht. forskrifterne, der sikrer en fuldstændig frakobling fra strømforsyningen i en tilstand, der hører under kategorien overspænding III. Afbryderen skal være nemt tilgængelig, når installationen er fuldført.
- Pas på!** Før strømforsyningen tilsluttes igen for at tjekke, at apparatet fungerer på korrekt måde, skal det altid kontrolleres, at strømforsyningskablet er korrekt monteret.
- Pas på!** Udskitning af kredsløbsforbindelseskablet må kun udføres af den autoriserede servicetekniker eller af en person med lignende kvalifikationer.

3.2 Montering

Før installationen igangsættes:

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

nærheden af installationsstedet.

Forberedelse af køkkenelementet til indbygning:

- Produktet må ikke installeres på kølekilder, opvaskemaskiner, komfurer, ovne, vaskemaskiner eller tørretumblere.
- Udfør først de nødvendige udskæringer i køkkenelementet, før kogepladen anbringes, og sørg omhyggeligt for at fjerne spåner og savsmuld.

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

Fig. 1b

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

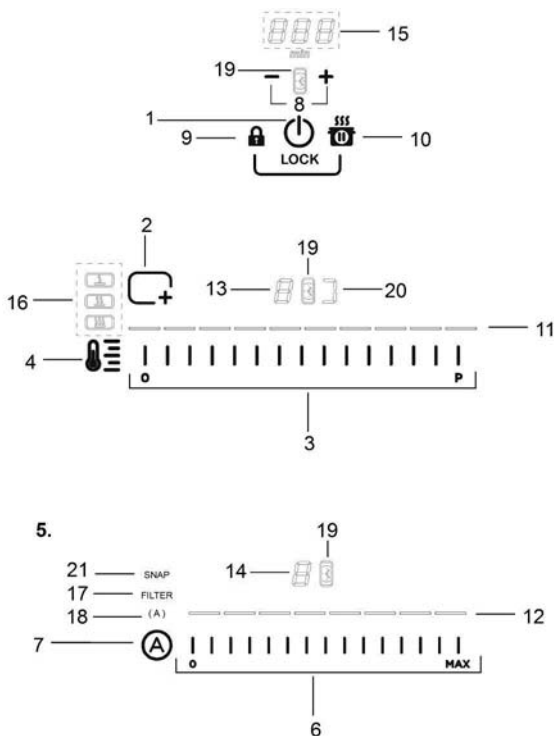
Bemærk: Til en korrekt installation af produktet, tilrådes det, at tape rørføringerne med et klæbemiddel med de følgende specifikationer::

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

4. Funktion

Kontrolpanel

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



Taster

1. **ON/OFF** til kogeplade/sugeapparat til kogeplade
2. Kogezonepositionsindikator
3. Valg af kogezoner
Forøgelse/Reduktion af Power Level
4. Aktivering af Temperatur Manager
5. Sugeapparatets taster
6. Sugeapparatmarkering
Forøgelse/Reduktion af sugehastighed (styrke)
7. Aktivering af automatiske funktioner
Nulstilling af filtermætning
8. Timer aktivering
Forøgelse/Reduktion af tid Timer
9. Key Lock (Tastblokering)
- 8+9. Child Lock (børnesikring)
10. Pause / Recall

Display / LYSDIODE

11. Power Level visning
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

BRUG AF KOGEPLADE

Det skal du vide, før du starter:

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

Derfor:

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

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



Giv agt! Hvis fx tilberedningen har stået på i længere tid, sker slukningen af kogezone måske ikke øjeblikkeligt, da den er under nedkøling; på kogezonernes display vises symbolet "H", for at angive denne nedkølingsfase. Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezone.

Kogezonens display

i displayet for den pågældende kogezone angives:

| | |
|--|--|
| Kogezone tændt | |
| Power Level (Styrkeniveau) | |
| Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme) | |
| Pot Detector (Gryde detektor) | |
| Temperature Manager funktion aktiv | |
| "Child Lock" funktion (Bømelås) aktiv | |
| Pausefunktion | |
| Funktionen Automatic Heat UP | |

Kogepladens specifikationer

● Safe Activation

Produktet aktiveres kun hvis der er kogevej på kogezone: Opvarmningsprocessen går ikke i gang eller afbrydes, hvis kogevej mangler eller flyttes.

● Pot Detector (Gryde detektor)

Produktet detekterer automatisk tilstedeværelse af gryder på kogezone.

● Safety Shut Down (Sikkerhedsslukning)

Af sikkerhedsgrunde har hver kogezone en maksimal driftstid, der er afhængig af det indstillede styrkeniveau.

● Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)

Hvis en eller flere kogezone slukkes, signaleres den tilbageværende varme med et særligt visuelt signal på den tilsvarende zones display med symbolet "H".

Funktion

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

● Tænding

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

Bemærk: Denne funktion har forrang for alle andre.

● Valg af kogezone

Berør (tryk på) **Markeringslinjen (3)** til den ønskede kogezone.

● 9 Power Level (Styrkeniveau)

Pladen er udstyret med 9 styrkeniveauer
Berør og lad fingeren glide på langs hen over **Markeringslinjen (3)**:
mod højre, for at forøge effektiveauet;
mod venstre, for at reducere effektiveauet;

● Power Booster

Produktet er udstyret med et ekstra effektiveau (over niveauet) , som forbliver aktivt i 10 minutter, hvorefter effekten vender tilbage til det tidligere niveau.

Berør og lad fingeren glide langs **Markeringslinjen (3)** (over niveauet) og aktivér niveauet Power Booster
Power Booster niveauet er angivet på den valgte zones display med symbolet "P"


● Bridge Zones

Kogezonerne er, takket være Bridge-funktionen, i stand til at arbejde i kombination, så der dannes en samlet zone med samme styrkeniveau. Denne funktion muliggør en jævn stegning, selv med pander og gryder af store mål. Det er muligt at anvende den frontale kogezone "Master" sammen med den bagved - den "Sekundære" (for at kontrollere på hvilke zoner denne funktion er tilgængelig, slå op i den illustrerede del i denne manual).

Aktivering af Bridge-funktionen:

Vælg de to ønskede kogezoner samtidigt

- indikatorerne Bridge (20) til den "Sekundære" kogezone

tænder "  "


- ved hjælp af Markeringslinjen (3) til kogezonen "Master vil det være muligt at indstille Tilberedningsniveauet (Effekt)





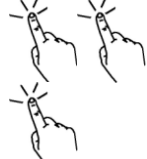

- det er nok, at gentage aktiveringsproceduren, for at slå Funktionen Bridge fra

● Temperature Manager


Temperature Manager er en funktion, som giver mulighed for at indstille den forindstillede temperatur, så den passer bedre til det ønskede resultat (jfr. tabellen Temperature Manager i slutningen af dette kapitel).

Vælg den ønskede kogezone.

• Tryk en eller flere gange på  (4), for at vælge det bedst egnede niveau blandt de disponible:

| | | |
|--|--------------------------|---|
|  | Melting* (Smeltning) |  |
|  | Warming* (Opvarmning) |  |
|  | Simmer* (Simren) |  |
| * Jfr. tabellen Temperature Manager i slutningen af dette kapitel. | | |


• Tryk igen herpå, for at slukke.

På displayet til den kogezone, som virker i Temperature Manager, vises symbolet "  "

● Key Lock (Tastblokering)

Tastblokeringen giver mulighed for at blokere pladens indstillinger, for at forebygge utilsigtet manipulation og lade de allerede indstillede funktioner være aktive.

Aktivering:



- tryk på  (9)
- lysdioden over tasten tænder, hvilket angiver at den er aktiveret

Gentag handlingen for at inaktivere.

● Child Lock (Børnesikring)

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

Aktivering:





- Fjern eventuelle gryder fra kogepladen
- tryk og hold samtidig trykket ned tasterne  (9) og  (10), et akustisk signal lyder, der angiver, at funktionen er aktiv, og et "L" vises på displayene (13) og (14).

Gentag handlingen for at inaktivere.

● Timer

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

Aktivering/Justering af funktionen Timer for kogepladen


- Vælg kogezonen (effekt 10).
- Tryk på   (8), for at tage adgang til funktionen Timer
- Justér Timerens varighed:
Tryk på valgknappen , for at forlænge tiden til den automatiske slukning
tryk på valgknappen , for at afkorte tiden til den automatiske slukning

Om ønsket kan denne fremgangsmåde gentages for de andre kogezoner.


Bemærk: Hver kogezone kan have indstillet en forskellig Timer; på displayet (15) visualiseres nedtællingen for den valgte kogezone i 10 sekunder, hvorefter nedtællingen med den korteste tid visualiseres.

Når timeren har fuldført nedtællingen, lyder der et lydsignal (i 2 minutter, eller stopper hvis man trykker på en af kogepladens taster), mens displayet (15) blinker, med symbolet "0.00".

Bemærk: Ved siden af kogezonens display, mens Timeren er



i brug, vises symbolet  (19)

Sådan slukkes timeren:

- vælg kogezone
- indstil værdien for timeren på "0", vha. 

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

● Egg Timer (minutur)

Egg Timeren er en uafhængig nedtælling i forhold til kogezone (og udsugningszonen). Egg Timeren aktiveres ved at trykke på   (8).

Bemærk: Funktionen Egg Timer reguleres ved at følge den samme fremgangsmåde som for funktionen Timer.

Når timeren har fuldført nedtællingen, lyder der et lydsignal (i 2 minutter, eller stopper hvis man trykker på en af kogepladens taster), mens displayet (15) blinker, med symbolet "0.00".

● Pause


Funktionen Pause stiller enhver aktiv funktion på kogepladen i bero, og nulstiller tilberedningseffekten.

Aktivering:

- tryk på  (10)
- der visualiseres et "||" på display (13).

Inaktivering af funktionen:

Bemærk: dette indgreb genopretter pladens tilstand før pausen

- tryk på  (10)
- træk, inden for 10 sekunder, fingeren mod højre, hen over

Markeringslinjen (3), til kogezone 2 (FIG.19);

Bemærk: Hvis handlingen ikke udføres inden for dette tidsrum

forbliver pausefunktionen aktiv.

Bemærk: Hvis Pausefunktionen ikke inaktiveres efter 10 minutter slukker kogepladen automatisk.

● Recall

Funktionen Recall giver mulighed for at genskabe alle de kogepladens indstillinger, hvis den slukkes ved et uheld.

Aktivering:

- tænd for pladen 
inden 6 sekunder efter slukning

- tryk på "" inden de næste 6 sekunder

● Automatic Heat UP

Funktionen Automatic Heat UP giver mulighed for hurtigere at oparbejde den ønskede effekt; med denne funktion har man den fordel, at tilberedningen er hurtigere, men uden risiko for at brænde maden, fordi temperaturen ikke overskrider det indstillede niveau.

Denne funktion er disponibel for effektniveauerne 1 - 8.

Aktivering:

- Tryk langvarigt på den ønskede effekt på **Markeringslinjen (3)**
- der visualiseres et "F" på display (13).

BRUG AF SUGEAPPARATET

● Tænding

Tryk på (berør)  ON/OFF kogeplade/ sugeapparat

Advarselsslampen tænder, for at indikere, at kogepladen/sugeapparatet er parat til brug.

Tryk igen for at slukke

Bemærk: Denne funktion har forrang for alle andre.

● Tænding af sugeapparat:

Berør (tryk på) **Markeringslinjen (6)**, for at aktivere sugeapparatet

● Udsugningshastighed (styrke)



Berør og lad fingeren glide på langs hen over **Markeringslinjen (6)**:

Mod højre, for at øge sugehastigheden (effekt) (0-10);


Mod venstre, for at reducere sugehastigheden (effekt) (10-0);


● Timer

Aktivering/Justering af funktionen Timer for sugeapparatet

- Markér sugeapparatet (hastighed 1 0).
- Tryk på   **(8)**, for at tage adgang til funktionen Timer (uafhængigt af niveau)


- Justér Timerens varighed:


Tryk på valgknappen , for at forlænge tiden til den automatiske slukning

tryk på valgknappen , for at afkorte tiden til den automatiske slukning



på displayet **(15)** visualiseres nedtællingen,

Bemærk: Ved siden af sugeapparatets display, mens Timeren er i

brug, vises symbolet  **(19)**

Når timeren har fuldført nedtællingen, lyder der et lydsignal (i 2 minutter, eller stopper hvis man trykker på en af kogepladens taster), mens displayet **(15)** blinker, med symbolet .

Sådan slukkes timeren:

- vælg kogezone
- indstil værdien for timeren på , vha. 

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


● Indikator til filtermætning

Emhætten signalerer når det er nødvendigt at udføre filterens vedligeholdelse:

Lysdioden "FILTER" **(17)** tænder

● Nulstilling af mætning for filteret med aktivt kul der modvirker os

Når man har udført vedligeholdelsen på filtrene, skal der trykkes


langvarigt på tasten  **(7)**; lysdioden "FILTER" **(17)** slukker og indikatorens tælling genstarter.

● Automatisk drift

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

Når kogepladen slukkes, justerer emhætten udsugningshastigheden, og reducerer den gradvist, for at fjerne rester af dampe og lugte.

For at aktivere denne funktion:


Tryk på  **(7)** i kort tid, lysdioden "(A)" **(18)** tænder, for at vise at kappen er i drift med denne funktion.

● Automatisk drift af emhætten med SNAP[®]

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

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

For at aktivere denne funktion:

Tryk på  **(7)**, lysdioden "(A)" **(18)** og lysdioden "SNAP" **(21)** lyser, for at vise, at emhætten er i drift med denne funktion aktiveret.

Bordemhætten kan bruges i kombination med et Window sensorsæt (ikke leveret af fabrikanten)

Ved installation af Window sensorsættet stopper udsugning af luft (kun hvis den fungerer i den SUGENDE tilstand) hver gang anordningen registrerer lukning af vinduet, hvorpå sættet er monteret, i lokalet med bordemhætten.

Det anbefales at sættet KIT FDS — 100 Elektrotechnik Schabus, købes hos de autoriserede forhandlere Elektrotechnik Schabus eller direkte fra internetsiden www.elektrotechnik-schabus.de.

- **Sættets elektriske forbindelse til bordemhætten skal udføres af en kvalificeret autoriseret elinstallatør.**

- **Bordemhættens fabrikant fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle fejl, skader eller brande forårsaget af defekter og/eller fejlfunktioner og/eller forkert installation af sættet.**

4.1 Effekttabel

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

4.2 Tilberedningstabel

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

5. Vedligeholdelse

Vedligeholdelse af kogeplan

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

5.1 Rengøring

Kogepladen skal rengøres efter hver anvendelse.

Vigtigt:

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

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

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

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

Salt, sukker og sand vil kunne ridse glasoverfladen.

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

DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPRENERE!!!

Vigtigt:

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

Fig.16

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

Fig.18a - 18b

Vedligeholdelse af sugeapparat

Rengøring

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

Undgå brug af produkter, der indeholder slibemidler.

UNDGÅ BRUG AF SPRIT!

Fedtfiler

Fig. 15

Tilbageholder fedtpartiklerne, der stammer fra stegningen.

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

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

Filtere med aktivt kul

(Udelukkende til filtrerende udgave)


Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

Opfanger lugt fra madlavning

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

Mætningen af de keramiske filtre med aktivt kul sker efter en mere eller mindre langvarig brug, og er afhængig af køkkentypen og af regelmæssigheden af fedtfilterets rengøring. En termisk regeneration af disse filtre er også mulig hver 2/3 måned i en forvarmet ovn ved 200°C i 45 minutter. Regenerationen gør det muligt at forlænge filternes levetid op til højst 5 år.

5.2 Fejlfinding

| FEJLKODE | BESKRIVELSE | MULIGE ÅRSAGER | UDBEDRING AF FEJL |
|---|---|---|---|
| E2 | Kontrolpanelet slukker ved for høje temperaturer | De elektroniske deles indvendige temperatur er for høj | Vent til kogepladen er kølet af, før den bruges igen |
| FEJL03 + lydsignal  | En kontinuerlig (uafbrudt) aktivering af tasten er detekteret. Grænsefladen slukker efter 10 sekunder. | Vand, gryde eller køkkengrej oven på brugerens grænseflade. | Rengør overfladen og fjern eventuelle genstande fra pladen. |
| Til alle de andre fejlsignaler (E ... U ...) | Kontakt teknisk service og meddel fejlkoden | | |

5.3 Serviceafdeling

Før du kontakter serviceafdelingen.

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

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

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

Tuote saattaa olla ulkonäöltään erilainen kuin

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

On tärkeää säilyttää ohjekirja tulevaa tarvetta varten.

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

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

! Älä tee muutoksia laitteen sähköliitäntöihin

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

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

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



1. Varoituksia

Varoitus! Noudata huolellisesti seuraavia ohjeita:

- Laite tulee kytkeä irti sähköverkosta ennen minkään asennustoimenpiteen aloittamista.

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

- Laitteen maadoitus on lakisääteinen.

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

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

- Älä käytä soviteosia tai jatkojohtoja.

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

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

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

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

- Älä koske laitteen lämpövastuusiin käytön aikana tai sen jälkeen.

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

- Älä laita laitteen päälle tai sen läheisyyteen tulenarkoja materiaaleja.

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

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

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

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

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

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

- Älä käytä höyrypesuria.

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

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

Tärkeää:

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

- Vältä nesteiden ylikiehumista, kun keität

tai lämmität nesteitä, alenna lämpöä.

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

- Kun olet lopettanut keittotason käytön, sammuta vastaava alue.

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

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

Tämä varoitus koskee kaikkia keittotasomalleja.

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

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

- Korkeissa lämpötiloissa laite vähentää automaattisesti keittoalueiden tehoa.

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

Kaikkien asennukseen ja huoltoon

liittyvien toimenpiteiden aikana suojaa kädet työkäsineillä.

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

Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.

Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa.

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

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

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

On ehdottomasti kiellettyä liekittää ruokia.

Avotulen käyttö on vahingollista suodattimille ja voi aiheuttaa tulipaloja. Näin ollen sen käyttöä on vältettävä joka tapauksessa.

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

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

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

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

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

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

Älä koskaan käytä liesituuletinta jos ritilää ei ole asennettu oikein!


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

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

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

Laitteessa tai sen mukana tulevissa asiakirjoissa oleva



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

Laite on suunniteltu, testattu ja valmistettu noudattamalla seuraavia standardeja:

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

2. Käyttö

Keittotason käyttö

Induktioperiaate perustuu fyysiseen magneettivuon tiheysilmioon. Pääasiallisesti tämä ilmiö mahdollistaa lämmittävän energian suoran siirtymisen generaattorista keittoastiaan.

Edut:

Sähköliesiin verrattuna induktiotaso on:

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

2.1 Keittoastiat



Käytä vain kattiloita, joissa on merkki
Tärkeää:

Keittotason vahingoittamisen estämiseksi, älä käytä:

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

2.1.1 Entisten kattiloiden tarkistaminen

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

2.1.2 Keittoastian pohjan suositeltavat läpimitat

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

Tarkista keittoalueeseen sopivan kattilan minimi läpimitat tämän ohjekirjan kuvista.

2.2 Energiansäästö

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi on suositeltavaa:

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

Imurin käyttö Imujärjestelmää voidaan käyttää imevänä mallina, joka poistaa imetyt ilman ulos tai suodattavana ilmankiertojärjestelmänä.



Imurimalli

Kuva 7

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

Poistoputken halkaisijan tulee olla kooltaan vähintään

liitäntäputken liitosrenkaan halkaisijan kokoinen:

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

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

Kuva 7c

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

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

Näin ollen kaikki siihen liittyvä vastuu hylätään.

! Käytä mahdollisimman lyhyttä putkea.

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

! Vältä äkillisiä muutoksia putken halkaisijassa.



Suodattava malli

Kuva 8

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

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

Pakkaus sisältää lisäksi neljä äärimmäisen tehokasta keraamista suodatinryhmää aktiivihiihillä. Keraamiset suodattimet ovat regeneroituvia modulaarisia hiilisuođattimia (tutustu tämän ohjekirjan osaan Huolto - Aktiivihiiლისუodattimet).

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

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

Kuvat 13b

Tutustu sivustoihin www.elica.com ja

www.shop.elica.com nähdäksesi saatavana olevien sarjojen täydellisen malliston asennusten suorittamiseksi sekä suodattavassa että imurimallissa.

3. Asennus

Sähkö- ja mekaanisen asennuksen saa tehdä ainoastaan asiantunteva henkilö.

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

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



3.1 Sähköliitäntä

Kuva 3

- Kytke laite irti sähköverkosta
- Laitteen asennuksen saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja, joka tuntee voimassa olevat asennusta ja turvallisuutta koskevat määräykset.
- Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ihmisille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos vahinko on syntynyt näiden määräysten noudattamisen laiminlyönnin vuoksi.
- Virtajohtoon on oltava riittävän pitkä, jotta keittotasoa voidaan poistaa työtasolta
- Varmista, että laitteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asunottoa johdettua jännitettä.
- Älä käytä jatkojohtoja.
- Laitteen maadoitus on lakisääteinen
- Maadoitusjohtoon on oltava 2 cm muita johtoja pidempi
- Mikäli kodinkoneen mukana ei ole toimitettu kaapelia, käytä kaapelia, jonka poikkileikkaus on vähintään 2,5 mm² tehoille 7200 Watt. Tämän ylittävälle tehoille vähintään 4 mm².
- Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa.
- Laite on tarkoitettu kytkettäväksi pysyvästi sähköverkkoon. Tämän vuoksi suorita kytkentä kiinteään verkkoon sääntömääräisen yleiskatkaisimen kautta, joka takaa täydellisen irtikytkennän ylijänniteluokassa III ja varmista, että se on helpopääsyyssä paikassa asennuksen jälkeen.
- Varoitus!** Tarkista aina, että verkkojohto on asennettu oikealla tavalla ennen kuin yhdistät laitteen sähköverkkoon ja tarkista että se toimii oikein.
- Varoitus!** Yhdyskaapelin voi vaihtaa ainoastaan valtuutettu asentaja tai henkilö, jolla on vastaava koulutus.

3.2 Asennus

Ennen asennuksen aloittamista:

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

Kalusteen valmistelu asennusta varten:

- Tuotetta ei voi asentaa jäähdytyslaitteiden, astianpesukoneiden, uunien, pesukoneiden ja kuivausrumpujen päälle.
- Saha kalusteeseen aukot ennen keittotason sijoittamista siihen ja poista huolellisesti kaikki lastut tai sahanpurut.

TÄRKEÄÄ: käytä yhdestä liima-aineesta valmistettua tiivisteainetta (**S**), joka kestää jopa 250° lämpötilaa; ennen asennusta, kaikki liimattavat pinnat on puhdistettava huolella poistamalla kaikki aineet, jotka voivat vaarantaa niiden kiinnittymistä (esim.: irrotusaineet, säilytysaineet, rasvat, öljyt, vanhojen tarrojen jäämät, jne.); liima-aine on levitettävä tasaisesti kehikon ympärille; kun se on liimattu, anna liima-aineen kuivua noin 24 tuntia.

Kuva 1b

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

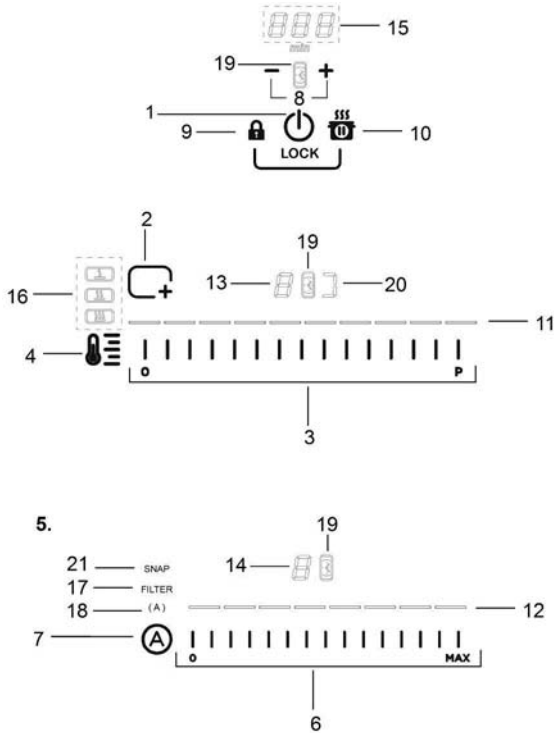
Huomaus: tuotteen oikeaa asennusta varten on suositeltavaa laittaa putkistoihin teipit, joiden ominaisuudet vastaavat seuraavaa:

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

4. Toiminta

Ohjauspaneeli

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



Näppäimet

Näyttö / LED

- | | | | |
|-------|--|-----|---|
| 1. | Keittotason/imurin näppäin ON/OFF | 11. | Power Level -näyttö |
| 2. | Keittoalueen asennon osoitin | 12. | Imunopeuden (tehon) näyttö |
| 3. | Keittoalueiden valinta | 13. | Keittoalueen näyttö |
| 4. | Temperature Manager aktivointi | 14. | Imurin näyttö |
| 5. | Näppäimet osoitin | 15. | Ajastimen näyttö |
| 6. | Imurin valinta | 16. | Temperature Manager -näyttö |
| 7. | Automaattisten toimintojen kytkeminen päälle | 17. | Suodattimien aputoimintojen osoitin |
| 8. | Ajastimen kytkeminen päälle | 18. | Automaattisen imutoiminnan osoitin |
| 9. | Ajastinajan lisäys/vähennys | 19. | Käynnissä olevan ajastimen osoitin |
| 9+10. | Child Lock | 20. | Käynnissä olevan Bridge-toiminnon osoitin |
| 10. | Tauko / Recall | 21. | Toiminnan osoitin SNAP-toiminnolla |

KEITTOTASON KÄYTTÖ

Hyvä tietää ennen käytön aloittamista:

Kaikki keittotason toiminnot on suunniteltu tiukimpien turvallisuusmääräysten mukaisesti.

Tästä johtuen:

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

• Muussa tapauksessa käynnistetyt toiminnot menevät automaattisesti pois päältä muutama sekunti sen jälkeen kun valittu toiminto olisi säädettävä uudestaan (esimerkiksi: "Keittotason kytkeminen toimintaan" jos ei ole valittu "Valitse keittoalue" ja "Käyttölämpötila", tai "Lock-toiminto" tai "Timer").



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

Odota, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

Keittoalueen näyttö

keittoalueiden näytöllä näkyy seuraavat tiedot:

| | |
|-------------------------------------|----------------|
| Keittoalue toiminnassa | <i>0</i> |
| Power Level -näyttö | <i>1...9.P</i> |
| Residual Heat Indicator | <i>H</i> |
| Pot Detector | <i>U</i> |
| Temperature Manager-toiminto päällä | <i>U</i> |
| Child Lock-toiminto päällä | <i>L</i> |
| Taukotoiminto | <i> </i> |
| Automatic Heat UP -toiminto | <i>A</i> |

Keittotason ominaisuudet

● Safe Activation

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

● Pot Detector

Tuote havaitsee kattilat automaattisesti keittoalueilla.

● Safety Shut Down

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


● Residual Heat Indicator

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

Toiminta

Huomautus: Toiminnon aktivoimiseksi, kytke ensiksi päälle haluamasi alue.

● Käynnistys

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

Paina uudelleen sammuttamiseksi

Huomautus: Tämä toiminto on ensisijainen.

● Keittoalueiden valinta

Hipaise (paina halutun keittoalueen **Valintakytkintä (3)**).

● 9 Power Level

Keittotasoon kuuluu 9 tehotasoa

Hipaise ja liu'uta somea **valintakytkimellä (3)**:

oikealletehotason lisäämiseksi;

vasemmalletehotason vähentämiseksi;

● Power Booster

Tuote on varustettu ylimääräisellä tehotasolla (tason **9** lisäksi), joka jää päälle 10 minuutiksi, jonka jälkeen lämpötila palaa edellä käytössä olevalle tehotasolle.

Hipaise ja liu'uta somea **valintakytkimellä (3)** (yli tason **9**) ja kytke päälle Power Booster

Power Booster tehotaso osoitetaan valitun alueen näytöllä merkillä "P"

● Bridge Zones

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

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

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

Bridge-toiminnon aktivoimiseksi:

- valitse samanaikaisesti kaksi keittoaluetta joita halutaan käyttää

- Bridge-osoitin (20) syttyy palamaan "Toissijaisella"

keittoalueella "J"


- Keittoalueen "Master" valintakytkimen (3) avulla on mahdollista asettaa Käyttötaso (teho)







- Bridge-toiminnon kytkemiseksi pois päältä riittää, että käynnistystoiminto toistetaan

● Temperature Manager

Temperature Manager on toiminto, jonka avulla voidaan asettaa paras esiasetettu lämpötila, haluamasi tuloksen saamiseksi (tutustu Temperature Manager -taulukkoon tämän luvun lopussa).

Valitse haluamasi keittoalue.

• Paina yhden tai useamman kerran  (4) sopivan tason valitsemiseksi käytettävissä olevien joukosta:

| | | |
|--|----------|---|
|  | Melting* |  |
|  | Warming* |  |
|  | Simmer* |  |
| * Tutustu Temperature Manager -taulukkoon tämän luvun lopussa. | | |

• Paina uudelleen sammuttaaksesi.

Temperature Manager -toiminnassa olevan keittoalueen näyttöön ilmestyy merkki "J"

● Key Lock

Key Lock -toiminnon avulla keittotason asetukset voidaan lukita, jotta niiden tahaton kytkeytyminen estettäisiin, jättämällä päälle ennalta asetetut toiminnot.

Toiminnon kytkeminen päälle:



- paina  (9)
- näppäimen päällä oleva LED-valo syttyy osoittaen sen aktivoitumista

Toista toimenpide kytkäksesi toiminnon pois päältä.


● Child Lock

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


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

Kytkeäksesi toiminnon päälle:

- poista keittotasolle mahdollisesti unohtuneet keittoastiat

- paina ja pidä painettuna samanaikaisesti  (9) ja






-  (10), äänimerkki osoittaa, että toiminto on päällä ja "L" näyttöihin (13) ja (14).

Toista toimenpide kytkäksesi toiminnon pois päältä.

● Timer

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

Timer-toiminnon aktivointi/säätö keittotasolle

- Valitse keittoalue (teho 1-0).
- Paina  (8) Timer-toimintoon pääsemiseksi
- Timerin kestoajan säätö:
 - paina valintakytkintä , lisätäksesi automaattista sammutusaikaa
 - paina valintakytkintä , vähentääksesi automaattista sammutusaikaa

Halutessasi voit toistaa toiminnon muilla keittoalueilla.


Huomautus: Jokaiselle keittoalueelle voi olla asetettu erilainen Timer; näytölle (15) ilmestyy 10 sekunnin ajaksi viimeksi valitun tason lähtölaskenta, jonka jälkeen visualisoidaan lähtölaskenta pienemmällä ajalla.

Kun timer on lopettanut lähtölaskennan, äänimerkki soi (2 minuuttia tai loppuu painamalla mitä tahansa tason näppäintä), kun taas näyttö (15) vilkkuu yhdessä merkin "00" kanssa.

Huomautus: keittotasoa viereen, kun Timer on käytössä,



ilmestyy merkki  (19)

Timerin sammuttaminen:

- valitse keittoalue
- aseta ajastimen arvo kohtaan "0", kautta 

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

● **Egg Timer**

Egg Timer -toiminto on keittoalueista (ja imualueesta) riippumaton lähtölaskenta. Egg Timer kytkeytyy päälle painamalla   (8).



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

Kun timer on lopettanut lähtölaskennan, äänimerkki soi (2 minuuttia tai loppuu painamalla mitä tahansa tason näppäintä), kun taas näyttö (15) vilkkuu yhdessä merkin "00" kanssa.

● **Tauko**

Taukotoiminnon avulla voidaan keskeyttää mikä tahansa päällä oleva toiminto keittotasolla, asettamalla kypsennysteho nolnaan.

Toiminnon kytkeminen päälle:

- paina  (10)
- visualisoituu  näytössä(13).

Kytkeäksesi toiminnon pois päältä:

Huomautus : tämä toimenpide palauttaa keittotasoa tilaan taukoa edeltävään tilaan

- paina  (10)

- 10 sekunnin sisällä liu'uta sormia **valintakytkimellä (3)**, koskien **keittoaluetta 2 (KUVA 19)**;


Huomautus : jos toimenpidettä ei suoriteta tämän ajan sisällä taukotoiminto jää päälle.

Huomautus: jos 10 minuutin kuluttua **Taukotoimintoa** ei kytketä pois päältä, taso sammuu automaattisesti.

● **Recall**

Recall-toiminnon avulla voidaan palauttaa ennalleen kaikki tasolle asetetut asetukset, jos kyseessä on äkillinen sammuminen.

Toiminnon kytkeminen päälle:


- käynnistä taso uudelleen 
6 sekunnin sisällä sen sammutuksesta

- paina  "00"
seuraavien 6 sekunnin sisällä

● **Automatic Heat UP -toiminto**


Toiminnon Automatic Heat UP avulla asetettu teho saadaan nopeammin oikealle tasolle; tämän toiminnon avulla kypsennyksestä saadaan nopeampi, ruokia kuitenkin polttamatta, sillä lämpötila ei ylitä asetettua tasoa. Tämä toiminto on käytettävissä tehotasojen 1 - 8.

Toiminnon kytkeminen päälle:

- paina pitkään **valintakytkintä (3)**, haluttu teho
- visualisoituu  näytössä (13).

IMURIN KÄYTTÖ

● Käynnistys

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

Paina uudelleen sammuttamiseksi

Huomautus: Tämä toiminto on ensisijainen.

● Imurin käynnistys:

Hipaise (paina) valintakytkintä (6) kytkeäksesi imurin päälle

● Imunopeus (teho):





Hipaise ja liu'uta somea valintakytkimellä (6):

oikealle lisätäksesi imunopeutta (tehoa), (0-10)

vasemmalle vähentääksesi imunopeutta (tehoa) (10-0)

● Timer


Timer-toiminnon aktivointi/säätö imurille

- Valitse imuri (nopeus 1-0).
- Paina   (8) Timer-toimintoon pääsemiseksi (kaikista nopeuksista)
- Timerin kestoajan säätö:
 - paina valintakytkintä , lisätäksesi automaattista sammutusaikaa
 - paina valintakytkintä , vähentääksesi automaattista sammutusaikaa


näytöllä (15) visualisoidaan lähtölaskenta,

Huomautus: imurin näytön viereen, kun Timer on käytössä,

ilmestyy merkki  (19)

Kun timer on lopettanut lähtölaskennan, äänimerkki soi (2 minuuttia tai loppuu painamalla mitä tahansa tason näppäintä), kun taas näyttö (15) vilkkuu yhdessä merkin  kanssa.

Timerin sammuttaminen:

- valitse keittoalue
- aseta ajastimen arvo kohtaan "0", kautta 


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

● Suodattimien kyllästymisen osoitin

Liesituuletin osoittaa kun suodattimet vaativat huoltoa:

LED "FILTER"(17) syttyy palamaan

● Aktiivihileen perustuvan hajusuodattimen kyllästymisen nollaus


Kun suodattimien huolto on suoritettu, paina näppäintä  (7) pitkään ; LED "FILTER" (17) sammuu aloittamalla uudelleen osoittimen laskennan.

● Automaattinen toiminta

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

Kun keittotaso sammutetaan, liesituuletin mukauttaa imunopeuttaan vähentämällä sitä asteittain niin, että höyryt ja jäljelle jäävät hajut poistetaan.

Tämän toiminnon aktivoimiseksi:


Paina lyhyesti  (7), LED "(A)" (18) syttyy näyttämään, että liesituuletin toimii tällä toimintatavalla.

● Liesituulettimen automaattinen toiminta SNAP[®]-toiminnolla

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

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

Tämän toiminnon aktivoimiseksi:

Paina lyhyesti  (7), LED "(A)"(18) ja LED "SNAP" (21) sytyvät osoittamaan, että liesituuletin työskentelee tässä toimintatavassa.

Imutason on valmis käytettäväksi yhdessä Windows-anturituotepaketin kanssa (ei saatavana valmistajalta)

Kun Windows-anturipaketti asennetaan, (vain kun tasoa käytetään IMUTAVASSA), ilman imutoiminto pysähtyy aina kun ikkuna sulkeutuu huoneessa johon tuotepaketin sisältävä imutason on asennettu.

On suositeltavaa ostaa FDS — 100 Elektrotechnik Schabus -tuotepaketti, joka on saatavissa Elektrotechnik Schabus valtuutetuilta jälleenmyyjiltä tai suoraan Internet sivustolta www.elektrotechnik-schabus.de.

- Tuotepaketin sähköliitännän imutasoon voi tehdä valtuutettu tekninen asiantuntija.

- Imutason valmistaja ei vastaa tuotepaketin vioista ja/tai toimintahäiriöistä ja/tai virheellisestä asennuksesta aiheutuneista haitoista, vahingoista tai tulipalosta.

4.1 Tehotaulukko

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

4.2 Kypsennystaulukko

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

5. Huolto

Keittotason huolto

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

5.1 Puhdistus

Keittotaso on puhdistettava aina käytön jälkeen.

Tärkeää:

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

Älä käytä voimakkaita kemiallisia puhdistusaineita, kuten uuninpuhdistusaineita tai tahrannoistoaaineita.

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

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

Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.

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

ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPESURIA!!!

Tärkeää:

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

Kuva 16

Täydellistä ja perusteellista puhdistusta varten irrota alempi allas.

Kuva 18a - 18b

Imurin huolto

Puhdistus

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

Vältä hankaavien tuotteiden käyttöä.

ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA!

Rasvasuodatin

Kuva 15

Pidättelee paiston aikana syntyviä rasvahiukkasia.

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

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

Aktiivihiiisuodattimet

(Vain suodattava versio)

Kuva 17 – 17a – 17b – 17c


Pidättelee paiston aikana syntyviä epämiellyttäviä hajuja.

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

Aktiivihiiellä toimivien keraamisten

suodattimien kyllästyminen syntyy vaihtelevan ajan kuluttua, paistotyyppin ja rasvasuodattimien säännöllisen puhdistuksen perusteella. Nämä hajusuodattimet voidaan regeneroida termisesti 2-3 kuukauden välein asettamalla ne esilämmitettyyn uuniin 200 °C 45 minuutiksi. Regeneroinnin ansiosta suodattimet kestävät korkeintaan 5 vuotta.

5.2 Vianetsintä

| VIRHEKOODI | KUVAUS | MAHDOLLISET SYYT | KORJAUSTOIMENPIDE |
|---|---|--|--|
| E2 | Käyttöpaneeli sammuu liian korkean lämpötilan vuoksi | Sisäisten elektronisten osien lämpötila on liian korkea | Odota, että keittotaso jäähtyy ennen kuin käytät sitä uudelleen |
| ERR03 + äänimerkki  | Näppäimen jatkuva (pysyvä) kytkeytyminen havaitaan. Käyttöliittymä sammuu 10 sekunnin kuluttua. | Vettä, kattiloita tai keittiövälineitä käyttöliittymän päällä. | Puhdista pinta, ota mahdolliset esineet pois keittotason päältä. |
| Kaikkia muita virheilmoituksia varten (E ... U ...) | Ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita virhekoodi | | |

5.3 Huoltopalvelu

Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon

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

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

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

Produktet kan inneha andre estetiske egenskaper i forhold til illustrasjonene i denne håndboken. Instruksjoner angående bruk, vedlikehold og installasjon vil forbli de samme.

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

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

! Ikke utfør elektriske endringer på produktet

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

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

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



1. Advarsel

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

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

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

-Det er obligatorisk å utføre jording på apparatet.

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

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

-Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.

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

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

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

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

-Ikke ta på apparatets varmeelementer under og etter bruk.

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

-Ikke plasser brennbare materialer på apparatet eller i nærheten av dette.

-Overopphetet fett eller olje kan lett ta fyr. Vær oppmerksom når det kokes matvarer som er rike på fett og olje.

-Hvis overflaten er sprukket, slå øyeblikkelig av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk støt.

-Apparatet er ikke laget for å starte ved hjelp av en ekstern tidsinnstiller eller et system med fjernkontroll.

-Manglende tilsyn når man lager mat med olje eller fett, kan være farlig og forårsake brann.

-Kokeprosessen bør overvåkes. En kort kokeprosess må overvåkes hele tiden.

-Prøv ALDRI å slukke flammer med vann. Slå heller av apparatet og kvele flammene med for eksempel et lokk eller ett brannteppe. Brannfare: ikke plasser gjenstander på kokeplaten.

-Ikke bruk damprensere for å rengjøre.

-Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gaffler, skjeer eller lokk på kokeplaten overflate da disse kan overopphetes.

- Før man kobler til produktet må man kontrollere merkeplaten (plassert nederst på apparatet) for å være sikker på at spenning og effekt tilsvarer strømnets verdier og at også stikkkontakten stemmer overens. Ta kontakt med en faglært elektriker hvis du er i tvil.

Viktig:

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

-Ikke søl med væske og reduser varmen

når man koker eller varmer den opp.

-Ikke la varmeelementene stå på uten gryter eller med tomme gryter og panner.

- Slå av den aktuelle kokesonen når man er ferdig med å tilberede mat.

-Ikke bruk aluminiumfolie for å lage mat og ikke plasser mat som er pakket inn i aluminium direkte på platen.

Aluminiumen kan smelte og forårsake uoprettelige skader på apparatet.

- Ikke varm opp en boks eller en blikkboks med mat uten å ha åpnet den først. Disse kan eksplodere!

Denne advarselen gjelder for alle andre typer kokeplater.

-Bruken av en høy effekt, som funksjonen Booster, er ikke egnet for å varme opp enkelte væsker som for eksempel fritureolje. For høy varme kan være farlig. I følgende tilfeller anbefaler man å bruke en lavere effekt.

-Beholderne må plasseres midt på kokeplaten. Plasser aldri noe mellom gryten og kokeplaten.

-Ved høye temperaturer reduserer apparatet kokeplaten effektivitet automatisk.

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

For alle installasjoner og vedlikeholdsinngrep må man anvende arbeidshansker.

Apparatet kan anvendes av barn under 8

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

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

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

Lokalet skal inneha adekvat luftutveksling hvis kjøkkenviften skal anvendes samtidig med andre apparatet, og disse drives med gass eller andre brennstoffer. Kjøkkenviften må rengjøres hyppig både utvendig og innvendig (MINST EN GANG I MÅNEDEN). Man må også følge samtlige vedlikeholdsanvisninger.

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

Det er strengt forbudt å tilberede mat over åpne flammer.

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

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

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

Vær oppmerksom! Ikke koble apparatet

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

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


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

Ikke bruk kjøkkenviften uten at risten er korrekt montert!

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

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



Symbolet  på produktet eller på dokumentasjonen som følger med dette, indikerer at det ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres inn til en gjenvinningsstasjon som håndterer elektrisk og elektronisk avfall. Kast apparatet i overensstemmelse med lokale regler for eliminering av avfall.

For ytterligere informasjon om behandling og gjenvinning av dette produktet, vennligst ta kontakt med lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken hvor produktet ble kjøpt.

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

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

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

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

2. Bruksmåte

Hvordan bruke koketoppen

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

Fordeler:

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

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

2.1 Beholdere som kan brukes under matlaging

Bruk kun gryter og panner som er merket med symbolet



for

Viktig:

for å unngå varige skader på overflaten, ikke bruk:

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

2.1.1 Føresisterende beholdere

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

2.1.2 Anbefalt diameter på panner/gryter

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

For informasjon om diameterbegrensninger i hver enkelt sone, henvises det til illustrasjonene i denne håndboken.

2.2 Energisparing

For å oppnå best mulig resultat, anbefales følgende:

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

Bruke avtrekket: Avtrekket kan brukes både med ekstern avtrekksfunksjon eller med intern resirkulering.



Avtrekksversjon

Fig.7

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

Diameteren på avtrekksrøret må tilsvare diameteren på koblingsringen:

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

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

Fig.7c

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

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

Vi fraskriver oss derfor alt ansvar

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



Filterversjon

Fig. 8

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

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

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

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

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

Fig. 13b

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

3. Installasjon

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

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

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



3.1 Elektrisk tilslutning

Fig. 3

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

Vær oppmerksom! Utbygging av ledningen må kun utføres av et autorisert teknisk servicesenter eller av en person med lignende kvalifikasjoner.

3.2 Montering

Før man starter med installasjonen:

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

Forberedelse av møbel for innebygging:

- Produktet kan ikke installeres over avkjølingsenheter, oppvaskmaskiner, peiser, ovner, vaskemaskiner og tørketromler.
- Utfør alle åpninger og fjern sagmugg og støv før koketoppen settes inn.

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

Fig. 1b

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

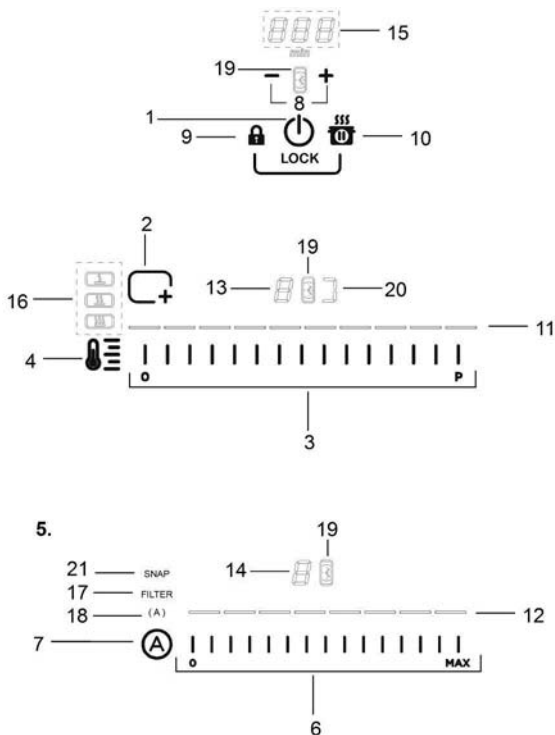
Merknad: For en korrekt installasjon av produktet må man sette på limbånd på rørene som innehar følgende egenskaper:

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

4. Funksjon

Kontrollpanel

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



Taster

Display / LED

1. **ON/OFF** til kogeplade/sugeapparat til kogeplade
2. Kogezonepositionsindikator
3. Valg af kogezoner
Forøgelse/Reduktion af Power Level
4. Aktivisering af Temperatur Manager
5. Sugeapparatets taster
6. Sugeapparatmarkering
Forøgelse/Reduktion af sugehastighed (styrke)
7. Aktivisering af automatiske funktioner
Nulstilling af filtermætning
8. Timer aktivering
Forøgelse/Reduktion af tid Timer
9. Key Lock (Tastblokering)
- 9+10. Child Lock (børnesikring)
10. Pause / Recall

11. Vise Effektnivå
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

HVORDAN BRUKE KOKETOPPEN

Før man starter:

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

Av denne grunn:

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

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



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

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

Display for kokesoner

på display for de ulike kokesonene vises:

| | |
|--------------------------------|----------------|
| Kokesonen er på | 0 |
| Effektnivå | 1...9-P |
| Restvarmeindikator | H |
| Grytedetektor | U |
| Temperaturkontroll aktiv | U |
| Barnesikring aktiv | L |
| Pausefunksjon | |
| Automatisk oppvarmingsfunksjon | A |

Koketoppens egenskaper

● Sikker aktivering

Produktet aktiveres kun når det finnes kjeler/gryter plassert på sonene. Oppvarmingsfasen vil ikke starte opp (eller den avbrytes) hvis det ikke finnes gryter på platen.

● Grytedetektor

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

● Sikker stopp

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

● Restvarmeindikator

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

Maskinfunksjon

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

● Slå på

Trykk (berøre)  **ON/OFF kokeplate/avtrekk**

Lampen slår seg på for å vise at kokeplate/avtrekk er klart til bruk

Trykk igjen for å slå av

Merk. Denne funksjonen har prioritet over andre funksjoner.

● Velge kokesoner

Berøre (trykk på) **Valglinjen (3)** som tilsvarer ønsket kokesone.

● 9 Effektnivå

Kokeplaten er utstyrt med 9 effektnivåer

Berøre og dra fingeren langs **Valglinjen (3)**:

mot høyre for å øke effektnivået;

mot venstre for å redusere effektnivået;

● Power Booster (effektforsterker)

Produktet er utstyrt med et ekstra effektnivå (over nivå **9**), som forblir aktivt i 10 minutter før effektnivået går tilbake til forrige nivå.

Berøre og dra fingeren langs **Valglinjen (3)** (over nivå **9**) for å aktivere effektforsterker

Forsterkernivået er angitt i displayet for den valgte sonen med symbolet **"P"**.

● Bridge-soner

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

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

For å aktivere Bridge-funksjonen:

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

- Bridge-indikator (20) i den "Sekundære" kokesonen vil

begynne å lyse "J"


- bruk **Valglinjen (3)** i "Master" kokesonen **for å stille inn det ønskede effektnivå**







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

● Temperaturkontroll

Temperaturkontroll er en funksjon som kan brukes til å velge den forhåndsprogrammerte temperaturen som passer best til hvert enkelt formål (det henvises til informasjon om temperaturkontroll på slutten av dette kapittelet).

Velg den kokesonen som passer best.

• Trykk en eller flere ganger  (4) for å velge et nivå som passer til det aktuelle behovet:

| | | |
|--|--------|---|
|  | Tine* |  |
|  | Varme* |  |
|  | Putre* |  |
| * Den henvises til tabellen Temperaturkontroll i slutten av dette kapittelet. | | |


• Trykk igjen for å slå av.

I displayet for kokesonen hvor Temperaturkontrollen er i funksjon vises symbolet "

● Tastelås

Tastelåsen brukes for å blokkere kommandoene på koketoppen etter at de ønskede innstillinger er blitt foretatt, slik at kommandoene ikke aktiveres ved et uhell.

Aktivering:

- trykk på  (9)
- LED-lampen over tasten vil begynne å lyse når aktiveringen finner sted.

Gjenta operasjonen for å deaktivere.




● Barnesikring

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

Barnesikringen kan aktiveres når produktet er slått på, men med kokesonene (og avtrekkssonen) avslått.

Aktivering:

- fjern alle gryter fra koketoppen





- Trykk og hold nede knapp  (9) og knapp  (10) samtidig. Et lydsignal angir at funksjonen er aktiv, mens det vises en "" i display (13) og (14).

Gjenta operasjonen for å deaktivere.

● Timer

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

Aktivere/regulere koketoppens Timer-funksjon

- Velge ønsket kokesone (styrke 1-0).
- Trykk på   (8) for å få tilgang til Timer-funksjonen
- Regulere varighetstid for Timer:
 - Trykk på valgknappen  for å øke automatisk nedtellingstid
 - Trykk på valgknappen , for å redusere den automatiske nedtellingstiden

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

Merk. Hver kokesone kan ha forskjellige Timer-innstillinger. Displayet (15) viser nedtelling for den sist valgte kokesonen i 10 sekunder, deretter vil det vises en nedtelling med en mindre tidsverdi.


Når Timeren har fullført nedtellingen vil det skilles ut et akustisk signal (i to minutter, eller slå av med en tast) mens displayet (15) blinker med symbol "0.00".

Merk: ved siden displayet i kokesonen vises et symbol når



Timer-funksjonen er aktiv (19)



Hvordan slå av Timer:

- Velge ønsket kokesone
- still inn verdi med Timer-funksjonen tilsvarende "0", ved hjelp av 

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

● Eggkoker

Eggkoker en en nedtellingsfunksjon som aktiveres uavhengig av kokesonen (og avtrekkssonen). Nedtellingsfunksjonen aktiveres ved å trykke på

  (8) .

Merk: for regulering av funksjonen **Egg Timer** følges samme prosedyre som for funksjonen **Timer**.

Når Timeren har fullført nedtellingen vil det skilles ut et akustisk signal (i to minutter, eller slå av med en tast) mens displayet (15) blinker med symbol "0.00".

● Pause


Pausefunksjonen slår av samtlige aktive funksjoner og setter kokoeffekten til null.

Aktivering:

- trykk på  (10)
- det vil vises en "P" i display (13).

For å deaktivere funksjonen:

Merk : dette inngrepet gjenoppretter tilstanden til koketoppen før pause

- trykk på  (10)
- innen 10 sekunder må man dra fingeren langs den anviste **Valglinjen (3)**, for den tilhørende **kokesonen2 (FIG.19)**;



Merk : hvis operasjonen ikke utføres i løpet av denne tiden vil funksjonen forbli aktiv.

Merk: Hvis denne **Pausefunksjonen** ikke deaktiveres i løpet av 10 minutter vil koketoppen slå seg av automatisk.

● Minnefunksjon

Minnefunksjonen kan brukes til å tilbakekalle alle innstillinger som er blitt gjort, for eksempel når denne er blitt avslått ved et uhell.

Aktivering:

- slå på koketoppen igjen 
innen 6 sekunder
- trykk på "0" 
innen 6 sekunder

● Automatisk oppvarming

Funksjonen for automatisk oppvarming gjør at man når den forhåndsprogrammerte effekten langt hurtigere. Med denne funksjonen vil man ha kortere koketider, men man unngår at matretten brenner seg fast, siden man ikke overskrider den programmerte effekten.


Denne funksjonen er tilgjengelig for effektnivå 1-8.

Aktivering:

- hold nede ønsket effektnivå på **Valglinjen (3)**, for å stille inn effekten
- det vil vises en "A" i displayet (13).

BRUK AV AVTREKKET

● Slå på

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

Trykk igjen for å slå av

Merk. Denne funksjonen har prioritet over andre funksjoner.

● Slå på avtrekket:

Berøre (trykk på) **Valglinjen (6)** for å aktivere avtrekket

● Hastigheten (effekt) i avtrekket:



Berøre og dra fingeren langs **Valglinjen (6)**:

mot høyre for å øke hastigheten (effekten) i avtrekket (0-10);

mot venstre for å redusere hastigheten (effekten) i avtrekket (10-0);


● Timer

Aktivere/regulere avtrekkets Timer-funksjon

- Velge ønsket avtrekk (hastighet 1-0).
- Trykk på   **(8)** for å få tilgang til Timer-funksjonen (fra en hvilken som helst hastighet)

- Regulere varighetstid for Timer:

Trykk på valgknappen  for å øke automatisk nedtellingstid

Trykk på valgknappen , for å redusere den automatiske nedtellingstiden

I displayet **(15)** vil det vises en nedtelling,


Merk: ved siden displayet til avtrekket vises et symbol når



Timer-funksjonen er aktiv **(19)**

Når Timeren har fullført nedtellingen vil det skilles ut et akustisk signal (i to minutter, eller slå av med en tast) mens displayet **(15)** blinker med symbol "0.00".

Hvordan slå av Timer:

- Velge ønsket kokesone
- still inn verdi med Timer-funksjonen tilsvarende "0", ved hjelp av 

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


● Filter tilstoppet

Kjøkkenviften varsler hver gang det må utføres filterbytte:

LED-lampen "FILTER"(17) slår seg på

● Reset av tilstoppet luftfilter

Etter at man har utført vedlikehold på filtre må man trykke på


tasten  **(7)**. LED-lampen "FILTER" **(17)** slår seg av, og tellingen starter igjen.

● Automatisk maskinfunksjon

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

Når koketoppen slås av vil hetten justere avtrekks hastigheten, slik at denne reduseres gradvis og fjerner os, damp og gjenværende matlukt.

For å aktivere denne funksjonen:


Trykk kort på  **(7)**, LED-lampen "(A)" **(18)** som vil blinke for å vise at den kjører i denne modusen.

● Automatisk drift av kjøkkenviften med SNAP®

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

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

For å aktivere denne funksjonen:

Trykk kort på  **(7)**, LED-lampene "(A)" **(18)** og "SNAP" **(21)** lyser for å vise at avtrekks hetten kjører i angitt modus.

Avtrekksplaten skal brukes sammen med Window-sensoren (leveres ikke av produsenten)

Når Windows-sensoren er blitt installert ([kun hvis programmodus AVTREKK er valgt](#)), vil avtrekket deaktiveres hver gang vinduet hvor produktet er montert er lukket.

Det anbefales å gå til innkjøp av KIT FDS — 100 fra Elektrotechnik Schabus. Denne er tilgjengelig hos autoriserte Elektrotechnik Schabus forhandlere, eller direkte på internettsiden www.elektrotechnik-schabus.de.

- **Strømforbindingen til avtrekksplaten må settes opp av kvalifiserte spesialteknikere.**

- **Produsenten fraskriver seg alt ansvar for eventuelle feilfunksjoner, skader eller antenner som oppstår som følge av defekter og/eller feilfunksjoner og/eller feilaktig montering.**

4.1 Tabeller over effektnivå

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

4.2 Koketabeller

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

5. Vedlikehold

Vedlikehold av koketoppen:

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

5.1 Rengjøring

Koketoppen må alltid rengjøres etter bruk.

Viktig:

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

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

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

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

Salt, sukker og sand kan ripe opp glassoverflaten.

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

IKKE BRUK DAMPRENSER!!!

Viktig:

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

Fig.16

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

Fig.18a - 18b

Vedlikehold av kjøkkenviften:

Rengjøring

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

Ikke bruk slipende produkter.

IKKE BRUK SPRIT!

Fettfilter

Fig. 15

Holder på fettpartiklene fra stekeprosessen.

Må rengjøres en gang i måneden (eller når varselsystemet for tilstoppelse av filter aktiveres) med skånsomme vaskemidler, manuelt eller i oppvaskmaskin ved lav temperatur og kort vaskesyklus.

Hvis det brukes oppvaskmaskin kan det hende at fettfilteret i metall mister fargen. Dette betyr dog ikke at filteret mister sine egenskaper.

Filter med aktive karboner

(Kun for filterversjon)


Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

Absorberer vond lukt fra matlaging.

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

Etter en gitt periode vil de **keramiske filterne med aktivt karbon** mettes. Denne tiden avhenger av type kjøkken som er i bruk, samt hvor ofte fettfilteret er blitt rengjort. Disse luktfiltrene kan regenereres hver 2/3 måneder i forvarmet ovn ved 200°C i 45 minutter. Regenerering gir en maksimal varighet på 5 år.

5.2 Feilsøking

| FEILKODE | BESKRIVELSE | MULIGE ÅRSAKER | TILTAK |
|--|--|---|---|
| E2 | Sonen med kontroller slår seg av grunnet en for høy temperatur | Den interne temperaturen på de elektroniske delene er for høy | Vent til koketoppen kjøler seg ned før den benyttes igjen |
| ERR03 + lydsignal  | Varsler om en kontinuerlige (permanent) aktivering av tasten. Grensesnittet slår seg av etter 10 sekunder. | Vann, kjeler eller kjøkkenutstyr, brukergrensesnitt over. | Rengjør overflaten og ta bort eventuelle gjenstander fra platene. |
| For alle andre feilsignaler (E ... U ...) | Vennligst ta kontakt med teknisk servicesenter og oppgi feilkoden | | |

5.3 Servicesenter

Før man tar kontakt med Servicesenter

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

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

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

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

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

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

! Utför inga elektriska ändringar på produkten.

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

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

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



1. Varningar

Observera! Följ instruktionerna nedan noga:

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

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

- Apparaten ska vara korrekt jordansluten.

- Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att ansluta den monterade apparaten i

köksmöbeln med elnätet.

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

- Använd inte förgreningskontakter eller förlängningskablar.

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

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

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

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

- Undvik att vidröra värmezonerna i samband med användandet.

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

- Placera inte antändbara material på apparaten eller i närheten av den.

-Upphettat fett eller olja kan lätt fatta eld. Matlagning med livsmedel som innehåller mycket fett och olja ska ske under uppsikt.

-I det fall en spricka uppstått på ytan ska apparaten stängas av för att undvika risken för elektriska stötar.

-Apparaten ska inte kontrolleras med en utvändig timer eller en extra fristående fjärrkontroll.

- Matlagning på spishällen utan uppsikt med olja eller fett kan medföra risker och orsaka bränder.

- Matlagning ska ske under uppsikt. Snabb matlagning ska ske under ständig uppsikt.

- Eldsvådor ska ALDRIG släckas med vatten. Slå istället av apparaten och täck eldlågorna till exempel med ett lock eller en brandfilt. Fara för brand: spishällen ska inte användas som avställningsyta

- Använd inte ångrengörare.

- Placera aldrig metal föremål såsom, knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens yta då de kan bli heta.

- Innan apparaten ansluts till elnätet, kontrollera att spänningen och effekten som anges på märkplåten (placerad nedtill på apparaten) överensstämmer med elnätets nätspänning och att anslutningskontakten är korrekt.

I händelse av tvivel, kontakta en behörig elinstallatör.

Viktigt:

- Efter användandet ska spishällen stängas av med hjälp av kontrollpanelen vilket innebär att kastrullsensorn inte

längre fungerar korrekt.

- Undvik att vätskor kokar över, sänk i detta syfte värmen för att koka och värma vätskor.

- Lämna inte kokzonerna påslagna med tomma kastruller och stekpannor eller utan kokkärl.

- När matlagningen avslutats ska den aktuella zonen stängas av.

- Använd aldrig aluminiumfolie för att laga mat och ställ aldrig livsmedel i aluminiumemballage direkt på spishällen. Aluminiumet riskerar att smälta och orsaka allvarliga skador på apparaten.

- Värm aldrig konservburkar som innehåller livsmedel utan att öppna burken: de kan explodera!

Denna varning gäller alla typer av spishällar.

- En hög effekt som till exempel Booster-funktionen är inte lämplig för att värma vissa vätskor, till exempel fityrolja. En alltför hög värme kan utgöra fara. En lägre effekt är att födreda vid denna typ av matlagning.

- Kokkärlen ska vara placerade direkt på spishällen och mitt över kokzonen. Andra föremål får under inga omständigheter vara placerade mellan kokkärlet och spishällen.

- Vid mycket höga temperaturer minskar apparaten automatiskt effektnivån på kokzonerna.

Innan någon typ av rengörings- eller underhållsåtgärder utförs, ska produkten fränkopplas från nätförsörjningen genom

att dra ur kontakten eller koppla från huvudströmbrytaren i bostaden.

Använd arbetshandskar för alla typer av installations- och underhållsmoment.

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

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

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

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

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

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

Det är förbjudet att laga mat över öppen låga.

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

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

eld.

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

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

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

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

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


Använd aldrig köksfläkten utan gallret korrekt monterat!

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

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

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



Symbolen  på produkten, eller i medföljande dokumentation, indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten ska skrotas enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. För mer information

om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta lokala myndigheter, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

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

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

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

- Elektromagnetisk kompatibilitet: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Förslag till en korrekt användning i syfte att reducera miljökonsekvenserna: När ni börjar att laga mat ska köksfläkten slås på och ställas på minimihastighet, lämna den dessutom på i ett par minuter efter att matlagningen är klar. Öka endast hastigheten i händelse av stora mängder rök och ånga, och använd endast booster-funktionen i extrema fall. För att hålla luktreduktionssystemet effektivt ska kolfiltret/ kolfiltren bytas ut när så är nödvändigt. För att fettfiltret ska fungera effektivt ska det rengöras, om nödvändigt. För att optimera och reducera bullret till ett minimum, ska kanaliseringssystemets maximala diameter som indikeras i denna handbok användas.

2. Användning

Användning av spishäll

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

Fördelar:

Jämfört med en elektrisk spishäll är Induktionshällen:

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

2.1 Kockkärl

Använd endast kastruller som är märkta med symbolen



Viktigt:

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

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

2.1.1 Befintliga kockkärl

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

2.1.2 Lämplig bottendiameter

VIKTIKT: om kastrullerna inte har rätt mått, tänds inte kokzonerna

För att se minimum diametern för kastrullen som ska användas på varje enskild kokzon, konsultera delen med illustrationerna i denna manualen.

2.2 Energisparning

För att erhålla ett optimalt resultat rekommenderar vi att:

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

Användning av frånluftssug

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



Frånluftsversion

Fig.7

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

Utloppsrorets diameter ska vara likvärdig med kopplingsringens diameter:

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

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

Fig.7c

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

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

Vi fränsäger oss allt ansvar vad beträffar detta.

- ! Använd en rörledning av minsta omdgängliga längd
- ! Använd en rörledning med så få böjningar som möjligt (maximal böjningsvinkel: 90°)
- ! Undvik drastiska ändringar i ledningens tvärsnitt.



Filtrerande version

Fig. 8

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

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

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

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

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

Fig. 13b

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

3. Installation

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

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

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



3.1 Elektrisk anslutning

Fig. 3

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

3.2 Montering

Innan installationen påbörjas:

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

Kontrollera att den införskaffade produktens dimensioner är lämpliga för installationsplatsen.

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

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

Förberedelse av köksmöbeln för infällning:

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

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

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

Fig. 1b

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

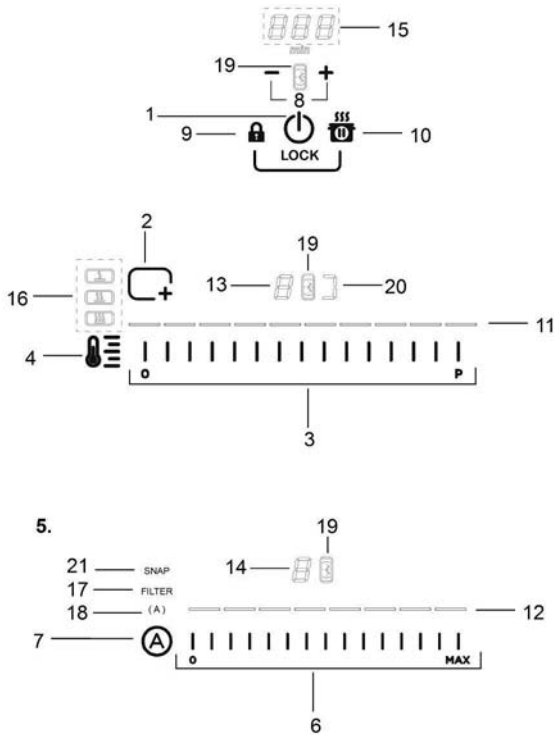
Obs: för en korrekt installation av produkten rekommenderar vi att belägga rörledningarna med ett självhäftande tätningsmaterial med följande egenskaper:

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

4. Funktion

Kontrollpanel

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



Knappar

1. **PÅ/AV** för spishäll/frånluftssug på spishäll
2. Lägesindikator kokzonen
3. Val av kokzoner
Ökning/minskning av effektnivå
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, Tmer
9. Knapplös
- 9+10 Barnlås
10. Paus/Recall

Display/LED

11. Visualisering av effektnivå
12. Visualisering av frånluftshastighet (effekt)
13. Display kokzonen
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

ANVÄNDNING AV SPISHÄLL

Innan spishällen sätts i funktion:

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

- **Aktiveras inte vissa funktioner, eller inaktiveras automatiskt när kokzonerna saknar kokkärl eller när dessa är felplacerade.**
- I andra fall inaktiveras de aktiverade funktionerna automatiskt efter några sekunder när den valda funktionen kräver en ytterligare inställning som uteblivit (t.ex. . "Slå på spishällen" utan "Val av kokzon" och "Arbetstemperatur", eller "Läsfunktion" eller "Timer").



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

Kokzonernas display

på displayerna för kokzonerna indikeras följande:

| | |
|---|----------------|
| Kokzonen är påslagen | 0 |
| Effektnivå | 1...9-P |
| Indikatorlampa för restvärme | H |
| Kastrullsensor | U |
| Temperaturkontrollfunktionen är aktiverad | U |
| Barnlåsfunktionen är aktiverad | L |
| Pausfunktion | |
| Funktion Automatic Heat UP | A |

Hällens funktioner

● Säker aktivering

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

● Kastrullsensor

Produkten avläser automatiskt närvaron av kokkärl på spishällen.

● Säkerhetsavstängning

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


● Indikatorlampa för restvärme

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

Funktion

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

● Tändning

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

Tryck igen för att stänga av

Obs: Denna funktion är dominerande över samtliga andra funktioner.

● Val av kokzoner

Vidrör (tryck in **Valfältet (3)**) som motsvarar önskad kokzon.

● 9 effektnivåer

Hällen är försedd med 9 effektnivåer

Rör vid och låt fingrarna glida längs **Valfältet (3)**:

Åt höger för att öka effektnivån;

åt vänster för att minska effektnivån;

● Effektbooster

Produkten är utrustad med en ytterligare effektnivå (utöver nivån **S**), vilken förblir aktiv i 10 minuter varefter den återgår till den föregående nivån.

Rör vid och låt fingrarna glida längs **Valfältet (3)** (utöver nivån **S**) och aktivera Power Booster
Effektboosters nivå indikeras på displayen för den valda zonen med symbolen "P"

● Bridge-zoner

Kokzonerna kan tack vare Bridge-funktionen (parallellkoppling) fungera parallellt i kombination och skapa en enhetlig zon med samma effektnivå. Denna funktion gör det möjligt att laga mat på ett homogent sätt med stora långpannor och kastruller.

Det går att använda funktionen med den främre kokzonen "Huvudzon" i kombination med den bakre kokzonen "Sekundär zon"

(för att kontrollera för vilka zoner som denna funktion förutses, se avsnittet med illustrationer i denna handbok).

För att aktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling):

Välj samtidigt de två kokzonerna som du vill använda

- Bridge-indikatorn (20) för den "Sekundära" kokzonen tänds

- med hjälp av **Valfältet (3)** för kokzonen "Master" kommer det att vara möjligt att ställa in Drifts (Effekt) nivå







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

● Temperaturhanterare


Temperaturhanteraren är en funktion som tillåter att ställa in den, lämpligaste, förhåndsinställda temperaturen, för att erhålla resultatet som du önskar (konsultera tabellen för Temperaturhanteraren i slutet av detta kapitlet.

Välj önskad kokzon.

• Tryck en eller flera gånger in  (4) för att välja den lämpligaste nivån bland de tillgängliga:

| | | |
|--|---------------------------|---|
|  | Melting* (Upptining) |  |
|  | Warming* (Uppvärmning) |  |
|  | Simmer* (Småkoka) |  |
| * Konsultera tabellen Temperaturhanterare i slutet av detta kapitlet.. | | |


• Tryck in på nytt för att stänga av.

På displayen för kokzonen som fungerar med Temperaturhanteraren visas symbolen 

● Knapplås

Knapplåset tillåter att blockera kokhällens inställningar, för att undvika ofrivilliga manipuleringar och lämna de redan inställda funktionerna aktiverade.

Aktivering:

- tryck in  (9)
- Lysdioden ovanför knappen tänds för att indikera att aktiveringen verkställts

Upprepa proceduren för att inaktivera.


● Barnlås


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

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

Aktivering:

- ta bort alla eventuella kokkärl från spishällen

- tryck in och håll intryckta samtidigt  (9) och





knappen  (10), en ljudsignal anger att funktionen är aktiverad och ett "L" på displayerna (13) och (14).

Upprepa proceduren för att inaktivera.

● Timer

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

Aktivering/Justering av Timer-funktionen för spishällen

- Välj kokzon (effekt 1 0).
- Tryck in   (8) för att nå Timer funktionen
- Justera Timerns tidsperiod:
 - tryck på väljaren , för att öka tiden till den automatiska avstängningen
 - tryck på väljaren , för att minska tiden till den automatiska avstängningen

Upprepa operationen för övriga kokzoner om så önskas.

Obs: Varje kokzon kan ha en annorlunda Timer inställd. På displayen (15) visas den senast valda kokzonen nedräkning i 10 sekunder, därefter kommer nedräkningen med den lägsta tiden att visas.

När timern har avslutat nedräkningen avges en ljudsignal (under 2 minuter, eller upphör om någon av knapparna på hällen trycks in), medan displayen (15) blinkar, med symbolen "0.00".

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



symbolen  (19)

Avstängning av Timern:

- välj kokzon
- ställ in värdet för timern på "0", genom 

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

● Äggtimer

Äggtimers funktion är en nedräkning som är oberoende av kokzonerna (och frånluftsområdet). Äggtimern aktiveras genom att trycka in   (8).

Obs: för justering av Äggtimern ska ni följa samma procedur som för Timern.

När timern har avslutat nedräkningen avges en ljudsignal (under 2 minuter, eller upphör om någon av knapparna på hällen trycks in), medan displayen (15) blinkar, med symbolen "0.00".

● Paus

Pausfunktionen tillåter att avbryta vilken som helst aktiverad funktion på hällen och föra effektnivån till noll.

Aktivering:

- tryck in  (10)
- en "P" visas på displayerna (13).

För att inaktivera funktionen:

Obs: denna proceduren återställer spishällens tillstånd före pausen

- tryck in  (10)
- inom 10 sekunder låt fingrarna glida åt höger längs

Valfältet(3), förkokzon 2

(FIG.19);

Obs: om proceduren inte utför inom denna tiden förblir pausfunktionen aktiverad.

Obs: om inte Pausfunktionen inaktiveras, stängs spishällen automatiskt av.

● Recall

Recall-funktionen tillåter att upprepa alla de utförda inställningarna för hällen, i händelse av oavsiktlig avstängning.

Aktivering:

- slå på hällen på nytt 
inom 6 sekunder från avstängningen

- tryck in  "
inom de påföljande 6 sekunderna

● Automatic Heat UP

Funktionen Automatic Heat UP tillåter att snabbare nå den inställda effekten, med denna funktionen har vi fördelen att erhålla en snabbare tillagning, men utan risk att bränna vid livsmedlen, eftersom temperaturen inte överskrider den inställda.


Denna funktionen är tillgänglig för effektnivåerna 1 - 8.

Aktivering:

- tryck länge på Valfältet (3), på den önskade effekten
- en "A" visas på displayerna (13).

ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSSUG

● Tändning

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

Tryck igen för att stänga av

Obs: Denna funktion är dominerande över samtliga andra funktioner.

● Påslagning av frånluftssug

Vidrör (tryck på) **Valfältet (6)** för att aktivera frånluftssugen

● Frånluftshastighet (effekt):


Rör vid och låt fingrarna glida längs **Valfältet (6)**:

åt höger för att öka hastigheten (effekten) för frånluftssugen (0-10);



åt vänster för att minska hastigheten (effekten) för frånluftssugent(10-0);

● Timer

Aktivering/Justering av Timer-funktionen för frånluftssugen


- Välj frånluftssugen (hastighet 1 0).
- Tryck in  **(8)** för att nå Timer funktionen (från vilken hastighet som helst)

- Justera Timerns tidsperiod:

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

på displayen **(15)** visas nedräkningen,

Obs: vid sidan av frånluftssugets display, vid användning av

timern, visas symbolen  **(19)**

När timern har avslutat nedräkningen avges en ljudsignal (under 2 minuter, eller upphör om någon av knapparna på hällen trycks in), medan displayen **(15)** blinkar, med symbolen **"000"**.

Avstängning av Timern:

- välj kokzon
- ställ in värdet för timern på **"0"**, genom 


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

● Indikator för filtermättnad

Köksfläkten indikerar när det är nödvändigt att utföra filterunderhåll:

lysdioden "FILTER"**(17)** tänds

● Återställning av mättnaden för det aktiva kolfiltrets mot lukter


Efter att ha utfört underhåll av filtren, tryck länge på knappen  **(7)**; lysdioden "FILTER"**(17)** släcks och startar om indikatorns räkning.

● Automatisk funktion

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

När kokhällen stängs av, anpassar fläkten sin sughastighet och minskar den gradvis, för att eliminera kvarstående ånga och lukt.

För att aktivera denna funktion:


Tryck kort på  **(7)**, så tänds LED-lampan "(A)" **(18)** för att visa att köksfläkten fungerar i detta funktionsläges.

● Automatisk funktion av köksfläkten med SNAP[®]

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

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

För att aktivera denna funktionen:

Tryck kort in  **(7)**, lysdioden "(A)" **(18)** och lysdioden "SNAP"**(21)** tänds för att visa att fläkten fungerar i detta läge.

Obsávač vzduchu je určený na použitie spolu so SYSTÉMOM senzoru Window (ktorý nedodáva výrobca)

Po nainštalovaní systému senzoru Windows ([iba v prípade použitia odsávača v ODSÁVACOM režime](#)), odsávanie vzduchu prestane fungovať vždy, keď okno nachádzajúce sa v miestnosti, v ktorej je SYSTÉM nainštalovaný, bude zatvorené.

Odporúčame zakúpiť si SYSTÉM FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, ktorý je k dispozícii v servisných strediskách Elektrotechnik Schabus alebo priamo na webovej stránke www.elektrotechnik-schabus.de.

- Elektrické zapojenie SYSTÉMU odsávača vzduchu musí vykonať len kvalifikovaný a špecializovaný odborný technický personál.

- Výrobca odsávača vzduchu nenesie zodpovednosť za prípadné chyby, škody alebo požiare spôsobené poruchami a/alebo problémami s nesprávnou prevádzkou a/alebo nesprávnou inštaláciou SYSTÉMU.

4.1 Effekttabell

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

4.2 Tillagningstabell

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

5. Underhåll

Underhåll av spishällen:

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

5.1 Rengöring

Spishällen ska rengöras efter varje användning.

Viktigt:

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

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

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

Socket och sockerhaltiga livsmedel skadar spishällen och ska därför avlägsnas omedelbart.

Salt, socker och sand kan orsaka repor på glasytan.

Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsmedel för spishällar (följ Tillverkarens instruktioner).

ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE!!!

Viktigt:

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

Fig.16

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

Fig.18a - 18b

Underhåll av frånluftssugen

Rengöring

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

Undvik användning av produkter som innehåller frätande medel.

ANVÄND INTE RENGÖRINGSSPRIT!

Fettfilter

Fig. 15

Håller kvar fettpartiklarna från matlagningen.

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

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

Aktiva karbonfilter

(Endast för filtrerande version)


Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

Samlar upp de obehagliga lukterna från matlagningen.

Produkten är utrustad med fyra filterbatterier som håller kvar lukterna tack vare aktivt kol. Det aktiva kolet är integrerat i en keramikstruktur, som gör dem lätt och fullständigt åtkomliga för orenheterna och skapar på så sätt en betydande uppsugningsyta.

Mättnaden av "keramikfiltren med aktivt kol", inträffar efter en mer eller mindre långvarig användning, beroende på typen av matlagning och regelbundenheten av rengöring av fettfiltren. Dessa luftfilter kan regenereras termiskt, "var 2/3 månad" i förvärmad ugn, vid 200°C i 45 minuter. Regenereringen tillåter en maximal varaktighet av filtren på 5 år.

5.2 Felsökning

| FELKOD | BESKRIVNING | MÖJLIGA ORSAKER | FELÅTGÄRD |
|---|--|--|--|
| E2 | Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur | De elektroniska komponenternas invändiga temperatur är för hög | Vänta tills spishällen svalnat innan den kan användas igen |
| ERR03 + segnale sonora  | En kontinuerlig aktivering (permanent) av knappen, avläses. Gränssnittet stängs av efter 10 sekunder. | Vatten, kastruller eller köksredskap, på användargränssnittet. | Rengör ytan, avlägsna eventuella föremål från hällen. |
| För alla andra felsignaler (E ... U ...) | Kontakta det tekniska servicekontoret och ange felkoden | | |

5.3 Servicekontor

Innan ni kontaktar servicekontoret

- 1.Kontrollera att problemet inte går att lösa med hjälp av indikationerna i "Felsökning".
- 2.Stäng av och slå på apparaten för att kontrollera om problemet kvarstår.

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

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

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

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

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

! Neprovádějte elektrické úpravy na spotřebiči

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

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



1. Upozornění

Pozor! Pečlivě dodržujte následující pokyny:

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

-Instalaci či údržbu musí provádět odborný technický personál v souladu s pokyny výrobce a při dodržení platných místních bezpečnostních předpisů.

Nepokoušejte se opravovat či vyměňovat žádnou část přístroje, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití.

-Je povinné přístroj uzemnit.

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

síti.

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

-Nepoužívejte rozdvojky nebo prodlužovací kabely.

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

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

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

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

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

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

-Na přístroj či do jeho blízkosti nepokládejte hořlavý materiál. .

-Přehřáté oleje a tuky jsou snadno zápalné. Buďte opatrní při přípravě pokrmů obsahujících velké množství tuku a oleje.

-Pokud je povrch přístroje prasklý, vypněte ho, aby nemohlo dojít k zasažení elektrickým proudem.

-Přístroj není určen k tomu, aby byl uváděn do provozu pomocí externího časového spínače nebo samostatného dálkového řídicího systému.

-Vaření pokrmů s obsahem oleju či tuku na varné desce bez dozoru by mohlo být nebezpečné a mohlo by způsobit požár.

- Proces vaření musí být pod dozorem. Krátké vaření musí být nepřetržitě pod dozorem.

- NIKDY se nepokoušejte hasit plameny vodou. Přístroj je třeba naopak vypnout a plameny uhasit například poklicí nebo protipožární dekou. Nebezpečí požáru: nepokládejte žádné předměty na varné plochy.

-Nepoužívejte parní čističky.

-Nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce či poklice na povrch varné desky, protože by se mohly přehřát.

-Před připojením modelu k elektrické síti: zkontrolujte datový štítek (umístěný ve spodní části přístroje) a ujistěte se, zda napětí a výkon odpovídají hodnotám sítě a zda je použita vhodná zásuvka. V případě pochyb se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře.

Důležité:

- Po použití vypněte varnou desku

příslušným ovladačem a nespolehejte se na detektor přítomnosti hrnců.

- Nepřipustte přetékání tekutin, a proto při vaření či ohřívání tekutin snižte výkon varné desky.

- Neopouštějte zapnuté ohřevné prvky s prázdnými hrnci a pánvemi nebo bez nádob.

- Po ukončení vaření vypněte příslušnou varnou zónu.

- Při vaření nikdy nepoužívejte alobal a nepokládejte potraviny zabalené v alobalu přímo na varnou desku. Alobal by se mohl roztavit a došlo by k vážnému poškození vašeho přístroje.

- Nikdy neohřívajte ještě zavřené potravinové konzervy či plechovky: mohly by vybuchnout!

Tato upozornění jsou platná i pro všechny ostatní typy varných desek.

- Použití vysokého výkonu, jako při funkci Booster, není vhodné pro ohřev určitých typů tekutin, jako například oleje na smažení. Přílišná teplota by mohla být nebezpečná. V těchto případech doporučujeme používat nižší výkon.

- Nádoby musí být umístovány přímo na varnou desku, přesně do středu. V žádném případě nevkádejte mezi hrnce a varnou desku jiné předměty.

- Při příliš vysokých teplotách přístroj automaticky sníží stupeň výkonu varných zón.

Před jakýmkoliv úkonem čištění nebo údržby odpojte spotřebič od elektrické sítě vytažením zástrčky nebo vypnutím

hlavního vypínače bytu/domu.

Při všech úkonech instalace a údržby používejte pracovní rukavice.

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

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

Čištění a údržbu přístroje nesmí provádět děti bez dozoru.

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

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

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

Je přísně zakázáno připravovat flambované pokrmy.

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

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

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

zahřívat.

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

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

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

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


Nikdy nepoužívejte digestoř bez správně namontované mřížky!

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

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

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



Symbol  na spotřebiči a v příložených dokumentech znamená, že tento spotřebič nesmí být likvidován společně s běžným domácím odpadem, ale musí být předán do příslušných sběren pověřených recyklací elektrických a

elektronických přístrojů. Výrobek likvidujte v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu. Pro podrobnější informace o zpracování, sběru a recyklaci tohoto spotřebiče kontaktujte příslušné místní orgány, provozovatele sběru odpadu nebo prodejnu, ve které jste výrobek zakoupili.

Přístroj byl navržen, testován a vyroben v souladu s normami o:

- Bezpečnosti: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Výkonu: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Rady pro správné používání přístroje za účelem snížení negativního dopadu na životní prostředí: Když začínáte vařit, zapněte digestoř na nejnižší rychlost a nechte ji několik minut zapnutou i po ukončení vaření. Rychlost zvýšte pouze v případě velkého množství kouře a výparů, v naléhavých případech pomocí funkce booster. Pro udržení dobré účinnosti systému minimalizace pachů je třeba v případě potřeby vyměnit uhlíkový filtr/uhlíkové filtry. Pro udržení dobré účinnosti tukového filtru je třeba ho v případě potřeby vyčistit. Pro optimalizaci účinnosti a minimalizaci hluku je třeba použít maximální průměr odtahového potrubí uvedený v této příručce.

2. Použití

Použití varné desky

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

Výhody:

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

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

2.1 Nádoby na vaření



Používejte pouze hrnce označené symbolem

Důležité:

abyste zabránili trvalému poškození varné desky, nikdy nepoužívejte:

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

2.1.1 Původní nádoby

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

2.1.2 Doporučené průměry dna hrnce

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

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

2.2 Úspora energie

Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme:

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

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



Odsávací provedení

Obr.7 Výpary jsou odváděny ven přes systém trubíc (je třeba je zakoupit zvlášť) připevněných k přípojovací přírubě, která je již součástí vybavení.

Průměr odvodní trubice musí být stejný jako průměr přípojovacího kroužku:

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

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

Obr.7c

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

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

Proto se zříkáme jakékoli odpovědnosti za toto.

! Použijte potrubí o minimální nezbytné délce.

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

! Vyvarujte se drastických změn průřezu potrubí.



Filtrační provedení

Obr.8

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

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

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

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

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

Obr. 13b

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

3. Instalace

Elektrická i mechanická instalace musí být prováděna odborným personálem.

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

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



3.1 Elektrické připojení

Obr. 3

- Odpojte přístroj od elektrické sítě

- Instalace musí být provedena odborným a kvalifikovaným personálem, který je obeznán s platnými předpisy pro instalaci a bezpečnost.

- Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost vůči osobám, zvířatům či věcem v případě nedodržení pokynů uvedených v této kapitole.

- Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil odstranění varné desky z pracovní plochy

- Ujistěte se, zda napětí uvedené na výrobním štítku umístěném na spodní části přístroje odpovídá napětí místa, kde bude přístroj instalován.

- Nepoužívejte prodlužovací kabely.

- Uzemnění je podle zákona povinné

- Elektrický kabel uzemnění musí být o 2 cm delší než ostatní kabely

- Pokud spotřebič není vybaven napájecím kabelem, použijte kabel s minimálním průřezem vodičů 2.5 mm² pro výkon do 7200 Watt; zatímco pro vyšší výkon musí být průřez vodičů 4 mm².

- Teplota kabelu nesmí v žádném bodě překročit teplotu prostředí o 50°C.

- Přístroj je určen pro trvalé připojení k elektrické síti, a proto proveďte připojení k elektrické síti prostřednictvím vícepólového spínače podle předpisů, který zajistí úplné odpojení od sítě, pokud nastane stav přepětí kategorie III, a který bude po instalaci snadno přístupný.

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

Pozor! Výměna propojovacího kabelu musí být prováděna autorizovaným oddělením technického servisu nebo osobou s obdobnou kvalifikací.

3.2 Instalace

Před zahájením instalace:

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

Příprava pracovní plochy pro zabudování:

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

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

Obr. 1b

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

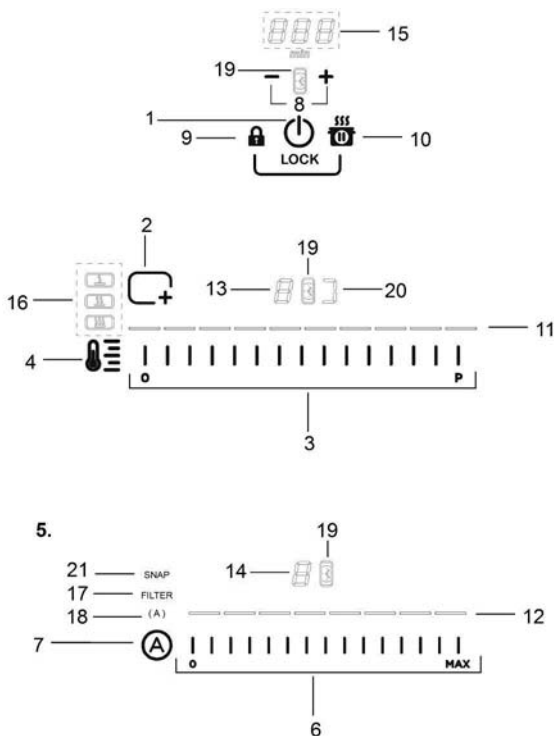
Poznámka: pro správnou instalaci spotřebiče doporučujeme obalit trubice lepicí páskou s následujícími vlastnostmi:

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

4. Provoz

Ovládací panel

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



Tlačítka

Displej / LED

1. **ON/OFF** varné desky/ odsávače pro varnou desku
2. Indikátor polohy varné zóny
3. Volba varných zón
Zvýšení/snížení Power Level
4. Aktivace Temperature Manager
5. Tlačítka odsávače
Volba odsávače
Zvýšení/snížení rychlosti (výkonu) odsávání
7. Aktivace automatických funkcí
Reset nasycení filtrů
8. Aktivace Timeru
Prodloužení/zkrácení doby Timeru
9. Key Lock
- 9+10. Child Lock
10. Pauza / Recall

11. Zobrazení Power Level
12. Zobrazení rychlosti (výkonu) odsávání
13. Displej varné zóny
14. Displej odsávače
15. Displej Timer
16. Zobrazení Temperature Manager
17. Indikátor servisu filtrů
18. Indikátor funkce automatického odsávání
19. Indikátor aktivního Timeru
20. Indikátor aktivního Bridge
21. Indikátor fungování se SNAP

POUŽITÍ VARNÉ DESKY


Užitečné informace před použitím:

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

Z tohoto důvodu:

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

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

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

Nepřibližujte se k varné zóně, dokud displej nezhasne.

Displej varné zóny

na displejích jednotlivých varných zón je uvedeno:

| | |
|------------------------------------|----------------|
| Zapnutá varná zóna | 0 |
| Power Level | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator | H |
| Pot Detector | U |
| Funkce Temperature Manager aktivní | U |
| Funkce Lock aktivní | L |
| Funkce Pauza | |
| Funkce Automatic Heat UP | A |

Charakteristiky varné desky

● Safe Activation

Spotřebič se aktivuje pouze v případě, když jsou na varných zónách přítomny hrnce: proces ohřevu se nespustí nebo se přeruší v případě, když hrnce nebudou přítomny nebo budou odstraněny.

● Pot Detector

Spotřebič automaticky detekuje přítomnost hrnců na varné zóně.

● Safety Shut Down

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


● Residual Heat Indicator

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

Funkční princip

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

● Zapnutí

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

Poznámka: Tato funkce má přednost před všemi ostatními funkcemi.

● Volba varných zón

Dotkněte se (stiskněte) **Volící lišty (3)**, která odpovídá požadované varné zóně.

● 9 Power Level

Varná deska je vybavena 9 stupni výkonu
Dotkněte se a posouvejte se prsty podél **volící lišty (3)**:
doprava pro zvýšení stupně výkonu;
doleva pro snížení stupně výkonu.

● Power Booster

Spotřebič je vybaven přidavným stupněm výkonu (vyšším než stupeň **9**), který bude aktivní do doby 10 minut a poté se výkon navrátí na předchozí stupeň.

Dotkněte se a posouvejte se prsty podél **volící lišty (3)** (více než stupeň **9**) a aktivujte Power Booster
Stupeň Power Booster se bude zobrazovat na displeji zvolené zóny pomocí symbolu **“P”**

● Bridge Zones

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

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

Pro aktivaci funkce Bridge:

- zvolte současně obě varné zóny, které chcete použít

- indikátor Bridge (20) „Sekundární“ varné zóny se rozsvítí



- pomocí Volicí lišty (3) varné zóny "Master bude možné nastavit Provozní stupeň (výkon)


- pro deaktivaci Funkce Bridge stačí opakovat stejný postup pro aktivaci







● Temperature Manager

Temperature Manager je funkce, která umožňuje nastavit přednastavenou teplotu, vhodnější, pro dosažení vámi požadovaného výsledku (nahlédněte do tabulky Temperature Manager na konci této kapitoly).

Zvolte požadovanou varnou zónu.




• Stiskněte jednou nebo víckrát  (4) pro výběr nevhodnějšího stupně mezi těmi, které jsou k dispozici:

| | | |
|--|----------|---|
|  | Melting* |  |
|  | Warming* |  |
|  | Simmer* |  |

* Nahlédněte do tabulky Temperature Manager na konci této kapitoly.

• Znovu stiskněte pro vypnutí.


Na displeji varné zóny, která právě funguje v režimu Temperature Manager, se zobrazí symbol .

● Key Lock

Key Lock umožňuje uzamknout nastavení desky, čímž se zabrání náhodným úpravám a změnám, a ponechají se aktivní již nastavené funkce.

Aktivace:



- stiskněte  (9)
- LED umístěný nad tlačítkem se rozsvítí na znamení, že došlo k aktivaci

Opakujte tento postup pro deaktivaci.



● Child Lock

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

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

Aktivace:

- odstraňte případné hrnce, které se nacházejí na varné desce

- stiskněte a držte stisknuté současně  (9) a  (10), zvukový signál bude signalizovat, že je funkce aktivována a zobrazí se "L" na displejích (13) a (14).





Opakujte tento postup pro deaktivaci.

● Timer

Funkce Timer je odpočítávání, které lze nastavit, i současně, pro každou varnou zónu (a pro odsávací zónu).

Na konci nastavené doby se varné zóny (nebo odsávací zóna) automaticky vypnou a uživatel bude upozorněn příslušným zvukovým signálem.

Aktivace/Regulace funkce Timer pro varnou desku


- Zvolte varnou zónu (výkon 1 0).
- Stiskněte   (8) pro přístup k funkci Timer
- Proveďte nastavení doby trvání timeru:
 - stiskněte volič  pro prodloužení doby automatického vypínání
 - stiskněte volič  pro zkrácení doby automatického vypínání

V případě potřeby zopakujte stejný úkon pro ostatní varné zóny.


Poznámka: Každá varná zóna může mít nastavený jiný Timer; na displeji (15) se na 10 sekund zobrazí odpočítávání poslední zvolené varné desky, poté se zobrazí odpočítávání s nejkratším časem.

Jakmile timer ukončí odpočítávání, spotřebič vydá zvukový signál (bude trvat 2 minuty nebo přestane při stisknutí jakéhokoli tlačítka varné desky) a na displeji (15) bude blikat, se symbolem "0.00".

Poznámka: po straně varné desky s fungujícím timerem se



zobrazí symbol  (19)

Pro vypnutí timeru:

- zvolte varnou zónu
- nastavte hodnotu timeru na „0“, pomocí 

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

● Egg Timer

Funkce Egg Timer je nezávislé odpočítávání z varných zón (a z odsávací zóny). Egg Timer se aktivuje stisknutím   (8).


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

Jakmile timer ukončí odpočítávání, spotřebič vydá zvukový signál (bude trvat 2 minuty nebo přestane při stisknutí jakéhokoli tlačítka varné desky) a na displeji (15) bude blikat, se symbolem "0.00".

● Pauza


Funkce Pauza umožňuje pozastavit každou aktivní funkci na desce uvedením výkonu vaření na nulu.

Aktivace:

- stiskněte  (10)
- zobrazí se „P“ na displeji (13).

Pro deaktivaci funkce:

Poznámka: tento úkon obnoví podmínky desky před pauzou

- stiskněte  (10)
- během 10 sekund posuňte prsty podél **Volící lišty (3)**, odpovídající **varné zóně 2 (OBR.19)**;



Poznámka: pokud není úkon proveden v této době funkce pauza zůstane aktivní.

Poznámka: pokud po 10 minutách, **Funkce Pauza** není deaktivována, plotýnka se automaticky vypne.

● Recall

Funkce Recall umožňuje znovu načíst všechna nastavení provedená na plotýnce v případě náhodného vypnutí.

Aktivace:

- **opětovné zapnutí plotýnky** 
do 6 sekund od vypnutí
- stiskněte "0"  během dalších 6 sekund

● Automatic Heat UP


Funkce Automatic Heat UP umožňuje uvést rychleji do režimu nastavený výkon; tato funkce má tu výhodu, že je vaření rychlejší, ale bez rizika spálení jídla, protože teplota nepřevyšuje teplotu nastaveného stupně. Tato funkce je k dispozici pro stupně výkonu 1 -8 .

Aktivace:

- stiskněte dlouze, na **Volící liště (3)**, požadovaný výkon
- zobrazí se "A" na displeji (13).

POUŽITÍ ODSÁVAČE

● Zapnutí

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

Poznámka: Tato funkce má přednost před všemi ostatními funkcemi.

● Zapnutí odsávače:

Dotkněte se (stiskněte) **Volící lišty (6)** pro aktivaci odsávače

● Rychlost (výkon) odsávání:



Dotkněte se a posouvejte se prsty podél **Volící lišty (6)**:

doprava pro zvýšení rychlosti (výkonu) odsávání (0-10);

doleva pro snížení rychlosti (výkonu) odsávání (10-0);


● Timer

Aktivace/Regulace funkce Timer pro odsávač

- Zvolte odsávač (rychlost 1 0).
- Stiskněte  **+** (8) pro přístup k funkci Timer (z jakékoli rychlosti)
- Provedte nastavení doby trvání timeru:
 - stiskněte volič **+** pro prodloužení doby automatického vypínání
 - stiskněte volič  pro zkrácení doby automatického vypínání


na displeji (15) se bude zobrazovat odpočítávání,

Poznámka: po straně displeje odsávače s fungujícím timerem

se zobrazí symbol  (19)

Jakmile timer ukončí odpočítávání, spotřebič vydá zvukový signál (bude trvat 2 minuty nebo přestane při stisknutí jakéhokoliv tlačítka varné desky) a na displeji (15) bude blikat, se symbolem "0.00".

Pro vypnutí timeru:

- zvolte varnou zónu
- nastavte hodnotu timeru na "0", pomocí 


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

● Indikátor nasycení filtrů

Digestoř oznamuje, kdy je třeba provést údržbu filtrů:

LED "FILTER"(17) se rozsvítí

● Reset nasycení pachového filtru s aktivním uhlím


Po provedení údržby filtrů dlouze stiskněte tlačítko  (7) ; LED "FILTER" (17) zhasne a znovu se spustí počítání indikátoru.

● Automatické fungování

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

Když je varná deska vypnutá, odsávač přizpůsobí svou rychlost odsávání, a postupně ji snižuje tak, aby se odstranily zbytkové výpary a pachy.

Pro aktivaci této funkce:


Krátce stiskněte  (7), LED "(A)" (18) se rozsvítí, což bude označovat, že digestoř funguje v tomto režimu.

● Automatické fungování digestoře se SNAP®

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

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

Pro aktivaci této funkce:

Stiskněte krátce  (7), LED dioda "(A)"(18) a LED dioda "SNAP" (21) se rozsvítí na znamení, že digestoř pracuje v tomto režimu.

Digestoř je přizpůsobena pro použití ve spojení se SADOU snímače Window (není dodáváno výrobcem)

Při instalaci SADY snímače Windows (pouze v případě použití digestoře v režimu ODSÁVÁNÍ), odsávání vzduchu přestane fungovat pokaždé, když je zaznamenáno zavřené okno v místnosti, kde je SADA aplikována.

Doporučujeme zakoupit SADU FDS — 100 Elektrotechnik Schabus, dostupnou v pověřených prodejnách Elektrotechnik Schabus nebo přímo na internetových stránkách

www.elektrotechnik-schabus.de.

- Elektrické připojení SADY k digestoři musí být provedeno kvalifikovaným a odborným technickým personálem.

- Výrobce digestoře odmítá jakoukoliv odpovědnost za případné poruchy, škody či požáry způsobené vadami a/nebo funkčními poruchami a/nebo nesprávnou instalací SADY.

4.1 Tabulky výkonu

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

4.2 Tabulky vaření

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

5. Údržba

Údržba varné desky

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

5.1 Čištění

Varnou desku je třeba čistit po každém použití.

Důležité:

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

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

Po každém použití nechte desku vychladnout a odstraňte z ní připálené pokrmy a skvrny po zbytcích pokrmů.

Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru by mohly způsobit poškození varné desky, a je tedy třeba je okamžitě odstranit.

Sůl, cukr a písek by mohly poškrábat povrch skla.

Používejte měkký hadřík, papírové utěrky nebo specifické přípravky pro čištění desky (postupujte podle pokynů výrobce).

NEPOUŽÍVEJTE PARNÍ ČISTIČKY!!!

Důležité:

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

Obr.16

Po úplnější a důkladnější čištění je možné úplně odmontovat spodní nádrž

Obr.18a - 18b

Údržba odsávače

Čištění

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

Vyvarujte se používání přípravků, které obsahují brusivo. **NEPOUŽÍVEJTE ALKOHOL!**

Tukový filtr

Obr. 15

Zadržuje tukové částice pocházející z vaření.

Je třeba ho mýt jednou za měsíc (nebo když systém indukující nasycení filtrů označí tuto nutnost) neagresivními čistícími prostředky, ručně nebo v myčce při nízkých teplotách a v krátkém cyklu.

Při mytí v myčce se kovový tukový filtr může odbarvit, ale jeho filtrační charakteristiky se absolutně nemění.

Filtry s aktivním uhlím

(Pouze pro filtrační provedení)


Obr. 17 – 17a – 17b – 17c

Zadržuje nepříjemné pachy pocházející z vaření.

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

K nasycení **keramických filtrů s aktivním uhlím** dochází po více či méně dlouhém používání, podle typu kuchyně a pravidelnosti čištění tukového filtru. Tyto filtry proti zápachu je možné tepelně regenerovat každé 2/3 měsíce v troubě předehřáté na 200°C po dobu 45 minut. Regenerace umožňuje maximální trvání filtrů 5 let.

5.2 Vyhledávání poruch

| CHYBOVÝ KÓD | POPIS | MOŽNÉ PŘÍČINY | ODSTRANĚNÍ CHYBY |
|---|---|--|---|
| E2 | Zóna ovladačů se vypíná kvůli příliš vysoké teplotě | Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká | Před opětovným použitím počkejte, dokud deska nevychladne |
| ERR03 + zvukový signál  | Je detekována nepřetržitá (permanentní) aktivace tlačítka. Rozhraní se vypne po 10 sekundách. | Voda, hmce nebo kuchyňské náčiní nad uživatelským rozhraním. | Očistěte povrch, odstraňte z desky všechny předměty. |
| Při všech ostatních chybových signalizacích (E ... U ...) | Kontaktujte oddělení technického servisu a nahlaste chybový kód | | |

5.3 Servis

Před kontaktováním servisního oddělení

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

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

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

Výrobok môže mať odlišný vzhľad v porovnaní s

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

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

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

! Na výrobku nevykonávajte elektrické zmeny

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

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

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



1. Upozornenia

Pozor! Starostlivo dodržiavajte nasledujúce pokyny:

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

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

-Uzemnenie zariadenia je povinné.

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

k elektrickej sieti.

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

-Nepoužívajte viacnásobné zásuvky ani predlžovacie káble.

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

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

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

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

-Počas a po použití sa nedotýkajte výhrevných telies zariadenia.

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

-Nekladte horľavé materiály na zariadenie alebo v jeho blízkosti.

-Prehriate tuky a oleje sa ľahko vznietia. Dohliadajte na varenie potravín bohatých na tuky a oleje.

-Keď je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili prípadnému zásahu elektrickým prúdom.

-Zariadenie sa nesmie uvádzať do funkcie prostredníctvom vonkajšieho časovača alebo systémom samostatného diaľkového ovládania.

-Varenie bez dozoru na varnej doske s olejom alebo tukom môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

- Proces varenia musí byť pod dohľadom. Proces krátkodobého varenia je potrebné neustále monitorovať.

- NIKDY sa nepokúšajte uhasiť oheň vodou. Namiesto toho vypnite zariadenie a zakryte plameň vekom alebo hasiacou dekou. Nebezpečenstvo požiaru: neukladajte predmety na varnú dosku.

-Nepoužívajte parné čističe.

-Neukladajte magnetické predmety ako nože, vidličky, lyžice na povrch varnej dosky, pretože by sa mohli prehriať.

- Pred pripojením daného modelu k elektrickej sieti: skontrolujte identifikačný štítok (umiestnený na spodnej časti zariadenia), aby ste sa uistili o tom, že napätie a výkon zodpovedajú hodnotám siete a že elektrická zásuvka je vhodná. V prípade pochybnosti sa skontaktujte s kvalifikovaným elektrikárom.

Dôležité:

- Po použití vypnite varnú dosku ovládacím zariadením a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti hrnca.

- Zabráňte rozliatiu tekutín, preto pri uvádzaní tekutín do varu alebo pri ich

ohreve, znížte teplotu ohrevu .

- Nenechávajúte ohrievacie články zapnuté, keď sú na nich uložené prázdne hrnce alebo panvice, alebo keď na nich nie sú uložené žiadne nádoby.

- Po ukončení varenia vypnite príslušnú zónu.

- Na varenie nikdy nepoužívajte alobalovú fóliu ani nikdy neukladajte priamo na varnú dosku výrobky zabalené do alobalu. Došlo by k roztopeniu hliníka a nenapraviteľnému poškodeniu vášho zariadenia.

- Nikdy neohrievajte neotvorenú konzervu alebo plechovú nádobu s potravinami: mohli by vybuchnúť!

Toto upozornenie platí pre všetky ostatné druhy varných dosiek.

- Použitie vysokého výkonu, ako je funkcia Booster, nie je vhodné pre zohrievanie niektorých tekutín, ako napríklad olej na vyprážanie. Nadmerné teplo by mohlo byť nebezpečné. V týchto prípadoch odporúčame použiť nižší výkon.

- Nádoby musia byť umiestnené priamo na varnej doske a musia byť v strede. V žiadnom prípade neukladajte iné predmety medzi hrniec a varnú dosku.

- V prípade vysokých teplôt zariadenie automaticky zníži stupeň výkonu varných zón.

Pred akýmkoľvek úkonom čistenia alebo údržby odpojte zariadenie z elektrickej siete vyťahnutím zástrčky alebo odpojením hlavného vypínača v byte.

Pri všetkých úkonoch montáže a údržby používajte pracovné rukavice.

Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod primeraným dozorom, alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní zariadenia a keď si uvedomujú s tým súvisiace nebezpečenstvá.

Deti musia byť pod dozorom, aby sa so zariadením nehrali.

Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

V miestnosti musí byť zabezpečené dostatočné vetranie pri používaní kuchynského odsávača pár súčasne s inými spaľovacími zariadeniami plynu alebo iných palív.

Odsávač pár sa musí často čistiť aj zvnútra aj zvonku (ASPOŇ RAZ ZA MESIAC), v každom prípade dodržiavajte informácie, ktoré sú uvedené v návode na údržbu.

Nedodržanie noriem na čistenie odsávača pár a výmeny a čistenia filtrov spôsobuje riziko požiaru.

Príprava jedál na plameni je prísne zakázaná.

Použitie voľného ohňa je škodlivé pre filtre a môže vyvolať požiar, preto sa mu musí v každom prípade zabrániť.

Fritovanie sa musí vykonávať pod kontrolou, aby sa zabránilo vzbĺknutiu prehriateho oleja.

POZOR: Keď je varná doska v prevádzke, prístupné časti odsávača pár sa môžu zohriať.

Pozor! Zariadenie nepripájajte k elektrickej sieti, kým sa montáž úplne nedokončí.

Čo sa týka technických a bezpečnostných opatrení, ktoré sa majú prijať na odvádzanie dymov, prísne dodržiavajte nariadenia kompetentných miestnych orgánov.

Nasatý vzduch sa nesmie odvieť do potrubia používaného na odvádzanie dymov vyprodukovaných spaľovacími zariadeniami plynu alebo iných palív.

Odsávač pár nepoužívajte ani nenechávajte bez správne namontovaných žiaroviek pre možné riziko zásahu elektrickým prúdom.


Odsávač pár nikdy nepoužívajte bez správne namontovanej mriežky!

Na montáž používajte iba upevňovacie skrutky vo výbave výrobku alebo, ak nie sú vo výbave, kúpte si správny typ skrutiek. Používajte skrutky so správnou dĺžkou uvedenou v Návode na montáž.

Keď sú v prevádzke súčasne kuchynský odsávač pár a zariadenia napájané inou ako elektrickou energiou, záporný tlak v miestnosti nesmie prekročiť 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Toto zariadenie je označené v súlade s Európskou smernicou 2012/19/ES Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Uistením sa o správnom spôsobe likvidácie tohto výrobku sa užívateľ podieľa na predchádzaní možným negatívnym následkom pre životné prostredie a pre zdravie.



Symbol  na výrobku alebo v dokumentácii, ktorá je k nemu priložená, poukazuje na to, že s týmto výrobkom sa nesmie narábať ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný do vhodnej zberne pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Je potrebné ho zlikvidovať v súlade s miestnymi predpismi pre likvidáciu odpadu. Podrobnejšie informácie o spracovaní, opätovnom použití a recyklácii tohto

výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, službe zberu domového odpadu alebo v obchode, kde bol tento výrobok zakúpený.

Zariadenie bolo navrhnuté, preskúšané a vyrobené pri dodržaní noriem o:

- bezpečnosti: EN/IEC 60335-1, EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

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

- EMC: EN 55014-1, CISPR 14-1, EN 55014-2, CISPR 14-2, EN/IEC 61000-3-3, EN/IEC 61000-3-12. Odporúčania pre správne použitie za účelom zníženia dopadu na životné prostredie: Keď začínate variť, zapnite odsávač pár na minimálnu rýchlosť, a nechajte ho zapnutý aj niekoľko minút po ukončení varenia. Rýchlosť zvýšte iba v prípade veľkého množstva dymu a pary pomocou funkcie booster iba v extrémnych prípadoch. Aby sa zachovala dobrá účinnosť systému zníženia pachov, v prípade potreby vymeňte uhlíkový filter. Aby sa zachovala dobrá účinnosť tukového filtra, v prípade potreby ho vyčistite. Pre optimalizáciu účinnosti a minimalizáciu hluku používajte maximálny priemer kanalizačného systému uvedený v tejto príručke.

2. Používanie

Využitie varnej dosky

Systém indukčného varenia je založený na fyzikálnom jave magnetickej indukcie. Základnou charakteristikou tohto systému je priamy prenos energie z generátora do hrnca.

Výhody:

Pri porovnaní s elektrickými varnými doskami je vaša indukčná doska:

- **bezpečnejšia:** nižšia teplota na povrchu skla.
- **rýchlejšia:** kratšie doby potrebné na ohriatie jedál.
- **presnejšia:** varná doska okamžite reaguje na vaše príkazy
- **účinnnejšia:** 90% absorbovaná energia sa transformuje na teplo. Okrem toho, po odstránení hrnca z varnej dosky sa prenos tepla okamžite preruší, aby sa zabránilo zbytočným tepelným stratám.

2.1 Nádoby na varenie



Používajte len hrnce so symbolom

Dôležité:

aby sa zabránilo trvalému poškodeniu povrchu dosky, nepoužívajte:

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

2.1.1 Existujúce nádoby

Indukčné varenie využíva magnetizmus na výrobu tepla. Nádoby preto musia obsahovať železo. Môžete skontrolovať, či materiál hrnca je magnetický použitím jednoduchého magnetu. Hrnce nie sú vhodné v prípade, že nie sú magneticky rozpoznateľné.

2.1.2 Odporúčané priemery dna hrnca

DÔLEŽITÉ : Ak hrnce nemajú správnu veľkosť, varné zóny sa nezapnú

Ak chcete vidieť minimálny priemer hrnca, ktorý sa použije na každú jednotlivú zónu, nahliadnite do obrázkovej časti tejto príručky.

2.2 Úspora energie

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame:

- Používajte nádoby a hrnce, ktoré majú priemer dna rovnaký ako má varná zóna.
- Používajte iba hrnce a panvice s rovným dnom.
- Tam, kde je to možné, majte na hrncoch pri varení pokrievky
- Varte zeleninu, zemiaky atď. s malým množstvom vody, aby sa skrátila doba varenia.
- Používajte tlakový hrniec, znižuje ešte viac spotrebu energie a dobu varenia
- Umiestnite hrniec do stredu varnej zóny znázornenej na varnej doske.

Použitie odsávača

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



Odsávacia verzia

Obr. 7

Pary sa odčerpávajú smerom von prostredníctvom série potrubí (kupujú sa samostatne) pripojených k spojovacej príruke, ktorá je už vo výbave.

Priemer odvádzacej trubky musí byť ekvivalentný priemeru spojovacieho krúžku:

- v prípade obdĺžnikového výstupu 222 x 89 mm
- v prípade kruhového výstupu Ø 150 mm (*)

Viac informácií nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva odsávacej verzie v obrázkovej časti tejto príručky.

Obr. 7c

Výrobok pripojte k trubkám a vypúšťacím otvorom na stene s priemerom ekvivalentným výstupu vzduchu (spojovacia príruka).

Použitie vypúšťacích trubiek a otvorov s menším priemerom spôsobí zníženie odsávacích výkonov a drastické zvýšenie hlučnosti.

Preto odmietame akúkoľvek zodpovednosť.

! Použite potrubie s minimálnou nevyhnutnou dĺžkou.

! Použite potrubie s čo najmenším počtom ohybov (maximálny uhol ohybu: 90°).

! Vyhnite sa drastickým zmenám prierezu potrubia.



Filtračná verzia

Obr. 8

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

Produkt sa dodáva so všetkým vybavením potrebným pre štandardnú montáž s výstupom vzduchu v prednej časti podstavca nábytku.

V balení sú zahrnuté štyri batérie vysokovýkonných keramických filtrov s aktívnym uhlím. Keramické filtre sú inovatívne modulárne uhlíkové filtre, ktoré sa obnovujú (nahliadnite do tejto príručky, oddiel Údržba - Filtre s aktívnym uhlím).

Chemicko-fyzikálne vlastnosti umožňujú dosiahnuť vysokú účinnosť absorpcie zápachu a zvýšenú mechanickú odolnosť. Viac informácií nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva odsávacej verzie (v obrázkovej časti tejto príručky).

Obr. 13b

Navštívte webové stránky www.elica.com a www.shop.elica.com, aby ste si pozreli kompletný rad súprav, aby ste mohli vykonať rôzne spôsoby montáže filtračnej a odsávacej verzie.

3. Montáž

Ako elektrický, tak aj mechanickú inštaláciu musí vykonať špecializovaný personál.

Domáci spotrebič je navrhnutý tak, aby bol vložený do pracovnej plochy (hrúbka 3 - 6 cm)

Minimálna vzdialenosť medzi varnou doskou a stenou musí byť aspoň 5 cm čelne, najmenej 10 cm do strán.



3.1 Elektrické napojenie

Obr. 3

- Odpojte zariadenie od elektrickej siete
- Inštaláciu musí vykonať profesionálne kvalifikovaný personál oboznámenny s platnými normami montáže a bezpečnosti.
- Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť spôsobenú osobám, zvieratám alebo na veciach v prípade nedodržania pokynov uvedených v tejto kapitole.
- Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa umožnilo odstránenie varnej dosky z pracovnej plochy
- Uistite sa, že napätie uvedené na výrobnom štítku na spodnej strane zariadenia zodpovedá hodnotám elektrickej siete bytu, kde bude namontované.
- Nepoužívajte predlžovacie šnúry.
- Uzemnenie je zákonom požadované
- Uzemňovací elektrický kábel musí byť o 2 cm dlhší ako ostatné káble
- V prípade, že domáci spotrebič nie je vybavený napájacím káblom, použite jeden s prierezom vodiča minimálne 2,5 mm² pre výkon až do 7200 wattov, zatiaľ čo u vyšších výkonov musí byť 4 mm².
- V žiadnom bode kábel nesmie dosiahnuť o 50° C vyššiu teplotu ako okolitá teplota.
- Zariadenie je určené na trvalé pripojenie k elektrickej sieti, z tohto dôvodu vykonajte pripojenie k pevnej sieti cez dvojpólový spínač podľa normy, ktorý zabezpečuje úplné odpojenie siete za podmienok kategórie prepätia III a bude ľahko prístupný po montáži.
- Pozor!** Pred opätovným pripojením k elektrickej sieti a kontrolou jej efektívnej funkcie vždy skontrolujte, či je sieťový kábel správne zostavený.
- Pozor!** Výmena prepájacieho kábla musí vykonať autorizovanou asistenčnou technickou službou alebo osoba s podobnou kvalifikáciou.

3.2 Montáž

Pred začatím inštalácie:

- Po vybalení výrobku skontrolujte, či nebol poškodený počas prepravy a v prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo na Zákaznícky asistenčný servis, skôr ako pristúpíte k inštalácii.
- Skontrolujte, či zakúpený výrobok má rozmery zodpovedajúce zvolenej oblasti inštalácie.
- Uistite sa, že vnútri obalu nie je (pre účely prepravy) materiál výbavy (napríklad sáčky so skrútkami, záruky atď.), eventuálne musia byť odstránené a uschované.
- Okrem toho skontrolujte, či v blízkosti oblasti inštalácie je k dispozícii elektrická zásuvka

Príprava nábytku pre vstavenie:

- Výrobok sa nesmôže inštalovať nad chladiace zariadenia, umývačky riadu, kachle, pece, práčky a sušičky.
- Vykonajte všetky rezacie práce nábytku pred vložením varnej dosky a opatrne odstráňte hobliny alebo piliny.

DÔLEŽITÉ: používajte jednozložkové lepidlo (**S**), ktoré má odolnosť voči teplotám až do 250° , pred inštaláciou sa plochy na prilepenie musia starostlivo vyčistiť odstránením každej látky, ktorá by mohla poškodiť prilepenie (napr.: oddeľovacie látky, konzervanty, tuky, oleje, prach, zvyšky starých lepidiel atď.), lepidlo sa musí rovnomerne naniesť na celý obvod rámu, po prilepení nechajte lepidlo schnúť približne 24 hodín. **Obr. 1b**

POZOR! Inštalácia skrútiak a spojovacích prvkov, ktorá nie je v súlade s týmito pokynmi, môže spôsobiť riziká elektrickej povahy.

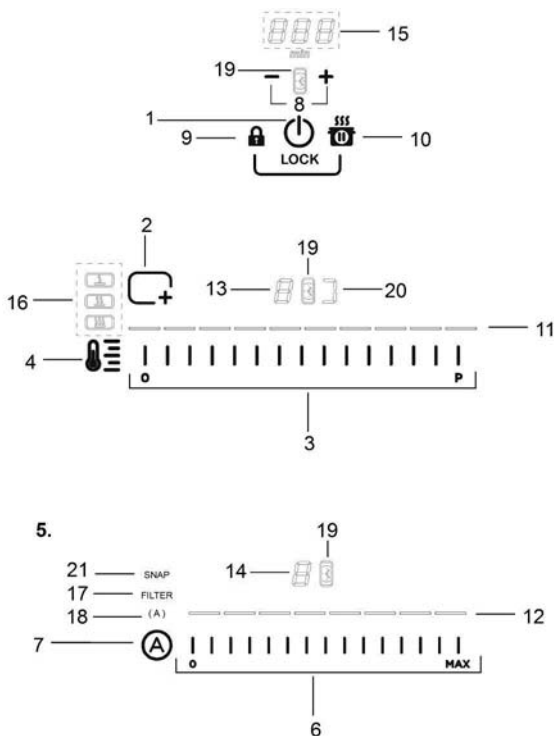
Poznámka: pre správnu inštaláciu výrobku sa odporúča zlepiť potrubia lepidlom s nasledujúcimi charakteristikami:

- elastický film z jemného PVC, s lepidlom na báze akrylátu
- zachováva normu DIN EN 60454
- retardér plameňa
- vynikajúca odolnosť proti starnutiu
- odolné voči teplotným šokom
- použiteľné pri nízkych teplotách

4. Činnosť

Ovládací panel

Poznámka: Pre voľbu príkazov je dostačujúce dotknúť sa (stlačiť) symboly, ktoré ich predstavujú.



Klávesy

Displej / LED

1. **ON/OFF** varnej dosky/ odsávača pre varnú dosku
2. Indikátor polohy varnej zóny
3. Volič varných zón
Zvýšenie/Zníženie Power Level
4. Aktivácia funkcie Temperature Manager
5. Klávesy 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
- 9+10. Child Lock
10. Pauza / Recall

11. Zobrazenie Power Level
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

POUŽITIE VARNEJ DOSKY

Čo treba vedieť skôr ako začnete:

Všetky funkcie tejto varnej dosky sú navrhnuté tak, aby boli v súlade s najprísnejšími bezpečnostnými normami. Z tohto dôvodu:

- **Niektoré funkcie nie sú aktivované alebo sa automaticky deaktivujú v neprítomnosti hrncov na horákoch, alebo keď sú zle umiestnené.**
- V iných prípadoch aktivované funkcie sú automaticky deaktivované po niekoľkých sekundách, ak zvolená funkcia vyžaduje ďalšie nastavenie, ktoré nie je dané (napr.: „Zapnúť varnú dosku“ bez „Zvoliť varnú zónu“ a „Prevádzková teplota“, alebo „Funkcia Lock“ alebo „Timer“).



Pozor! V prípade, že (napríklad) dlhšej prevádzke vypnutie varnej zóny nemusí byť bezprostredné, pretože v priebehu ochladzovacej fázy; na displeji varných zón sa objaví značka „H“ čo indikuje, že je v tejto fáze.

Počkajte, kým sa displej vypne skôr ako sa priblížite k varnej zóne.

Displej varná zóna

na displejoch týkajúcich sa oblasti varenia bude uvedené:

| | |
|-------------------------------------|--|
| Varná zóna zapnutá | |
| Power Level | |
| Residual Heat Indicator | |
| Pot Detector | |
| Funkcia Temperature Manager aktívna | |
| Funkcia Child Lock aktívna | |
| Funkcia Pauza | |
| Funkcia Automatic Heat UP | |

Charakteristiky dosky

● Safe Activation

Produkt sa aktivuje iba, ak sa na varných zónach nachádzajú hrnce: proces zahrievania sa nespustí alebo sa preruší v prípade neprítomnosti alebo odobratia hrncov.

● Pot Detector

Výrobok automaticky zistí prítomnosť hrncov na varných zónach.

● Safety Shut Down

Z bezpečnostných dôvodov má varenie maximálnu dobu prevádzky, ktorá závisí od nastavenej úrovne výkonu.

● Residual Heat Indicator

Pri vypnutí jednej alebo viacerých varných zón je prítomnosť zvyškového tepla signalizovaná príslušným znamením viditeľným na displeji zodpovedajúcej zóny pomocou symbolu „H“.

Prevádzka

Poznámka: Pre aktiváciu ktorejkoľvek funkcie je potrebné najprv aktivovať požadovanú zónu.

● Zapnutie

Stlačte (jemne sa dotknite) tlačidla ON/OFF varnej dosky/ odsávača

Zapne sa kontrolné svetlo, čím signalizuje, že varná doska/odsávač je pripravený na použitie
Stlačte znova pre vypnutie

Poznámka: Táto funkcia má prednosť pred všetkými ostatnými.

● Voľba varných zón

Dotknite sa (stlačte **Výberovej lišty (3)** zodpovedajúcej požadovanej varnej zóne.

● 9 Power Level

Doska je vybavená 9 úrovňami výkonu
Dotknite sa a prstom prebehnite pozdĺž **výberovej lišty (3)**: smerom doprava pre zvýšenie úrovne výkonu, smerom doľava pre zníženie úrovne výkonu.

● Power Booster

Výrobok je vybavený prídavnou úrovňou výkonu (nad úrovňou **9**), ktorá zostáva aktívna 10 minút, potom sa výkon vráti na predchádzajúcu úroveň.

Dotknite sa a prstom prebehnite pozdĺž **výberovej lišty (3)** (nad úroveň **9**) a aktivujte funkciu Power Booster
Úroveň Power Booster je uvedená na displeji vybratej zóny symbolom „P“

● Bridge Zones

Le varné zóny sú vďaka funkcii Bridge schopné pracovať v kombinovanom režime, pričom vytvárajú jedinú zónu s tou istou úrovňou výkonu. Táto funkcia umožňuje homogénne varenie s pekáčmi a hrncami značných rozmerov.

Je možné použiť v páre prednú varnú zónu „Master“ so zodpovedajúcou zónou na zadnej strane „Sekundárna“ (pre overenie na ktorých zónach je dostupná táto funkcia nahľadnite do obrázkovej časti tejto príručky).

Pre aktiváciu funkcie Bridge:

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

- indikátor Bridge (20) varnej zóny „Sekundárna“ sa

rozsvieti „“

- prostredníctvom **výberovej lišty (3)** varnej zóny „Master“ bude možné nastaviť **prevádzkovú úroveň (výkon)**







- pre deaktiváciu funkcie Bridge postačuje zopakovať ten istý postup aktivácie

● Temperature Manager


Temperature Manager je funkcia, ktorá umožňuje nastaviť prednastavenú hodnotu, navhodnejšiu na dosiahnutie požadovaného typu výsledku (nahľadnite do tabuľky Temperature Manager na konci tejto kapitoly).

Zvoľte požadovanú varnú zónu .

• Stlačte raz alebo viackrát  (4) pre zvolenie najvhodnejšej úrovne medzi disponibilnými:

| | | |
|--|----------|---|
|  | Melting* |  |
|  | Warming* |  |
|  | Simmer* |  |
| * Nahľadnite do tabuľky Temperature Manager na konci tejto kapitoly. | | |


• Stlačte ešte raz pre vypnutie.

Na displeji zóny, ktorá pracuje vo funkcii Temperature Manager sa objaví symbol „“

● Key Lock

Key Lock umožňuje zablokovať nastavenia dosky, aby sa zabránilo náhodným poškodeniam, pričom už nastavené funkcie sa ponechajú aktívne.

Aktivácia:

- stlačte  (9)
- LED nachádzajúca sa nad tlačidlom, sa rozsvieti a signalizuje uskutočnenú aktiváciu

Zopakujte operáciu pre deaktiváciu.



● Child Lock

Child Lock umožňuje zabrániť tomu, aby deti mohli náhodne zapnúť varné zóny a odsávaciu zónu zabránením aktivácie ktorejkoľvek funkcie.

Funkcia Child Lock sa môže aktivovať iba so zapnutým výrobkom, ale s vypnutými varnými zónami (a odsávacou zónou).

Aktivácia:

- odstráňte hrnce, ktoré môžu byť prítomné na varnej doske

- stlačte a podržte súčasne stlačené  (9) a  (10), zvukový signál signalizuje, že funkcia je aktívna a zobrazí sa „L“ na displejoch (13) a (14).

Zopakujte operáciu pre deaktiváciu.

● Timer

Funkcia Timer je odpočítavanie, ktoré je možné nastaviť, aj súčasne, na každej varnej zóne (a na odsávacej zóne). Po ukončení nastaveného obdobia sa varné zóny (alebo odsávacia zóna) automaticky vypnú a užívateľ bude upozornený príslušným zvukovým signálom.

Aktivácia/Nastavenie funkcie Timer (Časovač) pre varnú dosku


- Vyberte varnú zónu (výkon * 0).
- Stlačte **- +** (8) pre vstup do funkcie Timer
- Nastavte dobu trvania časovača:
 - stlačte volič **+**, pre zvýšenie času automatického vypnutia
 - stlačte volič **-**, pre zníženie času automatického vypnutia

Ak je to žiaduce, opakujte pre ostatné varné zóny.


Poznámka: Každá varná zóna môže mať nastavený rôzny časovač, na displeji (15) sa na 10 sekúnd objaví obrátené odpočítavanie poslednej vybratej varnej dosky, potom sa zobrazí obrátené odpočítavanie s menším časom.

Keď časovač dokončí odpočítavanie, ozve sa zvukový signál (po dobu 2 minút, alebo sa zastaví stlačením ľubovoľného tlačidla na doske), zatiaľ čo displej (15) bliká, so symbolom „0.00“.

Poznámka: na boku displeja varnej zóny, s použitým

časovačom, sa objaví symbol  (19)



Pre vypnutie časovača:

- vyberte varnú zónu
- nastavte hodnotu časovača v „0“ , prostredníctvom 

Poznámka: funkcia ostane aktívna, ak sa medzičasom nestlačia ostatné tlačidlá.

● Egg Timer

Funkcia Egg Timer je odpočítavanie nezávislé od varných zón (a odsávacej zóny). Egg Timer sa aktivuje stlačením

  (8) .


Poznámka: pre nastavenie funkcie **Egg Timer** vykonajte ten istý postup ako pre funkciu **Timer**.

Keď časovač dokončí odpočítavanie, ozve sa zvukový signál (po dobu 2 minút, alebo sa zastaví stlačením ľubovoľného tlačidla na doske), zatiaľ čo displej (15) bliká, so symbolom „0.00“.

● Pauza


Funkcia Pauza umožňuje pozastaviť akúkoľvek funkciu aktívnu na doske, uvedením varného výkonu na nulu.

Aktivácia:

- stlačte  (10)
- zobrazí sa „/ /“ na displejoch (13).

Pre deaktiváciu funkcie:

Poznámka : tento úkon obnoví podmienky dosky pred pauzou

- stlačte  (10)
- do 10 sekúnd prebehnite smerom doprava prstami pozdĺž

výberovej lišty (3), týkajúcej sa **varnej zóny 2** (OBR. 19).



Poznámka : ak sa operácia nevykoná v tomto čase funkcia Pauza zostane aktívna.

Poznámka: ak sa po 10 minútach **funkcia Pauza** nedeaktivuje, doska sa vypne automaticky.

● Recall

Funkcia Recall umožňuje obnoviť všetky nastavenia nastavené na doske, v prípade náhodného vypnutia.

Aktivácia:

- **znova zapnite dosku** 
do 6 sekúnd od vypnutia
- **stlačte** „“
do ďalších nasledujúcich 6 sekúnd

● Automatic Heat UP

Funkcia Automatic Heat UP umožňuje nastavený výkon rýchlejšie uviesť do režimu; s touto funkciou máme výhodu v tom, že varenie je rýchlejšie, a le bez rizika spálenia jedál, pretože teplota neprekročí teplotu na nastavenej úrovni. Táto funkcia je k dispozícii pre úroveň výkonu 1 -8.

Aktivácia:

- dlho stlačte na **výberovej lište** (3), požadovaný výkon
- zobrazí sa „P“ na displeji (13).

POUŽITIE ODSÁVAČA

● Zapnutie

Stlačte (jemne sa dotknite)  tlačidla ON/OFF varnej dosky/odsávača

Zapne sa kontrolné svetlo, čím signalizuje, že varná doska/odsávač je pripravený na použitie

Stlačte znova pre vypnutie

Poznámka: Táto funkcia má prednosť pred všetkými ostatnými.

● Zapnutie odsávača:

Stlačte (jemne sa dotknite) **výberovej lišty (6)** pre aktiváciu odsávača

● Rýchlosť (výkon) odsávania:

Dotknite sa a prstom prebehnite pozdĺž **výberovej lišty (6)**:



smerom doprava pre zvýšenie rýchlosti (výkonu) odsávania (0-10),

smerom doľava pre zníženie rýchlosti (výkonu) odsávania (10-0).



● Timer

Aktivácia/Nastavenie funkcie Timer (Časovač) pre odsávač

• Zvoľte odsávač (rýchlosť 1 0).


• Stlačte   (8) pre vstup do funkcie Timer (od ktorejkoľvek rýchlosti)

• Nastavte dobu trvania časovača:

stlačte volič , pre zvýšenie času automatického vypnutia
stlačte volič , pre zníženie času automatického vypnutia

na displeji (15) sa zobrazí obrátené odpočítavanie,

Poznámka: na boku displeja odsávača, s použitým časovačom,

sa objaví symbol  (19)

Keď časovač dokončí odpočítavanie, ozve sa zvukový signál (po dobu 2 minút, alebo sa zastaví stlačením ľubovoľného tlačidla na doske), zatiaľ čo displej (15) bliká, so symbolom „000“.

Pre vypnutie časovača:

• vyberte varnú zónu

• nastavte hodnotu časovača v „0“, prostredníctvom 


Poznámka: funkcia ostane aktívna, ak sa medzičasom nestlačia ostatné tlačidlá.

● Indikátor nasýtenia filtrov

Odsávač pár signalizuje, keď je potrebné vykonať údržbu filtrov:

LED „FILTER“ (17) sa zapne

● Reset nasýtenia zápachového filtra s aktívnym uhlím


Po vykonaní údržby filtrov dlho stlačte tlačidlo  (7) ; LED „FILTER“ (17) sa vypne, pričom opäť spustí počítanie indikátora.

● Automatická prevádzka

Odsávač pár sa zapne pri najvhodnejšej rýchlosti, pričom sa sací výkon prispôsobí maximálnej úrovni varenia, použitej vo varných zónach.

Keď sa varná doska vypne, odsávač pár prispôsobí svoju rýchlosť odsávania, pričom ju postupne znižuje tak, aby sa eliminovali zvyškové pary a zápach.

Pre aktiváciu tejto funkcie:


Krátko stlačte  (7), LED „(A)“ (18) sa rozsvieti, čím ukazuje, že odsávač pár pracuje v tomto režime.

● Automatická prevádzka odsávača pár so SNAP®

Pre spojenie medzi odsávačom pár a jednotkou SNAP®, nahľadnite do príručky dodanej s jednotkou SNAP® alebo navštívte www.elica.com.

Poznámka: SNAP® je pomocná odsávacia jednotka schopná fungovať spolu s odsávačom pár.

Pre aktiváciu tejto funkcie:

Krátko stlačte  (7), LED „(A)“ (18) a LED „SNAP“ (21) sa rozsvetia, čím ukazujú, že odsávač pár pracuje v tomto režime.

Odsávač vzduchu je určený na použitie spolu so SYSTÉMOM senzoru Window (ktorý nedodáva výrobca)

Po nainštalovaní systému senzoru Windows (iba v prípade použitia odsávača v ODSÁVACOM režime), odsávanie vzduchu prestane fungovať vždy, keď okno nachádzajúce sa v miestnosti, v ktorej je SYSTÉM nainštalovaný, bude zatvorené.

Odporúčame zakúpiť si SYSTÉM FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, ktorý je k dispozícii v servisných strediskách Elektrotechnik Schabus alebo priamo na webovej stránke www.elektrotechnik-schabus.de.

- Elektrické zapojenie SYSTÉMU odsávača vzduchu musí vykonať len kvalifikovaný a špecializovaný odborný technický personál.

- Výrobca odsávača vzduchu nenesie zodpovednosť za prípadné chyby, škody alebo požiare spôsobené poruchami a/alebo problémami s nesprávnou prevádzkou a/alebo nesprávnou inštaláciou SYSTÉMU.

4.1 Tabuľky výkonu

| Stupeň výkonu | | Typ varenia | Použitie stupňa (indikácia pridruží skúsenosť a návyky varenia) |
|---------------|------------|--|---|
| Max výkon | Boost | Rýchlo zohriať | Ideálny pre zvýšenie teploty potravín v krátkej dobe až do rýchleho varu v prípade vody alebo rýchlo ohriať tekutiny z varenia |
| | 8-9 | Vyprážať - vriieť | Ideálny pre zapraženie, začínať varenie, vyprážať mrazené výrobky, vriieť rýchlo |
| Vysoký výkon | 7-8 | Opieť – osmažiť - vriieť - grilovať | Ideálny pre smaženie, udržať nažive varenie, varenie a grilovanie (pre krátku dobu, 5 až 10 minút) |
| | 6-7 | Opieť - variť – dusiť – osmažiť - grilovať | Ideálny pre smaženie, udržať mierne varenie, varenie a grilovanie (pre priemernú dobu, 10-20 minút), predhriatie príslušenstva |
| Stredný výkon | 4-5 | Variť – dusiť – osmažiť - grilovať | Ideálny pre dusenie, udržiavať jemné varenie, varenie (pre dlhú dobu). Zamiešanie cestovín |
| | 3-4 | Variť – povrieť – zahustiť - miešať | Ideálny pre pomalé varenie (ryža, omáčky, pečienky, ryby) v prítomnosti doprovodných kvapalín (napr. voda, víno, vývar, mlieko), miešanie cestovín |
| | 2-3 | | Ideálny pre pomalé varenie (objem menej ako jeden liter: ryža, omáčky, pečienka, ryby), v prítomnosti doprovodných kvapalín (napr. voda, víno, vývar, mlieko) |
| Nízky výkon | 1-2 | Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať | Ideálny pre zmäkčovanie masla, ľahko roztaviť čokoládu, rozmrazovanie malých výrobkov |
| | 1 | | Ideálny pre udržanie v teple malé porcie čerstvo uvarených jedál alebo udržanie teploty jedál a miešanie rizota |
| OFF | Výkon nula | Oporná plocha | Varná doska v polohe stand-by alebo vypnutá (možná prítomnosť zvyškového tepla z konca varenia, signalizované s H-L-O) |

4.2 Tabuľka varenia

| Kategória potravín | Jedlá a druh varenia | Stupeň výkonu a priebeh varenia | | | |
|----------------------|----------------------|---|-----------|-------------------------------------|-------|
| | | Prvá fáza | Výkon | Druhá fáza | Výkon |
| Cestoviny, ryža | Čerstvé cestoviny | Ohrev vody | Booster-9 | Varenie cestovín a udržiavanie varu | 7-8 |
| | Čerstvé cestoviny | Ohrev vody | Booster-9 | Varenie cestovín a udržiavanie varu | 7-8 |
| | Varená ryža | Ohrev vody | Booster-9 | Varenie cestovín a udržiavanie varu | 5-6 |
| | Rizoto | Osmaženie a praženie | 7-8 | Varenie | 4-5 |
| Zelenina, strukoviny | Varené | Ohrev vody | Booster-9 | Uvarenie | 6-7 |
| | Vyprážené | Ohrev oleja | 9 | Vyprážanie | 8-9 |
| | Restované | Ohrev príslušenstva | 7-8 | Varenie | 6-7 |
| | Dusené | Ohrev príslušenstva | 7-8 | Varenie | 3-4 |
| | Osmažené | Ohrev príslušenstva | 7-8 | Osmaženie do zlata | 7-8 |
| Mäsa | Pečené | Opečenie mäsa do zlata s olejom (ak s maslom výkon 6) | 7-8 | Varenie | 3-4 |
| | Grilované | Predhrievanie hrnca | 7-8 | Grilovanie na oboch stranách | 7-8 |
| | Opečené | Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6) | 7-8 | Varenie | 4-5 |
| | Na šťave/dusené | Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6) | 7-8 | Varenie | 3-4 |
| Ryba | Grilovaná | Predhrievanie hrnca | 7-8 | Varenie | 7-8 |
| | Na šťave/dusená | Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6) | 7-8 | Varenie | 3-4 |
| | Vyprážená | Ohrev oleja alebo tuku | 8-9 | Vyprážanie | 7-8 |
| Vajcia | Pražence | Ohrievanie panvice s maslom alebo tukom | 6 | Varenie | 6-7 |
| | Omelety | Ohrievanie panvice s maslom alebo tukom | 6 | Varenie | 5-6 |
| | Na mätko/na tvrdo | Ohrev vody | Booster-9 | Varenie | 5-6 |
| | Lievance | Ohrievanie panvice s maslom | 6 | Varenie | 6-7 |
| Omáčky | Paradajková | Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6) | 6-7 | Varenie | 3-4 |
| | Ragú | Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6) | 6-7 | Varenie | 3-4 |
| | Bešamel | Príprava základu (roztopiť maslo a múku) | 5-6 | Privedenie do mierneho varu | 3-4 |
| Dezerty, krémy | Crema pasticcera | Privedenie mlieka k varu | 4-5 | Udržať mierne vrenie | 4-5 |
| | Pudingy | Privedenie mlieka k varu | 4-5 | Udržať mierne vrenie | 2-3 |
| | Ryžový náryp | Ohrev mlieka | 5-6 | Udržať mierne vrenie | 2-3 |

5. Údržba

Údržba varnej dosky

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

5.1 Čistenie

Varná doska sa čistí po každom použití.

Dôležité:

Nepoužívajte abrazívne hubky, drôtenky. Ich použitie by po čase mohlo zničiť sklo.

Nepoužívajte dráždivé chemické čistiace prostriedky, ako sú spreje pre rúry alebo odstraňovače škvŕn.

Po každom použití nechajte varnú dosku vychladnúť a vyčistíte ju odstránením zaschnutých zvyškov a škvŕn od zvyškov potravín.

Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru poškodzujú varnú dosku a musia sa okamžite odstrániť.

Soľ, cukor a piesok by mohli poškrabať povrch skla.

Používajte jemnú handričku, papierové uteráky alebo špecifické výrobky pre čistenie varnej dosky (postupujte podľa pokynov výrobcu).

NEPOUŽÍVAJTE PARNÉ ČISTIČE!!!

Dôležité:

V prípade náhodných a nečakaných únikov kvapalín z hrncov je možné zasiahnuť prostredníctvom vypúšťacieho ventilu nachádzajúceho sa na spodnej časti výrobku tak, aby sa mohol odstrániť prípadný zvyšok a aby sa mohlo vykonať čistenie s maximálnou hygienickou bezpečnosťou.

Obr. 16

Pre komplexnejšie a hlbšie čistenie sa môže úplne odobrať spodná vaňa.

Obr. 18a - 18b

Údržba odsávača:

Čistenie

Na čistenie používajte **VÝLUČNE IBA** navlhčenú handru s neutrálnymi tekutými čistiacimi prostriedkami. **NA ČISTENIE NEPOUŽÍVAJTE NÁRADIE ANI NÁSTROJE!**

Vyhňte sa použitiu produktov s obsahom abrazív.

NEPOUŽÍVAJTE ALKOHOL!

Protitukový filter

Obr. 15

Spracováva tukové častice pochádzajúce z varenia.

Musí sa vyčistiť raz za mesiac (alebo keď systém indikácie saturácie filtrov signalizuje túto nutnosť), neagresívnymi čistiacimi prostriedkami ručne alebo v umývačke riadu pri nízkych teplotách a krátkom cykle.

Pri umývaní v umývačke riadu sa protitukový filter môže odfarbiť, ale jeho filtračné vlastnosti sa absolútne nezmenia.

Filtre s aktívnym uhlím

(iba pre filtračnú verziu)


Obr. 17 – 17a – 17b – 17c

Spracováva nepríjemné zápachy pochádzajúce z varenia.

Výrobok je vybavený štyrmi batériami filtrov, ktoré zadržiavajú zápach vďaka aktívnemu uhlíu. Aktívne uhlie je integrované v keramickej konštrukcii, ktorá umožňuje ľahký a úplný prienik nečistôt, čím sa vytvára značný absorpčný povrch.

Nасыtienie **keramických filtrov s aktívnym uhlím** sa zistí po viac alebo menej predĺženom použití podľa typu varenia a pravidelnosti čistenia tukových filtrov. Tieto filtre zápachov sa môže tepelne regenerovať každé 2 - 3 mesiace v predhriatej rúre pri 200°C na 45 minút. Regenerácia umožní maximálnu životnosť filtrov 5 rokov.

5.2 Vyhľadávanie závad

| KÓD CHYBY | OPIS | MOŽNÉ PRÍČINY | ODSTRÁNENIE CHYBY |
|---|--|--|--|
| E2 | Zóna príkazov sa vypne z dôvodu príliš vysokej teploty | Vnútorná teplota elektronických častí je príliš vysoká | Pred ďalším použitím počkajte, kým varná doska vychladne |
| ERR03 + zvukový signál  | Zaznamená sa stála (trvalá) aktivácia tlačidla. Rozhranie sa vypne po 10 sekundách. | Voda, hrnce alebo kuchynské potreby, nad užívateľským rozhraním. | Vyčistite povrch, z dosky odstráňte predmety. |
| Pre všetky signalizácie chyby (E ... U ...) | Zavolajte asistenčnú technickú službu a oznámte kód chyby | | |

5.3 Asistenčná služba

Pred skontaktovaním sa s Asistenčnou službou

- 1.Skontrolujte, či nemôžete vyriešiť problém sami na základe bodov opísaných v „Vyhľadávanie porúch“.
2. Vypnite a zapnite zariadenie, aby ste zistili, či sa problém vyriešil.

Ak po vyššie uvedených kontrolách porucha pretrváva, obráťte sa na najbližšiu Asistenčnú službu.

Natančno upoštevajte navodila iz tega priročnika. Zavračamo vsakršno odgovornost za morebitne težave, škodo ali požar na aparatu, ki bi bile posledica neupoštevanja navodil iz tega priročnika. Aparat je namenjen izključno za domačo uporabo, za kuhanje hrane in sesanje dima, ki se sprošča ob sami pripravi. Drugačna uporaba ni dovoljena (npr. za ogrevanje prostora). Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost v primeru napačne uporabe ali napačnih nastavitvev komand.

Izdelek se po videzu lahko razlikuje od prikazanega na risbah v tej knjižici, vendar pa so navodila za njeno uporabo, vzdrževanje in montažo enako veljavna.

Pomembno je, da ta priročnik shranite in ga lahko kadarkoli preberete. V primeru prodaje, prenosa drugemu lastniku ali selitve zagotovite, da bo ta priročnik spremljal izdelek.

! Pozorno preberite navodila, saj vsebujejo pomembne informacije o montaži, uporabi in varnosti.

! Ne spreminjajte električnih komponent izdelka

! Pred montažo aparata preverite, da so vsi sestavni deli nepoškodovani. Če ni tako, pokličite pooblaščenega prodajalca in aparata ne montirajte.

! Pred pričetkom montaže preverite brezhibnost izdelka. Če ni tako, pokličite pooblaščenega prodajalca in aparata ne montirajte.

Opomba: S simbolom "(*)" označeni deli spadajo med dodatno opremo, ki je priložna le nekaterim modelom, ali pa to deli, ki jih lahko dokupite.



1. Opozorila

Pozor! Strogo upoštevajte naslednja navodila:

- Pred kakršnim koli postopkom montaže ga morate izključiti iz električnega omrežja.

- Montažo in vzdrževanje mora opraviti specializirani tehnik, v skladu z navodili proizvajalca in ob upoštevanju veljavnih krajevnih predpisov s področja varnosti. Ne popravljajte ali zamenjajte nobenih delov aparata, če ni tako izrecno navedeno v priročniku za uporabo.

- Aparat mora obvezno biti ozemljen.

- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da omogoča priklop aparata, vgrajenega v omarico, v električno omrežje.

- Za zagotovitev montaže v skladu z

veljavnimi varnostnimi predpisi je potrebna vgradnja večpolnega stikala, skladnega s predpisi, ki zagotavlja popolni izklop električnega napajanja s prenapetostno zaščito III. razreda, skladno z navodili za montažo.

- Prepovedana je uporaba podaljškov ali razdelilnih vtičnic.

- Po končani montaži morajo biti električni deli uporabniku nedosegljivi.

- Sam aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo močno segrejejo. Ne dotikajte se grelnih elementov.

- Otroci naj se z aparatom ne igrajo: poskrbite, da so otroci od aparata ustrezno oddaljeni, saj se njegovi dostopni deli med delovanjem lahko močno segrejejo.

- Imetniki srčnih spodbujevalnikov in aktivnih vsadkov morajo pred uporabo indukcijske kuhalne plošče preveriti, ali je njihov spodbujevalnik združljiv z aparatom.

- Med in po uporabi se ne dotikajte grelnih elementov aparata.

- Na aparat ne odlagajte krp ali drugih vnetljivih predmetov, dokler vsi njegovi sestavni deli niso dovolj ohlajeni.

- Na aparat ali v njegovo bližino ne odlagajte vnetljivih snovi.

- Pregreta maščoba in olje se zlahka vnameta. Pripravo jedi z obilo maščobe ali olja stalno nadzirajte.

- Če opazite, da je površina poškodovana, izključite aparat, da se izognete možnosti električnega udara.

- Aparat ni namenjen za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Nenadzorovana priprava jedi z oljem ali maščobo na kuhalni plošči je lahko nevarna in lahko sproži požar.
- Kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom. Kratkotrajno kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom.
- Ognja NIKOLI ne gasite z vodo. Izključite aparat in zadušite plamen, na primer s pokrovko ali s požarno odejo. Nevarnost požara: na kuhavno površino ne odlagajte predmetov.
- Ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Ne odlagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, na kuhavno površino, ker se lahko pregrejejo.
- Pred priključitvijo izdelka v električno omrežje preverite tablico s podatki (nameščeno na spodnjem delu aparata) in se prepričajte, ali napetost in moč ustrežata omrežni ter ali je vtičnica ustrežna. V primeru dvomov se posvetujte s kvalificiranim električarjem.

Pomembno:

- Po uporabi izključite kuhavno površino s temu namenjenim gumbom in se ne zanašajte na detektor za zaznavanje posode.
- Preprečite razlitje tekočin, zato pri vretju in segrevanju tekočin ustrezno znižajte stopnjo moči aparata.
- Grelne elemente ne puščajte vklopljene in s prazno posodo ali brez nje na kuhališču.

- Po končanem kuhanju, izključite uporabljeno področje kuhališča.
 - Pri kuhanju nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije in nikoli ne vstavljajte izdelkov v aluminijasti embalaži. Aluminij se lahko stali in nepopravljivo poškoduje vaš aparat.
 - Nikoli ne segrevajte pločevink ali konzerv s hrano, ne da bi jih pred tem odprli, saj jih lahko raznese!
- To opozorilo velja tudi za vse druge vrste kuhališč.
- Uporaba visoke stopnje moči, kakršna je funkcija "Booster", ni primerna za segrevanje nekaterih tekočin, kot je na primer, olje za cvrtje. Prevelika toplota je lahko nevarna. V teh primerih je priporočljivo uporabiti nižjo stopnjo moči.
 - Posodo je treba postaviti neposredno na kuhavno ploščo na sredino kuhališča. V nobenem primeru ne vstavljajte nobenih predmetov med lonec in kuhavno ploščo.
 - Če je temperatura previsoka, aparat samodejno zniža stopnjo moči kuhališč.

Pred vsakim čiščenjem in vzdrževanjem izdelek izklopite iz električnega omrežja tako, da izvlečete vtič ali izklopite glavno električno stikalo stanovanja.

Pri vseh postopkih montaže in vzdrževanja nosite delovne rokavice.

Aparat lahko uporabljajo otroci stari najmanj 8 let in osebe z zmanjšano fizično, senzorično ali mentalno sposobnostjo ali brez izkušenj oziroma znanja le, če so pod nadzorom ali pa se jih je poučilo z navodili o varni uporabi

aparata in so razumele tveganja, ki so pri tem prisotna.

Otroke je potrebno nadzirati in zagotoviti, da se z aparatom ne igrajo.

Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, če niso pod nadzorom.

Prostor mora biti dovolj prezračevan, ko se kuhinjsko napo uporablja sočasno z drugimi aparati z zgorevanjem plina ali drugih goriv.

Napo je potrebno pogosto čistiti, tako notranjost kot tudi zunanost (NAJMANJ ENKRAT MESEČNO) in pri tem izrecno upoštevajte napotke v navodilih za vzdrževanje.

Neupoštevanje pravil za čiščenje nape ali zamenjavo in čiščenje filtrov pomeni tveganje požara.

Strogo je prepovedana priprava jedi s plamenom.

Uporaba prostih plamenov je škodljiva za filtre in lahko povzroči požar, zato se je v vsakem primeru temu treba izogniti.

Cvrtje je potrebno nadzirati, da se prepreči vnetje pregretega olja.

POZOR: Med delovanjem kuhališča se dostopni deli nape lahko segrejejo.

Pozor! Naprave ne priključujte v električno omrežje dokler montaža ni povsem dokončana.

Glede tehničnih in varnostnih ukrepov za izvedbo odvajanja dimnih plinov se strogo ravnajte po predpisih pristojnih lokalnih oblasti.

Vsesanega zraka se ne sme odvajati v vod, ki se uporablja za odvajanje dimnih plinov naprav z zgorevanjem plina ali drugih goriv.

Napo ne uporabljajte brez pravilno

nameščenih sijalk, zaradi tveganja električnega udara.


Napo nikoli ne uporabljajte brez pravilno nameščene rešetke!

Za montažo izdelka uporabljajte samo priložene pritrdilne vijake ali, če niso priloženi, nabavite ustrezen tip vijakov. Uporabite vijake pravilne dolžine, kot je navedeno v vodniku za montažo.

Ko istočasno deluje kuhinjska napa in naprave, ki se napajajo z energijo, ki ni električna, negativni tlak v prostoru ne sme preseči 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Ta aparat je označen skladno z evropsko Direktivo 2012/19/ES o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). S pravilnim odlaganjem tega izdelka uporabnik prispeva k preprečevanju morebitnih negativnih posledic za okolje in zdravje.



Znak  na izdelku ali v priloženi dokumentaciji pomeni, da se izdelka ne sme odlagati med komunalne odpadke, temveč ga je treba odnesti na ustrezno zbirno mesto za recikliranje odpadne električne in elektronske opreme. Aparat zavrzite v skladu s krajevnimi predpisi v področja odlaganja odpadkov. Za podrobnejše informacije o ravnanju, ponovni uporabi in recikliranju tega izdelka se obrnite na ustrezno krajevno službo, zbirni center komunalnih odpadkov ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.

Aparat je načrtovan, preizkušen in izdelan v skladu s standardi:

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

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

- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Nasveti za pravilno uporabo in manjši vpliv na okolje: Ko pričnete kuhati, vklopite napo z najmanjšo hitrostjo in jo pustite vklopljeno nekaj minut tudi po končanem kuhanju. Hitrost povečajte samo v primeru velike količine dima in pare, funkcijo Booster uporabite le v skrajnih primerih. Za ohranjanje učinkovitosti sistema odstranjevanja vonjav, zamenjajte filter/e z aktivnim ogljem, ko je to potrebno. Za ohranjanje učinkovitosti filtra maščob, ga po potrebi očistite. Za optimiziranje učinkovitosti in zmanjšanje hrupa naj bo največji premer odvodnega sistema tak, kot je navedeno v tem priložniku.

2. Uporaba

Uporaba kuhališča

Indukcijski kuhalni sistem temelji na fizikalnem pojavu magnetne indukcije. Bistvena značilnost tega sistema je neposreden prenos energije iz vira na lonec.

Prednosti:

V primerjavi z električnimi kuhališči, je vaše indukcijsko:

- **Varnejše:** nižja temperatura na stekleni površini.
- **Hitreje:** krajši časi segrevanja hrane.
- **Natančneje:** kuhališče se hipoma odzove na vaše ukaze
- **Učinkovitejše:** 90 % porabljene energije se spremeni v toploto. Poleg tega, ko posodo odstavite s kuhališča, se prenos toplote takoj prekine, s tem pa se prepreči odvečno izgubo toplote.

2.1 Primerna posoda



Uporabljajte samo posodo s simbolom

Pomembno:

da se izognete trajnim poškodbam kuhlalne plošče, ne uporabljajte:

- posod, ki nimajo popolnoma ravnega dna.
- kovinskih posod z emajliranim dnom.
- posod s hrapavim dnom, ki lahko poškoduje površino kuhališča.
- vročih loncev in ponev nikoli ne odlagajte na ploščo za upravljanje kuhališča

2.1.1 Obstoječa posoda

Indukcijsko kuhanje uporablja magnetno polje za ustvarjanje toplote. Zato mora posoda vsebovati železo. Ali je material, iz katerega je narejena posoda, magneten, lahko preverite z običajnim magnetom. Če se magnet posode ne prime, ni primerna.

2.1.2 Priporočeni premer dna posode

POMEMBNO: če posoda ni prave velikosti, se kuhališča ne vklopijo.

Glede najmanjšega premera posode za uporabo na posameznem kuhališču glejte ilustrirani del teh navodil.

2.2 Varčevanje z energijo

Da bi dosegali kar najboljše rezultate, je priporočljivo naslednje:

- Uporabljajte izključno posodo z enakim ali malo večjim premerom dna, kot je premer kuhlalne plošče.
- Uporabljajte izključno posodo z ravnim dnom.
- Če je mogoče, naj bo posoda med kuhanjem pokrita
- Zelenjavi, krompirju ipd. med kuhanjem dolijte manjšo količino vode, da skrajšate čas priprave.
- Z uporabo tlačnega lonca prihranite še več energije in časa za kuhanje
- Posodo postavite na sredino kuhališča, ki je označeno na sami kuhalni plošči.

Uporaba sesalnika Sesalni sistem se lahko uporablja v različici s sesanjem in odvajanjem na prosto ali s filtriranjem in notranjim kroženjem.



Sesalna različica

Slika 7

Paro se odvaja na prosto po cevovodu (ki ga nabavite posebej), pritrjenem na nameščeno priključno prirobnico.

Premer odvodne cevi mora biti enakovreden premeru priključnega obroča:

- v primeru pravokotnega izstopa 222 x 89 mm
- v primeru okroglega izstopa \varnothing 150 mm (*)

Za podrobnejše informacije glejte stran z opisi pribora različice s sesanjem v ilustriranem delu tega priročnika.

Slika 7c

Izdelek povežite s cevmi in odprtini s odvajanje skozi steno enakega premera, kot je izstop zraka (priključna prirobnica).

Uporaba cevi in izstopnih odprtin manjšega premera povzroči zmanjšanje zmogljivosti sesanja in bistveno večji hrup.

S tem v zvezi zavračamo vsako odgovornost.

! Uporabite čim krajši cevovod.

! Uporabite cevovod s čim manj koleni (največji kot kolena: 90°).

! Izgibajte se drastičnim spremembam preseka cevovoda.



Različica s filtriranjem

Slika 8

Vsesani zrak se filtrira v posebnih filterih za maščobe in filterih za vonjave ter nato znova vrne v prostor.

Izdelek je opremljen z vsem potrebnim za standardno montažo in izhodom za zrak na sprednji strani podstavka omarice.

V embalaži so tudi štiri visoko zmogljive baterije za filtre z aktivnim ogljem. Keramični filtri so inovativni modularni ogljeni filtri, ki se regenerirajo (glejte v oddelku Vzdrževanje _ Filtri z aktivnim ogljem, v tem priročniku).

Kemijsko-fizikalne lastnosti omogočajo doseganje visoke učinkovitosti vpijanja vonjav in velike mehanske trdnosti.

Za podrobnejše informacije glejte stran z opisi pribora različice s filtriranjem v ilustriranem delu tega priročnika.

Slika 13b

Glejte spletne strani www.elica.com in www.shop.elica.com ter preverite celovito ponudbo razpoložljivih kompletov za različne načine montaže, tako s filtriranjem kot tudi s sesanjem.

3. Inštalacija

Vgradnja in električni priklop mora opraviti specializirano osebje.

Ta gospodinjski aparat je namenjen za vgradnjo v delovni pult (debeline 3 do 6 cm).

Najmanjša razdalja med kuhhalno ploščo in steno mora znašati najmanj 5 cm na čelni strani in najmanj 10 cm bočno.



3.1 Električna povezava

Slika 3

- Izključite električno napajanje aparata
- Za vgradnjo mora poskrbeti strokovno usposobljeno osebje, ki pozna veljavne predpise s področja vgradnje in varnosti.
- Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost za poškodbe oseb, živali ali predmetov v primeru neupoštevanja navodil iz tega poglavja.
- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da je mogoče sneti kuhhalno ploščo iz pulta
- Prepričajte se, da napetost, ki je navedena na tablici s podatki o aparatu, ustreza napetosti domačega električnega omrežja, na katero bo aparat priključen.
- Ne uporabljajte podaljškov.
- Ozemljitev je po zakonu obvezna.ž
- Ozemljitveni kabel mora biti 2 cm daljši od drugih kablov
- Če aparat nima napajalnega kabla, uporabite takega s presekom vodnikov najmanj 2,5 mm² za moč do 7200 W oziroma 4 mm² za večje moči.
- Kabel ne sme na nobenem mestu dosežati temperaturo, ki je za 50 °C višja temperature okolice.
- Aparat je namenjen za trajni priklop v električno omrežje, zato ga trajno priključite na omrežje preko večpolnega stikala, skladnega s predpisi, ki bo zagotavljalo popolni izklop električnega napajanja s prenapetostno zaščito razreda III in bo po namestitvi zlahka dostopno.
- Pozor!** Pred vnovično vzpostavitev električnega napajanja aparata in preverjanjem pravilnega delovanja slednjega vselej preverite, ali je omrežni kabel pravilno montiran.
- Pozor!** Za zamenjavo povezovalnega kabla mora poskrbeti pooblaščen servisno tehnična služba ali podobno usposobljena oseba.

3.2 Montaža

Pred pričetkom montaže:

- Izdelek vzemite iz embalaže in se prepričajte, da med prevozom ni utrpel poškodb. V primeru težav se obrnite na pooblaščenega prodajalca ali na servisno tehnično službo, preden pričnete z montažo aparata.
- Preverite, ali velikost kupljenega izdelka ustreza izbranemu prostoru namestitve.
- Prepričajte se, da v embalaži (zaradi potreb prevoza) ni morebitnega materiala (na primer, ovojníc z vijaki, garancijskih izjav itd.); če je, ga odstranite in shranite.
- Prepričajte se tudi, da je v bližini mesta montaže prisotna električna vtičnica

Priprava omarice za vgradnjo:

- Izdelka se ne sme montirati nad hladilne naprave, pomivalne stroje, peči, pečice, pralne in sušilne stroje.
- Pred vgradnjo kuhhalne površine izdelajte vse izreze in skrbno odstranite oblace in ostanke žaganja.

POMEMBNO: uporabite enokomponentno tesnilno maso (**S**), s toplotno odpornostjo do 250° ; pred montažo je treba dobro očistiti površine za lepljenje, odstraniti se mora vse snovi, ki bi lahko poslabšale prijem lepila (npr.: sredstva za ločitev, konzervansi, maščobe, olja prah, ostanke starega lepila itd.); lepilo je treba enakomerno porazdeliti po celotnem obodu okvirja; po lepljenju pustite 24 ur mirovati, da se lepilo osuši.

Slika 1b

POZOR! Opustitev montaže vijakov in pritrdilnih naprav v skladu s temi navodili lahko predstavlja tveganje električnega udara.

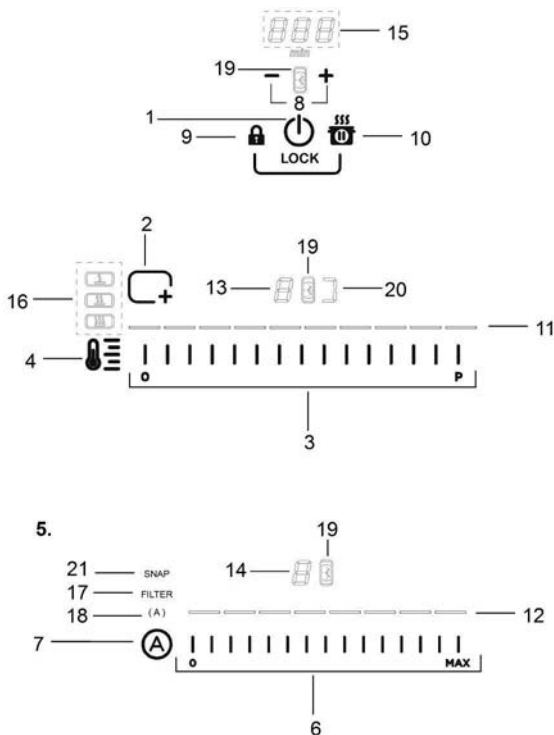
Opomba: za pravilno montažo izdelka je priporočljivo cevi oviti z lepilnim trakom naslednjih lastnosti:

- elastična folija iz mehkega PVC-ja z lepilom na akrilni osnovi
- v skladu s standardom DIN EN 60454
- zavira gorenje
- dobra odpornost na staranje
- odpornost na temperaturne spremembe
- uporabno pri nizkih temperaturah

4. Delovanje

Komandna plošča

Opomba: Za izbiro različnih ukazov zadošča, da se dotaknete (pritisnete) simbole, ki upodabljajo posamezne ukaze



Tipke

LED zaslon

- ON/OFF** kuhališča/sesalnika/kuhalne površine
- Indikator položaja kupalnega polja
- Izbira kupalnega polja
Povečanje/zmanjšanje funkcije Power Level
- Aktiviranje funkcije Temperature Manager
- Tipke aspiratorja
- Izbira aspiratorja
Povečanje/zmanjšanje hitrosti (moči) sesanja
- Aktiviranje avtomatskih funkcij
Resetiranje zasičenosti filtrov
- Aktiviranje funkcije Timer
Podaljšanje/skrajšanje časa funkcije Timer
- Key Lock
- 9+10** Child Lock
- Premor / Recall

- Prikaz funkcije Power Level
- Prikaz hitrosti (moči) sesanja
- Zaslon kuhališča
- Zaslon aspiratorja
- Zaslon Timer
- Prikaz funkcije Temperature Manager
- Indikator asistence filtrov
- Indikator funkcije avtomatskega sesanja
- Indikator aktivne funkcije Timer
- Indikator aktivne funkcije Bridge
- Indikator delovanja s SNAP

UPORABA KUHALIŠČA

Kaj je dobro vedeti pred začetkom dela:

Vse funkcije tega kuhališča so zasnovane tako, da izpolnjujejo zahteve najstrožjih varnostnih standardov.

Zato je treba vedeti naslednje:

• **Nekatere funkcije se ne samodejno aktivirajo ali izklopijo, če na kuhališčih ni posod ali če so slednje slabo postavljene.**

• V drugih primerih se aktivirane funkcije samodejno izklopijo po nekaj sekundah, ko izbrana funkcija potrebuje dodatno nastavitve, ki ni bila izvedena (na primer: "Vklpite kuhališče" brez "Izberite kuhališče" in "Delovna temperatura", ali "Funkcija Lock" oziroma "Timer").



Pozor! V primeru dolgotrajne uporabe se kuhališče morebiti ne izključi takoj, saj poteka faza ohlajanja; na zaslonu kuhališč je prikazan simbol "H", ki označuje to fazo.

Preden se približate kuhališču počakajte, da zaslon ugasne.

Zaslon kuhališča

na zaslonih posameznih kuhališč je prikazano:

| | |
|--|---------|
| Kuhališče vključeno | 0 |
| Power Level | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator | H |
| Pot Detector | U |
| Funkcija Temperature Manager je aktivirana | U |
| Funkcija Child Lock je aktivirana | L |
| Funkcija premora | |
| Funkcija avtomatskega segrevanja | R |

Lastnosti kuhališča

● Safe Activation

Izdelek se aktivira samo v primeru, da je posoda prisotna na kuhališču. Proces segrevanja se ne prične ali se prekine v primeru odsotnosti ali odstranitve posode.

● Pot Detector

Izdelek samodejno zazna prisotnost posode na kuhališču.

● Safety Shut Down

Iz varnostnih razlogov je najdaljši čas delovanja vsakega posameznega kuhališča odvisen od nastavljenega stopnje moči.

● Residual Heat Indicator

Po izklopu enega ali več kuhališč, prisotnost preostale toplote javlja poseben vizualni znak na zaslonu ustreznega področja s simbolom "H".

Delovanje

Opomba: Za aktiviranje katere koli funkcije je najprej potrebno aktivirati zeleno področje

● Vklop

Pritisnite (dotaknite se)  ON/OFF kuhališča/sesalnika

Vklopi se signalna lučka, ki javlja, da je kuhališče/sesalnik pripravljen za uporabo

Znova pritisnite za izklop

Opomba: Ta funkcija ima prednost pred vsemi ostalimi.

● Izbira področij kuhališč

Dotaknite se (pritisnite) **tipko za izbiranje (3)**, ki pripada zelenemu kahalnemu polju.

● 9 Power Level

Kuhališče ima 9 stopenj moči

S prstom se dotaknite in potegnite po **vrstici izbiranja (3)**:

v desno za povečanje stopnje moči;

v levo za zmanjšanje stopnje moči;

● Power Booster

Izdelek je opremljen z dodatno stopnjo moči (poleg stopnje **9**), ki ostane aktivna 10 minut, nakar se moč povrne na predhodno stopnjo.

S prstom se dotaknite in potegnite po **vrstici izbiranja (3)**

(prek ravni **9**) in aktivirajte Power Booster

Stopnja Power Booster je prikazana na zaslonu izbranega področja s simbolom "P".

● Območja Bridge

S funkcijo Bridge se kuhališči lahko poveže, da delujeta kombinirano in ustvarita enotno področje z isto stopnjo moči. Ta funkcija omogoča enakomerno kuhanje s pekači ali posodami večjih dimenzij.

Uporabiti je mogoče kombinacijo sprednjega kuhališča "Master" z ustreznim kuhališčem zadaj "Sekundarnim" (za kontrolo, v katerih področjih je ta funkcija predvidena, glejte ilustrirani del tega priročnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- izberite dvojico kuhalnih polj, ki jih želite sočasno uporabljati

- indikator Bridge (20) "sekundarnega" kuhalnega polja se osvetli " 


- v vrstici izbiranja (3) kuhalne plošče "Master lahko nastavite raven (moč) delovanja

- za izklop funkcije Bridge ponovite isti postopek, kot za aktiviranje







● Temperature Manager

Temperature Manager je funkcija, ki omogoča nastavitve določene temperature, najprimernejše za doseganje želenega rezultata (glejte preglednico Temperature Manager na koncu tega poglavja).


Izbira želenega kuhalnega polja

• Enkrat ali večkrat pritisnite  (4) za izbiro najprimernejše stopnje med razpoložljivimi:

22.

| | | |
|--|-------------|---|
|  | Taljenje* |  |
|  | Segrevanje* |  |
|  | Kuhanje* |  |
| * Glejte preglednico Temperature Manager na koncu tega poglavja | | |


• Znova pritisnite za izklop.

Na zaslonu področja, ki deluje v načinu Temperature Manager, se prikaže simbol " 

● Key Lock

Key Lock omogoča zaklepanje nastavitve kuhalne plošče, da se prepreči nenamerno nedovoljeno spreminjanje že nastavljenih funkcij.

Aktiviranje:

- pritisnite  (9)
- LED lučka tipke zasveti in s tem označuje izvedeno aktiviranje



Za izklop ponovite postopek

● Child Lock

S funkcijo Child Lock onemogočite aktiviranje vseh funkcij in s tem preprečite, da bi otroci nenamerno vklopili področja kuhališča in področje sesanja.

Child Lock lahko aktivirate samo z vklopljenim aparatom, toda izklopljenimi kuhališči (in področjem sesanja)

Aktiviranje:

- odstavite morebitno posodo s kuhalne plošče
- pritisnite in držite sočasno  (9) in  (10), zvočni signal javi, da je funkcija aktivna, in in na zaslonu se pojavi "L" (13) in (14).





Za izklop ponovite postopek

● Timer

Funkcija Timer omogoča odštevanje, ki ga je mogoče nastaviti, tudi sočasno, za vsako posamezno kuhališče (in področje sesanja)

Po preteku nastavljenega časa se kuhališče (ali področje sesanja) se samodejno izklopi in uporabnika opozori z ustreznim zvočnim signalom.

Aktiviranje/reguliranje funkcije Timer za kuhavno površino


- Izberite zeleno kuhavno polje (moč ≠ 0)
- Pritisnite   (8) za dostop do funkcije Timer
- Nastavite čas trajanja funkcije Timer:
 - pritisnite izbirno stikalo , za podaljšanje časa za samodejni izklop
 - pritisnite izbirno stikalo  za skrajšanje časa za samodejni izklop

Če želite, lahko postopek ponovite tudi na drugih kuhališčih.


Opomba: Na vsakem kuhališču je funkcija Timer lahko drugače nastavljena; na zaslonu (15) se za 10 sekund prikaže odštevanje zadnjega izbranega kuhalnega polja, nato se prikaže odštevanje z najkrajšim časom.

Ko časovnik konča z odštevanjem, se oglasi zvočni signal (v trajanju 2 minut, ali se prekine s pritiskom na katero koli tipko površine), medtem ko zaslon (15) utripa, s simbolom "0.00".

Opomba: poleg zaslona kuhalnega polja se med delovanjem


funkcije Timer prikaže simbol  (19)

Izklop funkcije Timer:

- Izberite zeleno kuhalno polje
- nastavite vrednost časovnika na "0", z 

Opomba: funkcija ostane aktivna, če v tem času ne pritisnete drugih tipk.

● **Egg Timer**

Funkcija Egg Timer je odštevanje, ki ni povezano kuhališči (ali s področjem sesanja). Egg Timer aktivirate s pritiskom na  (8).


Opomba: za nastavitve funkcije **Egg Timer** opravite enako postopek kot za funkcijo **Timer**.

Ko časovnik konča z odštevanjem, se oglasi zvočni signal (v trajanju 2 minut, ali se prekine s pritiskom na katero koli tipko površine), medtem ko zaslon (15) utripa, s simbolom "0.00".

● **Premor**


Funkcija premora omogoča prekinitev katere koli aktivne funkcije kuhalne plošče s postavitvijo moči kuhanja na nič.

Aktiviranje:

- pritisnite  (10)
- prikaže se "0" na zaslonu (13).

Za izklop funkcije:

Opomba: ta postopek znova vzpostavi stanje površine pred premorom

- pritisnite  (10)
- v 10 sekundah s prstom potegnite proti desni strani **vrstico izbire (3)**, ki se nanaša na **kuhalno polje 2 (SLIKA 19)**;



Opomba: če postopka ne opravite v tem času, ostane funkcija premora aktivna.

Opomba: če po 10 minutah funkcije **premora** ne izklopite, se kuhališče samodejno izklopi.

● **Recall**

V primeru nenamernega izklopa funkcija Recall omogoča povrnitev vseh nastavitev, ki so bile nastavljene s kuhalno ploščo.

Aktiviranje:

- znova vklopite ploščo 
v 6 sekundah po izklopu
- pritisnite "0" 
v naslednjih 6 sekundah

● **Avtomatsko segrevanje**

Funkcija Avtomatsko segrevanje omogoča hitrejšo segretje na nastavljeno moč; prednost te funkcije je hitrejšo kuhanje, vendar brez tveganja, da se bo jed sprijela, kajti temperatura ne preseže nastavljenih ravni.


Na funkcija je na voljo s stopnjami moči 1 - 8.

Aktiviranje:

- dalj časa pritisnite na **vrstico izbiranja** za zeleno moč
- prikaže se "0" na zaslonu (13).

UPORABA ASPIRATORJA

● Vkllop

Pritisnite (dotaknite se)  ON/OFF kuhališča/sesalnika
Vklopi se signalna lučka, ki javlja, da je kuhališče/sesalnik pripravljen za uporabo
Znova pritisnite za izklop

Opomba: Ta funkcija ima prednost pred vsemi ostalimi.

● Vkllop sesalnika:

Dotaknite se (pritisnite) na vrstico izbiranja (6) za aktiviranje aspiratorja

● Hitrost (moč) sesanja:



S prstom se dotaknite in potegnite po vrstici izbiranja (6):

proti desni za povečanje hitrosti (moči) sesanja (0-10);



proti levi za zmanjšanje hitrosti (moči) sesanja (10-0);

● Timer

Aktiviranje/reguliranje funkcije Timer za aspirator


- Izberite aspirator (hitrost 1 0).
- Pritisnite   (8) za dostop do funkcije Timer (iz katere koli hitrosti)


- Nastavite čas trajanja funkcije Timer:

pritisnite izbirno stikalo , za podaljšanje časa za samodejni izklop
pritisnite izbirno stikalo , za skrajšanje časa za samodejni izklop



na zaslonu (15) se prikaže odštevanje,

Opomba: poleg zaslona aspiratorja se med delovanjem

časovnika prikaže simbol  (19)

Ko časovnik konča z odštevanjem, se oglasi zvočni signal (v trajanju 2 minut, ali se prekine s pritiskom na katero koli tipko površine), medtem ko zaslon (15) utripa, s simbolom .

Izklop funkcije Timer:

- Izberite zeleno kuhhalno polje
- nastavite vrednost časovnika na , z 


Opomba: funkcija ostane aktivna, če v tem času ne pritisnete drugega tipk.

● Indikator zasičenosti filtrov

Napa prikaže, kdaj je potrebno opraviti vzdrževanje filtrov:

LED lučka "FILTER" (17) se vklopi


● Resetiranje zasičenosti filtra z aktivnim ogljem

Po opravljenem vzdrževanju filtrov za daljši čas pritisnite tipko  (7); LED lučka "FILTER" (17) ugasne, indikator prične z novim štejetjem.

● Avtomatsko delovanje

Napa se vklopi z najprimernejšo hitrostjo in prilagaja zmogljivost sesanja najvišji stopnji moči na področjih kuhališč. Ko je kuhlalna plošča izklopljena, napa prilagodi hitrost sesanja tako, da jo postopno zmanjšuje in obenem odstrani preostalo paro in vonjave.

Za aktiviranje te funkcije:


Kratko pritisnite  (7), LED lučka "(A)" (18) se vklopi in s tem prikazuje, da napa deluje v tem načinu.

● Avtomatsko delovanje nape s SNAP®

Za povezavo med nabo in SNAP®, glejte priročnik, ki je priložen napravi SNAP® ali obiščite www.elica.com.

Opomba: SNAP® je dodatna sesalna enota, ki lahko deluje sočasno z nabo.

Za aktiviranje te funkcije:

Kratko pritisnite  (7), LED lučka "(A)" (18) in LED lučka „SNAP“ (21) se vklopita in s tem prikazujeta, da napa deluje v tem načinu.

Sesalna napa je zasnovana za uporabo v povezavi s kompletom senzorja Windows (ne dobavlja proizvajalec)

Z montažo kompleta senzorja Windows (samo v primeru uporabe plošče v načinu SESANJA), se sesanje zraka prekine vsakokrat, ko se zapre okno v prostoru, na katerem je komplet nameščen.

Priporočamo nakup kompleta FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, na voljo pri pooblaščenih prodajalcih Elektrotechnik Schabus ali neposredno na spletni strani www.elektrotechnik-schabus.de.

- Električno povezavo kompleta sesalne površine mora opraviti usposobljeno in specializirano tehnično osebje.
- Proizvajalec nape zavrča vsako odgovornost za morebitne težave, škodo, požara zaradi napak in/ali težav, ki so posledica nepravilnega delovanja in/ali napačne montaže kompleta.

4.1 Tabela moči delovanja

| Stopnja moči | | Vrsta kuhanja | Uporaba stopnje (vključno z izkušnjami in navadami pri kuhanju) |
|--------------------|-----------|---|---|
| Najvišja moč | Boost | Hitro segrevanje | Ta stopnja moči je idealna za hitro zvišanje temperature jedi do vrelišča v primeru vode oziroma za hitro segrevanje tekočin pri kuhanju. |
| | 8-9 | Cvrtje - vretje | Ta stopnja moči je idealna za praženje, začetno kuhanje, cvrtje globoko zamrznjenih jedi in hitro zavretje. |
| Visoka moč | 7-8 | Praženje – vretje – pečenje na žaru | Ta funkcija je idealna za praženje, vzdrževanje vretja, kuhanje in pečenje na žaru (krajši čas, 5-10 minut). |
| | 6-7 | Praženje – kuhanje – dušenje – pečenje na žaru | Ta funkcija je idealna za praženje, vzdrževanje počasnega vretja, kuhanje in pečenje na žaru (srednje dolgo časa, 10-20 minut). |
| Srednje visoka moč | 4-5 | Kuhanje – dušenje – praženje – pečenje na žaru | Ta funkcija je idealna za dušenje, vzdrževanje počasnega vretja, kuhanje (dolgo časa). Mešanje testenin z omako. |
| | 3-4 | Kuhanje – vretje – zgoščevanje – zgoščevanje testenin z omako | Ta funkcija je idealna za dolgotrajno kuhanje (riž, omake, pečenka, ribe) z dodano tekočino (npr. voda, vino, juha, mleko) ter za zgoščevanje testenin z omako. |
| | 2-3 | | Idealna je za dolgotrajno kuhanje (za količine, manjše od enega litra: riž, omake, pečenka, ribe) z dodano tekočino (npr. voda, vino, juha, mleko). |
| Nizka moč | 1-2 | Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako | Ta funkcija je idealna za topljenje masla, nežno topljenje čokolade, odmrzovanje manjših količin hrane. |
| | 1 | | Ta funkcija je idealna za ohranjanje toplote pravkar pripravljenih jedi manjših količin ali segrevanje krožnikov ter zgoščevanje rižot. |
| OFF | Nična moč | Odlagalna površina | Kuhalna plošča v stanju pripravljenosti ali ugasnjena (prisotna je lahko preostala toplota po zaključku kuhanja, na kar opozarja oznaka H-L-O). |

4.2 Tabela časov kuhanja

| Vrsta živila | Jed ali način priprave | Stopnja moči in potek kuhanja | | | |
|----------------------|------------------------|--|-----------|--|-----|
| | | Prva faza | Moč | Druga faza | Moč |
| Testenine, riž | Sveže testenine | Segrevanje vode | Booster-9 | Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja | 7-8 |
| | Sveže testenine | Segrevanje vode | Booster-9 | Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja | 7-8 |
| | Kuhani riž | Segrevanje vode | Booster-9 | Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja | 5-6 |
| | Rižota | Cvrtje in pečenje | 7-8 | Kuhanje | 4-5 |
| Zelenjava, stročnice | Kuhani | Segrevanje vode | Booster-9 | Kuhanje | 6-7 |
| | Cvrti | Segrevanje olja | 9 | Cvrtje | 8-9 |
| | Praženi | Segrevanje pripomočka | 7-8 | Kuhanje | 6-7 |
| | Dušeni | Segrevanje pripomočka | 7-8 | Kuhanje | 3-4 |
| | Popečeni | Segrevanje pripomočka | 7-8 | Praženje | 7-8 |
| Meso | Pečenka | Hitro pečenje mesa na olju (na maslu pri moči 6) | 7-8 | Kuhanje | 3-4 |
| | Na žaru | Predgretje posode | 7-8 | Pečenje na žaru na obeh straneh | 7-8 |
| | Praženo | Praženje na olju (na maslu pri moči 6) | 7-8 | Kuhanje | 4-5 |
| | Dušene | Praženje na olju (na maslu pri moči 6) | 7-8 | Kuhanje | 3-4 |
| Ribe | Na žaru | Predgretje posode | 7-8 | Kuhanje | 7-8 |
| | Dušene | Praženje na olju (na maslu pri moči 6) | 7-8 | Kuhanje | 3-4 |
| | Cvrtje | Segrevanje olja ali maščobe | 8-9 | Cvrtje | 7-8 |
| Jajca | Ocvrta | Segrevanje ponve z maslom ali maščobo | 6 | Kuhanje | 6-7 |
| | Omleta | Segrevanje ponve z maslom ali maščobo | 6 | Kuhanje | 5-6 |
| | Mehko/trdo kuhana | Segrevanje vode | Booster-9 | Kuhanje | 5-6 |
| | Palačinke | Segrevanje ponve z maslom | 6 | Kuhanje | 6-7 |
| Omake | Paradižnikova | Praženje na olju (na maslu pri moči 6) | 6-7 | Kuhanje | 3-4 |
| | Ragu | Praženje na olju (na maslu pri moči 6) | 6-7 | Kuhanje | 3-4 |
| | Bešamel | priprava osnove (topljenje masla in moke) | 5-6 | Rahlo vretje | 3-4 |
| Sladice, kreme | Slaščičarska krema | Zavretje mleka | 4-5 | Vzdrževanje počasnega vretja | 4-5 |
| | Pudingi | Zavretje mleka | 4-5 | Vzdrževanje počasnega vretja | 2-3 |
| | Mlečni riž | Segrevanje mleka | 5-6 | Vzdrževanje počasnega vretja | 2-3 |

5. Vzdrževanje

Vzdrževanje kuhalne površine

Pozor! Pred vsakim čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da so kuhališča ugasnjena in da nobena od signalnih lučk preostale toplote ne sveti.

5.1 Čiščenje

Kuhalno ploščo je treba očistiti po vsaki uporabi.

Pomembno:

Ne uporabljajte grobih in žičnih gob. Z uporabo le-teh se s časom steklo poškoduje.

Ne uporabljajte jedkih kemičnih čistil, kot so razpršila za pečice ali odstranjevalci madežev.

Po vsaki uporabi počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, nato pa z nje očistite zapečeno hrano in madeže.

Sladkor in živila z visoko vsebnostjo sladkorja poškodujejo kuhalno ploščo in jih je treba takoj odstraniti.

Sol, sladkor in pesek lahko opraskajo stekleno površino.

Za čiščenje kuhalne plošče uporabite mehko krpo, papirate kuhinjske brisače ali posebne izdelke za čiščenje kuhalnih plošč (upoštevajte navodila proizvajalca).

NE UPORABLJAJTE PARNIH ČISTILNIKOV!!!

Pomembno:

V primeru nezgodnih in obsežnih razlitij tekočin iz posode, lahko okrepite z izpustnim ventilom, ki se nahaja v spodnjem delu izdelka, da tako odstranite vse ostanke in opravite čiščenje s popolno higiensko varnostjo.

Slika 16

Za popolnejše in temeljitejše čiščenje lahko povsem odstranite spodnjo posodo

Slika 18a - 18b

Vzdrževanje sesalnika

Čiščenje

Za čiščenje uporabljajte **IZKLJUČNO SAMO** krpo, navlaženo z nevtralnimi tekočimi čistilom. **NE UPORABLJAJTE ORODJA ALI ČISTILNIH PRIPOMOČKOV!**

Izogibajte se uporabi grobih izdelkov.

NE UPORABLJAJTE ALKOHOLA!

Maščobni filter

Slika 15

Zadržuje delce maščob, ki se sproščajo med kuhanjem.

Očistiti ga je potrebno enkrat mesečno (ali ko sistem za prikaz zasičenosti filtrov javlja to potrebnost) z neagresivnimi čistili, ročno ali v pomivalnem stroju z nizko temperaturo in s kratkim ciklom.

S pranjem v pomivalnem stroju kovinski maščobni filter lahko zbledi, toda lastnosti filtriranja se v ničemer ne spremenijo.

Filtri z aktivnim ogljem

(samo različice s filtriranjem)


Slika 17 – 17a – 17b – 17c

Zadržuje neprijetne vonjave kuhanja

Izdelek je opremljen s štirimi kompleti filtrov, ki z aktivnim ogljem zadržijo vonjave. Aktivno oglje je vgrajeno v keramično strukturo, s katero je lahko in povsem dostopno za nečistoče, s tem tvori zelo veliko vpojno površino.

Zasičenost **keramičnih filtrov z aktivnim ogljem** se pojavi po bolj ali manj dolgotrajno uporabo, odvisno od vrste kuhinje in rednega čiščenja maščobnega filtra. Te filtre vonjav se vsake 2-3 mesece lahko toplotno regenerira v pečici, segreti na 200°C, v 45 minutah. Regeneriranje omogoča trajnost filtrov največ 5 let.

5.2 Iskanje in odpravljanje napak

| KODA NAPAKE | OPIS | MOŽNI VZROKI | ODPRAVLJANJE NAPAKE |
|--|--|---|---|
| E2 | Upravljanje se izklopi zaradi previsoke temperature | Notranja temperatura elektronskih delov je previsoka | Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, preden jo znova uporabite |
| ERR03 + zvočni signal  | Zaznano je neprekinjeno (stalen) aktiviranje tipko. Vmesnik ugasne po 10. sekundah. | Voda, posoda ali kuhinjski pribor na uporabniškem vmesniku. | Očistite površino, morebitne predmete odstranite s površine. |
| Za vsa ostala sporočila o napakah (E ... U ...) | Pokličite servisno tehnično službo in jim sporočite kodo napake | | |

5.3 Servisno tehnična služba

Preden se obrnete na servisno tehnično službo

1. Preverite, ali lahko težavo odpravite sami s pomočjo rešitev iz poglavja "Iskanje napak".

2. Aparat izključite in znova vključite, in preverite, ali je težava odpravljena.

Če po vseh navedenih kontrolah težave ne odpravite, se obrnite na najbližjo servisno tehnično službo.

Strogo se pridržavajte ovde navedenih uputstava. Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za probleme, oštećenja ili požare nastale usled nepridržavanja ovih uputstava. Uređaj je namenjen samo za kućnu upotrebu za pripremanje hrane. Nikakva druga upotreba (npr. grejanje prostorija) nije dozvoljena. Proizvođač ne prihvata odgovornost za neprimerenu upotrebu ili za netačno podešavanje funkcija.

Proizvod može estetski izgledati drugačije nego što je prikazano na crtežima u ovom uputstvu. Međutim, uputstva za upotrebu, održavanje i ugradnju ostaju ista.

Važno je da sačuvate ova uputstva za buduću upotrebu. U slučaju prodaje, ustupanja drugima ili premeštanja uređaja, pobrinite se da uputstva ostanu sa uređajem.

! Pažljivo pročitajte uputstva: ona sadrže važne podatke o montaži, korišćenju i bezbednosti.

! Nemojte vršiti nikakve električne promene na uređaju.

! Pre montaže uređaja, proverite da li su svi delovi neoštećeni. U suprotnom, kontaktirajte vašeg dobavljača i nemojte da nastavite sa montažom.

! Pre ugradnje uređaja proverite njegovu celovitost. U suprotnom, kontaktirajte vašeg dobavljača i nemojte da nastavite sa montažom.

Napomena: Elementi označeni simbolom "(*)" su dodatni delovi isporučeni samo sa nekim modelima ili elementi koji nisu isporučeni već se moraju kupiti.



1. Upozorenja

Pažnja! Pažljivo sledite sledeća uputstva:

-Uređaj mora biti isključen iz napajanja pre bilo kojeg pokušaja ugradnje.

-Ugradnja ili održavanje moraju biti izvedeni od strane kvalifikovanog tehničara, u skladu sa uputstvima proizvođača i prema lokalnim propisima o sigurnosti. Nemojte popravljati ili zamenjivati bilo koji deo uređaja, osim ako nije izričito navedeno u uputstvu za upotrebu.

-Uzemljenje uređaja je obavezno.

-Kabal za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje uređaja ugrađenog u kuhinjski element na električnu mrežu.

-Kako bi ugradnja bila u skladu sa važećim

sigurnosnim propisima, treba koristiti dvopolni prekidač u skladu sa pravilima, koji osigurava potpuno isključenje napajanja u slučaju prenapona kategorije III, u skladu sa pravilima ugradnje.

-Nemojte koristiti naponske trake ili produžne kablove.

-Posle završetka ugradnje, električni delovi ne smeju biti dostupni korisniku.

-Uređaj i dostupni delovi prilikom upotrebe postaju vrlo vrući. Budite oprezni da ne dodirnete grejne elemente.

-Budite oprezni da se deca ne igraju sa uređajem; držite decu podalje od uređaja i držite ih pod nadzorom, budući da se dostupni delovi mogu jako zagrejati za vreme upotrebe.

-Korisnici pejsmejkera i aktivnih implantata moraju pre upotrebe indukcijske ploče za kuvanje proveriti da je njihov stimulator kompatibilan sa uređajem.

-Za vreme i nakon upotrebe, ne dodirujte grejne elemente uređaja.

-Izbegavajte kontakt sa tkaninom ili drugim zapaljivim materijalima dok se svi delovi uređaja nisu dovoljno ohladili.

-Ne stavljajte zapaljivi materijal na uređaj ili u njegovu blizinu.

-Pregrejana mast i ulje su lako zapaljivi. Nadgledajte kuvanje hrane bogate mašću i uljem.

-Ako je površina napuknuta, ugasisite

uređaj kako biste izbegli mogućnost od strujnog udara.

-Uređaj nije namenjen za stavljanje u pogon pomoću vanjskog tajmera ili odvojenog sistema za daljinsko upravljanje.

- Kuvanje, bez nadgledanja na ploči za kuvanje, sa uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar.

- Proces kuvanja treba nadgledati. Kratki procesi kuvanja moraju biti neprekidno nadgledani.

- NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom. Umesto toga, isključite uređaj i ugasite vatru, na primer, pomoću poklopca ili protivpožarnog čebeta.

Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuvanje.

- Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.

-Nemojte stavljati metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopce na površinu ploče za kuvanje jer bi se mogli pregreјati.

- Pre spajanja uređaja na električnu mrežu: proverite ploču sa podacima (na donjem delu uređaja) kako biste se uverili da napon i snaga odgovaraju mrežnim i da je utičnica pogodna. Ako ste u nedoumici, nazovite kvalifikovanog električara.

Važno:

- Posle upotrebe, isključite ploču za kuvanje preko kontrolne ploče i ne naslanjajte se na detektor posuda za kuvanje.

- Izbegavajte prosipanje tečnosti i

prilikom njihovog zagrevanja smanjite dovod topline.

- Ne ostavljajte grejne elemente uključene ako su na njima prazne posude i tave ili su bez posuda.

- Na kraju kuvanja, isključite zonu na kojoj ste kovali.

- Nikada ne koristite aluminijumsku foliju prilikom kuvanja i ne stavljajte nikada na ploču proizvode zamotane u aluminijumsku foliju. Aluminijum se može rastopiti i nepopravljivo oštetiti vaš uređaj.

- Nikada ne zagrevajte limenke sa hranom bez prethodnog otvaranja: mogu eksplodirati!

Ovo upozorenje vredi za sve druge vrste ploča za kuvanje.

- Upotreba velike snage, kao što je funkcija Booster nije pogodna za zagrevanje nekih tečnosti, kao na primer, ulja za prženje. Preterana toplota može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korišćenje manje snage.

- Posude za kuvanje moraju biti postavljene direktno na ploču za kuvanje i moraju biti centrirane. Ni u kom slučaju nemojte stavljati druge predmete između posude i ploče za kuvanje.

- Pri visokim temperaturama, uređaj će automatski smanjiti nivo snage u određenom delu ploče za kuvanje.

Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, isključite uređaj iz električne mreže uklaњanjem utikača ili isključivanjem na glavnom prekidaču

stana.

Za sve operacije instalacije i održavanja koristiti rukavice.

Uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, psihičkim i mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod ispravnim nadzorom ili su obučeni o sigurnom načinu upotrebe uređaja i razumeju opasnosti do kojih može doći.

Deca treba da budu pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.

Deca ne smeju da vrše čišćenje i održavanje bez nadgledanja.

Prostorija mora da bude dovoljno provetrena kada se kuhinjska kapa koristi u kombinaciji sa drugim uređajima za izgaranje gasa ili drugih goriva.

Kapa se mora redovno čistiti i unutra i spolja (BAREM JEDNOM MJESEČNO), a svakako se mora poštovati ono što je izričito navedeno u uputstvu za održavanje.

Nepridržavanje pravila za čišćenje kape i zamene i čišćenja filtera dovodi do rizika od požara.

Strogo je zabranjeno pripremanje hrane uz upotrebu plamena.

Upotreba plamena je štetna po filtere i može dovesti do požara te je zbog toga svakako zabranjena.

Prženje se mora vršiti sa posebnom pažnjom kako bi se izbeglo paljenje pregrejanog ulja.

PAŽNJA: Kada se koristi ploča za kuvanje, dostupni delovi kape se mogu pregreјati.

Pažnja! Ne priključujte uređaj na napajanje sve dok instalacija nije u potpunosti završena.

Što se tiče tehničkih i sigurnosnih mera koje treba poduzeti za ispuštanje isparenja, potrebno da se strogo pridržavate odredbi nadležnih lokalnih vlasti.

Usisani zrak se ne sme poslati u odvod koji se koristi za ispuštanje dima nastalog od uređaja za izgaranje gasa ili drugih goriva.

Ne koristite i ne ostavljajte kapu bez ispravno montiranih sijalica jer postoji opasnost od strujnog udara.


Nikada ne koristite kapu bez ispravno montirane rešetke!

Koristite samo vijke za instalaciju koji su isporučeni sa proizvodom ili ako nisu priloženi, kupite ispravnu vrstu vijaka. Koristite vijke ispravne dužine, koji su navedeni u vodiču za instalaciju.

Kada se istovremeno koristi kapa i uređaji koji se pokreću pomoću energije koja nije električna, negativni pritisak u prostoriji ne sme biti veći od 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar).

Ovaj uređaj označen je u skladu s Evropskom direktivom 2012/19/EZ o otpadu električne i elektronske opreme (WEEE). Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda korisnik će pomoći u sprečavanju mogućih negativnih posledica za okolinu i zdravlje.



Simbol  na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji pokazuje da se ovaj proizvod ne sme tretirati kao kućni otpad, nego se mora dostaviti na odgovarajuće mesto sakupljanja otpada za recikliranje električne i elektronske opreme. Ovaj proizvod se može odložiti na otpad uz poštovanje lokalnih propisa o zbrinjavanju otpada. Za više informacija o tretiranju, preuzimanju i recikliranju ovog proizvoda obratite se odgovarajućoj lokalnoj kancelariji, službi za sakupljanje kućnog otpada ili prodavnicu u kojoj je kupljen proizvod.

Uređaj je dizajniran, testiran i proizveden u skladu sa pravilima:

- Sigurnost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Efikasnost: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC (elektromagnetska kompatibilnost): EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Saveti za pravilnu upotrebu kako bi se smanjio uticaj na okolinu: Kada počnete kuvanje, uključite kapu na minimalnu brzinu, ostavljajući je uključenom neko vreme i nakon završetka kuvanja. Povećajte brzinu samo u slučaju velikih količina dima i pare, koristeći funkciju booster samo u ekstremnim slučajevima. Za održavanje efikasnijim sistema za smanjivanje mirisa, zamenite, kad je to potrebno, ugljeni filter/-re. Za održavanje efikasnijim filtera za mast, po potrebi ga očistite. Da bi optimizovali efikasnost i smanjili buku, koristite maksimalni presek sistema kanala, opisan u ovom priručniku.

2. Korištenje

Upotreba ploče za kuvanje

Sistem indukcijskog kuvanja zasnovan je na fizičkom fenomenu magnetne indukcije. Ključno obeležje ovog sistema je direktan prenos energije iz generatora na posudu.

Prednosti:

U uporedbi s električnim pločama za kuvanje, vaša indukcijska ploča je:

- **Sigurnija:** niža temperatura na staklenoj površini.
- **Brža:** kraće vreme zagrevanja hrane.
- **Preciznija:** ploča odmah reaguje na vaše naredbe.
- **Efikasnija:** 90% apsorbirane energije pretvara se u toplinu. Osim toga, kada posudu za kuvanje sklonite sa ploče, prenos topline se odmah prekida i tako se izbegava nepotreban gubitak topline.

2.1 Posude za kuvanje



Koristite samo posude sa oznakom

Važno:

da bi izbegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:

- posude sa neravnim dnom.
- metalne posude sa emajliranim dnom.
- posude sa hrpavom površinom, kako biste izbegli grebanje površine ploče.
- nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.

2.1.1 Postojeće posude

Indukcijsko kuvanje koristi magnetizam za generisanje topline. Stoga posude moraju sadržavati gvožđe. Možete proveriti da li je materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetska ili ne, upotrebom jednostavnog magneta. Posude nisu pogodna za upotrebu ako se ne mogu magnetski detektovati.

2.1.2 Preporučeni dijometri dna posuda

VAŽNO : ako posude nisu tačnih dimenzija, zone za kuvanje se neće uključiti.

Kako biste proverili minimalni prečnik posude pogodna za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

2.2 Štednja energije

Za postizanje najboljih rezultata, preporučuje se:

- Upotreba posuda za kuvanje i tava sa dnom jednake veličine kao što je zona za kuvanje.
- Upotreba samo posuda i tava sa ravnim dnom.
- Kada god je moguće držite poklopac na posudama za vreme kuvanja.
- Kuvajte povrće, krompir i sl. sa malo vode kako bi se smanjilo vreme kuvanja.
- Koristite ekspres lonac koji dodatno smanjuje potrošnju energije i vreme kuvanja.
- Postavite posudu u sredinu zone za kuvanje nacrta na ploči za kuvanje.

Upotreba kape Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za izvlačenje i evakuaciju vazduha ili za filtriranje za unutrašnju recirkulaciju.



Usisna verzija

SI.7

Para se evakuše napolje kroz niz cevi (moraju se kupiti odvojeno) pričvršćenih na isporučenu priрубnicu za spajanje. Prečnik izduvne cevi mora biti jednak prečniku prstena za povezivanje:

- u slučaju pravougaonog izlaza 222 x 89 mm
- u slučaju okruglog izlaza Ø 150 mm (*)

Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru usisne verzije, u ilustrovanom delu ovog priručnika.

SI.7c

Priključite proizvod na cevi i odvodne rupe na zidu s prečnikom koji odgovara prečniku izlaznog vazduha (priрубnici).

Upotreba cevi i rupa na zidu s manjim prečnikom će rezultirati smanjivanjem usisne efikasnosti i drastičnim povećavanjem nivoa buke.

Zbog toga, ne prihvata se nikakva odgovornost.

- ! Koristite minimalno dug kanal.
- ! Koristite kanal sa što manje zavoja (maksimalni ugao zavoja: 90°).
- ! Izbegavajte drastične promene prečnika cevi.



Filtrirajuća verzija

SI.8

Usisani vazduh se filtrira kroz posebne filtere za mast i za miris pre nego što se vrati nazad u sobu.

Proizvod se isporučuje sa svime što je potrebno za standardnu instalaciju sa izlaskom vazduha na prednjoj strani postolja kuhinjskog ormarića.

U isporuku su već uključena četiri kompleta keramičkih filtera sa aktivnim ugljenom za visoke performanse. Keramički filteri su inovativni modularni filteri od ugljena, koji se regenerišu (vidi ovaj priručnik u odeljku Održavanje - Filteri sa aktivnim ugljenom).

Fizičko-hemijska svojstva omogućuju postizanje visoke efikasnosti apsorpcije mirisa i visoku mehaničku otpornost.

Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru filtrirajuće verzije, u ilustrovanom delu ovog priručnika.

SI. 13b

Posetite web strane www.elica.com i www.shop.elica.com kako biste proverili kompletan asortiman dostupnih kompleta, kako bi mogli izvesti različita instaliranja, kako u filtrirajućoj, tako i u usisnoj verziji.

3. Instalacija

Električna i mehanička instalacija moraju biti izvršene od strane specijalizovanog osoblja.

Ovaj uređaj je osmišljen za ugradnju u radnu ploču (debljine 3-6 cm)

Minimalna udaljenost između ploče za kuvanje i zida mora biti najmanje 5 cm sa prednje strane i najmanje 10 cm bočno.



3.1 Električno povezivanje

Sl. 3

- Odspojite uređaj iz električne mreže
 - Instalaciju mora izvršiti stručno osoblje upoznato sa važećim standardima instalacije i sigurnosti.
 - Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštovanja smernica navedenih u ovom poglavlju.
 - Kabal za napajanje mora biti dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuvanje sa radne ploče.
 - Proverite da li napon naveden na pločici na donjem delu uređaja odgovara naponu prisutnom u prostoriji u kojoj će se uređaj instalirati.
 - Ne koristite produžne kablove.
 - Uzemljenje je propisano zakonom.
 - Električni kabal za uzemljenje mora biti 2 cm duži od ostalih kablova.
 - U slučaju da uređaj nije opremljen kablom za napajanje, upotrebite kabal sa prečnikom žice od najmanje 2.5 mm² za snagu do 7200 Watt; a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm².
 - Kabal u niti jednoj tački ne sme dostići temperaturu za 50°C višu od sobne temperature.
 - Uređaj je namenjen trajnom spajanju na električnu mrežu, što je razlog za povezivanje na fiksnu mrežu putem propisanog dvopolnog prekidača koji osigurava potpuno isključenje iz napajanja u slučaju prenapona kategorije III, te koji je lako dostupan nakon instalacije.
- Pažnja!** Pre ponovnog povezivanja na mrežu i provere ispravnog rada, uvek proverite da li je mrežni kabal ispravno montiran.
- Pažnja!** Zamena kabla za međusobno povezivanje mora biti izvršena od strane ovlašćenog servisera ili osoba sa sličnim kvalifikacijama

3.2 Montaža

Pre početka instalacije:

- Nakon raspakivanja proizvoda proverite da isti nije oštećen prilikom prevoza, te se u slučaju problema obratite dobavljaču ili Službi za korisnike, a pre nego što nastavite sa instalacijom.
- Proverite da li kupljeni proizvod ima odgovarajuće dimenzije za odabranu zonu ugradnje.
- Proverite da unutar ambalaže (zbog prevoza) nema pratećeg materijala (na primer, kesice sa vjercima, garancije i sl.), koji se mora ukloniti i čuvati.
- Takođe proverite da li je u blizini zone ugradnje dostupna električna utičnica.

Osobine nameštaja predviđenog za ugradnju:

- Proizvod se ne može ugraditi iznad frižidera, mašine za suđe, šporeta, reme, mašine za pranje i sušenje.
- Sve radove povezane sa sečenjem nameštaja, potrebno je izvršiti pre ugradnje ploče za kuvanje i pažljivo ukloniti sve ostatke sečenja i strugotine.

VAŽNO: koristite jednokomponentnu lepljivu masu za brtvljenje (**S**), koja je otporna na temperaturu, do 250° ; pre instaliranja, površine koje se spajaju moraju se dobro očistiti i ukloniti svaku tvar koja može umanjiti prianjanje (npr.: sredstva za uklanjanje, konzervansi, masti, ulja, prašina, ostaci starog lepka, itd.); lepak treba jednoliko raspodeliti po rubu okvira; nakon lepljenja ostaviti da se osuši oko 24 sata.

Sl. 1b

PAŽNJA! Instalacija vijaka i zatvarača koja nije u skladu sa ovim uputstvima može dovesti do rizika vezanih za električnu energiju.

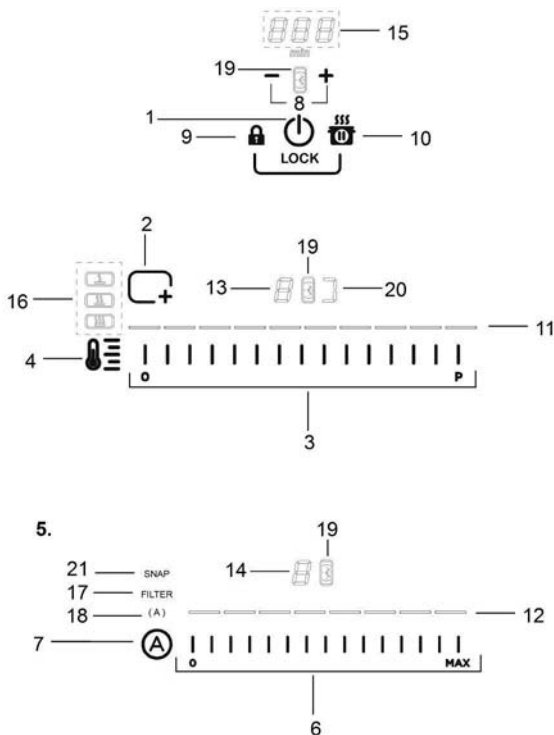
Napomena: za pravilnu ugradnju proizvoda preporučujemo umatanje cevi sa lepkom koje ima sledeće karakteristike:

- meki, elastični, PVC film s lepkom na akrilnoj osnovi
- poštuje propise DIN EN 60454
- usporivač plamena
- odlična otpornost na starenje
- otporan na promene temperature
- upotrebljiv pri niskim temperaturama

4. Funkcionisanje

Upravljačka ploča

Napomena: Za izbor komandi dovoljno je dotaknuti (pritisnuti) odgovarajuće simbole.



- | Tipke | Ekran / LED |
|---|---|
| 1. ON/OFF ploče za kuvanje/ aspiratora za ploču za kuvanje | 11. Prikaz Power Level (nivoa snage) |
| 2. Indikator položaja zone za kuvanje | 12. Prikaz brzine (snage) usisavanja |
| 3. Izbor zone za kuvanje | 13. Displej zone za kuvanje |
| 4. Povećavanje/Smanjenje Power Level (nivoa snage) | 14. Displej aspiratora |
| 4. Aktiviranje Temperature Manager (upravljanje temperaturom) | 15. Displej merača vremena |
| 5. Taster aspiratora | 16. Prikazivanje Temperature Manager (upravljanje temperaturom) |
| 6. Izbor aspiratora | 17. Indikator potrebna asistencija za filtere |
| 7. Povećavanje/Smanjenje brzine (snage) usisavanja | 18. Indikator funkcije automatskog usisavanja |
| 7. Aktiviranje automatskih funkcija | 19. Indikator aktivnog Timer (merača vremena) |
| 8. Resetovanje zasićenja filtera | 20. Indikator aktivnog Bridge (mosta) |
| 8. Aktiviranje Timer (merača vremena) | 21. Indikator rada sa SNAP |
| 8. Povećanje/Smanjenje vremena Timer (merača vremena) | |
| 9. Key Lock (zaključavanje tastera) | |
| 9+10. Child Lock (funkcija zaključavanja) | |
| 10. Pauza / Opoziv | |

UPOTREBA PLOČE ZA KUVANJE

Pre početka potrebno je znati:

Sve funkcije ove ploče za kuvanje osmišljene su u skladu sa najstrožim merama sigurnosti

Zbog toga:

• **Neke funkcije se ne aktiviraju, ili se automatski deaktiviraju, kada na ploči nisu prisutne posude ili kada su iste loše postavljene.**

• U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrano podešavanje zahteva dodatno postavljanje koje nije izvršeno (npr.: "**Uključite ploču za kuvanje**" bez "**Odaberite zonu za kuvanje**" i "**Temperatura rada**", ili "**Funkcije Lock (zaključaj)**" ili "**Timer (merač vremena)**").



Pažnja! U slučaju (na primjer) dugotrajne upotrebe, gašenje zone za kuvanje može trajati duže zbog faze hlađenja; na prikazu zone za kuvanje pojaviti će se simbol "**H**" koji označava tu fazu.

Sačekajte da se simbol na prikazu isključi pre nego što se približite zoni za kuvanje.

Prikaz zone za kuvanje

Na ekranima zona za kuvanje prikazuje se:

| | |
|--|----------------|
| Zona za kuvanje uključena | D |
| Power Level (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 |

Karakteristike ploče za kuvanje

● **Safe Activation (sigurna aktivacija)**

Proizvod se aktivira samo u prisustvu posude u kuvanje; proces zagrevanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili uklanjanja posude.

● **Pot Detector (detektor posude)**

Uređaj automatski detektuje prisutnost posuda za kuvanje.

● **Safety Shut Down (sigurno gašenje)**

Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuvanje ima maksimalno vreme rada, koje ovisi o nivou postavljene snage.

● **Indikator preostale topline**

Pri isključivanju jedne ili više zona kuvanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizuelnim signalom na ekranu odgovarajućeg područja, preko simbola "**H**".

Rad

Napomena: Za aktiviranje bilo funkcije najpre morate aktivirati željeno područje

● **Uključivanje**

Pritisnite (dodirnite)  **ON/OFF ploče za kuvanje/ aspiratora**

Svetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuvanje/ aspirator spremna za upotrebu
Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● **Prikaz zone za kuvanje**

Dodirnite (pritisnite) **Izbornu traku (3)** koja odgovara željenoj zoni za kuvanje.

● **9 Power Level (nivo snage)**

Ploča za kuvanje ima 9 nivoa snage
Dodirnite i povucite prstima duž **Izborne trake(3)**:
prema desno za povećavanje nivoa snage;
prema levo za smanjivanje nivoa snage;

● **Power Booster (povećavanje snage)**

Proizvod je opremljen dodatnim nivoom snage (iznad nivoa **9**), koji ostaje aktivan u toku od 10 minuta, posle čega se snaga vraća na prethodni nivo.

Dodirnite i povucite prstima duž **Izborne trake(3)**(preko nivoa **9**) i aktivirajte Power Booster
Nivo snage Power Booster je prikazan na ekranu zone sa simbolom "**P**"

● Bridge Zones (most područja)

Zone za kuvanje, zahvaljujući funkciji Bridge, mogu raditi u kombinovanom načinu, stvarajući jedinstvenu zonu kuvanja sa istim nivoom snage. Ta funkcija omogućuje ujednačeno kuvanje i sa posudama velikih dimenzija.

Može se koristiti u kombinaciji prednja zona za kuvanje "Master" sa odgovarajućom zadnjom zonom za kuvanje "Sekundarna" (za proveru na kojim područjima je predviđena ova funkcija, pogledajte ilustrirani deo ovog priručnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- istovremeno, odaberite dve zone za kuvanje koje želite da koristite

- Indikator Bridge (20) "Sekundarne zone za kuvanje" se

uključuje 


- Preko **Izborne trake(3)** zone za kuvanje "Masterje moguće postaviti nivo (snagu) rada

- za deaktiviranje **Funkcije Bridge** je dovoljno ponoviti istu proceduru kao i za uključivanje





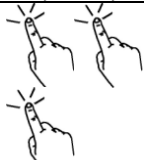

● Temperature Manager (upravljanje temperaturom)

Temperature Manager je funkcija koja omogućuje postavljanje zadane, pogodnije temperature za dobijanje željenog rezultata (pogledajte tablicu Temperature Manager na kraju ovog poglavlja).


Odabir željene zone kuvanja.

• Pritisnite jednom ili više puta  (4) za odabir najpogodnijeg nivoa od onih dostupnih:

22.

| | | |
|--|-----------------------|---|
|  | Melting (topljenje)* |  |
|  | Warming (zagrevanje)* |  |
|  | Simmer (krčkanje)* |  |
| * Pogledajte tablicu Temperature Manager na kraju ovog poglavlja. | | |


• Pritisnite još jednom za isključivanje.

Na displeju zone kuvanja koja radi u funkciji Temperature Manager se pojavljuje simbol 

● Key Lock (zaključavanje tastera)

Key Lock omogućuje blokiranje podešavanja kako bi se sprečilo njihovo slučajno menjanje, ostavljajući aktivnim već postavljene funkcije.

Aktiviranje:



- pritisnite  (9)
- LED koji se nalazi iznad tipke svetli, što ukazuje na uspešnu aktivaciju

Ponovite za isključivanje.

● Child Lock (funkcija zaključavanja)

Child Lock (funkcija zaključavanja) onemogućuje da deca mogu slučajno uključiti zone kuvanja i zonu usisa, onemogućujući aktiviranje bilo koje funkcije. Child Lock se može aktivirati samo kada je uređaj uključen, ali kada su zone za kuvanje (i zona usisa) isključene.

Aktiviranje:





- ukloniti sve posude sa ploče za kuvanje
- pritisnite i držite istovremeno  (9) i  (10), zvučni signal označuje da je funkcija aktivirana i prikazuje se oznaka "L" na ekranu (13) i (14).

Ponovite za isključivanje.

● Timer (merač vremena)

Funkcija Timer služi za odbrojavanje koje se može postaviti, istovremeno, za svaku zonu za kuvanje (i područje usisa). Po isteku postavljenog vremena, zone kuvanja (ili zone usisa) se automatski isključuju i korisnik se upozorava odgovarajućim zvučnim signalom.

Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer ploče za kuvanje


- Odaberite zonu za kuvanje (snaga \neq 0).
- Pritisnite   (8) kako biste pristupili funkciji Timer
- Podesite vreme trajanja funkcije Timer:
 - pritisnite izbornik , kako biste povećali vreme automatskog isključivanja
 - pritisnite izbornik , kako biste smanjili vreme automatskog isključivanja

Ako želite, možete ponoviti postupak za preostale zone za kuvanje.

Napomena: Svaka zona za kuvanje može imati drugačije postavljen Timer; na displeju (15) će se pojaviti, na 10 sekundi, odbrojavanje poslednje odabrane zone kuvanja, nakon čega se prikazuje odbrojavanje s manjim vremenom.

Kada merač vremena završi odbrojavanje emituje se odgovarajući zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo kojeg tastera na ploči), dok displej (15) treperi, sa simbolom "0.00".

Napomena: pored displeja zone za kuvanje, kada se koristi

Timer, pojavljuje se simbol  (19)


Za isključivanje funkcije Timer:

- odaberite zonu za kuvanje
- postavite vrednost merača vremena na "0", pomoću



Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu drugi tasteri.

● **Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja)**

Funkcija Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja) je nezavisna od zona za kuvanje (i zone usisa). Funkcija Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja) se aktivira pritiskom  (8).


Napomena: za podešavanje funkcije **Egg Timer** sledite isti postupak kao i za funkciju **Timer**.

Kada merač vremena završi odbrojavanje emituje se odgovarajući zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo kojeg tastera na ploči), dok displej (15) treperi, sa simbolom "0.00".

● **Pauza**


Funkcija Pauza omogućuje obustavu svake aktivne funkcije na ploči za kuvanje, postavljajući na nulu snagu kuvanja.

Aktiviranje:

- pritisnite  (10)
- prikazuje se jedna "||" na displeju (13).

Za isključivanje funkcije:

Napomena: ova operacija vraća uslove ploče za kuvanje pre pauze

- pritisnite  (10)
- u roku od 10 sekundi predite prstima udesno po **Izbornoj traci (3)**, koja se odnosi na **zonu kuvanja 2 (SL.19)**;


Napomena: ako se operacija ne izvede u zadanom roku funkcija ostaje aktivna.

Napomena: ako se posle 10 minuta **Funkcija Pauza** ne isključi, ploča za kuvanje se isključuje automatski.

● **Opoziv**

Funkcija Opoziv omogućuje obnavljanje svih podešavanja ploče za kuvanje, u slučaju neželjenog isključivanja.

Aktiviranje:

- **ponovo uključite ploču za kuvanje**  u roku od 6 sekundi nakon isključivanja

- pritisnite "  " u roku od sledećih 6 sekundi

● **Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrevanje)**

Funkcija Automatic Heat UP omogućuje brže postizanje postavljene snage zagrevanja; s ovom funkcijom imamo prednost bržeg kuvanja, ali bez rizika od spaljivanja hrane, jer temperatura ne prelazi postavljeni nivo. Ova funkcija je dostupna za nivo snage 1 - 8.

Aktiviranje:

- pritisnite dugo, na **Izbornoj traci (3)**, željenu snagu
- prikazuje se jedna "H" na displeju (13).

UPOTREBA ASPIRATORA

● Uključivanje

Pritisnite (dodirnite)  ON/OFF ploče za kuvanje/ aspiratora

Svetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuvanje/ aspirator spremna za upotrebu

Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● Uključivanje aspiratora:

Dotaknite (pritisnite) **Izbornu traku (6)** za uključivanje aspiratora

● Brzina (snaga) usisavanja

Dodirnite i povucite prst uzduž **Izborne trake (6)**:



prema desno za povećanje brzine (snage) usisavanja (0-10);

prema lijevo za smanjenje brzine (snage) usisavanja (10-0);



● Timer (merač vremena)

Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer za napu

• Odaberite napu (brzina 1 0).


• Pritisnite   (8) kako biste pristupili funkciji Timer (iz bilo koje brzine)

• Podesite vreme trajanja funkcije Timer:

pritisnite tipku za izbor , kako biste povećali vreme automatskog isključivanja
pritisnite tipku za izbor , kako biste smanjili vreme automatskog isključivanja



na ekranu (15) se prikazuje odbrojavanje,

Napomena: pored displeja aspiratora, kada se koristi Timer,

pojavljuje se simbol  (19)

Kada merač vremena završi odbrojavanje emituje se odgovarajući zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo kojeg tastera na ploči), dok displej (15) treperi, sa simbolom "0.00".

Za isključivanje funkcije Timer:

- odaberite zonu za kuvanje
- postavite vrednost merača vremena na , pomoću 


Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu drugi tasteri.

● Pokazatelj zasićenja filtera

Kapa prikazuje kada je potrebno izvesti održavanje filtera:

LED "FILTER" (17) se uključuje

● Resetiranje zasićenja filtera za miris s aktivnim ugljenom


Nakon izvršenog održavanja filtera, dugo pritisnite taster  (7); LED "FILTER" (17) se isključuje i vraća brojač nulu.

● Automatski rad

Aspirator se uključuje na najpogodniju brzinu, prilagođavajući kapacitet usisavanja maksimalnom nivou kuvanja, koji se koristi na zonama za kuvanje.

Kada se ploča za kuvanje isključi, aspirator prilagođuje svoju brzinu usisa i postupno je smanjuje, kako bi uklonio zaostale mirise i paru.

Za aktiviranje ove funkcije


Kratko pritisnite  (7), LED "(A)" (18) se osvijetli i to pokazuje da aspirator radi u ovom načinu rada.

● Automatski rad aspiratora sa SNAP[®]

Za povezivanje aspiratora SNAP[®], pogledajte priručnik isporučen s uređajem SNAP[®] ili posetite www.elica.com.

Napomena: SNAP[®] je dodatni uređaj za usisavanje, sposoban za rad zajedno sa aspiratorom.

Za aktiviranje ove funkcije

Kratko pritisnite  (7), LED "(A)" (18) i LED „SNAP" (21) se uključuju i to pokazuje da aspirator radi u ovom načinu rada.

Usisna ploča je osmišljena da se koristi u kombinaciji sa KIT senzorom za prozore (ne isporučuje se od strane proizvođača)

Instalacijom KIT senzora za prozore (samo u slučaju upotrebe ploče u načinu rada usis), usis vazduha prestaje da radi uvek kada je prozor u sobi, na kojem je komplet instaliran, zatvoren. Preporučuje se kupovina KIT FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, dostupnog u ovlašćenim centrima Elektrotechnik Schabus ili direktno preko internet stranice www.elektrotechnik-schabus.de.

- Električni priključak za KIT na usisnu ploču mora izvršiti kvalifikovano i stručno osoblje.

- Proizvođač usisne ploče ne prihvata odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja, požare uzrokovane nedostacima i/ili neispravnim radom i/ili nepravilnom instalacijom KITA.

4.1 Tablica snage

| Nivo snage | | Vrsta kuvanja | Korišćenje nivoa (oznaka sledi iskustvo i navike kuvanja) |
|------------------|------------|---|---|
| Maksimalna snaga | Boost | Brzo podgrevanje | Idealno za podizanje temperature hrane u kratkom vremenu do brzog ključanja vode ili za brzo podgrevanje tečnosti za kuvanje |
| | 8-9 | Prženje – kuvanje | Idealno za lagano prženje, započinjanje kuvanja, pripremu zamrznute hrane, brzo ključanje |
| Visoka snaga | 7-8 | Lagano podgrevanje– zaprška - kuvanje – gril | Idealno za zaprške, održavanje ključanja, dugo kuvanje i gril (za kraće trajanje, 5-10 minuta) |
| | 6-7 | Lagano podgrevanje – dugo kuvanje – kuvanje gulaša – zaprška – gril | Idealno za lagano prženje, održavanje laganog ključanja, dugo kuvanje i gril (za srednje vreme trajanja, 10-20 minuta), prethodno podgrejati dodatne elemente |
| Srednja snaga | 4-5 | Dugo kuvanje – kuvanje gulaša – lagano podgrevanje – gril | Idealno za kuvanje gulaša, zadržavanje delikatnih ključanja, dugo kuvanje (za dugo vreme trajanja), lagano podgrevanje pri pripremi testenine |
| | 3-4 | Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje –lagano zakuvavanje | Idealno za dugo kuvanje (riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tečnosti (npr. voda, vino, temeljac, mleko), lagano podgrevanje pri pripremi testenine |
| | 2-3 | | Idealno za dugo kuvanje (manje od jedne litre: riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tečnosti (npr. voda, vino, temeljac, mleko) |
| Niska snaga | 1-2 | Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje | Idealno za omekšavanje maslaca, lagano rastapanje čokolade, odmrzavanje proizvoda manjeg obima |
| | 1 | | Idealno za održavanje topline manjih količina tek pripremljene hrane, na temperaturi za posluživanje, i za dovršavanje rižota |
| OFF | Snaga nula | Površina za odlaganje | Ploča za kuvanje na poziciji stand-by ili ugašena (moguće prisustvo topline s kraja kuvanja, označeno s H-L-O) |

4.2 Tablica za kuvanje

| Kategorija namirnice | Jelo ili vrsta kuvanja | Nivo snage i način kuvanja | | | |
|----------------------|-------------------------|---|-----------|---|-------|
| | | Prva faza | Snaga | Druga faza | Snaga |
| Testenina, riža | Sveža testenina | Podgrevanje vode | Booster-9 | Kuvanje testenine i zadržavanje ključanja | 7-8 |
| | Sveža testenina | Podgrevanje vode | Booster-9 | Kuvanje testenine i zadržavanje ključanja | 7-8 |
| | Kuvana riža | Podgrevanje vode | Booster-9 | Kuvanje testenine i zadržavanje ključanja | 5-6 |
| | Rižoto | Zaprške i tostiranje | 7-8 | Kuvanje | 4-5 |
| Povrće | Lagano kuvanje | Podgrevanje vode | Booster-9 | Lagano kuvanje | 6-7 |
| | Prženje | Podgrevanje ulja | 9 | Prženje | 8-9 |
| | Brzo prženje uz mešanje | Podgrevanje dodatnih elemenata | 7-8 | Kuvanje | 6-7 |
| | Gulaš | Podgrevanje dodatnih elemenata | 7-8 | Kuvanje | 3-4 |
| | Zaprške | Podgrevanje dodatnih elemenata | 7-8 | Zažučivanje zaprške | 7-8 |
| Meso | Pečenje | Pečenje mesa s uljem (ako je s maslacem, snaga 6) | 7-8 | Kuvanje | 3-4 |
| | Priprema na žaru | Podgrevanje posude | 7-8 | Gril na obe strane | 7-8 |
| | Zažučivanje | Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6) | 7-8 | Kuvanje | 4-5 |
| | Supe/gulaš | Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6) | 7-8 | Kuvanje | 3-4 |
| Riba | Priprema na žaru | Podgrevanje posude | 7-8 | Kuvanje | 7-8 |
| | Supe/gulaš | Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6) | 7-8 | Kuvanje | 3-4 |
| | Prženje | Podgrevanje ulja ili masnih sastojaka | 8-9 | Prženje | 7-8 |
| Jaja | Pržena jela | Podgrevanje tave s maslacem ili masnim sastojcima | 6 | Kuvanje | 6-7 |
| | Omlet | Podgrevanje tave s maslacem ili masnim sastojcima | 6 | Kuvanje | 5-6 |
| | Kuvano/tvrdo kuvano | Podgrevanje vode | Booster-9 | Kuvanje | 5-6 |
| | Palačinke | Podgrevanje tave s maslacem | 6 | Kuvanje | 6-7 |
| Umaci | Paradajz | Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6) | 6-7 | Kuvanje | 3-4 |
| | Ragu | Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6) | 6-7 | Kuvanje | 3-4 |
| | Bešamel | Priprema baze (otapanje maslaca i brašna) | 5-6 | Dostizanje laganog ključanja | 3-4 |
| Slatkiši, kreme | Slastičarska krema | Uzavrivanje mleka | 4-5 | Održavanje laganog ključanja | 4-5 |
| | Puding | Uzavrivanje mleka | 4-5 | Održavanje laganog ključanja | 2-3 |
| | Riža na mleku | Podgrevanje mleka | 5-6 | Održavanje laganog ključanja | 2-3 |

5. Održavanje

Održavanje ploče za kuvanje

Pažnja! Pre bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinite se da su zone za kuvanje isključene i da je svetlosni indikator topline nestao.

5.1 Čišćenje

Ploča za kuvanje se mora očistiti posle svakog korišćenja.

Važno:

Ne koristite abrazivne sundere i četkice. Njihovom upotrebom bi se, vremenom, moglo oštetiti staklo.

Nemojte koristiti hemijske, iritirajuće deterdžente kao na primer sprej za čišćenje rerne i sredstvo za uklanjanje mrlja.

Nakon svake uporabe ostavite ploču da se ohladi i zatim je očistite kako biste uklonili skorene ostatke hrane i mrlje uzrokovane ostacima hrane.

Šećer i proizvodi sa visokim udelom šećera oštećuju ploču za kuvanje i moraju se odmah ukloniti.

Sol, šećer i pesak mogu ogrebat i staklenu površinu.

Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputstava Proizvođača)

NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!

Važno:

U slučaju slučajnih i velikih prosipanja tečnosti iz posude moguće je intervenisati preko ispusnog ventila koji se nalazi na dnu uređaja, kako bi se uklonili svi ostaci i obavilo čišćenje s maksimalnom higijenskom sigurnošću.

SI.16

Za potpunije i temeljitije čišćenje možete potpuno ukloniti donju posudu

SI.18a - 18b

Održavanje kape

Čišćenje

Za čišćenje koristite **ISKLJUČIVO** vlažnu krpu i tečne neutralne deterdžente. **ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALATE ILI INSTRUMENTE!**

Izbegavajte uporabu abrazivnih proizvoda.

NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!

Filter za mast

SI. 15

Zadržava čestice masti nastale kuvanjem.

Mora se čistiti jednom mesečno (ili kada to zahteva sistem indikatora zasićena filtera), sa blagim deterdžentima, ručno ili u mašini za suđe, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu. Prilikom pranja u mašini za suđe, metalni filter može izbledeti, ali njegova filterska svojstva se ne menjaju.

Filter s aktivnim ugljenom

(Samo za filtrirajuću verziju)


SI. 17 – 17a – 17b – 17c

Upija neugodne mirise uzrokovane kuvanjem.

Proizvod je opremljen sa četiri baterije filtera za uklanjanje neugodnih mirisa sa aktivnim ugljenom. Aktivni ugljen je ugrađen u keramičku, strukturu koja ih čini lako i potpuno dostupnim za nečistoću, stvarajući tako veliku apsorpcijsku površinu.

Zasićenost **keramičkih filtera s aktivnim ugljenom** se javlja nakon kraće ili duže upotrebe, ovisno o vrsti kuvanja i regularnosti čišćenja filtera za mast. Ovi filteri za miris se mogu toplotno regenerisati svakih 2/3 meseca u rerni zagrejanju na 200 °C u trajanju od 45 minuta. Regenerisanje omogućuje maksimalno trajanje filtera od 5 godina.

5.2 Pretraživanje kvarova

| KOD GREŠKE | OPIS | MOGUĆI UZROCI | OTKLANJANJE GREŠKE |
|--|--|--|---|
| E2 | Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature | Unutrašnja temperatura električnih delova je previsoka | Sačekajte da se ploča ohladi pre ponovne upotrebe |
| ERR03 + zvučni signal  | Otkriveno je permanentno (stalno) aktiviranje dugmeta Interfejs se isključuje posle 10 sekundi. | Voda, posude ili posude, iznad korisničkog interfejsa. | Očistite površinu, uklonite sve predmete sa nje. |
| Za sve ostale poruke o greškama (E ... U ...) | Nazovite službu za tehničku podršku i prijavite kod kvara | | |

5.3 Servisna služba

Pre nego što kontaktirate Službu za korisnike:

1. Proverite je li moguće samostalno riješiti problem na temelju točaka opisanih u "Pretraživanje kvarova"
2. Ugasite i ponovno upalite uređaj da proverite da li problem i dalje postoji.

Ako i nakon gore navedenih provera problem i dalje postoji, obratite se najbližjoj Službi za korisnike

Strogo se pridržavajte uputa navedenih u ovom priručniku. Ne preuzimamo odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja ili požare uzrokovane nepoštivanjem uputa navedenih u ovom priručniku. Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu za kuhanje hrane i aspiracije para nastalih kuhanjem. Niti jedna druga uporaba (npr., grijanje prostorije) nije dozvoljena. Proizvođač ne preuzima odgovornost za neprimjereno korištenje ili za netočno postavljanje postavki.

Proizvod može izgledati estetski drugačije nego što je prikazano na crtežima u ovom priručniku. Međutim, upute za uporabu, održavanje i ugradnju ostaju ista.

Važno je sačuvati ovaj priručnik kako biste ga mogli pročitati u bilo kojem trenutku. U slučaju prodaje, ustupanja drugima ili premještanja, pobrinite se da ostane zajedno s uređajem.

! Pažljivo pročitajte upute: one sadrže važne podatke o ugradnji, uporabi i sigurnosti.

! Ne vršite nikakve električne promjene na proizvodu.

! Prije ugradnje uređaja, provjerite da su svi dijelovi neoštećeni. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.

! Prije ugradnje uređaja provjerite njegovu cjelovitost. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.

Napomena: Elementi označeni simbolom "(*)" su dodatni dijelovi isporučeni samo sa nekim modelima ili elementi koji nisu isporučeni već se moraju kupiti.



1. Upozorenja

Pažnja! Pažljivo slijedite sljedeće upute:

-Uređaj mora biti isključen iz napajanja prije bilo kojeg pokušaja ugradnje.

-Ugradnja ili održavanje moraju biti izvedene od strane kvalificiranog

tehničara, u skladu s uputama proizvođača i sukladno lokalnim

propisima o sigurnosti. Nemojte popravljati ili zamjenjivati bilo koji dio uređaja, osim ako nije izričito navedeno u uputama za uporabu.

-Uzemljenje uređaja je obvezno.

-Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje uređaja ugrađenog u element namještaja na električnu mrežu.

-Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, potrebno je koristiti dvopolni prekidač u skladu s pravilima, koji osigurava potpuno isključenje napajanja u slučaju prenapona kategorije III, u skladu s pravilima ugradnje.

-Nemojte koristiti naponske trake ili produžne kabele.

-Nakon završetka ugradnje, električni dijelovi više ne smiju biti dostupni korisniku.

- Uređaj i dostupni dijelovi prilikom uporabe postaju vrlo vrući. Budite oprezni da ne dodirnete grijaće elemente.

- Budite oprezni da se djeca ne igraju s uređajem; držite djecu podalje od uređaja i držite ih pod nadzorom, budući da se dostupnu dijelovi mogu jako zagrijati tijekom uporabe.

- Korisnici pacemaker-a i aktivnih implantata moraju prije uporabe indukcijske ploče za kuhanje provjeriti da je njihov stimulator kompatibilan s uređajem.

-Za vrijeme i nakon uporabe, ne dodirujte grijaće elemente uređaja.

- Izbjegavajte kontakt s tkaninom ili drugim zapaljivim materijalima dok se svi sastojci uređaj nisu dovoljno ohladili.

-Ne stavljajte zapaljivi materijal na uređaj ili u njegovu blizinu.

-Pregrijane masti i ulja su lako zapaljivi. Nadzirite kuhanje hrane bogate mašću i uljem.

-Ako je površina napuknuta, ugascite, uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

-Uređaj nije namijenjen za stavljanje u pogon pomoću vanjskog brojila ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja.

- Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje s uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar.

- Proces kuhanja treba nadzirati. Kratki procesi kuhanja moraju biti neprekidno nadzirani.

- NIKADA ne pokušavajte ugasciti vatru vodom. Umjesto toga, isključite uređaj i ugascite vatru, na primjer, pomoću poklopca ili protupožarne deke. Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuhanje.

- Nemojte koristiti uređaje za čišćenje parom.

-Nemojte stavljati metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci na površinu ploče za kuhanje jer bi se mogli pregrijati.

- Prije spajanja modela na električnu mrežu: provjerite ploču s podacima (na donjem dijelu uređaja) kako biste se uvjerali da napon i snaga odgovaraju onima na mreži i da je utičnica prikladna. Ako ste u nedoumici, nazovite kvalificiranog električara.

Važno:

- Nakon uporabe, isključite ploču za kuhanje pomoću kontrolne ploče i ne oslanjajte se na detektor posuda za kuhanje.

- Izbjegavajte prolijevanje tekućine, dakle, prilikom zagrijavanja tekućina smanjite dovod topline.

- Ne ostavljajte grijaće elemente uključene ako su na njima prazne posude i tave ili bez posuda.

- Pri završetku kuhanja, isključite zonu na kojoj ste kuhali.

- Nikada ne koristite aluminijsku foliju prilikom kuhanja i ne postavljajte nikada na ploču proizvode zamotane u aluminijsku foliju. Aluminij bi se rastopio i nepopravljivo oštetio vaš uređaj.

- Nikada ne zagrijavajte limenke s hranom bez prethodnog otvaranja: mogli bi eksplodirati!

Ovo upozorenje vrijedi za sve druge vrste ploča za kuhanje,.

- Uporaba velike snage, kao što je funkcija Booster nije pogodna za zagrijavanje nekih tekućina kao što je na primjer, ulje za prženje. Pretjerana toplina može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korištenje manje snage.

- Posude za kuhanje moraju biti postavljene izravno na ploču za kuhanje i moraju se centrirati. Ni u kom slučaju nemojte stavljati druge predmete između posude i ploče za kuhanje.

- Pri visokim temperaturama, uređaj će automatski smanjiti razinu snage u određenom dijelu ploče za kuhanje.

Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, isključite proizvod iz električne mreže uklanjanjem utikača ili

odspajanjem na glavnoj sklopki doma.
Za sve operacije instalacije i održavanja koristiti rukavice.

Uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim i mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod ispravnim nadzorom ili su podučeni o sigurnom načinu uporabe uređaja i razumiju opasnosti do kojih može doći.

Djeca trebaju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajom.

Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

Prostorija mora biti dovoljno ventilirana, kada se kuhinjska napa koristi u kombinaciji s drugim uređajima za izgaranje plina ili drugih goriva.

Napa se mora redovito čistiti i unutar i izvana (BAREM JEDNOM MJESEČNO), svakako se mora poštivati ono što je izričito navedeno u uputama za održavanje.

Nepridržavanje pravila za čišćenje nape i zamjene i čišćenje filtera dovodi do rizika od požara.

Strogo je zabranjeno pripremanje namirnica uz uporabu plamena.

Uporaba plamena je štetna po filtre i može dovesti do požara te je zbog toga svakako zabranjena.

Prženje se mora vršiti s posebnom pažnjom kako bi se izbjeglo paljenje pregrijana ulja.

PAŽNJA: Kada se ploča za kuhanje koristi, dostupni dijelovi nape se mogu pregrijati.

Pažnja! Ne priključujte uređaj na napajanje sve dok se instalacija nije u

potpunosti završena.

Što se tiče tehničkih i sigurnosnih mjera koje treba poduzeti za ispuštanje isparenja, potrebno je strogo pridržavati se odredbi nadležnih lokalnih vlasti.

Usisani zrak se ne smije poslati u odvod koji se koristi za ispuštanje dima nastalog od uređaja za izgaranje plina ili drugih goriva.

Ne koristite i ne ostavljajte napu bez ispravno montiranih žarulja jer postoji opasnost od strujnog udara.


Nikada ne koristite napu bez ispravno montirane rešetke!

Koristite samo vijke za instalaciju isporučene s proizvodom ili ako nisu priloženi, kupiti ispravnu vrstu vijaka. Koristite vijke ispravne duljine, koji su identificirani u vodiču za instalaciju.

Kada se istovremeno koristi napa i uređaji koji se pokreću pomoću energije koja nije električna, negativni tlak u prostoriji ne smije biti veći od 4 Pa (4 x 10-5 bar).

Ovaj uređaj označen je u skladu s Europskom smjernicom 2012/19/EZ o otpadu električne i elektroničke opreme (WEEE). Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda korisnik će pomoći u sprečavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje.



Simbol  na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji pokazuje da se ovaj proizvod ne smije tretirati kao kućni otpad, nego se mora dostaviti na odgovarajuće mjesto prikupljanja otpada za recikliranje električne i elektroničke opreme. Potrebno je smjestiti ovaj proizvod u otpad uz poštivanje lokalnih propisa o zbrinjavanju otpada. Za više informacija o tretiranju, preuzimanju i recikliranju ovog proizvoda obratite se odgovarajućem lokalnom uredu za upravljanje, uredu usluge prikupljanja kućnog otpada ili trgovini u kojoj je kupljen proizvod.

Uredaj je dizajniran, testiran i proizveden u skladu s pravilima:

- Sigurnost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Učinkovitost: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC (elektromagnetska kompatibilnost): EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Savjeti za pravilnu uporabu kako bi se smanjio utjecaj na okoliš: Kada počnete kuhanje, uključite napu na minimalnu brzinu, ostavljajući je uključenom neko vrijeme i nakon završetka kuhanja. Povećajte brzinu samo u slučaju velikih količina dima i pare, koristeći funkciju booster samo u ekstremnim slučajevima. Za održavanje sustav za smanjenje mirisa učinkovitijim, zamijenite, kad je to potrebno, ugljeni filter/-re. Za održavanje učinkovitijim filtra za mast, po potrebi ga očistite. Da bi optimizirali učinkovitost i smanjili buku, koristite maksimalni promjer sustava kanala, opisan u ovom priručniku.

2. Korištenje

Uporaba ploče za kuhanje

Sustav indukcijskog kuhanja temelji se na fizičkom fenomenu magnetske indukcije. Ključno obilježje ovog sustava je direktan prijenos energije iz generatora na posudu.

Prednosti:

U usporedbi s električnim pločama za kuhanje, vaša indukcijska ploča je:

- **Sigurnija:** niža temperatura na staklenoj površini.
- **Brža:** kraće vrijeme zagrijavanja hrane.
- **Preciznija:** ploča odmah reagira na vaše naredbe.
- **Učinkovitija:** 90% apsorbirane energije pretvara se u toplinu. Osim toga, kada posudu za kuhanje uklonite s ploče, prijenos topline odmah se prekida, tako izbjegavajući nepotreban gubitak topline.

2.1 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.

2.1.1 Postojeće posude

Indukcijsko kuhanje koristi magnetizam za generiranje topline. Stoga posude moraju sadržavati željezo. Možete provjeriti da li je materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetski ili ne, uporabom jednostavnog magneta. Posude nisu prikladne za uporabu ako se ne mogu magnetski detektirati.

2.1.2 Preporučeni dijometri dna posuda

VAŽNO : ako posude nisu točnih dimenzija, zone za kuhanje neće se uključiti.

Kako biste provjerili minimalni promjer za posude prikladne za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

2.2 Ušteda energije

Za postizanje najboljih rezultata, preporučuje se:

- koristiti posude za kuhanje i tave s dnom jednake veličine kao zona za kuhanje.
- Koristiti samo posude i tave s ravnim dnom.
- Kad god je moguće držati poklopac na posudama za vrijeme kuhanja.
- Kuhati povrće, krumpir i sl. s malom količinom vode kako bi se smanjilo vrijeme kuhanja.
- Koristite ekspres lonac koji dodatno smanjuje potrošnju energije i vrijeme kuhanja.
- Postaviti posudu u središte zone za kuhanje nacrtane na ploči za kuhanje.

Uporaba nape Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za ekstrakciju i evakuaciju zraka ili za filtriranje za unutarnju recirkulaciju.



Usisna verzija

SI.7

Para se evakuira prema van kroz niz cijevi (moraju se kupiti odvojeno) pričvršćenih na isporučenu priрубnicu za spajanje. Promjer ispušne cijevi mora biti jednak promjeru prstena za povezivanje:

- u slučaju pravokutnog izlaza 222 x 89 mm
- u slučaju kruglog izlaza Ø 150 mm (*)

Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru usisne verzije, u ilustriranom dijelu ovog priručnika.

SI.7c

Priključite proizvod na cijevi i odvodne rupe na zidu s promjerom koji odgovara promjeru izlaznog zraka (priрубnici). Uporaba cijevi i rupa na zidu s manjim promjerom će rezultirati smanjenjem usisne učinkovitosti i drastičnim povećanjem razine buke.

Stoga, ne prihvaća se nikakva odgovornost.

- ! Koristite minimalno dug kanal.
- ! Koristite kanal s što manje zavoja (maksimalni kut zavoja: 90°).
- ! Izbjegavajte drastične promjene promjera cijevi.



Filtrirajuća verzija

SI.8

Usisani zrak se filtrira kroz posebne filtre za mast i za miris prije nego što se vraća natrag u sobu.

Proizvod se isporučuje sa svime što je potrebno za standardnu instalaciju s izlaskom zraka na prednjoj strani postolja kuhinjskoga ormarića.

U isporuku su već uključene četiri kompleta keramičkih filtera s aktivnim ugljenom za visoke performanse. Keramički filteri su inovativni modularni filteri od ugljana, koji se regeneriraju (vidi ovaj priručnik u odjeljku Održavanje - Filteri s aktivnim ugljenom).

Fizičko-kemijska svojstva omogućuju postizanje visoke učinkovitost apsorpcije mirisa i visoku mehaničku otpornost.

Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru filtrirajuće verzije, u ilustriranom dijelu ovog priručnika.

Slika 13b

Posjetite web stranice www.elica.com i www.shop.elica.com kako biste provjerili kompletan asortiman dostupni kitova, kako bi mogli izvesti različita instaliranja, kako u filtrirajućoj, tako i u usisnoj verziji.

3. Postavljanje

Električna i mehanička instalacija moraju biti izvršene od strane specijaliziranog osoblja.

Ovaj uređaj je osmišljen za ugradnju u radnu ploču (debljine 3-6 cm)

Minimalna udaljenost između ploče za kuhanje i zida mora biti najmanje 5 cm s prednje strane i najmanje 10 cm bočno.



3.1 Povezivanje s električnom strujom

Sl. 3

- Odspojite uređaj iz električne mreže
 - Instalaciju mora izvršiti stručno osoblje upoznato s važećim standardima instalacije i sigurnosti.
 - Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštivanja smjernica navedenih u ovom poglavlju.
 - Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuhanje s radne ploče.
 - Provjerite da li napon naveden na pločici na donjem dijelu uređaja naponu prisutnom u prostoriji u kojoj će se uređaj instalirati.
 - Ne koristite produžne kabele.
 - Uzemljenje je propisano zakonom.
 - Električni kabel za uzemljenje mora biti 2 cm duži od ostalih kabela.
 - U slučaju da uređaj nije opremljen kabelom za napajanje, upotrijebite kabel s presjekom vodiča od najmanje 2.5 mm² za snagu do 7200 Watt; a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm²).
 - Kabel u niti jednoj točki ne smije doseći temperaturu za 50°C višu od sobne temperature.
 - Uređaj je namijenjen trajnom spajanju na električnu mrežu, što je razlog za povezivanje na fiksnu mrežu putem propisanog dvopolnog prekidača koji osigurava potpuno isključenje iz napajanja u slučaju prenapona kategorije III, te koji je lako dostupan nakon instalacije.
- Pažnja!** Prije ponovnog povezivanja na mrežu i provjere ispravnog rada, uvijek provjerite je li mrežni kabel ispravno montiran.
- Pažnja!** Zamjena kabela za međusobno povezivanje mora biti izvršena od strane ovlaštenog servisera ili osoba sa sličnim kvalifikacijama.

3.2 Montaža

Prije početka instalacije:

- Nakon raspakiranja proizvoda provjerite da isti nije oštećen prilikom prijevoza, te se u slučaju problema obratite dobavljaču ili Službi za korisnike, prije nego što nastavite s instalacijom.
- Provjerite da je kupljeni proizvod dimenzija prikladnih za odabranu ugradbenu zonu.
- Provjerite da unutar ambalaže (u svrhu prijevoza) nema popratnog materijala (na primjer, vrećice s vjercima, garancije i sl.), koji mora biti uklonjen i pohranjen.
- Također provjerite je li u blizini ugradbene zone dostupna električna utičnica.

Osobine dijela namještaja predviđenog za ugradnju:

- Proizvod se ne može ugraditi iznad hladnjaka, perilica posuđa, štednjaka, pećnica, perilica i sušilica.
- Sve radove povezane s rezanjem namještaja, potrebno je izvršiti prije ugradnje ploče za kuhanje, pažljivo uklonivši sve ostatke rezanja i strugotine.

VAŽNO: koristite jednokomponentnu ljepljivu masu za brtvljenje (**S**), koja je otporna na temperaturu, do 250° ; prije instaliranja, površine koje se spajaju moraju se temeljito očistiti i ukloniti svaku tvar koja može umanjiti prijanjanje (npr.: sredstva za uklanjanje, konzervansi, masti, ulja, prašina, ostaci starih ljepila itd.); ljepilo treba jednoliko raspodijeliti po obodu okvira; nakon lijepljenja ostaviti da se osuši oko 24 sata.

Sl. 1b

PAŽNJA! Instalacija vijaka i zatvarača koja nije u skladu s ovim uputama može dovesti do rizika vezanih uz električnu energiju.

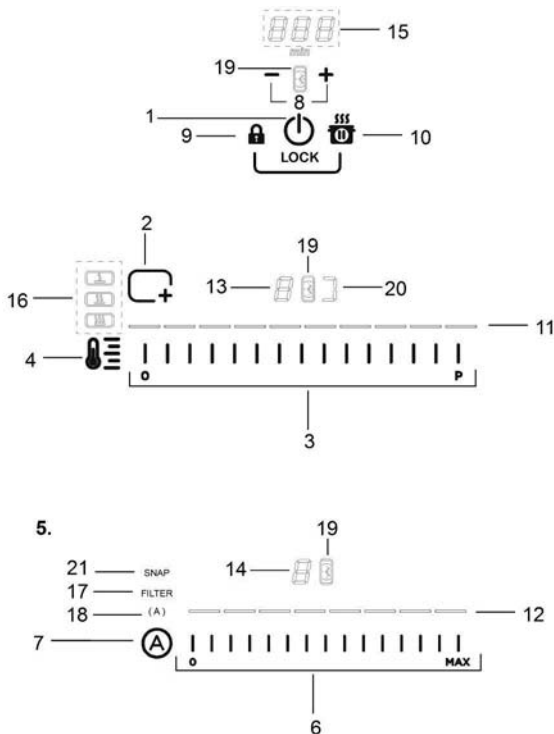
Napomena: za pravilnu ugradnju proizvoda preporučamo omatanje cijevi sa ljepilom koje ima sljedeće karakteristike:

- meki, elastični, PVC film s ljepilom na akrilnoj osnovi
- poštuje propise DIN EN 60454
- usporivač plamena
- odlična otpornost na starenje
- otporno na promjene temperature
- upotrebljiv pri niskim temperaturama

4. Funkcioniranje

Upravljačka ploča

Napomena: Za odabir naredbi dovoljno je dotaknuti (pritisnuti) odgovarajuće simbole.



Tipke

Zaslon / LED

1. ON/OFF ploče za kuhanje/ nape za ploču za kuhanje
2. Pokazatelj zone za kuhanje
3. Izbor zone za kuhanje /Povećanje/Smanjenje Power Level (razine snage)
4. Aktiviranje Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
5. Tipke nape
6. Izbor nape
7. Povećanje/Smanjenje brzine (snage) usisavanja
7. Aktiviranje automatskih funkcija
Resetiranje zasićenja filtera
8. Aktiviranje Timer (mjerača vremena)
Povećanje/Smanjenje vremena Timer (mjerača vremena)
9. Key Lock (zaključavanje tipki)
- 9+10. Child Lock (funkcija zaključavanja)
10. Pauza / Opoziv
11. Prikaz Power Level (razine snage)
12. Prikaz brzine (snage) usisavanja
13. 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

UPORABA PLOČE ZA KUHANJE

Potrebno je znati prije početka:

Sve funkcije ove ploče za kuhanje osmišljene su u skladu s najstrožim mjerama sigurnosti
Zbog toga:

• **Neke funkcije se ne aktiviraju, ili se automatski deaktiviraju, kada nisu prisutne posude na ploči ili kada su iste loše postavljene.**

• U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrana postavka zahtijeva dodatno postavljanje koje nije učinjeno (npr.: **"Uključite ploču za kuhanje"** bez **"Odaberite zonu za kuhanje"** i **"Temperatura rada"**, ili **"Funkcija Lock (zaključaj)"** ili **"Timer (mjerač vremena)"**).



Pažnja! U slučaju (na primjer) dugotrajne uporabe, gašenje zone za kuhanje može trajati duže zbog faze hlađenja; na prikazu zone za kuhanje pojavit će se simbol **"H"** koji označava tu fazu.

Pričekajte da se simbol na prikazu isključi prije nego što se približite zoni za kuhanje.

Prikaz zone za kuhanje

Na prikazima zona za kuhanje prikazuje se:

| | |
|--|----------------|
| Zona za kuhanje uključena | D |
| Power Level (razina snage) | 1...9-P |
| Pokazatelj 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 zagrijavanje) | A |

Karakteristike ploče za kuhanje

● **Safe Activation (sigurna aktivacija)**

Proizvod se aktivira samo u prisutnosti posude u kuhanje; proces zagrijavanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili uklonjanja posude.

● **Pot Detector (detektor posude)**

Uređaj automatski detektira prisutnost posuda za kuhanje.

● **Safety Shut Down (sigurno gašenje)**

Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuhanje ima maksimalnu vrijeme rada, koje ovisi o razini postavljene snage.


● **Residual Heat Indicator (pokazatelj preostale topline)**

Pri isključivanju jedne ili više zona kuhanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizualnim signalom na zaslonu odgovarajućeg područja, putem simbola **"H"**.

Rad

Napomena: Za aktiviranje bilo funkcije najprije morate aktivirati željeno područje

● **Uključivanje**

Pritisnite (dodirnite)  **ON/OFF ploče za kuhanje/ nape** Svjetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuhanje/ napa spremna za uporabu
Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● **Prikaz zone za kuhanje**

Dotaknite (pritisnite) **izbornu traku (3)** koja odgovara željenoj zoni za kuhanje.

● **9 Power Level (razina snage)**

Ploča za kuhanje ima 9 razina snage
Dodirnite i povucite prst uzduž **Izborne trake (3)**:
prema desno za povećanje razine snage;
prema lijevo za smanjenje razine snage;

● **Power Booster (povećanje snage)**

Proizvod je opremljen dodatnom razinom snage (iznad razine **9**), koja ostaje aktivna tijekom 10 minuta, nakon čega se snaga vraća na razinu koja je trenutno u uporabi.

Dodirnite i povucite prst uzduž **Izborne trake (3)** (iznad razine **9**) i aktivirajte Power Booster
Razina snage Power Booster je prikazana na zaslonu zone sa simbolom **"P"**

● Bridge Zones (most područja)

Zone za kuhanje, zahvaljujući funkciji Bridge, mogu raditi u kombiniranom načinu, stvarajući jedinstvenu zonu kuhanja s istom razinom snage. Ta funkcija omogućuje ujednačeno kuhanje i s posudama velikih dimenzija.

Može se koristiti u kombinaciji prednja zona za kuhanje "Master" s odgovarajućom stražnjom zonom za kuhanje "Sekundarna"

(za provjeru na kojim područjima je predviđena ova funkcija, pogledajte ilustrirani dio ovog priručnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- istovremeno odaberite dvije zone kuhanja koje želite koristiti

- Pokazatelj Bridge (20) "Sekundarne" zone kuhanja se

osvjetljuje "  "


- putem Izborne trake (3) zone kuhanja "Master moguće je postaviti razinu (snagu) kuhanja





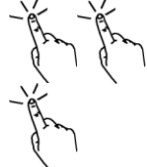

- za isključivanje Funkcije Bridge dovoljno je ponoviti istu proceduru aktiviranja

● Temperature Manager (upravljanje temperaturom)


Temperature Manager je funkcija koja omogućuje postavljanje zadane, prikladnije temperature za dobivanje željenog rezultata (pogledajte tablicu Temperature Manager na kraju ovog poglavlja).

Odabir željene zone kuhanja.

• Pritisnite jednom ili više puta  (4) za odabir najprikladnije razine od onih dostupnih:

| 22. | | |
|--|-------------------------|---|
|  | Melting (topljenje)* |  |
|  | Warming (zagrijavanje)* |  |
|  | Simmer (lagano vrenje)* |  |
| * Pogledajte tablicu Temperature Manager na kraju ovog poglavlja. | | |


• Pritisnite još jednom za isključivanje.

Na zaslону zone koja radi u funkciji Temperature Manager se pojavljuje simbol "  "

● Key Lock (zaključavanje tipki)

Key Lock omogućuje blokiranje postavki kako bi se spriječilo njihovo slučajno mijenjanje, ostavljajući aktivnim već postavljene funkcije.

Aktiviranje:

- pritisnite  (9)
- LED koji se nalazi iznad tipke svijetli, što ukazuje na uspješnu aktivaciju




Ponovite za isključivanje.

● Child Lock (funkcija zaključavanja)

Child Lock (funkcija zaključavanja) onemogućuje da djeca mogu slučajno uključiti zone kuhanja i zonu usisa, onemogućujući aktiviranje bilo koje funkcije.

Child Lock može se aktivirati samo kada je uređaj uključen, ali kada su zone za kuhanje (i zona usisa) isključene.

Aktiviranje:





- ukloniti sve posude s ploče za kuhanje
- pritisnuti i držati istovremeno  (9) i  (10), zvučni signal označava da je funkcija aktivirana i prikazuje se oznaka "  " na zaslону (13) i (14).

Ponovite za isključivanje.

● Timer (mjerač vremena)

Funkcija Timer služi za odbrojavanje koje se može postaviti, istovremeno, za svaku zonu za kuhanje (i područje usisa). Po isteku postavljenog vremena, zone kuhanja (ili zone usisa) se automatski isključuju i korisnik se upozorava odgovarajućim zvučnim signalom.

Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer ploče za kuhanje


- Odaberite zonu za kuhanje (snaga \neq 0).
- Pritisnite   (8) kako biste pristupili funkciji Timer
- Podesite vrijeme trajanja funkcije Timer:
 - pritisnite izbornik  , kako biste povećali vrijeme automatskog isključivanja
 - pritisnite izbornik  , kako biste smanjili vrijeme automatskog isključivanja

Ako želite, možete ponoviti postupak za preostale zone za kuhanje.

Napomena: Svaka zona za kuhanje može imati drugačije postavljen Timer; na zaslону (15) će se pojaviti, na 10 sekundi, odbrojavanje posljednje odabrane zone kuhanja, nakon čega se prikazuje odbrojavanje s manjim vremenom.

Kada mjerač vremena završi odbrojavanje emitira se odgovarajući zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo koje tipke na ploči) , dok zaslon (15) treperi, sa simbolom "0.00".

Napomena: pored zaslona zone za kuhanje, kada se koristi

Timer, pojavljuje se simbol  (19)


Za isključivanje funkcije Timer:

- odaberite zonu za kuhanje
- postavite vrijednost mjerača vremena na "0", pomoću



Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu druge tipke.

● **Egg Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja)**

Funkcija Egg Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja) je neovisna od zona za kuhanje (i zone usisa). Funkcija Egg Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja) se aktivira pritiskom  (8) .

Napomena : za podešavanje funkcije **Egg Timer** slijedite isti postupak kao i za funkciju **Timer**.

Kada mjerač vremena završi odbrojavanje emitira se odgovarajući zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo koje tipke na ploči) , dok zaslon (15) treperi, sa simbolom "0.00".

● **Pauza**


Funkcija Pauza omogućuje obustavu svake aktivne funkcije na ploči za kuhanje, postavljajući na nulu snagu kuhanja.

Aktiviranje:

- pritisnite  (10)
- prikazuje se jedna "||" na zaslonu (13).

Za isključivanje funkcije:

Napomena : ova operacija vraća postavke ploče za kuhanje prije pauze

- pritisnite  (10)
- u roku od 10 sekundi predite prstima udesno po **Izbornoj traci (3)**, koja se odnosi na **zonu kuhanja 2 (SL.19)**;




Napomena : ako se operacija ne izvede u zadanom roku funkcija ostaje aktivna.

Napomena: ako se poslije 10 minuta **Funkcija Pauza** ne isključi, ploča za kuhanje se isključuje automatski.

● **Opoziv**

Funkcija Opoziv omogućuje obnavljanje svih postavki ploče za kuhanje, u slučaju neželjenog isključivanja.

Aktiviranje:

- **ponovo uključite ploču za kuhanje**  u roku od 6 sekundi nakon isključivanja 
- pritisnite "  " u roku slijedećih 6 sekundi

● **Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje)**


Funkcija Automatic Heat UP omogućuje brže postizanje postavljene snage zagrijavanja; s ovom funkcijom imamo prednost bržeg kuhanja, ali bez rizika od spaljivanja hrane, jer temperatura ne prelazi postavljenu razinu. Ova funkcija je dostupna za razine snage 1 -8 .

Aktiviranje:

- pritisnite dugo, na **Izbornoj traci (3)**, željenu snagu
- prikazuje se jedna "A" na zaslonu (13).

UPORABA NAPE

● Uključivanje

Pritisnite (dodirnite)  ON/OFF ploče za kuhanje/ nape. Svjetlosni indikator će se upaliti kako bi signalizirao da je ploča za kuhanje/ napa spremna za uporabu. Ponovno pritisnite za isključivanje.

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● Uključivanje nape:

Dotaknite (pritisnite) **izbornu traku (6)** za uključivanje nape.

● Brzina (snaga) usisavanja





Dotirnite i povucite prst uzduž **Izborne trake (6)**:

prema desno za povećanje brzine (snage) usisavanja (0-10);

prema lijevo za smanjenje brzine (snage) usisavanja (10-0);


● Timer (mjerač vremena)

Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer za napu

- Odaberite napu (brzina 1 0).
- Pritisnite   **(8)** kako biste pristupili funkciji Timer (iz bilo koje brzine)
- Podesite vrijeme trajanja funkcije Timer:
 - pritisnite izbornik , kako biste povećali vrijeme automatskog isključivanja
 - pritisnite izbornik , kako biste smanjili vrijeme automatskog isključivanja


na zaslonu **(15)** se prikazuje odbrojavanje,

Napomena: pored zaslona nape, kada se koristi Timer,

pojavljuje se simbol  **(19)**

Kada mjerač vremena završi odbrojavanje emitira se odgovarajući zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo koje tipke na ploči), dok zaslon **(15)** treperi, sa simbolom **"0.00"**.

Za isključivanje funkcije Timer:

- odaberite zonu za kuhanje
- postavite vrijednost mjerača vremena na **"0"**, pomoću 


Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu druge tipke.

● Pokazatelj zasićenja filtera

Napa prikazuje kada je potrebno izvesti održavanje filtera:

LED "FILTER"**(17)** se uključuje

● Resetiranje zasićenja filtra za miris s aktivnim ugljenom


Nakon izvršenog održavanja filtera, dugo pritisnite tipku  **(7)**; LED "FILTER" **(17)** se isključuje i vraća brojilo pokazatelja na nulu.

● Automatski rad

Napa se uključuje na najprikladniju brzinu, prilagođavajući kapacitet usisavanja maksimalnoj razini kuhanja, koji se koristi na zonama za kuhanje.

Ko je kuhalna plošča izključena, napa prilagodi hitrost sesanja tako, da jo postopno zmanjšuje in obenem odstrani preostalo paro in vonjave.

Za aktiviranje ove funkcije


Kratko pritisnite  **(7)**, LED "(A)" **(18)** se osvijetli i to pokazuje da napa radi u ovom načinu rada.

● Automatski rad nape sa SNAP[®]

Za povezivanje nape SNAP[®], pogledajte priručnik isporučen s uređajem SNAP[®] ili posjetite www.elica.com.

Napomena: SNAP[®] je dodatni uređaj za usisavanje, sposoban za rad zajedno s napom.

Za aktiviranje ove funkcije

Kratko pritisnite  **(7)**, LED "(A)" **(18)** i LED „SNAP" **(21)** se osvijetle i to pokazuje da napa radi u ovom načinu rada.

Usisna ploča je osmišljena da se koristi u kombinaciji sa KIT senzorem za prozore (ne isporučuje se od strane proizvođača)

Instaliranjem KIT senzora za prozore (samo u slučaju korištenja ploče u načinu rada usis), usis zraka prestaje raditi kada god je prozor u sobi, na kojem je komplet instaliran, zatvorena.

Preporučuje se kupnja KIT FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, dostupnog u ovlaštenim centrima Elektrotechnik Schabus ili izravno putem web stranice www.elektrotechnik-schabus.de.

- Električni priključak KITA na usisnu ploču mora izvršiti kvalificirano i stručno osoblje.

- Proizvođač usisne ploče ne prihvaća odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja, požare uzrokovane nedostacima i/ili neispravnim radom i/ili nepravilnim instaliranjem KITA.

4.1 Tablica snage

| Razina snage | | Vrsta kuhanja | Uporaba razine (oznaka slijedi iskustvo i navike kuhanja) |
|------------------|------------|---|--|
| Maksimalna snaga | Boost | Brzo zagrijavanje | Idealno za podizanje temperature hrane u kratkom vremenu do brzog vrenja vode ili za brzo zagrijavanje tekućina za kuhanje. |
| | 8-9 | Prženje – kuhanje | Idealno za lagano prženje, započinjanje kuhanja, prženje zamrznutih proizvoda, brzo vrenje. |
| Visoka snaga | 7-8 | Lagano zagrijavanje– zaprška - kuhanje – grill | Idealno za zaprške, održavanje vrenja, dugo kuhanje i grill (za kratko vrijeme trajanja, 5-10 minuta) |
| | 6-7 | Lagano zagrijavanje – dugo kuhanje – kuhanje gulaša – zaprška – grill | Idealno za lagano prženje, održavanje laganog vrenja, dugo kuhanje i grill (za srednje vrijeme trajanja, 10-20 minuta), prethodno zagrijati dodatne elemente |
| Srednja snaga | 4-5 | Dugo kuhanje – kuhanje gulaša – lagano zagrijavanje – grill | Idealno za kuhanje gulaša, zadržavanje delikatnih vrenja, dugo kuhanje (za dugo vrijeme trajanja), lagano zagrijavanje pri pripremi tjestenine. |
| | 3-4 | Dugo kuhanje – lagano vrenje – zgušnjavanje –lagano zakuhanje | Idealno za dugo kuhanje (riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tekućinom (npr. voda, vino, temeljac, mlijeko), lagano zagrijavanje pri pripremi tjestenine |
| | 2-3 | | Idealno za dugo kuhanje (manje od jedne litre: riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tekućinom (npr. voda, vino, temeljac, mlijeko) |
| Niska snaga | 1-2 | Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhanje | Idealno za omekšavanje maslaca, lagano rastapanje čokolade, odmrzavanje proizvoda manjeg obujma |
| | 1 | | Idealno za održavanje toplima manjih količina netom pripremljene hrane, na temperaturi za posluživanje, te za zgotovljavanje rižota. |
| OFF | Snaga nula | Površina za odlaganje | Ploča za kuhanje na poziciji stand-by ili ugašena (moguće prisustvo topline s kraja kuhanja, označeno s H-L-O) |

4.2 Tablica za kuhanje

| Kategorija namirnice | Jelo ili vrsta kuhanja | Razina snage i način kuhanja | | | |
|----------------------|---------------------------|--|-----------|---|-------|
| | | Prva faza | Snaga | Druga faza | Snaga |
| Tjestenina, riža | Svježa tjestenina | Zagrijavanje vode | Booster-9 | Kuhanje tjestenine i zadržavanje vrenja | 7-8 |
| | Svježa tjestenina | Zagrijavanje vode | Booster-9 | Kuhanje tjestenine i zadržavanje vrenja | 7-8 |
| | Kuhana riža | Zagrijavanje vode | Booster-9 | Kuhanje tjestenine i zadržavanje vrenja | 5-6 |
| | Rizoto | Zaprške i tostiranje | 7-8 | Kuhanje | 4-5 |
| Povrće | Priprema na lešo | Zagrijavanje vode | Booster-9 | Lešanje | 6-7 |
| | Prženje | Zagrijavanje ulja | 9 | Prženje | 8-9 |
| | Brzo prženje uz miješanje | Zagrijavanje dodatnih elemenata | 7-8 | Kuhanje | 6-7 |
| | Gulaš | Zagrijavanje dodatnih elemenata | 7-8 | Kuhanje | 3-4 |
| | Zaprške | Zagrijavanje dodatnih elemenata | 7-8 | Zažučivanje zaprške | 7-8 |
| Meso | Pečenje | Pečenje mesa s uljem (ako je s maslacem, snaga 6) | 7-8 | Kuhanje | 3-4 |
| | Priprema na žaru | Zagrijavanje posude | 7-8 | Grill na obje strane | 7-8 |
| | Zažučivanje | Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6) | 7-8 | Kuhanje | 4-5 |
| | Jušna jela/gulaš | Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6) | 7-8 | Kuhanje | 3-4 |
| Riba | Priprema na žaru | Zagrijavanje posude | 7-8 | Kuhanje | 7-8 |
| | Jušna jela/gulaš | Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6) | 7-8 | Kuhanje | 3-4 |
| | Prženje | Zagrijavanje ulja ili masnih sastojaka | 8-9 | Prženje | 7-8 |
| Jaja | Pržena jela | Zagrijavanje tave s maslacem ili masnim sastojcima | 6 | Kuhanje | 6-7 |
| | Omlet | Zagrijavanje tave s maslacem ili masnim sastojcima | 6 | Kuhanje | 5-6 |
| | Kuhano/tvrdo kuhano | Zagrijavanje vode | Booster-9 | Kuhanje | 5-6 |
| | Palačinke | Zagrijavanje tave s maslacem | 6 | Kuhanje | 6-7 |
| Umaci | Rajčica | Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6) | 6-7 | Kuhanje | 3-4 |
| | Ragu | Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6) | 6-7 | Kuhanje | 3-4 |
| | Bešamel | Priprema baze (otapanje maslaca i brašna) | 5-6 | Dostizanje laganog vrenja | 3-4 |
| Slatkiši, kreme | Slastičarska krema | Uzavrivanje mlijeka | 4-5 | Održavanje laganog vrenja | 4-5 |
| | Puding | Uzavrivanje mlijeka | 4-5 | Održavanje laganog vrenja | 2-3 |
| | Riža na mlijeku | Zagrijavanje mlijeka | 5-6 | Održavanje laganog vrenja | 2-3 |

5. Održavanje

Održavanje ploče za kuhanje

Pažnja! Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinite se da su zone za kuhanje isključene i da je svjetlosni indikator topline nestao.

5.1 Čišćenje

Ploča za kuhanje mora se očistiti nakon svake uporabe.

Važno:

Ne koristite abrazivne spužve i četkice. Njihovom uporabom bi se s vremenom moglo oštetiti staklo.

Nemojte koristiti kemijske, iritirajuće deterdžente kao na primjer sprej za čišćenje pećnice i odstranjivač mrlja.

Nakon svake uporabe ostavite ploču da se ohladi i zatim je očistite kako biste uklonili skorene ostatke hrane i mrlje uzrokovane ostacima hrane.

Šećer i proizvodi s visokim udjelom šećera oštećuju ploču za kuhanje i moraju se odmah otkloniti.

Sol, šećer i pijesak mogu ogrebat i staklenu površinu.

Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputa Proizvođača)

NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!

Važno:

U slučaju slučajnih i velikih izlivanja tekućine iz posude moguće je intervenirati preko ispusnog ventila koji se nalazi na dnu uređaja, kako bi se uklonili svi ostaci i obavilo čišćenje s maksimalnom higijenskom sigurnošću.

SI.16

Za potpunije i temeljitije čišćenje možete potpuno ukloniti donju posudu

SI.18a - 18b

Održavanje nape

Čišćenje

Za čišćenje koristite **ISKLUČIVO** vlažnu krpu i tekuće neutralne deterdžente. **ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALATE ILI INSTRUMENTE!**

Izbjegavajte uporabu abrazivnih proizvoda.

NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!

Filtar za mast

SI. 15

Zadržava čestice masti nastale kuhanjem.

Mora se čistiti jednom mjesečno (ili kada to zahtijeva sustav pokazatelja zasićena filtera), s blagim deterdžentima, ručno ili u perilici za posude, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu.

Prilikom pranja u perilici za posude, metalni filter može izbljediti, ali njegova filterarska svojstva se ne mijenjaju.

Filtar s aktivnim ugljenom

(Samo za filtrirajuću verziju)


SI. 17 – 17a – 17b – 17c

Upija neugodne mirise uzrokovane kuhanjem.

Proizvod je opremljen s četiri baterije filtera za uklanjanje neugodnih mirisa s aktivnim ugljenom. Aktivni ugljen je ugrađen u keramičku strukturu koja ih čini lako i potpuno dostupne za nečistoću, stvarajući tako veliku apsorpcijsku površinu.

Zasićenost **keramičkih filtera s aktivnim ugljenom** se javlja nakon kraće ili duže uporabe, ovisno o vrsti kuhanja i regularnosti čišćenje filtra za mast. Ovi filteri za miris mogu se toplinski regenerirati svakih 2/3 mjeseca u pećnici zagrijanoj na 200 °C u trajanju od 45 minuta. Regeneriranje omogućuje maksimalno trajanje filtera na 5 godina.

5.2 Pretraživanje kvarova

| KOD GREŠKE | OPIS | MOGUĆI UZROCI | OTKLANJANJE GREŠKE |
|--|--|--|---|
| E2 | Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature | Unutrašnja temperatura električnih dijelova je previsoka | Pričekati da se ploča ohladi prije ponovne uporabe |
| ERR03 + zvučni signal  | Otkriveno je kontinuirano (stalno) aktiviranje tipke. Sučelje se isključuje nakon 10 sekundi. | Voda, posude ili kuhinjski pribor se nalaze iznad korisničkog sučelja. | Očistite površinu, uklonite eventualne predmete s površine. |
| Za sve ostale poruke o pogreškama (E... U...) | Nazovite službu za tehničku podršku i prijavite kod kvara | | |

5.3 Služba za korisnike

Prije nego što kontaktirate Službu za korisnike:

1. Provjerite je li moguće samostalno riješiti problem na temelju točaka opisanih u "Pretraživanje kvarova"
2. Ugasite i ponovno upalite uređaj da provjerite da li problem i dalje postoji.

Ako i nakon gore navedenih provjera problem i dalje postoji, obratite se najbližoj Službi za korisnike

A kézikönyvben leírtakat szigorúan tartsa be! A kézikönyvben leírtak be nem tartása miatt bekövetkező esetleges kellemetlenségekért, károkért vagy tűzkárokért felelősséget nem vállalunk. A készülék kizárólag háztartási felhasználásra készült, élelmiszerek főzésére és a főzésből keletkezett füstök elszívására. Ettől eltérő célú felhasználása nem engedélyezett (pl. légtér fűtése). A gyártó nem terheli felelősség a készülék nem rendeltetésszerű használata, illetve a vezérlőparancsok hibás beállításai esetén!

A termék esztétikailag eltérhet a kézikönyvben található rajzoktól, de a használati, karbantartási és telepítési utasítások nem változnak.

Fontos a kézikönyvet megőrizni, hogy bármikor áttanulmányozhassa. Eladás, átadás vagy áttelepítés esetén győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet a készülékkel együtt adja át.

! Olvassa el az utasításokat: fontos beszerelési, használati és biztonsági információt tartalmaz.

! Ne módosítsa a termék elektromos részzeit

! A telepítés előtt győződjön meg róla, hogy az alkatrészek egyike sem sérült. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.

! Ellenőrizze a termék épségét, a telepítés előtt. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.

Megjegyzés: A „(*)” jelzésű részek opcionális kiegészítők, amelyek csak az egyes modellek tartozékai, illetve olyan részek, amelyek nem részei a csomagnak, külön kell ezeket beszereznie.



1. Figyelmeztetések

Figyelem! Szigorúan tartsa be a következő utasításokat!

- A készüléken bármilyen telepítése előtt kösse le az elektromos hálózatról.

- A telepítést, illetve a karbantartást szakember végezheti, a gyártó utasításai szerint, valamint a helyi biztonsági előírásoknak megfelelően. Ne javítsa vagy cserélje le a készülék egyetlen részét sem, hacsak azt a felhasználói kézikönyv kifejezetten nem jelöli.

- A készülék földelése kötelező.

- Az elektromos tápkábel kellő hosszúságú kell, legyen ahhoz, hogy a

bútorba épített készülék elektromos csatlakoztatása kivitelezhető legyen.

- Annak érdekében, hogy a beszerelés a hatályos biztonsági szabályoknak megfeleljen, szükséges egy multipoláris kapcsolóra, amely biztosítja az elektromos hálózat lekapcsolását III. túlfeszültség kategória feltétele esetén, a beszerelési szabályoknak megfelelően.

- Ne használjon többszörös dugókat vagy hosszabbítót.

- Amint elvégezte a telepítést, biztosítsa, hogy a felhasználó ne férjen hozzá az elektromos alkatrészekhez.

- A készülék és a hozzáférhető részek működés közben felmelegedhetnek! Ügyeljen rá, hogy ne érintse az átforrósodott elemeket.

- Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel! Tartsa a gyermekeket távol és felügyelet alatt, tekintve, hogy a készülék hozzáférhető részei használat közben nagyon felmelegedhetnek.

- A szívritmus-szabályozó készülékkel és aktív berendezésekkel élőkhöz számára az indukciós főzőlap használata előtt ellenőrizni kell, hogy az illető szívritmus-szabályozó összeférhető-e a készülékkel.

- A használat során és azt követően ne érintse meg a készülék felhevült elemeit!

- Amíg a készülék minden része kellőképpen le nem hűlt, kerülje azok rongyokkal vagy más, gyúlékony anyagokkal való érintkezését.

- Ne helyezzen gyúlékony anyagot a készülékre, vagy annak közelébe.
- A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra gyulladnak. Ne hagyja felügyelet nélkül a zsírban és olajban gazdag ételek főzését.
- Ha a főzőlap felülete megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés veszélyének elkerülése érdekében.
- A készülék nem vezérelhető külső programórával vagy speciális távvezérlővel.
- A felügyelet nélkül hagyott zsírban és olajban gazdag ételek főzése veszélyes lehet és tüzet okozhat.
- A főzési munkákat felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzést folyamatosan felügyelni kell.
- SOHA ne próbálja vízzel eloltani a lángokat. Ellenkezőleg, kapcsolja ki a készüléket és fojtsa el a lángokat, például egy fedővel vagy egy tűzálló pokróccal. Tűzveszély: ne rakodjon a főzőlap felületére.
- Ne használjon gőztisztítót.
- Ne tegyen fém tárgyakat, mint például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlapra, mert azok felforrósodhatnak.
- Mielőtt az elektromos hálózatra kötné a készüléket, ellenőrizze az adattáblát (a készülék alján található), hogy meggyőződjön róla, hogy az azon feltüntetett feszültség és teljesítmény megfelel-e a hálózati és csatlakozóaljzat feszültségének. Amennyiben kétségei lennének, forduljon villanyszerelőhöz.

Fontos:

- Használat után a vezérlőszennel kapcsolja ki a főzőlapot és ne a lábas érzékelőre hagyatkozzon.
- Kerülje a folyadékok kiömlését. Főzésnél, illetve forralásnál csökkentse a hőfokot.
- Ne hagyja üresen, illetve ne tegyen üres serpenyőt vagy lábast a bekapcsolt melegítő részekre.
- A főzés befejeztével kapcsolja ki a főzőzónát.
- Főzéshez soha ne használjon alufóliát, illetve soha ne helyezzen rá alumíniumba csomagolt termékeket. Az alumínium megolvad és javíthatatlanul tönkreteszi a készüléket.
- Soha ne melegítsen élelmiszert tartalmazó lezárt dobozt vagy konzervet anélkül, hogy felnyitná: felrobbanhat. Ez a figyelmeztetés a többi, más típusú főzőlapra is vonatkozik.
- Az olyan nagy teljesítményű funkciók, mint a booster, nem használható bármilyen típusú folyadék melegítéséhez, mint amilyen például a sütőolaj. A túl magas hőmérséklet veszélyes lehet. Ilyen esetben használjon alacsonyabb teljesítményfokozatot.
- A főzőedényeket közvetlenül a főzőlapra kell helyezni, középre igazítva. Semmilyen esetben se tegyen semmilyen tárgyat a főzőlap és a főzőedény közé.
- Magas hőmérséklet esetén a készülék automatikusan csökkenti a főzőzóna teljesítményfokozatát.

Mindenféle tisztító vagy karbantartó folyamat előtt húzza ki a terméket az elektromos hálózatról a csatlakozódugóval vagy az otthoni főkapcsoló lekapcsolásával.

Minden telepítési vagy karbantartási folyamathoz viseljen munkavédelmi kesztyűt.

A készüléket 8 évnél fiatalabb gyermekek valamint csökkent fizikai, szenzoriális vagy értelmi képességű, illetve tapasztalat és szükséges ismeretek hiányában cselekvő személyek nem használhatják, kivéve, ha utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatára és megértették a használatból eredő veszélyeket.

Ellenőrizze, hogy a gyerekek nem játszanak a készülékkel.

A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik.

A helyiséget szellőztesse megfelelően, amikor a konyha páraelszívóját vagy egyéb gáztüzelésű, vagy egyéb üzemanyaggal működő készülékeket használ.

A páraelszívót tisztítsa rendszeresen, belül és kívül egyaránt (LEGALÁBB HAVONTA EGYSZER), különben is tartsa be, a karbantartási utasításokban megadottakat.

A páraelszívó tisztítási szabványainak és cseréjének valamint a szűrők tisztításának a betartása tűzveszélyt okozhat.

Kifejezetten tilos élelmiszert főzni a lángon.

A szabad láng használata a szűrők számára káros és tüzet okozhat, ezért minden esetben kerülje.

Felügyelet mellett süssön, hogy elkerülje, hogy az olaj túlforrósodva tüzet fogjon.

FIGYELEM: Amikor a főzőlap működésben van, akkor a páraelszívó elérhető részei felmelegedhetnek.

Figyelem! Ne csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz, amíg a telepítést nem fejezte be.

Ami a műszaki és biztonsági intézkedéseket illeti a füstelvezetéshez, kifejezetten tartsa magát a felelős helyi hatóságok szabályaihoz.

A beszívott levegőt eressze gáztüzelésű vagy egyéb üzemanyaggal működő berendezések füstelszívó csatornájába.

Ne használja és ne hagyja a páraelszívót megfelelően felszerelt lámpa nélkül, a lehetséges elektromos áramütés veszélyének elkerüléséhez.

Soha ne használja a páraelszívót megfelelően felszerelt rácsozat nélkül!

Csak a termékkel a telepítéshez szállított rögzítőcsavarokat használja, vagy ha nincsenek a csomagban, akkor vásároljon azonos típusúakat. Használjon megfelelő méretű csavarokat, amelyeket a Telepítési utasításban azonosítottak.

Ha a konyhai páraelszívó és más nem elektromos energiával ellátott berendezés egyszerre működik, akkor a szobában a negatív nyomás ne lépje túl a 4 Pa (4 x 10⁻⁰⁵ bar) értéket.

A készülék a 2012/19/EK Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) (elektromos és elektronikus berendezések hulladékaira vonatkozó) irányelv szerinti megfelelőségi tanúsítással rendelkezik. Azzal, hogy gondoskodik e termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket.

A terméken, vagy az azt kísérő



dokumentáción szereplő jelölés

jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként, hanem az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre kell szállítani. Ártalmatlanítását a helyi hulladékgazdálkodási szabályoknak megfelelően végezze. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

A készüléket a következő szabványok szerint tervezték, tesztelték és hozták létre:

- Biztonság: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Teljesítmény: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. A helyes használat a környezetszennyezés csökkentése érdekében: Amikor főzni kezd, akkor kapcsolja be a páraelszívót minimális sebességen, hagyja néhány percen keresztül bekapcsolva a főzés után is. A sebességet csak nagy mennyiségű füst és gőz esetén növelje a booster funkcióval csak különleges esetekben. A szagelszívó rendszer hatékonyságának megőrzése érdekében szükség esetén cserélje ki a szénműzűrő(ke)t. A zsírszűrő hatékonyságának megtartása érdekében szükség esetén cserélje ki. A hatékonyság optimalizációja és a zajcsökkentés érdekében használja a kézikönyvben megadott maximális átmérőjű csatornarendszert.

2. Használat

A főzőlap használata

Az indukciós főzőlap rendszer a fizikai mágneses indukció jelenségére alapszik. A rendszer alapvető jellegzetessége az energia közvetlen átvitele a generátorról az edényre.

Előnyök:

Az elektromos főzőlapokkal összehasonlítva, az Ön indukciós főzőlapja:

- **Biztonságosabb:** az üvegfelület hőmérséklete alacsonyabb.
- **Gyorsabb:** hamarabb megmelegíthető az étel.
- **Pontosabb:** a főzőlap azonnal reagál a vezérlőparancsra.
- **Hatékonyabb:** az elnyelt energia 90%-át hővé alakítja. Továbbá, amint leveszi a serpenyőt a főzőlapról, a hőátadás azonnal megszakad, ezzel nincs felesleges hőleadás.

2.1 Főzőedények

Kizárólag olyan főzőedényeket használjon, amelyeken



szerepel az 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.

2.1.1 Meglévő főzőedények

Az indukciós főzés a hő előállításához mágneses erőt használ. Ennek következtében a főzőedény vastartalmú legyen. Főzőedényének vastartalmát mágnessel ellenőrizheti. Ha a főzőedény nem mágnesezhető, akkor nem alkalmas az új főzőlaphoz.

2.1.2 Javasolt edényátmérő

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

Az egyes zónákhoz használható minimális edényátmérőket a kézikönyv ábráin szemléltetik.

2.2 Energiatakarékosság

A jobb eredmények érdekében javasolt:

- a főzőzóna átmérőjével azonos átmérőjű serpenyőket és lábasokat használni.
- csak lapos aljú serpenyőket és lábasokat használni.
- amikor csak lehetséges, hagyja a lábason a fedőt a főzés teljes ideje alatt
- a zöldségeket, burgonyát stb., kevés vízben főzze, ezzel csökkentheti a főzési időt
- használjon nyomás alatt működő edényt (kuktát). Ez tovább csökkenti a főzéshez szükséges energiafogyasztást és a főzési időt
- a főzőlapon kijelölt főzőzóna közepére helyezze a lábast.

Az elszívő alkalmazása Az elszívőrendszert beszívó vagy külső őrítő illetve szűrős belső keringtető verzióban is lehet használni.



Beszívó

7. ábra

A gőzöket egy sor cső vezeti el kívültre (külön kell megvásárolni), amelyeket a csomagban található karimára rögzítettek.

A kieresztő cső átmérője legyen a csatlakozógyűrű átmérőjével azonos:

- négyszögletes kimenet esetén: 222 x 89 mm
- kerek kimenet esetén Ø 150 mm (*)

További információkhoz lásd a beszívó verzió kiegészítőire vonatkozó oldalt a kézikönyv ábrákat tartalmazó részén.

7c. ábra

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

Kisebb átmérőjű tömlők és fali kieresztő lyukak csökkentik az elszívóteljesítményt és drasztikusan növelik a zajszintet. Erre vonatkozó minden felelősség kizárt.

! Használja a szükséges legrövidebb hosszt.

! A lehető legkevesebb mennyiségű kanyart használja (a kanyarok maximális szöge: 90°).

! Kerülje a csatornaszakaszban a drasztikus cseréket.



Szűrőverzió

8. ábra A beszívott levegőt megfelel zsírszűrővel és szagszűrővel szűri, mielőtt ismét a szobába engedi.

A terméket a szabványos telepítéshez szükséges minden felszereléssel együtt szállítjuk, levegőkimenettel a bútor állványzatának frontális részén.

A csomagban talál négy nagy teljesítményű kerámiaszűrő elemet és aktív szén elemet. A kerámiaszűrők innovatív, moduláris szén-szűrők, amelyek (tanulmányozza a kézikönyv Karbantartás - Aktív szén-szűrő szakaszát).

A kémiai és fizikai jellemzőknek köszönhetően nagy teljesítményű szagelszívó hatást és mechanikus ellenállást érhet el.

További információkhoz lásd a szűrő verzió kiegészítőire vonatkozó oldalt a kézikönyv ábrákat tartalmazó részén.

ábra 13b

Keresse fel a következő honlapokat: www.elica.com és www.shop.elica.com az elérhető készlet teljes skálájának megtekintéséhez, hogy különböző telepítéseket végezhesen, legyen az a szűrő vagy beszívó.

3. Felszerelés

A készülék telepítését és elektromos hálózatra való csatlakoztatását csak szakember végezheti.

A háztartási készülék (3-6 mm vastag) konyhai munkalapba építhető be.

A főzőlap és a fal közötti minimális távolság szemből legalább 5 cm, oldalról legalább 10 cm kell legyen.



3.1 Villamos bekötés

ábra 3

- Húzza ki a készüléket az elektromos hálózatról.
 - A beszerelést a beszerelésre és a biztonságra vonatkozó hatályos szabályokban jártas szakember végezheti.
 - A gyártó nem vállal felelősséget a jelen bekezdésben hivatkozott irányelvek be nem tartása miatt bekövetkező személyi, dologi vagy állatokra ért károkért.
 - A tápkábel elegendő hosszúságú kell legyen, hogy a munkalapról a főzőlapot ki lehessen emelni.
 - Győződjön meg róla, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség-érték megfelel-e a hálózati feszültségnek.
 - Ne használjon hosszabbítót.
 - A készülék földelése a hatályos törvényi előírások alapján kötelező.
 - A földelő kábel 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a többi kábel.
 - Amennyiben a háztartási készülék nem rendelkezik tápkábellel, úgy a maximum 7200 Watt teljesítményhez minimum 2,5 mm² vezető keresztmetszetű kábelt, e teljesítmény felett pedig 4 mm² keresztmetszetű kábelt használjon.
 - A kábel egyetlen ponton sem haladhatja meg 50°C fokkal a környezeti hőmérsékletet.
 - A készüléket tartósan az elektromos hálózatra kötés céljából készült, így a hálózatra kötetést szabványos multipoláris kapcsolóval végezze, amely biztosítja a hálózatról való teljes lekapcsolást III. kategóriájú túlfeszültség feltétele esetén, és amely a beszerelés után könnyen hozzáférhető.
- Figyelem!** Mielőtt visszakötne a készüléket az elektromos hálózatra, ellenőrizze a készülék helyes működését, minden esetben ellenőrizze, hogy a hálózati kábel helyesen lett-e beszerelve.
- Figyelem!** Az összekötő vezeték cseréjét hivatalos műszaki szerviz végezheti vagy hasonló képzettségű személy által.

3.2 Felszerelés

A telepítés megkezdése előtt

- Miután kicsomagolta a készüléket, győződjön meg róla, hogy nem sérült-e meg a szállítás során. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval vagy a Vevőszolgálattal, mielőtt hozzákezdené a beszereléshez!
- Ellenőrizze, hogy a megvásárolt termék a beszerelésre kiválasztott zóna méretének megfelelő!
- Ellenőrizze, hogy a csomagolásban ne legyen (a szállítás miatt) csomagolóanyag (mint például zacskó csavar stb..) Ezeket vegye ki és őrizze meg!
- Ellenőrizze továbbá, hogy a beszerelési zónában legyen elektromos csatlakozó!

A bútor előkészítése a beépítéshez

- A terméket ne telepítse hűtőberendezések, mosogatógépek, sütők, mosógépek és szárítógépek fölé.
- A bútor kivágását végezze el a főzőlap behelyezése előtt! Távolítsa el minden forgácsot és reszeléket!

FONTOS: egykomponensű, szigetelő ragasztóval (**S**), amely hőellenálló, 250°C-ig ; a telepítés előtt a ragasztani való felületeket tisztítsa meg alaposan, távolítsa el minden anyagot, amely megakadályozhatja a ragadást (pl.: oldószerket, tartósítószerket, zsirokat, olajokat, porokat, régi ragasztóanyagok maradványait, stb.); a ragasztót egyenletesen ossza el a keret belső felületén; a ragasztás után hagyja száradni legalább 24 órán keresztül.

1b. ábraFIGYELEM! A csavarok és rögzítő elemek nem az útmutató szerinti felhelyezésének hiánya elektromos veszélyt okozhat!

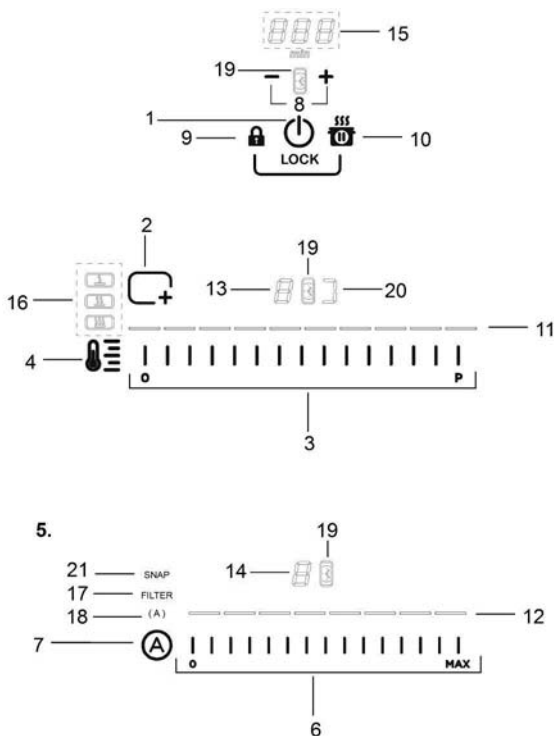
Megjegyzés: a termék helyes telepítéséhez javasolt a csöveket a következő jellemzőjű ragasztószalaggal szalagolni:

- rugalmas, puha PVC-ből készült fólia, akrilbázisú ragasztóval
- amely a DIN EN 60454 szabványnak megfelel
- lángmentesítő
- optimális ellenállás öregedéssel szemben
- a hőmérsékletingadozásokkal szemben ellenálló
- alacsony hőmérséklettel szemben ellenálló

4. Működése

Vezérlőpanel

Megjegyzés: A parancsok kiválasztásához elegendő az azoknak megfelelő jelzéseket megérinteni (megnyomni).



Gombok

LED / Kijelző

1. a főzőlap főző/elszívó lap **BE/KI** gombja
2. Főzőzóna helyzetjelzője
3. Főzőzóna választás
4. Teljesítményszint növelés/csökkentés
5. Temperature Manager aktiválása
6. Az elszívó gombjai
7. Elszívó kiválasztása
8. Elszívási sebesség (teljesítmény) növelés/csökkentés
9. Automatikus funkciók aktiválás
10. Szűrők telítettségének visszaállítása
11. Timer bekapcsolás
12. Timer idő növelés/csökkentés
13. Key Lock
14. Child Lock
15. Szünet / Recall

16. Teljesítményszint megjelenítés
17. Elszívási sebesség (teljesítmény) megjelenítés
18. Főzőzóna kijelzője
19. Elszívó kijelző
20. Timer Kijelző
21. Temperature Manager megjelenítés
22. Szűrő asszisztencia kijelző
23. Automatikus elszívási funkció kijelző
24. Timer aktív kijelző
25. Bridge aktív kijelző
26. Működés SNAP-pel kijelző

A FŐZŐLAP HASZNÁLATA

Tudnivalók a kezdés előtt:

A főzőlap összes funkcióját a legszigorúbb biztonsági szabványoknak megfelelően tervezték.

Emiatt:

- **bizonyos funkciók nem kapcsolnak automatikusan be, vagy ki abban az esetben, ha a főzőzónán nincs lábas, illetve ha azok rosszul vannak feltéve.**
- egyes esetekben az aktív funkciók automatikusan kikapcsolnak, amennyiben pár másodpercen belül nem történik meg a szükséges további beállítás megadása (pl. **"Kapcsolja be a főzőlapot"** a **"Főzőzóna kiválasztása"** és a **"Működési hőmérséklet"** vagy a **"Biztonsági zárolás funkció"** vagy a **"Timer"** funkciók nélkül).



Figyelem! Ha hosszabb időn keresztül használja (például), akkor a főzőzóna kikapcsolása lehet nem azonnali a hűtési fázis miatt; a főzőzónában a kijelzőn megjelenik a **"H"** szimbólum, amely jelzi, hogy ebben a fázisban van. Várja meg, míg a kijelző elalszik, mielőtt a főzőzónához közeledne.

Főzőzóna kijelzője

a főzőzónáknak megfelelő kijelzőn az alábbiak jelennek meg:

| | |
|-----------------------------------|----------------|
| Főzőzóna bekapcsolva | 0 |
| Teljesítményszint | 1...9.P |
| Fennmaradó hő kijelző | H |
| Edény felismerő | U |
| Temperature Manager funkció aktív | U |
| Child Lock funkció bekapcsolva | L |
| Szünet funkció | |
| Automatic Heat UP funkció | A |

A főzőlap jellemzői

● Önaktíválás

A termék csak akkor kapcsol be, ha a fűtőzónában edény van: a felmelegítési folyamat nem indul el és nem szakad meg az edények hiányában vagy eltávolítása esetén.

● Pot Detector

A termék automatikusan érzékeli az edényeket a főzőzónában.

● Biztonsági kikapcsolás

Biztonsági okokból minden egyes főzőzónának van maximális működési ideje, amely a beállított teljesítményszinttől függ.


● Fennmaradó hő kijelző

Egy vagy több főzőzóna kikapcsolásakor a fennmaradó hő jelenlétét megfelelő látható jelzés jelzi a hozzátartozó zóna kijelzőjén, a **"H"** szimbólummal.

Működés

Megjegyzés: Bármilyen funkció aktiválásához először aktiválja a kívánt zónát

● Bekapcsolás

Nyomja meg (érintse meg)  a **főzőlap/elszívó BE/KI gombot**

A kémlelőfény bekapcsol és jelzi, hogy a főzőlap/elszívó használatra kész

Ismét nyomja meg a bekapcsoláshoz

Megjegyzés: Ez a funkció elsőbbséget élvez a többi funkcióval szemben.

● Főzőzóna kiválasztása

Érintse meg (nyomja meg) a kívánt főzőzónának megfelelő **Kiválasztó sávot (3)**.

● 9 teljesítményszint

A főzőlapon 9 teljesítményszint van

Érintse meg és ujjával görgesse le a **Kiválasztó sávot (3)**: jobbra a teljesítményszint növeléséhez; balra a teljesítményszint csökkentéséhez.

● Power Booster

A terméken van egy kiegészítő teljesítményszint mérő (a szinten túl **9**), amely 10 percen keresztül aktív marad, miután a hőmérséklet visszatér az előzőleg használt szintre.

Érintse meg és ujjával görgesse le a **Kiválasztó sávot (3)** (a szinten túl **9**) és aktiválja a Power Boostert
A Power Booster szintet a kiválasztott zóna kijelzője jelzi a **"P"** szimbólummal

● Bridge Zones

A főzőzóna a Bridge funkciónak köszönhetően képes kombinált módban dolgozni, egyetlen zónát képezve azonos teljesítményszinten. Ezzel a funkcióval egyenletes főzést érhet el nagy méretű tálak és edények használatakor.

A frontális főzőzóna „Master” zónával és a hátsó „Másodlagos” zónával együtt használható. (annak ellenőrzésére, hogy melyik zóna működik ezzel a funkcióval, tekintse meg a kézikönyv ábrákat tartalmazó részét).

A Bridge funkció aktiválásához:

- egyidejűleg válassza ki a két használni kívánt főzőzónát

- a „Másodlagos” főzőzóna Bridge (20) jelzője felgyullad




- a „Master” főzőzóna Kiválasztó sávján (3) keresztül lehet beállítani az üzemi (Teljesítmény) szintet

- a Bridge Funkció kiiktatásához elegendő megismételni ugyanazt az aktiválási eljárást







● Temperature Manager

Temperature Manager egy olyan funkció, mely lehetővé teszi az előre beállított hőmérsékletnél megfelelőbb hőmérséklet beállítását, a kívánt eredmény eléréséhez (tanulmányozza a Temperature Manager táblázatot a fejezet végén).


Válassza ki a kívánt főzőzónát.

• Egyszer vagy kétszer nyomja meg a  (4) gombot a rendelkezésre álló szintek közül a legmegfelelőbb kiválasztásához:

22.

| | | |
|--|--------------------------|---|
|  | Melting* (Olvasztás*) |  |
|  | Warming* (Melegítés*) |  |
|  | Simmer* (Párolás*) |  |
| * Tanulmányozza a fejezet végén levő Temperature Manager táblázatot. | | |

• Ismét nyomja meg a kikapcsoláshoz.


A Temperature Manager módban működő főzőzóna kijelzőjén megjelenik a  szimbólum

● Key Lock

A Key Lock lehetővé teszi a főzőlap beállításainak blokkolását, a véletlenszerű beavatkozások megakadályozása érdekében, aktívan hagyva a már beállított funkciókat.

Bekapcsolás:



- nyomjon  (9)
- a gomb feletti LED felgyullad, jelezve, hogy az aktiválás megtörtént

Ismételje meg a műveletet a kikapcsoláshoz.


● Child Lock

A Child Lock funkcióval elkerülheti, hogy főzőzónák és elszívőzónák véletlenül bekapcsoljanak, megakadályozva a funkció bekapcsolását.


A Child Lock csak bekapcsolt termékkel, de kikapcsolt főzőzónákkal (és elszívó zónával) aktiválható.

Bekapcsolása:

- Távolítsa el az esetlegesen a főzőlapon lévő lábasokat.

- nyomja meg és egyszerre tartsa lenyomva a  (9) és







- a  (10) gombot, akusztikus jel jelzi, hogy a funkció aktív és egy „L” jelenik meg a (13) és (14) képernyőkön.

Ismételje meg a műveletet a kikapcsoláshoz.

● Timer

A Timer funkció egy visszaszámlálás, amely beállítható - akár egyidejűleg is - minden főzőzónán (és az elszívó zónákban). A beállított időszak végén a főzőzóna (vagy az elszívó zóna) automatikusan kikapcsol és a felhasználót hangjelzés tájékoztatja.


A Timer funkció bekapcsolása/szabályozása a főzőlaphoz

- Válassza ki a főzőzónát (teljesítmény 1 0).
- Nyomjon   (8), hogy hozzáférjen a Timer funkcióhoz
- Szabályozza a Timer funkció időtartamát:
 - nyomja meg a kiválasztógombot , az automatikus kikapcsolási idő növeléséhez
 - nyomja meg a kiválasztógombot , az automatikus kikapcsolási idő csökkentéséhez

Ha kívánja, ismételje meg az eljárást a többi főzőzónára is. **Megjegyzés:** Minden egyes főzőzónához egy eltérő Timert lehet beállítani; a kijelzőn(15) 10 másodpercre megjelenik a legutóbb kiválasztott főzőzóna visszaszámlálása, ezután a legkisebb időt jelző visszafelé számláló jelzés.

Amikor a timer befejezte a visszaszámlálást, akusztikus jelzés hallható (2 percen keresztül, vagy befejeződik bármelyik gomb megnyomásával), miközben a kijelző (15) villog, "0.00".

Megjegyzés: a főzőzóna melletti kijelzőn, a használatban lévő


Timerrel, megjelenik a következő szimbólum  (19)

A Timer kikapcsolásához:

- válassza ki a főzőzónát
- állítsa be a timer értékét "0" keresztül,  

Megjegyzés: ha időközben nem nyom meg más gombot, akkor a funkció aktív marad.

● Egg Timer

Az Egg Timer funkció egy a főzőlaptól (és az elszívó laptól) független visszaszámlálás. Az Egg Timer aktiválódik, ha megnyomja a  (8).


Megjegyzés: az Egg Timer funkció szabályozásához kövesse a **Timer**

Amikor a timer befejezte a visszaszámlálást, akusztikus jelzés hallható (2 percen keresztül, vagy befejeződik bármelyik gomb megnyomásával), miközben a kijelző (15) villog, a szimbólummal "0.00".

● Szünet


A Szünet funkció lehetővé teszi bármelyik, a főzőlapon aktív funkció felfüggesztését, nullára állítva a főzőteljesítményt.

Bekapcsolás:

- nyomjon  (10)
- egy kerül kijelzésre "i" a kijelzőkön (13).

A funkció kiiktatásához:

Megj. ez a művelet helyreállítja a főző felület szünet előtti körülményeit

- nyomjon  (10)
- 10 másodpercen belül görgesse jobbra az ujjaival a **Kiválasztó sávot** (3), amelyik a **2. főzőzónához tartozik** (19. ábra);



Megj.: ha nem kerül sor a műveletre ez idő alatt, a szünet funkció aktív marad.

Megjegyzés: ha 10 perc elteltével a **Szünet Funkció** nem kerül kiiktatásra, a főzőlp automatikusan kikapcsol.

● Recall

A Recall funkció lehetővé teszi a főzőlapon beállított összes beállítás helyreállítását, véletlenszerű kikapcsolás esetén.

Bekapcsolás:

- **kapcsolja be újból a főzőlapot** 
a kikapcsolástól számított 6 másodpercen belül
- **nyomjon**  " " további 6 másodpercen belül

● Automatic Heat UP

Az Automatic Heat UP funkció lehetővé teszi a beállított teljesítmény gyorsabb aktiválását; ennek a funkciónak az az előnye, hogy a főzés gyorsabb lesz, az ételek odaégetésének kockázata nélkül, mivel a hőmérséklet nem lépi túl a beállított szint értékét.
Ez a funkció az 1-8 teljesítmény szinteken áll rendelkezésre.

Bekapcsolás:

- nyomja hosszan, a **Kiválasztó sávon** (3), a kívánt teljesítményt
- kijelzésre kerül egy "A" a kijelzőn (13).

AZ ELSZÍVÓ HASZNÁLATA

● Bekapcsolás

Nyomja meg (érintse meg)  a **főzőlap/elszívó BE/KI gombot**

A kémlelőfény bekapcsol és jelzi, hogy a főzőlap/elszívó használatra kész

Ismét nyomja meg a bekapcsoláshoz

Megjegyzés: Ez a funkció elsőbbséget élvez a többi funkcióval szemben.

● Az elszívó bekapcsolása:

Érintse meg (nyomja meg) a **Kiválasztó sávot (6)** az elszívó aktiválásához

● Elszívó sebesség (teljesítmény)

Érintse meg és ujjaival görgesse le a **Kiválasztó sávot (6)**:



jobbra az elszívó sebesség (teljesítmény) növeléséhez (0-10);

balra az elszívó sebesség (teljesítmény) csökkentéséhez (10-0);


● Timer


A Timer funkció bekapcsolása/szabályozása az elszívóhoz

• Elszívó kiválasztása (sebesség 1 0).

• Nyomjon   **(8)**, hogy hozzáférjen a Timer funkcióhoz (bármilyen sebességről)

• Szabályozza a Timer funkció időtartamát:

nyomja meg a kiválasztógombot , az automatikus kikapcsolási idő növeléséhez

nyomja meg a kiválasztógombot , az automatikus kikapcsolási idő csökkentéséhez

a kijelzőn **(15)** megjelenik a visszafelé számlálás,

Megjegyzés: az elszívó melletti kijelzőn, a használatban lévő




Timerrel, megjelenik a következő szimbólum **(19)**

Amikor a timer befejezte a visszaszámlálást, akusztikus jelzés hallható (2 percen keresztül, vagy befejeződik bármelyik gomb nyomásával), miközben a kijelző **(15)** villog, a szimbólummal **"0:00"**.

A Timer kikapcsolásához:

• válassza ki a főzőzónát

• állítsa be a timer értékét **"0"** keresztül, 

Megjegyzés: ha időközben nem nyom meg más gombot, akkor a funkció aktív marad.

● Szűrő telítettség kijelző

A szagelszívó jelzi, amikor a szűrőket ki kell cserélni:

a LED "FILTER" **(17)** bekapcsol

● Szagelszívó aktív szén szűrő telítettségének visszaállítása

Miután befejezte a szűrők karbantartását, hosszan nyomja meg a


gombot  **(7)**; a LED "FILTER" **(17)** kikapcsol, újraindítva a jelző számlálását.

● Automatikus üzemmód

A szagelszívó megfelelő sebességen kapcsol be, a maximális főzési teljesítményhez az elszívási teljesítményt beállítva, a főzőzónák használatával.

Kada se ploča za kuhanje isključi, napa prilagodava svoju brzinu usisa i postupno je smanjuje, kako bi uklonila zaostale mirise i paru.

A funkció aktiválásához:


Röviden nyomja meg a  **(7)** gombot, a LED "(A)" **(18)** felviláglik, jelezve, hogy a szagelszívó ebben az üzemmódban működik.

● Automatikus működés SNAP[®]-pel

A szagelszívó és a SNAP[®] közötti összekötéshez olvassa el a SNAP[®] kapott kézikönyvet, vagy keresse fel az www.elica.com honlapot.

Megjegyzés: A SNAP[®] egy kiegészítő elszívó egység, amely képes a szagelszívóval együtt működni.

A funkció aktiválásához:

Röviden nyomja meg a  **(7)** gombot, a LED "(A)" **(18)** és a LED "SNAP" **(21)** világítanak, jelezve, hogy a szagelszívó ebben az üzemmódban működik.

Az elszívólap úgy van felszerelve, hogy egy Window érzékelő KÉSZLET-tel együtt használja (a gyártó nem szállítja)

A Window érzékelő KÉSZLET telepítésével (csak akkor, ha a ELSZÍVÓ módban használja a lapot), a légelszívás minden alkalommal leáll, amikor a szobában lévő ablak - amellyel a KÉSZLET-et használja - zárva van.

Javaolt az FDS – 100 Elektrotechnik Schabus készlet vásárlása, amelyet a kijelölt Elektrotechnik Schabus központokban vagy közvetlenül a www.elektrotechnik-schabus.de weboldalon megvásárolhat.

- Az elszívólap KÉSZLET elektromos csatlakozását képzett és specializált műszaki személyzet végezze.

- Az elszívólap gyártója minden felelősséget elhárít olyan rendellenességekre, károokra, tűzesetekre vonatkozóan, amelyek a KÉSZLET hibás működésének oka és/vagy problémája valamint a hibás telepítés miatt jönnek létre.

4.1 Teljesítménytáblázat

| Teljesítmény szint | | Főzés típusa | Szinthasználat (jelzés a főzési tapasztalat és szokások alapján) |
|------------------------|------------------|---|--|
| Maximális teljesítmény | Boost | Gyors melegítés | Ideális az élelmiszer gyors felmelegítésére, víz gyorsforralására, vagy főzőfolyadék gyors megmelegítésére. |
| | 8-9. | Sütés - forralás | Ideális piritáshoz, főzés megkezdéséhez, fagyasztott termékek sütésére, gyorsforralásra. |
| Nagy teljesítmény | 7-8. | Piritás - sütés - forralás - grillezés | Ideális sütéshez, hosszú ideig tartó forraláshoz, főzéshez és grillezéshez (rövid ideig, 5-10 percig) |
| | 6-7. | Piritás - főzés - párolás - sütés - grillezés | Ideális sütéshez, hosszú ideig tartó forraláshoz, főzéshez és grillezéshez (közepesen hosszú ideig, 10-20 percig), eszközök előmelegítésére |
| Közepes teljesítmény | 4-5. | Főzés - párolás - sütés - grillezés | Ideális sütéshez, hosszú ideig tartó forraláshoz, főzéshez (hosszú időn át). Tészta keveréshez |
| | 3-4 | Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés | Ideális hosszú ideig tartó főzéshez (rizs, szósok, sülték, halételek), ahol az ételt lében főzik (pl. víz, bor, leves, tej), tésztakeveréshez |
| | 2-3 | | Ideális hosszú ideig tartó főzéshez (rizs, szósok, sülték, halételek egy liternél kisebb mennyiségben), ahol az ételt lében főzik (pl. víz, bor, leves, tej), tésztakeveréshez |
| Alacsony teljesítmény | 1-2 | Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés | Ideális vajpuhításra, csokoládé olvasztásra, kis méretű élelmiszerek kiolvasztására. |
| | 1 | | Ideális frissen főzött, kis mennyiségű étel meleg tartására, tányérmelegítésre és rizottó keverésére. |
| KI | Nullteljesítmény | Rakodófelület | Főzőlap stand-by vagy kikapcsolt állapotban (főzés végén a maradék hő esetén lehetséges, H-L-O betűkkel jelölve) |

4.2 Főzési táblázat

| Élelmiszer kategória | Ételek vagy főzéstípusok | Teljesítményszint és a főzés menete | | | |
|------------------------------|--------------------------|--|--------------|--------------------------------------|--------------|
| | | Első fázis | Teljesítmény | Második fázis | Teljesítmény |
| Tészta, rizs | Friss tészta | Víz melegítése | Booster-9 | A tészta főzése és forrásban tartása | 7-8. |
| | Friss tészta | Víz melegítése | Booster-9 | A tészta főzése és forrásban tartása | 7-8. |
| | Párolt rizs | Víz melegítése | Booster-9 | A tészta főzése és forrásban tartása | 5-6. |
| | Rizottó | Sütés és pörkölés | 7-8. | Főzés | 4-5. |
| Zöldségek, hüvelyesek | Pároltak | Víz melegítése | Booster-9 | Párolás | 6-7. |
| | Olajban sült zöldségek | Az olaj felmelegítése | 9. ábra | Sütés | 8-9. |
| | Pirítás | A kellek melegítése | 7-8. | Főzés | 6-7. |
| | Pörköltek | A kellek melegítése | 7-8. | Főzés | 3-4. |
| | Sültek | A kellek melegítése | 7-8. | Aranybarnára sütés | 7-8. |
| Húsok | Sütés | Olajban pirított hús (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok) | 7-8. | Főzés | 3-4. |
| | Roston sütés | Serpenyő előmelegítése | 7-8. | Grillezés mindkét oldalon | 7-8. |
| | Pirítás | Olajban pirítás (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok) | 7-8. | Főzés | 4-5. |
| | Szaftos/pörkölt | Olajban pirítás (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok) | 7-8. | Főzés | 3-4. |
| Halak | Roston sütés | Serpenyő előmelegítése | 7-8. | Főzés | 7-8. |
| | Szaftos/pörkölt | Olajban pirítás (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok) | 7-8. | Főzés | 3-4. |
| | Rántott | Az olaj vagy zsír felhevítése | 8-9. | Sütés | 7-8. |
| Tojás | Rántották | Vaj vagy zsír hevítése serpenyőben | 6. ábra | Főzés | 6-7. |
| | Omlett | Vaj vagy zsír hevítése serpenyőben | 6. ábra | Főzés | 5-6. |
| | Lágy tojás/kemény tojás | Víz melegítése | Booster-9 | Főzés | 5-6. |
| | Palacsinta | Vaj melegítése a serpenyőben | 6. ábra | Főzés | 6-7. |
| Szósok | Paradicsom | Olajban pirítás (ha vajon, akkor a 6. teljesítményfokozat) | 6-7. | Főzés | 3-4. |
| | Ragu | Olajban pirítás (ha vajon, akkor a 6. teljesítményfokozat) | 6-7. | Főzés | 3-4. |
| | Besamel | Az alap elkészítése (olvassa meg a vajat és szórja rá a lisztet) | 5-6. | Forralja fel | 3-4. |
| Édességek, krémek | Cukrászkrém | Forralja fel a tejet! | 4-5. | Tartsa forrásban! | 4-5. |
| | Pudingok | Forralja fel a tejet! | 4-5. | Tartsa forrásban! | 2-3. |
| | Tejberizs | Melegítse meg a tejet! | 5-6. | Tartsa forrásban! | 2-3. |

5. Karbantartás

A főzőlap karbantartása

Figyelem! Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet előtt győződjön meg róla, hogy a főzőzónák ki legyenek kapcsolva és a hőfok jelzőfény elaludt.

5.1 Tisztítás

A főzőlapot minden használat után tisztítsa meg.

Fontos!

Ne használjon dörzsszivacsot! Használatuk idővel felsértheti az üveget.

Ne használjon olyan irritáló vegyszereket, mint a sütőtisztító spray vagy folttisztítók.

Minden használat után hagyja kihűlni a főzőlapot, majd tisztítson le minden ételmaradék lerakódást és foltot-

A cukor és a magas cukor tartalmú élelmiszerek károsítják a főzőfelületet, így ezeket azonnal le kell takarítani.

A só, a cukor és a homokszemcsék felkarcolják az üvegfelületet.

A főzőlap tisztításához puha rongyot, konyhai kéztöröltő vagy hasonló termékeket használjon (tartsa be a Gyártó utasításait).

NE HASZNÁLJON GŐZTISZTÍTÓT!

Fontos!

Véletlen vagy nagy mennyiségű folyadék kiömlések esetén a kiürítő szelepet is használhatja, amely a termék hátoldalán van, hogy eltávolítsa a maradékokat és maximális higiénias biztonságban tisztíthasson.

16. ábra

A teljesebb és alaposabb tisztításhoz teljesen eltávolíthatja az alsó kádat

18a - 18b. ábra

Az elszívó karbantartása

Tisztítás

A tisztításhoz **KIZÁRÓLAG** semleges folyadékkal megnedvesített ruhát használjon. **NE HASZNÁLJON SZERSZÁMOKAT VAGY ESZKÖZÖKET A TISZTÍTÁSHOZ!**

Kerülje a súrolóanyagokat tartalmazó termékeket.

NE HASZNÁLJON ALKOHOLT!

Zsírtalanító szűrő

ábra 15

A főzésből megmaradt zsírrészecskéket őrzi meg.

Havonta egyszer tisztítsa meg (vagy amikor a telítettséget jelző rendszer jelzi), nem agresszív tisztítószerekkel, kézzel, vagy mosogatógépben alacsony hőmérsékleten, rövid ciklusú programon.

Mosogatógépben mosáshoz a fém zsírtalanító szűrő színét vesztheti, de a szűrő tulajdonságai egyáltalán nem változnak.

Szűrők aktív szénnel

(csak szűrő verzióban)


ábra 17 – 17a – 17b – 17c

Megtartja a főzésből eredő kellemetlen szagokat.

A termék négy szűrőelemmel működik, amelyek a szagokat aktív szén-szűrőkkel őrzik meg. Az aktív szén kerámia szerkezetbe épül, amely könnyen és teljesen elérhetővé teszi a szennyeződések számára, ezzel nagyobb elnyelési felületet hozva létre.

A kerámiaszűrők és az aktív szén elnyelés többé kevésbé hosszabb használat után keletkezik, a konyha és a zsírszűrő tisztításának rendszerességétől függően. Ezeket a szűrőket 2-3 havonta lehet újragenerálni, 200°C-ra előmelegített sütőben, 45 percen keresztül. Az újra generáció 5 éves szűrőhasználatot engedélyez.

5.2 Hibakeresés

| HIBAKÓD | LEÍRÁS | LEHETSÉGES OK | ELHÁRÍTÁS |
|---|--|---|---|
| E2 | A főzőzóna a túl magas hőfok miatt kikapcsol | Az elektromos részek belső hőmérséklete túl magas | További használat előtt várja meg, míg a főzőlap teljesen kihűl |
| ERR03 + hangjelzés  | A rendszer a gomb folyamatos (tartós) aktiválását észleli. A kezelőfelület kikapcsol 10 másodperc után. | Víz, fazekak vagy konyhai eszközök a felhasználói felület felett. | Tisztítsa meg a felületet, távolítsa el az esetleges tárgyakat arról. |
| Az összes többi hibajelzéshez (E ... U ...) | Hívja a műszaki szervizszolgálatot és mondja be a hibakódot | | |

5.3 Szervizszolgálat

A műszaki szervizhez fordulás előtt

1. Győződjön meg róla, hogy a „Hibakeresés” fejezetben ismertetett pontok alapján nem tudja-e egymaga megoldani a hibát.
2. Kapcsolja ki majd kapcsolja ismét vissza a készüléket és ellenőrizze, hogy nem szűnt-e meg a hiba.

Ha a fenti ellenőrzés után a hibajelzés továbbra is fennmarad, vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi műszaki szervizzel.

Respectați cu strictețe instrucțiunile din acest manual. Ne declinăm orice răspundere pentru eventuale inconveniente, daune sau incendii provocate de aparat care rezultă din nerespectarea instrucțiunilor din acest manual. Aparatul este destinat exclusiv pentru uz domestic, pentru gătitul alimentelor și aspirarea fumului care rezultă din gătitul propriu-zis. Nu sunt permise alte utilizări (de ex., încălzirea încăperilor). Producătorul își declină orice responsabilitate în cazul utilizării necorespunzătoare sau pentru setarea eronată a comenzilor.

Produsul poate avea aspect diferit față de ilustrațiile din această broșură, totuși instrucțiunile de utilizare, întreținere și instalare rămân aceleași.

Este important să păstrați acest manual pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cesionare sau mutare, asigurați-vă că manualul însoțește produsul.

! Citiți cu atenție instrucțiunile: acestea conțin informații importante legate de instalare, utilizare și siguranță.

! Nu efectuați modificări electrice pe produs.

! Înainte de a instala aparatul, asigurați-vă că nicio componentă nu este deteriorată. În caz contrar, contactați vânzătorul și nu efectuați instalarea.

! Verificați integritatea produsului înainte de a continua cu instalarea. În caz contrar, contactați vânzătorul și nu efectuați instalarea.

Observație: Elementele marcate cu simbolul „(*)” sunt accesorii opționale furnizate doar pentru anumite modele sau care nu sunt prevăzute și trebuie cumpărate.



1. Avertismente

Atenție! Respectați cu strictețe instrucțiunile de mai jos:

- aparatul trebuie deconectat de la rețeaua electrică înainte de efectuarea oricărei intervenții de instalare;
- instalarea sau întreținerea trebuie executate de un tehnician specializat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu normele în vigoare în materie de siguranță. Nu reparați și nu înlocuiți nicio parte a aparatului decât în cazul în care acest lucru este cerut în mod specific în manualul de utilizare;
- legarea la masă a aparatului este obligatorie;

- cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite conectarea aparatului încastrat în mobilier la rețeaua electrică;

- pentru ca instalarea să fie conformă cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar standard care să asigure deconectarea completă de la rețea în condițiile categoriei de supratensiune III, conform regulilor de instalare;

- nu folosiți prize multiple sau prelungitoare;

- după instalare, componentele electrice nu mai trebuie să fie accesibile utilizatorului;

- aparatura și părțile accesibile se încălzesc în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire;

- aveți grijă să nu se joace copiii cu aparatul; țineți copiii la distanță și sub supraveghere, întrucât părțile accesibile se pot încălzi foarte tare în timpul utilizării;

- pentru persoanele cu stimuloare cardiace active este important să verifice, înainte de utilizarea plitei cu inducție, dacă propriul stimulator este compatibil cu aparatul;

- în timpul utilizării și după, nu atingeți elementele de încălzire ale aparatului;

- evitați contactul cu lavete sau alte materiale inflamabile până când toate componentele aparatului s-au răcit suficient;

- nu turnați substanțe inflamabile pe aparat sau în apropierea acestuia;
- grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor; Supravegheați gătirea alimentelor bogate în grăsimi și ulei;
- dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea de electrocutare;
- aparatul nu este destinat să fie pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau un sistem de comandă la distanță separat;
- gătitul nesupravegheat pe o plită de gătit cu ulei sau grăsime poate fi periculos și poate genera incendii;
- procesul de gătit trebuie supravegheat; Un proces de gătit de scurtă durată trebuie supravegheat în permanență;
- nu încercați NICIODATĂ să stingeți flăcările cu apă. Dimpotrivă, opriți aparatul și înăbușiți flăcările, de exemplu, cu un capac sau o pătură antiincendiu. Pericol de incendiu: nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit.
- nu utilizați aparate de curățare cu aburi;
- nu așezați obiecte metalice cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace pe suprafața plitei de gătit întrucât se pot supraîncălzi;
- Înainte de a conecta modelul la rețeaua electrică: verificați plăcuța cu date tehnice (pe partea inferioară a aparatului) pentru a vă asigura că tensiunea și puterea corespund celor ale rețelei, iar priza este potrivită. În caz de dubiu, consultați un electrician calificat.

Important:

- după utilizare, opriți plita de gătit de la dispozitivul de control și nu vă bazați pe detectorul de vase de gătit;
 - evitați scurgerile de lichide, deci pentru a fierbe sau încălzi lichide, reduceți furnizarea de căldură;
 - nu lăsați elementele de încălzire aprinse cu oale și tigăi goale sau în absența recipientelor;
 - când ați terminat de gătit, stingeți zona respectivă;
 - pentru a găti, nu utilizați niciodată folii de aluminiu și nu puneți niciodată direct produse ambalate cu aluminiu. Aluminiul poate fuziona și deteriora iremediabil aparatul;
 - nu încălziți niciodată o conservă sau un vas de cositor care conține alimente fără a-l deschide mai întâi: poate exploda!
- Acest avertisment se aplică tuturor celorlalte tipuri de plite de gătit.
- Utilizarea unei puteri ridicate cum este funcția Booster nu este adecvată pentru încălzirea anumitor lichide cum ar fi, de exemplu, uleiul pentru prăjire. Căldura excesivă poate fi periculoasă. În aceste cazuri, se recomandă utilizarea unei puteri mai puțin ridicate;
 - recipientele trebuie așezate direct pe plita de gătit și trebuie centrate. În niciun caz nu introduceți alte obiecte între vasul de gătit și plita de gătit;
 - în eventualitatea unor temperaturi ridicate, aparatul reduce automat nivelul de putere din zonele de gătit.

Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere, deconectați aparatul de la rețeaua electrică scoțând fișa din priză sau oprind întrerupătorul general din locuință.

Pentru toate operațiunile de instalare și întreținere, purtați mănuși de lucru.

Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență sau de cunoștințele necesare, dacă acestea sunt supravegheate sau după ce acestea au primit instrucțiuni privind utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele aferente.

Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.

Curățarea și întreținerea nu trebuie realizate de copii fără supraveghere.

Încăperea trebuie să fie prevăzută cu ventilație suficientă, atunci când hota de bucătărie se utilizează în același timp cu alte aparate pe gaz sau alți combustibili.

Hota trebuie curățată periodic, atât în interior, cât și în exterior (CEL PUȚIN O DATĂ PE LUNĂ), în orice caz, respectați prevederile indicate în mod expres în instrucțiunile de întreținere.

Nerespectarea regulilor de curățare a hotei și înlocuirea și curățarea filtrelor pot cauza riscuri de incendiu.

Este strict interzis să preparați alimentele cu flacără.

Utilizarea flăcărilor deschise este periculoasă pentru filtre și poate provoca incendii, așadar, evitați-le în orice caz.

Prăjirea trebuie realizată sub control, așadar evitați ca uleiul supraîncălzit să se aprindă.

ATENȚIE! Atunci când plita de gătit este în funcțiune, părțile accesibile ale hotei se pot încălzi.

Atenție! Nu conectați aparatul la rețeaua electrică până când instalarea nu este finalizată în întregime.

În ceea ce privește măsurile tehnice și de siguranță de adoptat pentru evacuarea fumului, respectați cu strictețe prevederile din regulamentele impuse de autoritățile locale competente.

Aerul aspirat nu trebuie direcționat într-o conductă utilizată pentru evacuarea fumului produs de aparate pe gaz sau alți combustibili.

Nu utilizați sau lăsați hota fără lămpi montate corect din cauza riscului posibil de electrocutare.


Nu utilizați niciodată plita fără grilajul montat corect!

Utilizați numai șuruburile de fixare furnizate împreună cu produsul pentru instalare sau, dacă nu sunt furnizate, achiziționați șuruburi de tipul corect. Utilizați șuruburi de lungime corectă identificate în Ghidul de instalare.

Atunci când hota și aparatele alimentate cu altă energie decât cea electrică funcționează în același timp, presiunea negativă din încăperea nu trebuie să depășească 4 Pa (4×10^{-5} bari).

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/CE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, utilizatorul ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății.



Simbolul  de pe produs sau de pe documentația aferentă indică faptul că acest produs nu trebuie tratat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la un punct de colectare adecvat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Debarași-vă de acesta respectând reglementările locale privind eliminarea deșeurilor. Pentru mai multe informații referitoare la tratamentul, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde a fost achiziționat produsul.

Aparatură protejată, testată și realizată în conformitate cu normele privind:

- Siguranța: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Performanța: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- CEM: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Sugestii pentru o utilizare corectă pentru a reduce impactul asupra mediului înconjurător: Când începeți să gătiți, porniți hota la viteză minimă, lăsând-o pornită timp de câteva minute și după ce ați terminat de gătit. Creșteți viteza numai în caz de cantitate mare de fum și aburi, folosind funcția booster numai în cazuri extreme. Pentru ca sistemul de reducere a mirosurilor să fie eficient, înlocuiți, atunci când este necesar, filtrul/filtrele cu cărbune. Pentru ca filtrul de grăsimi să funcționeze eficient, curățați-l atunci când este necesar. Pentru optimizarea eficienței și minimizarea zgomotului, utilizați diametrul maxim al sistemului de canalizare indicat în acest manual.

2. Utilizarea

Utilizarea plitei de gătit

Sistemul de gătit cu inducție se bazează pe fenomenul fizic al inducției magnetice. Caracteristica esențială a acestui sistem este transferul direct de energie de la generator la vasul de gătit.

Avantaje:

În comparație cu plitele de gătit electrice, plita dumneavoastră cu inducție este:

- **Mai sigură:** temperatură mai mică pe suprafața sticlei;
- **Mai rapidă:** timp de încălzire a alimentelor mai mici;
- **Mai precisă:** plita reacționează imediat la comenzile dumneavoastră;
- **Mai eficientă:** 90% din energia absorbită este transformată în căldură. În plus, când vasul este luat de pe plită, transmiterea căldurii este întreruptă imediat, evitându-se pierderile de căldură inutile.

2.1 Recipiente pentru gătit

Utilizați numai vase de gătit care poartă simbolul



Important:

pentru a evita deteriorarea iremediabilă a suprafeței plitei, nu utilizați:

- recipiente cu baza care nu este perfect plată;
- recipiente metalice cu bază emailată;
- recipiente cu bază rugoasă, pentru a evita zgărirea suprafeței plitei;
- nu așezați niciodată vasele de gătit și tigăile calde pe suprafața panoului de control al plitei.

2.1.1 Recipiente preexistente

Gătitul cu inducție folosește magnetismul pentru a genera căldură. Prin urmare, vasele trebuie să conțină fier. Puteți verifica dacă materialul vasului de gătit este magnetic folosind un magnet simplu. Vasele de gătit nu sunt adecvate în cazul în care nu sunt detectabile magnetic.

2.1.2 Diametre recomandate pentru baza vaselor de gătit

IMPORTANT: dacă vasele de gătit nu au dimensiuni corecte, zonele de gătit nu se aprind

Pentru a vedea diametrul minim al craiței pe care trebuie să o folosiți pe fiecare zonă în parte, consultați partea ilustrată a acestui manual.

2.2 Economie de energie electrică

Pentru a obține cele mai bune rezultate, se recomandă să:

- utilizați vase de gătit cu diametrul bazei egal cu cel al zonei de gătit;
- utilizați numai vase de gătit cu bază plată;
- când este posibil, țineți capacul pe vase în timpul gătirii;
- gătiți legumele, cartofii etc. cu o cantitate mică de apă pentru a reduce timpul de gătit;
- utilizați oala sub presiune, reduce consumul de energie și timpul de gătit;
- poziționați vasul în centrul zonei de gătit desenate pe plită.

Utilizarea dispozitivului de aspirare Sistemul de aspirare poate fi utilizat în versiunea aspirare cu evacuare



Versiunea

externă sau filtrare cu recirculare internă.

aspirare

Fig. 7

Aburii vor fi evacuați spre exterior prin intermediul unei serii de tuburi (se vor achiziționa separat) fixate pe flanșa de conectare furnizată.

Diametrul tubului de evacuare trebuie să fie echivalent cu diametrul inelului de conexiune:

- în caz de ieșire dreptunghiulară 222 x 89 mm
- în caz de ieșire rotundă Ø 150 mm (*)

Pentru mai multe informații, consultați pagina privind accesoriile a versiunii aspirare din partea cu ilustrații a acestui manual.

Fig. 7c

Conectați produsul la tuburi și orificiile de evacuare prin perete cu diametrul echivalent orificiului de ieșire a aerului (flanșă de conectare).

Utilizarea tuburilor și a orificiilor de evacuare prin perete cu diametrul mai mic va genera o reducere a performanțelor de aspirare și o creștere drastică a zgomotului.

Așadar, ne declinăm orice răspundere în acest sens.

! Utilizați o conductă cu lungimea minimă necesară.

! Utilizați o conductă cu cât mai puține coturi posibil (unghiul maxim al cotului: 90°).

! Evitați modificările drastice ale secțiunii conductei.



Versiunea cu filtrare

Fig. 8

Aerul aspirat va fi filtrat prin filtre de grăsime și filtre de reținere mirosuri înainte de a fi redirecționat în încăpere.

Produsul este furnizat cu toate accesoriile necesare pentru o instalare standard cu orificiu de ieșire a aerului în partea frontală a bazei.

În pachet sunt incluse deja patru baterii de ceramică cu cărbune activ de înaltă performanță. Filtrele de ceramică sunt filtre cu cărbune modular inovatoare care se regenerează (consultați secțiunea Întreținere - Filtre cu cărbune activ din acest manual).

Proprietățile fizice și chimice permit atingerea unei înalte eficiențe de absorbție a mirosurilor și a unei rezistențe mecanice ridicate.

Pentru mai multe informații, consultați pagina privind accesoriile a versiunii cu filtrare (în partea cu ilustrații a acestui manual).

Fig. 13b

Consultați paginile web www.elica.com și www.shop.elica.com pentru a vedea gama completă de kituri disponibile, pentru a putea efectua diferite instalări, atât în versiunea cu filtrare, cât și în cea cu aspirare.

3. Instalarea

Instalarea, atât electrică, cât și mecanică, trebuie realizată de personal specializat.

Aparatul este conceput pentru a fi încastrat într-un blat de bucătărie (grosime 3-6 cm)

Distanța minimă dintre plită și perete trebuie să fie de cel puțin 5 cm în partea din față, cel puțin 10 cm în lateral.



3.1 Conexarea Electrică

Fig. 3

- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică
 - Instalarea trebuie efectuată de personal calificat familiarizat cu standardele aplicabile de instalare și de securitate.
 - Producătorul nu își asumă nicio răspundere față de oameni, animale sau bunuri în cazul nerespectării instrucțiunilor prevăzute în acest capitol.
 - Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite scoaterea plitei de gătit din blatul de bucătărie.
 - Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța cu date tehnice amplasată în partea de jos a aparatului corespunde cu cea a încăperii în care se va instala aparatul.
 - Nu utilizați prelungitoare.
 - Împământarea este obligatorie prin lege.
 - Cablul electric de împământare trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât celelalte cabluri.
 - În cazul în care aparatul nu este echipat cu cablu de alimentare, utilizați unul cu secțiunea conductorilor de minimum 2,5 mm² pentru puteri de până la 7.200 W, iar pentru puteri mai mari trebuie să fie de 4 mm²).
 - Cablul nu trebuie să atingă în niciun punct o temperatură cu 50°C peste temperatura ambientală.
 - Aparatul este conceput pentru a fi conectat permanent la rețeaua de energie electrică, din acest motiv, efectuați conexiunea la rețeaua fixă prin intermediul unui întrerupător omnipolar standard care să asigure deconectarea completă de la rețea în condițiile categoriei de supratensiune III și care să fie ușor accesibil după instalare.
- Atenție!** Înainte de a reconecta circuitul la sursa de alimentare și de a-i verifica funcționarea corectă, verificați întotdeauna montajul corect al cablului de rețea.
- Atenție!** Înlocuirea cablului de interconexiune trebuie efectuată de personal de service autorizat sau de către o persoană cu calificare echivalentă.

3.2 Montarea

Înainte de a începe instalarea:

- după despachetarea produsului, verificați dacă nu s-a produs vreo deteriorare în timpul transportului, iar în caz de probleme, contactați distribuitorul sau Serviciul clienți, înainte de a începe instalarea;
- verificați dacă produsul achiziționat este de dimensiuni corespunzătoare pentru zona de instalare aleasă;
- verificați dacă în interiorul ambalajului există (din motive de transport) seturi de materiale (cum ar fi plicuri cu șuruburi, garanții etc.) care trebuie îndepărtate și depozitate;
- de asemenea, verificați dacă în apropiere zonei de instalare este disponibilă o priză electrică.

Amplasarea mobilierului pentru încastrare:

- Produsul nu poate fi instalat deasupra dispozitivelor de răcire, mașinii de spălat vase, cuptoarelor, mașinilor de spălat rufe și mașinilor uscat rufe.
- Executați toate lucrările de tăiere a mobilierului înainte de a încastra plita de gătit și îndepărtați cu precizie așchiile sau rumegușul rezultat din tăiere.

IMPORTANT: utilizați un adeziv de sigilare monocomponent (**S**), care să fie rezistent la temperaturi de până la 250°; înainte de instalare, suprafețele de lipit trebuie să fie bine curățate eliminând toate substanțele care ar putea compromite adeziunea (de ex., agenți antiaderenți, agenți de conservare, grăsimi, ulei, praf, reziduuri de adezivi vechi etc.); substanța de lipit se va distribui uniform pe întregul perimetru al cadrului; după lipire, lăsați substanța de lipit să se usuce timp de aproximativ 24 de ore.

Fig. 1b

ATENȚIE! În cazul în care șuruburile și elementele de fixare nu se instalează în conformitate cu aceste instrucțiuni, există riscul de pericole electrice.

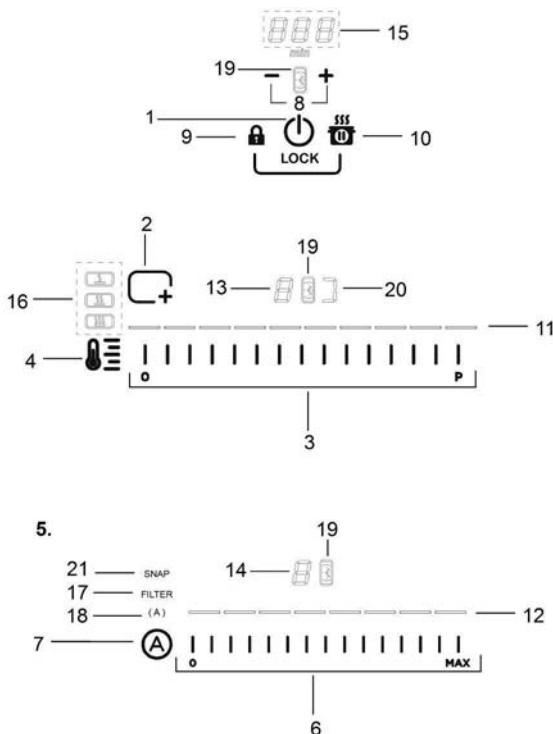
Observație: pentru o instalare corectă a produsului, se recomandă izolarea tubulaturilor cu un adeziv care să aibă următoarele caracteristici:

- peliculă elastică din PVC rigid, cu adeziv pe bază de acrilat;
- care respectă standardul DIN EN 60454;
- ignifug;
- rezistență înaltă la uzură;
- rezistent la diferențele de temperatură;
- se poate utiliza la temperaturi scăzute.

4. Funcționarea

Panou de control

Observație: Pentru a selecta comenzile, atingeți pur și simplu (apăsați) simbolurile care le reprezintă



Taste

- 1. ON/OFF (PORNIRE/OPRIRE)** a plitei de gătit/dispozitivului de aspirare pentru plita de gătit
- 2.** Indicator poziție zonă de gătit
- 3.** Selectare zone de gătit
Creștere/Reducere nivel de putere (Power Level)
- 4.** Activare Gestionare Temperatură
- 5.** Taste dispozitiv de aspirare
- 6.** Selectare dispozitiv de aspirare
Creștere/Reducere viteză (putere) de aspirare
- 7.** Activare funcții automate
Resetare saturare filtre
- 8.** Activare Temporizator
Creștere/Reducere timp Temporizator (Timer)
- 9.** Dispozitiv de blocare (Key Lock)
- 9+10** Funcția Blocare pentru copii
- 10.** Pauză / Revenire

Afișaj / LED

- 11.** Vizualizare nivel de putere
- 12.** Vizualizare viteză (putere) de aspirare
- 13.** Afișaj zona de gătit
- 14.** Afișaj dispozitiv de aspirare
- 15.** Afișaj Temporizator
- 16.** Vizualizare Gestionare Temperatură
- 17.** Indicator asistență filtre
- 18.** Indicator funcție de aspirație automată
- 19.** Indicator Temporizator activ
- 20.** Indicator Punte (Bridge) activ
- 21.** Indicator funcționare cu SNAP


UTILIZAREA PLITEI DE GĂTIT

De știut înainte de a începe:

Toate funcțiile acestei plite de gătit sunt proiectate pentru a respecta cu strictețe cele mai stricte norme de siguranță. Din acest motiv:









• **Anumite funcții nu se activează sau se dezactivează automat în absența vaselor de gătit pe arzătoare sau când acestea sunt poziționate incorect.**

• În alte cazuri, funcțiile activate se dezactivează automat după câteva secunde atunci când funcția selectată necesită o setare ulterioară care nu este efectuată (de ex., „**Aprindere plită de gătit fără „Selectare zonă de gătit” și „Temperatura de funcționare”**”, sau „**Funcție blocare**” sau „**Temporizator**”).

 **Atenție!** În caz (de exemplu) de utilizare prelungită, oprirea zonei de gătit poate să nu fie imediată deoarece se află în faza de răcire; pe afișajul pentru zonele de gătit apare simbolul „H” care indică faptul că sunteți în această fază. Așteptați până când afișajul se stinge înainte de a vă apropia de zona de gătit.

Afișaj zona de gătit

Pe afișajele aferente zonelor de gătit, se indică:

| | |
|---|---|
| Zona de gătit aprinsă |  |
| Nivel de putere |  |
| Indicator căldură reziduală |  |
| Detector vase de gătit |  |
| Funcție Gestionare temperatură activă |  |
| Funcție Blocare pentru copii activă |  |
| Funcție pauză |  |
| Funcție căldură automată în sus (Heat UP) |  |

Caracteristicile plitei

● **Activare sigură**

Produsul se activează numai în prezența vaselor de gătit pe zonele de gătit; procesul de încălzire nu pornește sau se întrerupe în caz de absență sau îndepărtare a vaselor de gătit.

● **Detector vase de gătit**

Produsul identifică automat prezența vaselor de gătit pe zonele de gătit.

● **Oprire de siguranță**

Din motive de siguranță, fiecare zonă de gătit are un timp maxim de funcționare care depinde de nivelul de putere setat.

● **Indicator căldură reziduală**

În momentul stingerii unei sau mai multor zone de gătit, prezența căldurii reziduale este semnalată printr-un semnal aferent vizibil pe afișajul zonei corespunzătoare, prin simbolul „H”.

Funcționare

Observație: Pentru a activa orice funcție, mai întâi trebuie să activați zona dorită

● **Aprindere**

Apăsați (atingeți)  **ON/OFF plită de gătit/dispozitiv de aspirare**

Indicatorul luminos se aprinde pentru a indica faptul că plita de gătit/dispozitivul de aspirare este pregătit pentru utilizare. Apăsați din nou pentru a stinge.

Observație: Aceasta funcție este prioritară tuturor celorlalte.

● **Selectare zone de gătit**

Atingeți (apăsați **Bara de selectare (3)**) corespunzătoare zonei de gătit dorite.

● **9 niveluri de putere**

Plita este prevăzută cu 9 niveluri de putere. Atingeți și lăsați degetele să alunece de-a lungul **Barei de selectare (3)**: spre dreapta pentru a crește nivelul puterii; spre stânga pentru a reduce nivelul puterii;

● **Power Booster**

Produsul este echipat cu un nivel de putere suplimentar (peste nivelul **9**), care rămâne activ timp de 10 minute, iar apoi puterea revine la nivelul utilizat anterior.

Atingeți și lăsați degetele să alunece de-a lungul **Barei de selectare (3)** (peste nivel **9**) și activați funcția Power Booster. Nivelul Power Booster este indicat pe afișajul zonei selectate cu simbolul „P”.

● **Zone punte**

Datorită funcției Punte, zonele de gătit pot funcționa în mod combinat creând o zonă unică cu același nivel de putere. Această funcție permite o gătire omogenă cu vase de gătit de dimensiuni mari.

Este posibilă utilizarea combinată a zonei de gătit frontale „Principală” cu zona posterioară corespunzătoare „Secundară”

(pentru a verifica pentru care zonă este prevăzută această funcție, consultați partea cu ilustrații din acest manual).

Pentru a activa funcția Punte:

- **selecțiți în același timp cele două zone de gătit pe care doriți să le utilizați**

- Indicatorul Punte (20) a zonei de gătit “Secundară” se

aprinde “”


- prin **Bara de selectare (3)** a zonei de gătit “Principală **veți putea seta il Nivelul (Puterea) de funcționare**







- pentru dezactivarea **Funcției Punte** este suficient să repetați aceeași procedură de activare

● **Gestionare temperatură**


Gestionarea temperaturii este o funcție care permite setarea temperaturii prestabilite, cea mai adecvată, pentru obținerea rezultatului dorit (consultați tabelul Gestionarea temperaturii de la sfârșitul acestui capitol).

Selecțiți zona de gătit dorită.

• Apăsați o singură dată sau de mai multe ori  (4) pentru a alege cel mai adecvat nivel dintre cele disponibile:

| | | |
|--|------------|---|
|  | Topire* |  |
|  | Încălzire* |  |
|  | Fierbere* |  |
| * Consultați tabelul Gestionării temperaturii de la sfârșitul acestui capitol. | | |


• Apăsați iar pentru stingere.

Pe afișajul zonei care funcționează în modul Gestionare temperatură apare simbolul 

● **Dispozitiv de blocare (Key Lock)**

Dispozitivul de blocare (Key Lock) permite blocarea setărilor plitei, pentru a împiedica manevrări accidentale, lăsând active funcțiile deja setate.

Activare:

- apăsați  (9)
- LEDUL aflat deasupra butonului se aprinde, și va indica activarea aferentă

Repețați operațiunea pentru dezactivare.


● **Funcția Blocare pentru copii**



Funcția Blocare pentru copii permite evitarea aprinderii accidentale de către copii a zonelor de gătit și a zonei de aspirare, împiedicând activarea oricărei funcții.

Funcția Blocare pentru copii poate fi activată numai cu produsul pornit, dar cu zonele de gătit (și zona de aspirare) stinse.

Activare:

- îndepărtați vasele de gătit prezente eventual pe plită

- apăsați și mențineți apăsați simultan  (9) și

 (10), un semnal acustic indică faptul că funcția este activă și va fi afișată o “” pe ecranele (13) și (14).



Repețați operațiunea pentru dezactivare.

● **Temporizator**



Funcția Temporizator reprezintă o numărătoare inversă care se poate seta, chiar și simultan, pe fiecare zonă de gătit (și pe zona de aspirare).

La sfârșitul perioadei setate, zona de gătit (sau zona de aspirare) se opresc automat, iar utilizatorul este avertizat printr-un semnal acustic corespunzător.

Activarea/Reglarea funcției Temporizator pentru plita de gătit

- Selecțiți zona de gătit (putere $\neq 0$).
- Apăsați  +  (8) pentru a accesa funcția Temporizator

• Reglați timpul Temporizatorului:

- apăsați selectorul , pentru a crește timpul de oprire automată
- apăsați selectorul , pentru a reduce timpul de oprire automată

Dacă doriți, repetați operațiunea pentru celelalte zone de gătit.

Observație: Pentru fiecare zonă de gătit se poate seta un Temporizator diferit; pe afișaj (15) va apărea, timp de 10 secunde, ultima numărătoare inversă a zonei de gătit selectate, apoi se va afișa numărătoarea inversă cu timpul mai redus.


Când temporizatorul a terminat numărătoarea inversă, se va emite un semnal acustic (timp de 2 minute sau se oprește apăsând orice tastă a plitei), în timp ce pe afișaj (15) luminează intermitent simbolul "00".

Observație: în lateralul afișajului zonei de gătit, cu





Temporizatorul în funcțiune, apare simbolul (19)

Pentru stingerea Temporizatorului:

- selectați zona de gătit
- setați valoarea temporizatorului la „0”, prin 

Observație: funcția rămâne activă dacă nu se apasă între timp alte taste.

● **Egg Timer**

Funcția Egg Timer este o numărătoare independentă a zonei de gătit (și a zonei de aspirare). Funcția Egg Timer se activează apăsând   (8).

Observație: pentru setarea funcției **Egg Timer** urmați aceeași procedură a funcției **Timer**.


Când temporizatorul a terminat numărătoarea inversă, se va emite un semnal acustic (timp de 2 minute sau se oprește apăsând orice tastă a plitei), în timp ce pe afișaj (15) luminează intermitent simbolul "000".

● **Pauză**

Funcția Pauză permite suspendarea oricărei funcții active pe plită, aducând la zero puterea de gătire.

Activare:




- apăsați  (10)
- se va vedea o „P” pe afișajul (13).

Pentru a dezactiva funcția:

Observație : prin această operație se resetează condițiile inițiale ale plitei înainte de pauză



- apăsați  (10)
- în termen de 10 secunde și alunecați spre dreapta de-a lungul

Barile de selectare (3), aferentă zonei de gătit 2 (FIG.19);

Observație : dacă operațiunea este executată în acest timp funcția pauză rămâne activă.

Observație: dacă după 10 minute, **Funcția Pauză** nu va fi dezactivată, plita se va stinge automat.

● **Revenire**

Funcția revenire (Recall) permite recuperarea tuturor setărilor stabilite pe plită, în cazul stingerii accidentale

Activare:

- **reporțiți plita** 
în termen de 6 secunde de la stingere

- apăsați "  " în termen de alte 6 secunde

● **Funcție căldură automată în sus (Heat UP)**

Funcția căldură automată în sus permite aducerea cât mai rapidă a puterii setate la regim; cu această funcție există avantajul de a obține o gătire mai rapidă, dar fără riscul de a arde mâncărurile, deoarece temperatura nu o depășește pe cea a nivelului setat.

Această funcție este disponibilă pentru nivelele de putere 1 -8

Activare:

- apăsați de-a lungul, pe **Bara de Selectare (3)**, puterea dorită
- se va vedea o „P” pe afișajul (13).

UTILIZAREA DISPOZITIVULUI DE ASPIRARE

● Aprindere

Apăsăți (atingeți)  ON/OFF plită de gătit/dispozitiv de aspirare

Indicatorul luminos se aprinde pentru a indica faptul că plita de gătit/dispozitivul de aspirare este pregătit pentru utilizare

Apăsăți din nou pentru a stinge

Observație: Această funcție este prioritară tuturor celorlalte.

● Pornirea dispozitivului de aspirare:

Atingeți (apăsăți) **Bara de selectare (6)** pentru activarea dispozitivului de aspirare

● Viteza (puterea) de aspirare:


Atingeți și lăsați degetele să alunece de-a lungul **Barei de selectare (6)**:

spre dreapta pentru a crește viteza (puterea) de aspirare (0-10);



spre stânga pentru a reduce viteza (puterea) de aspirare (10-0);

● Temporizator

Activarea/Reglarea funcției Temporizator pentru dispozitivul de aspirare

- Selectați dispozitivul de aspirare (viteză * 0).
- Apăsăți  **+** (8) pentru a accesa funcția Temporizator (de la oricare viteză)

• Reglați timpul Temporizatorului:

- apăsăți selectorul , pentru a crește timpul de oprire automată
- apăsăți selectorul , pentru a reduce timpul de oprire automată

pe afișaj (15) se afișează număratoarea inversă,


Observație: în lateralul afișajului dispozitivului de aspirare, cu



Temporizatorul în funcțiune, apare simbolul (19)

Când temporizatorul a terminat număratoarea inversă, se va emite un semnal acustic (timp de 2 minute sau se oprește apăsând orice tastă a plitei), în timp ce pe afișaj (15) luminează intrmitent simbolul "0.00".

Pentru stingerea Temporizatorului:

- selectați zona de gătit
- setați valoarea temporizatorului la „0”, prin 

Observație: funcția rămâne activă dacă nu se apasă între timp alte taste.


● Indicator saturare filtre

Hota indică momentul când trebuie realizată întreținerea filtrelor:

Ledul „FILTER” (17) se aprinde

● Resetare saturare filtru de reținere mirosuri cu cărbune activ

După ce ați executat întreținerea filtrelor apăsați lung tasta


 (7) ; LEDUL „FILTER” (17) se stinge,și va reporni număratoarea indicatorului.

● Funcționare automată

Hota se va porni la viteza cea mai adecvată, adaptând capacitatea de aspirare la nivelul maxim de gătit, utilizat în zonele de gătit.

La stingerea plitei, hota își ajustează viteza de aspirație, reducând-o treptat pentru a elimina vaporii și mirosurile reziduale.

Pentru a activa această funcție:


Apăsăți scurt  (7), ledul „(A)” (18) se aprinde pentru a arăta că hota funcționează în acest mod.

● Funcționarea automată a hotei cu SNAP®

Pentru a efectua conexiunea între hotă și SNAP®, consultați manualul furnizat cu dispozitivul SNAP® sau vizitați www.elica.com.

Notă: SNAP® este o unitate de aspirare auxiliară proiectată să funcționeze împreună cu hota.

Pentru a activa această funcție:

Apăsăți scurt  (7), LED-ul „(A)” (18) și LED-ul „SNAP” (21) se vor aprinde pentru a semnala că hota funcționează în acest mod.

Hota este concepută pentru a fi utilizată împreună cu un KIT senzor pentru ferestre (care nu este furnizat de către producător)

Instalând KIT-ul senzor pentru ferestre (doar dacă hota este folosită în modalitatea ASPIRARE), aspirarea aerului va înceta de fiecare dată când fereastra din încăperea în care este instalată hota echipată cu acest KIT este detectată ca fiind închisă .

Se recomandă achiziționarea acestui KIT FDS 100 - Elektrotechnik Schabus, disponibil în centrele autorizate Elektrotechnik Schabus sau direct de pe website-ul www.elektrotechnik-schabus.de.

- Conexiunea electrică a KIT-ului la hotă trebuie să fie efectuată de către personal tehnic calificat și specializat.
- Producătorul hotei declină orice responsabilitate pentru orice inconvenient, daune sau incendii provocate de defecte și/sau funcționare defectuoasă și/sau instalarea incorectă a KIT-ului.

4.1 Tabele de putere

| Nivel de putere | | Tip de gătit | Utilizare nivel (indicația combina experiența și obiceiurile de gătit) |
|-----------------|-------------|--|---|
| Putere max | Boost | Încălzire rapidă | Ideală pentru a ridica în timp scurt temperatura produselor alimentare până la fierbere rapidă, în cazul apei, sau pentru a încălzi rapid lichidele de gătit |
| | 8-9 | Frigere – fierbere | Ideală pentru rumenire, începere gătit, prăjire produse congelate, fierbere rapidă |
| Putere ridicată | 7-8 | Rumenire – prăjire – fierbere - grătar | Ideală pentru prăjire, menținere în fierbere vivace, coacere și grătar (de scurta durată, de 5-10 minute) |
| | 6-7 | Rumenire - gatire – tocană – prăjire – grătar | Ideală pentru prăjire, menținere în fierbere lejera, coacere și grătar (de durată medie, 10-20 minute), preîncălzire accesorii |
| Putere medie | 4-5 | Gătire – tocană – prăjire - grătar | Ideală pentru tocanite, menținere în fierbere delicată, coacere (de lungă durată). Cremuirea pastelor |
| | 3-4 | Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – cremuire | Ideală pentru gătit lent (orez, sosuri, fripturi, pește), în prezența de lichid (de exemplu apa, vin, supă, lapte), cremuirea pastelor |
| | 2-3 | | Ideală pentru gătit lent (cantități sub un litru: orez, sosuri, fripturi, pește), în prezența de lichid (de exemplu apa, vin, supă, lapte) |
| Putere joasă | 1-2 | Topire – decongelare – menținere încălzit – cremuire | Ideală pentru topirea untului, topirea delicată a ciocolatei, decongelare produse de mici dimensiuni |
| | 1 | | Ideală pentru menținerea caldă a porțiilor mici de alimente gătite sau pentru a ține la temperatura felurii de mâncare pentru a fi servite și pentru a cremui risotto |
| OFF | Putere zero | Suprafața de sprijin | Plita în stand-by sau oprită (posibilă prezență de căldură reziduală la sfârșitul gătirii, semnalată cu H-L-O) |

4.2 Tabele de gătit

| Categoria de alimente | Mâncăruri sau tip de gătit | Nivel de putere și ritm de gătire | | | |
|-----------------------|----------------------------|--|-----------|--|--------|
| | | Prima faza | Puteri | A doua faza | Puteri |
| Paste, orez | Paste proaspete | Încălzirea apei | Booster-9 | Gătirea pastelor și menținerea fierberii | 7-8 |
| | Paste proaspete | Încălzirea apei | Booster-9 | Gătirea pastelor și menținerea fierberii | 7-8 |
| | Orez fiert | Încălzirea apei | Booster-9 | Gătirea pastelor și menținerea fierberii | 5-6 |
| | Risotto | Prajire și frigere | 7-8 | Gătire | 4-5 |
| Verdeturi, legume | Fierte | Încălzirea apei | Booster-9 | Fierbere | 6-7 |
| | Prăjite | Încălzirea uleiului | 9 | Prajire | 8-9 |
| | Prăjite rapid | Încălzire accesoriu | 7-8 | Coacere | 6-7 |
| | Tocana | Încălzire accesoriu | 7-8 | Coacere | 3-4 |
| | Prăjite | Încălzire accesoriu | 7-8 | Prajire aurie | 7-8 |
| Carne | Friptură | Rumenire carne cu ulei (daca este cu unt, puterea 6) | 7-8 | Gătire | 3-4 |
| | La grătar | Preîncălzire oala | 7-8 | La grătar pe ambele părți | 7-8 |
| | Rumenire | Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6) | 7-8 | Gătire | 4-5 |
| | Umed/tocanite | Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6) | 7-8 | Gătire | 3-4 |
| Pește | La grătar | Preriscaldamento della pentola | 7-8 | Gătire | 7-8 |
| | Umed/tocana | Rumenire cu ulei (se con burro potenza 6) | 7-8 | Gătire | 3-4 |
| | Prăjit | Încălzire ulei sau grasime | 8-9 | Prajire | 7-8 |
| Ouă | Oua jumari | Încălzire tigaie cu unt sau grasime | 6 | Gătire | 6-7 |
| | Omleta | Încălzire tigaie cu unt sau grasime | 6 | Gătire | 5-6 |
| | Fierte | Încălzire apa | Booster-9 | Gătire | 5-6 |
| | Clătite | Încălzire tigaie cu unt | 6 | Gătire | 6-7 |
| Sosuri | Roșii | Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6) | 6-7 | Gătire | 3-4 |
| | Ragù | Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6) | 6-7 | Gătire | 3-4 |
| | Bechamel | Prepararea bazei (se topește untul și faina) | 5-6 | Se aduce la punctul de fierbere | 3-4 |
| Dulciuri, creme | Cremă | Se aduce laptele in punctul de fierbere | 4-5 | Menținere fierbere lentă la foc mic | 4-5 |
| | Budinci | Se aduce laptele in punctul de fierbere | 4-5 | Menținere fierbere lentă la foc mic | 2-3 |
| | Orez cu lapte | Încălzire lapte | 5-6 | Menținere fierbere lentă la foc mic | 2-3 |

5. Întreținerea

Întreținerea plitei de gătit

Atenție! Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite și indicatorul luminos de căldură nu mai este afișat.

5.1 Curățarea

Plita trebuie curățată după fiecare utilizare.

Important:

Nu utilizați bureți abrazivi, bureți de sârmă. Utilizarea acestora poate deteriora în timp sticla.

Nu folosiți detergenți chimici iritanți, cum ar fi spray-uri pentru cuptor sau pentru îndepărtarea petelor.

După fiecare utilizare, lăsați plita să se răcească și curățați-o pentru a îndepărta petele și depunerile cauzate de resturi de alimente.

Zahărul sau alimentele cu un conținut ridicat de zahăr pot deteriora plita și trebuie eliminate imediat.

Sarea, zahărul și nisipul pot zgâria suprafața de sticlă.

Utilizați o lavetă moale, hârtie absorbantă de bucătărie sau produse specifice pentru curățarea plitei (respectați indicațiile producătorului).

NU UTILIZAȚI APARATE DE CURĂȚAT CU JET DE ABUR!!!

Important:

În caz de scurgeri de lichide accidentale și abundente din vasele de gătit, puteți interveni prin intermediul supapei de evacuare, amplasată pe partea inferioară a produsului, pentru a putea elimina orice reziduu și pentru a putea realiza o curățare cu siguranță igienică maximă.

Fig. 16

Pentru o curățare mai completă și temeinică, se poate îndepărta complet corpul inferior

Fig. 18a - 18b

Întreținerea dispozitivului de aspirare

Curățare

Pentru curățare, utilizați **EXCLUSIV** o lavetă îmbibată cu detergent lichid neutru. **NU UTILIZAȚI USTENSILE SAU INSTRUMENTE PENTRU CURĂȚARE!**

Evitați utilizarea produselor abrazive.

NU UTILIZAȚI ALCOOL!

Filtru împotriva grăsimilor

Fig. 15

Blochează particulele de grăsime care rezultă în timpul gătitului.

Acesta trebuie curățat o dată pe lună (sau atunci când indicatorul de saturare a filtrelor indică această necesitate), cu detergenți neagresivi, manual sau în mașina de spălat vase la temperatură redusă și cu un ciclu scurt.

Dacă se spală în mașina de spălat vase, filtrul împotriva grăsimilor se poate decolora, dar caracteristicile sale de filtrare nu se modifică deloc.

Filtre cu cărbune activ

(Numai pentru versiunea cu filtrare)


Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

Blochează mirosurile neplăcute care rezultă în timpul gătitului.

Produsul este prevăzut cu patru baterii de filtrare care blochează mirosurile datorită cărbunelui activ. Cărbunele activ este integrat în structura ceramică acesta absorbind ușor și complet impuritățile, creând astfel o suprafață mare de absorbție.

Saturarea filtrelor de ceramică cu cărbune activ se verifică după o utilizare mai mult sau mai puțin îndelungată în funcție de tipul de bucătărie și de curățarea periodică a filtrului de grăsime. Aceste filtre de reținere mirosuri se pot regenera termic la fiecare 2/3 luni în cuptorul preîncălzit la 200°C pentru 45 minute. Regenerarea permite o durată de viață maximă a filtrelor de 5 ani.

5.2 Detectarea și rezolvarea problemelor tehnice

| COD EROARE | DESCRIERE | CAUZE POSIBILE | ELIMINARE EROARE |
|---|---|---|---|
| E2 | Zona de control se stinge din cauza temperaturii prea ridicate | Temperatura internă a pieselor electronice este prea ridicată | Așteptați ca plita să se răcească înainte de a o reutiliza |
| ERR03 + semnal sonor  | Este detectată o activare continuă (permanentă) a tastei. Interfața se stinge după 10 secunde. | Apă, oale sau ustensile de gătit pe interfața utilizator. | Curățați suprafața, îndepărtați obiectele de pe plită, dacă este cazul. |
| Pentru orice alte semnalări de eroare (E ... U ...) | Sunați la serviciul de asistență tehnică și comunicați codul de eroare | | |

5.3 Serviciul de asistență tehnică

Înainte de a contacta Serviciul de asistență tehnică

1. Verificați dacă nu puteți rezolva problema singur, pe baza celor descrise în „Detectarea și rezolvarea problemelor tehnice”.
2. Opițiți aparatul și porniți-l din nou pe pentru a vedea dacă problema persistă.

Dacă după verificările de mai sus defecțiunea persistă, contactați cel mai apropiat Serviciu de asistență tehnică.

Придържайте се стриктно към инструкциите поместени в настоящото ръководство. Фирмата не носи никаква отговорност за евентуални неизправности, щети или възпламеняване на уреда, възникнали в резултат на неспазване на инструкциите в настоящото ръководство. Уредът е предназначен единствено за домашна употреба за готвене на хранителни продукти и аспирация на пари произхождащи от самото готвене. Не се допускат други приложения (напр. отопляване на помещения). Производителят не носи никаква отговорност за неправилна употреба или за неправилни настройки на командите.

Продуктът може да се различава външно от чертежите, поместени в настоящото ръководство, но независимо от това, инструкциите за употреба, поддръжка и инсталиране са напълно еднакви.

Важно е да съхранявате настоящото ръководство, за да може да го консултирате във всеки един момент. При продажба, отдаване под наем или преместване, уверете се, че ръководството винаги придружава продукта.

! Прочетете внимателно инструкциите: в тях се съдържа важна информация относно инсталирането, употребата и мерките за безопасност.

! Не нанасяйте електрически изменения върху продукта!

! Преди да пристъпите към инсталирането на уреда, уверете се, че няма увредени части. Ако има такива, свържете се с търговския представител и не пристъпвайте към инсталиране.

! Проверете целостта на продукта преди да пристъпите към инсталирането. Ако има такива, свържете се с търговския представител и не пристъпвайте към инсталиране.

Забележка: Частите, отбелязани със символа “*” са опция и се доставят само с някои модели или трябва да бъдат закупени отделно.



1.

Предупреждения

Внимание! Придържайте се стриктно към следните инструкции:

-Преди да пристъпите към каквато и да било операция, свързана с инсталирането, моля изключете уреда от ел. мрежата.

-Инсталирането и поддръжката трябва да се извършат от специализиран техник в съответствие с инструкциите

на производителя и съобразно действащите местни нормативи за безопасност. Не поправяйте и не замествайте нито една част на уреда, ако това не е специално указано в ръководството за експлоатация.

-Заземяването на уреда е задължително.

-Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи свързването към ел. мрежата на уреда, който е вграден в шкафа.

-За да може инсталирането да се извърши в съответствие с действащите норми за безопасност е необходим мултиполярен прекъсвач, който отговаря на нормативите, който да осигури цялостно изключване от мрежата при условия на свръхнапрежение категория III, в съответствие с правилата за инсталиране.

-Не използвайте разклонители и удължители.

-След като приключите с инсталирането, електрическите компоненти не трябва да бъдат повече достъпни за потребителите.

- Уредът и достъпните части се нагряват значително по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагорещените елементи.

- Не позволявайте на децата да си играят с уреда и ги дръжте на разстояние и под наблюдение, тъй като достъпните части могат да се

нагреят значително по време на употреба.

- Хората със сърдечни пейсмейкъри и активни медицински импланти, преди да използват индукционните котлони, трябва да проверят дали стимулаторът е съвместим с въпросния уред.

-По време на и след употреба не докосвайте нагорещените части от уреда.

-Избягвайте допира с дрехи или други възпламеними материали докато всички компоненти на уреда не са се охладили достатъчно.

-Не поставяйте възпламеними материали върху уреда или близо до него.

-Мазнините и нагорещеното олио са лесно възпламеними. Не оставяйте без наблюдение готвенето на храни богати на мазнини и олио.

-Ако повърхността е леко увредена, изключете уреда, за да избегнете евентуален токов удар.

-Уредът не може да се активира чрез външен таймер или странично дистанционно управление.

-Готвенето върху готварския плот с олио и мазнини може да е опасно и да предизвика пожар.

- Готвенето трябва да се извършва под наблюдение. Бързото приготвяне на храни трябва се извършва под постоянно наблюдение.

- Не се опитвайте НИКОГА да погасявате пламъците с вода.

Обратното, изключете уреда и изгасете пламъците, например с капак или противопожарно одеяло. Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху готварските плотове.

-Не използвайте пароструйки.

-Не поставяйте метални предмети като ножове, вилици, лъжици или капаци върху готварския плот, тъй като биха могли да се нажежат.

- Преди да свържете модела към ел. мрежата разгледайте идентификационната табелка (която се намира в долната част на уреда), за да се уверите, че напрежението и мощността отговарят на напрежението, което протича в ел. мрежата и че ел. контакт е подходящ. При наличие на евентуални съмнения, потърсете помощта на квалифициран ел. техник.

Важно:

- След употреба изключете готварския плот чрез командното устройство и не вземайте предвид детектора за готварски съдове.

- Избягвайте изтичане на течности по плота, затова при варене или загряване на течности, намалете мощността.

- Не оставяйте плотовете включени с празни тенджери и тигани върху тях или без съдове.

- След като приключите с готвенето, изключете съответната зона.

- При готвене не използвайте никога алуминиево фолио и не поставяйте

никога директно върху плота продукти, опаковани с алуминиево фолио.

Алуминият ще разтопи и ще увреди непоправимо Вашия уред.

- Не затопляйте никога консервени или тенекиени кутии с храни без да сте ги отворили преди това, тъй като е възможно да експлодират.

Това предупреждение важи за всички останали видове готварски плотове.

- Използването на много висока мощност, като например функцията Booster, не е подходяща за затопляне на някои течности като например олио за пържене. Прекалената топлина би могла да бъде опасна. В тези случаи Ви препоръчваме да използвате по-ниска мощност.

- Готварските съдове трябва да се поставят директно в центъра на готварския плот. В никакъв случай не поставяйте други предмети между готварските съдове и плота.

- При достигане на висока температура, уредът намалява автоматично нивото на мощност в зоната на готвене.

Преди всяка операция за почистване или поддръжка, изключете продукта от електрическата мрежа като изключите щепсела или изключвайки главния прекъсвач на жилището.

За всички операции на инсталиране и поддръжка използвайте работни ръкавици.

Уредът може да се използва от деца на възраст на не по-малко от 8 години

и от лица с намалени физически способности или възприятия или без опит или необходими познания, при условие, че те са под наблюдение или след като същите са получили инструкции за безопасна употреба на уреда и са осъзнали опасностите, свързани с него.

Децата трябва да бъдат контролирани, за да се гарантира, че те не играят с уреда.

Почистването и поддръжката не трябва да се извършва от деца без наблюдение.

Помещението трябва да разполага с достатъчна вентилация, когато кухненския аспиратор се използва едновременно с други уреди с горивна функция, на газ или друг вид горивен материал.

Аспираторът трябва да бъде почистван често, както вътре, така и отвън (ПОНЕ ЕДИН ПЪТ НА МЕСЕЦ), Неспазването на стандартите за почистване на аспиратора и на замяната и почистването на филтрите, води до риск от пожар.

Строго се забранява приготвянето на храна върху пламък.

Използването на свободен пламък е вредно за филтрите и може да предизвика пожари, следователно при всички случаи трябва да се избягва.

Пърженето трябва да се извършва под контрол за да се избегне запалването на нагрятото олио.

ВНИМАНИЕ: Когато плота за готвене работи, достъпните части на аспиратора могат да се нагреят.

Внимание! Не свързвайте уреда към електрическата мрежа, докато инсталирането не е завършило напълно.

Доколкото се отнася до техническите мерки и мерките за безопасност, които да се предприемат за извеждане на отработените газове, придържайте се стриктно към предвиденото в регламента на местните компетентни органи.

Аспирираният въздух не трябва да бъде насочен в канал, използван за отвеждане на отработените газове, произведени от уреди с горене на газ или други горивни материали.

Не използвайте или не оставяйте аспиратора без правилно монтирани лампи, поради възможен риск от токов удар.


Никога не използвайте аспиратора без правилно монтирана решетка!

Използвайте единствено фиксиращите винтове, приложени в комплект с продукта за инсталирането или, ако не са приложени, закупете правилния тип винтове. Използвайте правилната дължина на винтовете, които са обозначени в Ръководство за инсталиране.

Когато кухненският аспиратор и уредите, захранени с една енергия, която не е електрическа, те функционират едновременно, негативното налягане в помещението, не трябва да надвишава 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Този уред отговаря на изискванията на Европейска директива 2012/19/ЕС и на директивата за Отпадъци от Електрическо и Електронно Оборудване (ОЕЕО). Уверявайки се, че този уред ще бъде рециклиран по правилен начин, Вие допринасяте за опазването на околната среда и на Вашето здраве.



Символът  върху уреда или в придружаващата го документация посочва, че този продукт не трябва да се третира като домашен отпадък, а трябва да бъде предаден в специално предназначени за това пунктове за рециклиране на електрическа и електронна техника. Придържайте се към местните регламенти за преработка на отпадъци! За по-подробна информация във връзка с предаването, събирането и рециклирането на този продукт, Ви съветваме да се обърнете към компетентните местни служби, службите за събиране на домакински отпадъци или към магазина, в който сте закупили този продукт.

Апаратура, проектирана, тествана и произведена, в съответствие със стандарта за:

- Безопасност: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Ефективност: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Препоръки за правилна употреба, с цел да се намали влиянието върху околната среда: Когато започнете да готвите, включете аспиратора на минимална скорост, като го оставите включен за няколко минути и след завършване на готвенето. Увеличете скоростта само при наличие на големи количества дим или пари, като използвате функцията booster само в крайни случаи. За да се поддържа в добра ефективност системата за намаляване на миризмите, заменете, когато е необходимо, филтъра(-ите) с активен въглен. За да се поддържа в добра ефективност филтъра за мазнини, почистете го при нужда. За да се оптимизира ефективността и за да се сведе до минимум шума, използвайте максималния диаметър на системата за канализация, посочен в това ръководство.

2. Употреба

Употреба на плота за готвене

Системата за готвене с индукция се основава върху физическия феномен на магнитната индукция. Основната характеристика на тази система е директното прехвърляне на енергията от генератора на тенджерата.

Предимства:

Ако се сравни с електрическите котлони, Вашият индукционен плот е:

- **По-сигурен:** по-ниска температура върху стъклената повърхност.
- **По-бърз:** по-кратко време за затопляне на храната.
- **По-точен:** плотът реагира веднага на зададените команди.
- **По-ефикасен:** 90% от погълната енергия се преобразува в топлина. Освен това, след като един път сте отстранили готварския съд от плота, преносът на топлина спира незабавно, избягвайки евентуална загуба на топлина.

2.1 Съдове за готвене

Използвайте само съдове за готвене, които са



отбелязани със символа

Важно:

За да избегнете перманентни щети върху повърхността на плота, не използвайте никога:

- съдове, чието дъно не е идеално гладко;
- метални съдове с лакирано дъно;
- съдове с грапава основа, за да избегнете драскотини по повърхността на плота;
- никога не поставяйте тенджерите и тиганите докато са още топли върху повърхността на контролния панел на плота.

2.1.1 Съдове за готвене с които вече разполагате

Индукционната система на готвене използва магнитна енергия за генериране на топлина. Следователно съдовете трябва да съдържат желязо. Можете да проверите дали материалът, от който са изработени съдовете съдържа желязо с помощта на обикновен магнит. Съдовете за готвене, които не са подходящи, не привличат магнита.

2.1.2 Препоръчителен диаметър на дъната на съдовете за готвене

ВАЖНО : ако съдовете за готвене не са с подходящи размери, зоните на готвене няма да се включат

За да откриете минималния диаметър на съда, който да се използва във всяка отделна зона, разгледайте илюстрациите, поместени в настоящото ръководство.

2.2 Енергоспестяване

За да получите възможно най-добър резултат, Ви съветваме:

- Да използвате тигани и тенджери с диаметър на дъното, който отговаря на този на зоната за печене.
- Да използвате само тенджери и тигани с плоско дъно.
- Ако е възможно, по време на готвене, оставете капака върху тенджерата.
- Пригответе зеленчуци, картофи и др. с малко количество вода, за да съкратите необходимото време за приготвяне.
- При тенджерите под налягане, разходът на електроенергия и времето необходимо за приготвяне се съкращават допълнително
- Поставете тенджерата в центъра на зоната за готвене, отбелязана върху плота.

Употреба на аспиратора Системата за аспирация може да бъде използвана във версия с аспирация с външна евакуация или филтриране с вътрешна циркулация.



Версия с аспирация

Фиг. 7

Парите се евакуират навън посредством една група тръби (да се закупят отделно) фиксирани към фланеца за свързване, вече включен в комплекта.

Диаметърът на тръбата за разтоварване трябва да отговаря на диаметъра на пръстена за свързване:

- при четириъгълен изход 222 x 89 mm

- при кръгъл изход Ø 150 mm (*)

За допълнителна информация виж страницата, отнасяща се до аксесоарите на версията с аспирация в илюстрираната част на това ръководство.

Фиг. 7c

Свържете продукта с тръби и отвори за разтоварване на стената с диаметър, равняващ се на тръбата за изхода на въздух (фланец за свързване).

Използването на тръби и отвори за разтоварването за стена с по-малък диаметър води до едно намаляване на производителността на аспирацията и едно драстично увеличаване на шума.

Следователно се отхвърля всякаква отговорност относно това.

! Използвайте тръба с възможно най-малка дължина.

! Използвайте една тръба с възможно най-малък брой завои (максимален ъгъл на завои: 90°).

! Избягвайте драстични промени на сечението на канала.



Версия с филтриране

Фиг. 8

Засмуканият въздух ще бъде филтриран посредством специални филтри за мазнини и филтри срещу миризми, преди да бъде пренасочен в стаята.

Продуктът се доставя с всичко необходимо за стандартно функциониране с изход на въздух в предната част на цокъла на шкафа.

Вече са включени в опаковката четири комплекта керамичните филтри с активен въглен с много голяма производителност. Керамичните филтри са иновативни модулни филтри с въглен, които се възстановяват (консултирайте това ръководство в раздел Поддръжка - Филтри с активен въглен).

Химично-физичните свойства позволяват да се достигне една висока ефективност на абсорбиране на миризмите и висока механична устойчивост.

За допълнителна информация виж страницата, отнасяща се до аксесоарите на версията с филтриране (в илюстрираната част на това ръководство).

Фиг. 13b

Консултирайте уеб страниците www.elica.com и www.shop.elica.com за да проверите пълната гама на налични комплекти, за да можете да извършите различните видове инсталиране, както при версията с филтриране, та и при тази с аспирация.

3. Монтиране

Инсталирането на електрическите и механичните компоненти трябва да се извършва от специализиран персонал.

Домакинският уред е предназначен за вграждане в работен плот (с дебелина 3-6 cm)

Минималната дължина между готварския плот и стената не трябва да е по-малко от 5 cm от лицевата страна и съответно 10 cm странично.



3.1 Ел. връзка

Фиг. 3

-Изключете уреда от електрическото захранване.

-Инсталирането трябва да се извърши от квалифициран персонал, който да е запознат с действащите регламенти за инсталиране и безопасност.

-Производителят не носи никаква отговорност за евентуални щети върху хора, животни или предмети, възникнали в резултат на неспазване на директивите, предоставени в настоящия раздел.

-Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи отстраняването на готварския от работния плот.

-Уверете се, че напрежението, посочено върху идентификационната табелка, разположена върху дъното на уреда, отговаря на захранващото напрежение в жилището, където ще бъде инсталиран.

-Не използвайте удължители.

-Заземяването е задължително по закон.

-Заземителният ел. кабел трябва да е с 2 cm по-дълъг от останалите кабели.

- Ако ел. уред не разполага със захранващ кабел, използвайте кабел, чието минимално сечение на проводниците е 2 mm² при мощност 7200 W; докато при по-големи мощности сечението трябва да е 4 mm²).

- В нито една точка на кабела температурата не трябва да надвишава с повече от 50°C тази на околната среда.

- Уредът е предназначен за използване чрез постоянно свързване към ел. мрежата, поради което трябва да предвидите омниполярен прекъсвач, който отговаря на действащите нормативи и който да осигури пълното изключване от мрежата при наличие на свръхнапрежение категория III, до който да има бърз и лесен достъп след инсталирането му.

Внимание! Преди да свържете отново уреда към ел. мрежата и да проверите дали функционира правилно, проверете дали кабелът е монтиран правилно.

Внимание! Подмяната на кабела за междинно свързване трябва да бъде извършена от оторизиран сервиз за техническо обслужване или от лице с подобна квалификация.

3.2 Монтаж

Преди да пристъпите към инсталирането:

След като разопаковате продукта, уверете се, че въпросният не се е увредил по време на транспорта и при наличието на проблеми, преди да пристъпите към инсталирането, свържете се с оторизирания представител или със сервиза за обслужване на клиенти.

Уверете се, че закупеният продукт е с подходящи размери предвид избраната зона за инсталиране.

Уверете се, че при транспорта във вътрешността на опаковката не са изпаднали аксесоари (например пликчета с винтове, гаранционна карта и т.н.) и евентуално ги извадете и съхранете.

Уверете се също така, че в близост до зоната за инсталиране е наличен свободен ел. контакт.

Подготовка на уреда за вграждане:

- Продуктът не може да бъде инсталиран над устройства за охлаждане, миялни машини, печки, фурни, перални и сушилни.

Извършете всички дейности на рязане по шкафа преди вграждането на готварския плот и отстранете внимателно стърготините и остатъците от стружки.

ВАЖНО: използвайте един залепващ уплътняващ продукт моно-компонент (**S**), който има устойчивост на температура до 250° ;

преди инсталирането на повърхностите, които трябва да бъдат залепени, те трябва да бъдат почистени старателно, като се отстрие всяко вещество, което може да попречи на слепването (пр.: разлепващи продукти, конформации, мазнини, масла, прах, остатъци от стари лепила и др.); лепилото се полага равномерно върху целия периметър на рамката;

след залепване, оставете лепилото да изсъхне за около 24 часа.

Фиг. 1b

ВНИМАНИЕ! Евентуалният пропуск при инсталирането на винтовете и аксесоарите за фиксиране в съответствие с настоящите инструкции може да доведе до рискове от електрическо естество.

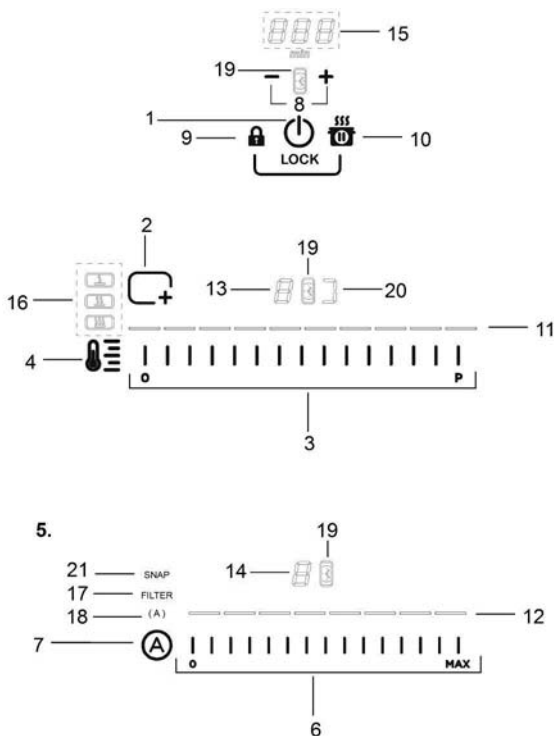
Забележка: за правилното инсталиране на продукта се препоръчва тръбите да се обработят с лента с лепило, със следните характеристики:

- еластичен, мек PVC филм, с лепило на акрилна основа
- което отговаря на стандарт DIN EN 60454
- с действие за забавяне на възпламеняването
- отлична устойчивост на застаряване
- устойчиво на температурните промени
- използвайте при ниски температури

4. Начин на употреба

Контролен панел

Забележка: За да зададете дадена команда е достатъчно да докоснете (натиснете) съответните символи, чрез които са изобразени.



Бутони

- 1.** ON/OFF на плота за готвене/ аспиратора за плота за готвене
- 2.** Индикатор за позиция зона готвене
- 3.** Избор на зони за готвене
Увеличаване/Намаляване на Power Level
- 4.** Активиране на Temperature Manager
- 5.** Бутони аспиратор
- 6.** Избор на аспиратор
Увеличаване/Намаляване на скоростта (мощността) на аспирация
- 7.** Активиране на автоматични функции
Ресет запусване 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 Power Level
- 12.** Визуализиране на скоростта (мощността) на аспирация
- 13.** Дисплей зоната на готвене
- 14.** Дисплей аспиратор
- 15.** Дисплей Timer
- 16.** Визуализация Temperature Manager
- 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


УПОТРЕБА НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

Какво е необходимо да знаете преди да започнете да използвате плота:

Всички функции на готварския плот са проектирани по начин, по който да отговарят на най-строгите норми за сигурност.

Поради тази причина:

- Някои функции не се активират или се деактивират автоматично при липса на съдове за готвене върху готварския плот или когато съдовете не са правилно поставени.
- В други случаи активираните функции се деактивират автоматично след няколко секунди, когато желаната функция се нуждае от допълнителна настройка, която не е дадена (напр.: "Включване на плота за готвене" без "Избор на зоната на готвене" или "Работна температура", или "Функция Lock" или "Timer").

 **Внимание!** В случай например на продължително използване е възможно зоната на готвене да не се изключи веднага, тъй като е в процес на охлаждане; върху дисплея на зоната за готвене се появява символа "H" който обозначава извършвания в момента процес. Изчакайте докато дисплеят се изключи преди да се доближите до зоната за готвене.

Дисплей на зоната за готвене

върху дисплеите, които се отнасят до зоните готвене, се посочва:

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Включена зона за готвене | 0 |
| Power Level | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator | H |
| Pot Detector | U |
| Функция Temperature Manager активна | U |
| Функция Child Lock активирана | L |
| Функция Пауза | |
| Функция Automatic Heat UP | A |

Характеристики на плота

● Safe Activation

Продуктът се активира само при наличие на тенджери върху зоните за готвене: процесът на нагриване не се стартира или или прекъсва в случай на липса или отстраняване на тенджерите.

● Pot Detector

Продуктът отчита автоматично наличието на тенджери върху зоните за готвене.

● Safety Shut Down

Поради причини, свързани с безопасността, всяка зона за готвене има едно максимално време на функциониране, което зависи от зададеното ниво на мощност.

● Residual Heat Indicator

При изключването на една или повече зони за готвене, наличието на остатъчна топлина се сигнализира със специален визуален сигнал на дисплея на съответната зона, посредством символа "H".

Начин на работа

Забележка: За да се активира всяка една функция, първо е необходима да се активира желаната зона

● Включване

Натиснете (докоснете)  ON/OFF плот за готвене/аспиратор

Светлинният индикатор се включва за да укаже, че плотът за готвене/аспираторът е готов за употреба

Натиснете отново за да изключите
Забележка: Тази функция има приоритет спрямо всички останали функции.

● Избор на зони за готвене

Докоснете (натиснете) **Лентата за избор (3)**, която съответства на желаната зона за готвене.

● 9 Power Level

Плотът е снабден с 9 нива на мощност

Докоснете и плъзнете пръста по дължината на **Лентата за избор (3)**:

на дясно за да се увеличи нивото на мощност;
на ляво за да се намали нивото на мощност.

● Power Booster

Продуктът е снабден с едно ниво на допълнителна мощност (над нивото **5**), което остава активно за 10 минути, след което мощността се връща на предходното ниво.

Докоснете и плъзнете пръста по дължината на **Лентата за избор (3)** (над нивото **5**) и активирайте Power Booster. Нивото Power Booster е показано на дисплея на избраната зона със символа **P**.

● Bridge Zones

Зоните за готвене, благодарение на функцията Bridge са в състояние да работят комбинирано създавайки една единствена зона със същото ниво на мощност. Тази функция позволява едно равномерно готвене с тави и тенджери със значителни размери. Възможно е да се използва в комбинация предната зона за готвене **"Master"** със съответната зад нея **"Secondaria"** (за да проверите на кои е предвидена тази функция, консултирайте илюстрираната част на това ръководство).

За да активирате Функцията Bridge:

- **изберете едновременно двете зони за готвене, които желаете да използвате**

- индикаторът Bridge (**20**) на зоната за готвене

"Secondaria" 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

● Temperature Manager

Temperature Manager е функция, която позволява да се зададе предварително настроената температура, подходяща, за да се постигне желания вид резултат (консултирайте таблицата Temperature Manager на края на този раздел).

Изберете желаната зона за готвене.

• Натиснете еднократно или многократно  (**4**) за да изберете най-подходящото ниво от наличните:

| | | |
|--|----------|---|
|  | Melting* |  |
|  | Warming* |  |

| | | |
|--|---------|---|
|  | Simmer* |  |
| * Консултирайте таблицата Temperature Manager на края на този раздел. | | |


• Натиснете повторно за изключване.

На дисплея на зоната за готвене, който работи в Temperature Manager се появява символ **"L"**

● Key Lock

Key Lock позволява да се блокират настройките на плота, за да се предотврати случайна намеса, оставяйки активни вече зададените функции.

Активиране:

- натиснете  (**9**)
- индикаторът LED разположен над бутона светва, за да покаже настъпилото активиране

Повторете операцията за да деактивирате.


● Child Lock


Child Lock позволява да се избегне, децата да получат случаен достъп до включването на зоните за печене или зоната за аспирация, като забранява активирането на всяка една функция.

Child Lock може да се активира само с включен продукт, но с изключени зони за готвене (и зона за аспирация).

Активиране:

- отстранете съдовете за готвене, ако има такива, от готварския плот

- натиснете и задръжте натиснати едновременно 

(9) и  (**10**), един двоен звуков сигнал указва, че функцията е включена и се визуализира **"L"** на дисплеите (**13**) и (**14**).



Повторете операцията за да деактивирате.



● Timer

Функцията Timer е едно обратно отброяване, което е възможно да се настрои, дори едновременно, на всяка зона за готвене (и на зоната за аспирация).

След изтичане на зададения период зоните за готвене (или зоната за аспирация) се изключват автоматично и потребителят се предупреждава със специален звуков сигнал.

Активиране/Настройка на функцията Timer за плота за готвене

- Изберете зоната за готвене (мощност ≠ 0).
- Натиснете   (8) за достъп до функцията Timer


- Настройте времето на продължителност на Timer: натиснете селектора , за да увеличите времето за автоматично изключване
натиснете селектора , за да намалите времето за автоматично изключване

Ако желаете, повторете операцията за останалите зони на готвене.


Забележка: Всяка зона за готвене може да има настроен един различен Timer; на дисплея (15) ще се появи 10 секунди, обратно отброяване на последната избрана зона за готвене, след което, се визуализира обратното отброяване с по-малко време.

Когато таймерът е завършил обратното отброяване, се издава звуков сигнал (за 2 минути, или спира при натискане на произведен бутон на плота), докато дисплеят (15) мига със символа "0.00".

Забележка: от страната на дисплея на зоната за готвене,



с Timer в употреба, се появява символ  (19)

За изключването на Timer:

- изберете зоната за готвене
- настройте стойността на таймера на "0", посредством 

Забележка: функцията продължава да работи, ако междувременно не бъдат натиснати други бутони.

● Egg Timer

Функцията Egg Timer е едно независимо устройство за обратно отброяване от зоните за готвене (и от зоната за аспирация). Egg Timer се активира чрез натискане на   (8).

Забележка: за настройка на функцията Egg Timer следвайте същата процедура, като за функцията Timer.

Когато таймерът е завършил обратното отброяване, се издава звуков сигнал (за 2 минути, или спира при натискане на произведен бутон на плота), докато дисплеят (15) мига със символа "0.00".

● Pausa


Функцията Pausa позволява да се прекъсне всяка активна функция на плота, премествайки на стойност нула мощността на готвене.

Активиране:

- натиснете  (10)
- визуализира се една "P" на дисплеите (13).

За деактивиране на функцията:

Забележка: тази операция възстановява условията на плота преди паузата

- натиснете  (10)
- до 10 секунди плъзнете на дясно пръст по дължината на **Лентата за избор (3)**, съответстваща на **зона за готвене 2 (ФИГ.19)**;


Забележка: ако операцията не бъде извършена за това време функцията пауза остава активна.

Забележка: ако след 10 минути, **Функцията Pausa** не бъде деактивирана, плътът се изключва автоматично.

● Recall

Функцията Recall позволява да се възстановят всички настройки, зададени на плота, в случай на случайно изключване.

Активиране:

- **включете отново плота** 
до 6 секунди от изключването

- натиснете  " " в рамките на следващите 6 секунди

● Automatic Heat UP

Функцията Automatic Heat UP позволява да се достигне по-бързо мощността на зададения режим; с тази функция се разполага с предимството да се постигне по-бързо готвене, но без риск храната да бъде изгорена, тъй като температурата не надхвърля тази на зададеното ниво. Тази функция е налична за нивата на мощност 1 -8 .

Активиране:

- натиснете по дължината, върху **Лентата за избор (3)**, желаната мощност
- визуализира се една "A" на дисплея (13).

Плотът за аспирация е предразположен, да бъде използван в комбинация с КОМПЛЕКТ датчик Window (не е доставен от производителя)

Инсталирайки комплекта, датчикът Windows (само в случай на употреба на плота в режим АСПИРАЦИЯ), аспирацията на въздуха ще спира да функционира, всеки път, когато наличният прозорец в стаята, върху който КОМПЛЕКТЪТ бъде приложен, бъде затворен.

Препоръчва се закупуването КОМПЛЕКТ FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, на разположение в оторизираните центрове Elektrotechnik Schabus или директно посредством интернет сайт www.elektrotechnik-schabus.de.

- Електрическото свързване на КОМПЛЕКТА на плота за аспирация, трябва да бъде извършено от технически персонал, с квалификация и специализация.

- Производителят на плота за аспирация отхвърля всякаква отговорност за евентуални проблеми, щети, пожари, произтичащи от дефекти и/или проблеми при функциониране и/или грешно инсталиране на КОМПЛЕКТА.

4.1 Таблица на мощностите

| Ниво на мощност | | Начин на готвене | Използвано ниво (индикация за подпомагане на формирането на опит и навици за готвене) |
|-----------------------|----------------|---|--|
| Максимална мощност | Boost | Ускорено загряване | Идеално за бързо повишаване на температурата на храната до бързо кипване ако става въпрос за вода или бързо затопляне на готвените течности |
| | 8-9 | Пържене – кипене | Идеално за запичане, в началото на готвенето, пържене на замразени продукти, бързо кипване |
| Висока мощност | 7-8 | Запичане – запържване – кипене – печене | Идеално за запържване, поддържане на кипене, готвене и печене (с кратка продължителност 5-10 минути) |
| | 6-7 | Запичане – готвене – задушаване – запържване – печене | Идеално за запържване, поддържане на леко кипене, готвене и печене (със средна продължителност 10-20 минути), предварително загряване на аксесоари |
| Средна мощност | 4-5 | Готвене – задушаване – запържване – печене | Идеално за задушаване, поддържане на къкрене, готвене (с голяма продължителност) и объркване на паста |
| | 3-4 | Готвене – кипване – съгъстяване - разбъркване | Идеално за продължително готвене (на ориз, сосове, печени ястия, риба) с наличие на течности (например вода, вино, бульон, мляко) и за объркване на паста |
| | 2-3 | | Идеално за продължително готвене (обеми до един литър: ориз, сосове, печени ястия, риба) с наличие на течности (например вода, вино, бульон, мляко) |
| Ниска мощност | 1-2 | Топене – размразяване - поддържане на топло – разбъркване | Идеално за омекотяване на масло, леко разтапяне на шоколад и размразяване на продукти с малки размери |
| | 1 | | Идеално за поддържане топло на малко количество прясно сготвени ястия и поддържане температурата на ястия и объркване на ризото |
| OFF | Нулева мощност | Повърхност за поставяне | Готварският плот е в позиция stand-by или изключен (с възможно наличие на остатъчна топлина след завършване на готвенето, което се сигнализира чрез H-L-O) |

4.2 Таблица за печене

| Категория храни | Ястия и начин на приготвяне | Ниво на мощност и степен на готвене | | | |
|-----------------------|-----------------------------------|---|-----------|--|---------|
| | | Първа фаза | Мощност | Втора фаза | Мощност |
| Паста, ориз | Прясна паста | Загряване на водата | Booster-9 | Варене на пастата и поддържане на кипенето | 7-8 |
| | Прясна паста | Загряване на водата | Booster-9 | Варене на пастата и поддържане на кипенето | 7-8 |
| | Варен ориз | Загряване на водата | Booster-9 | Варене на пастата и поддържане на кипенето | 5-6 |
| | Ризото | Запържване и запичанена ястия | 7-8 | Готвене | 4-5 |
| Зеленчуци, варива | Варени | Загряване на водата | Booster-9 | Варене | 6-7 |
| | Пържени | Затопляне на олиото | 9 | Пържене | 8-9 |
| | Соте | Загряване на аксесоара | 7-8 | Готвене | 6-7 |
| | Задушени | Загряване на аксесоара | 7-8 | Готвене | 3-4 |
| | Запържени | Загряване на аксесоара | 7-8 | Придаване на златист цвят на запържените ястия | 7-8 |
| Месо | Печено | Запичане до златист цвят в олио (ако е с масло - мощност 6) | 7-8 | Готвене | 3-4 |
| | На скара | Предварително загряване на съда | 7-8 | Запичане и от двете страни | 7-8 |
| | Запечено | Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6) | 7-8 | Готвене | 4-5 |
| | Със сос/задушено | Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6) | 7-8 | Готвене | 3-4 |
| Риба | На скара | Предварително затопляне на тенджерата | 7-8 | Готвене | 7-8 |
| | Със сос/задушена | Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6) | 7-8 | Готвене | 3-4 |
| | Пържена | Загряване на олиото или на мазнините | 8-9 | Пържене | 7-8 |
| Яйца | Пържени | Затопляне на тенджерата с масло или мазнини | 6 | Готвене | 6-7 |
| | Омлети | Затопляне на тенджерата с масло или мазнини | 6 | Готвене | 5-6 |
| | Рохко сварени/Твърдо сварени яйца | Загряване на водата | Booster-9 | Готвене | 5-6 |
| | Палачинки | Затопляне на тенджерата с масло | 6 | Готвене | 6-7 |
| Сосове | Домати | Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6) | 6-7 | Готвене | 3-4 |
| | Рагу | Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6) | 6-7 | Готвене | 3-4 |
| | Бешамел | Подготовка на базата (разтопете масло и брашно) | 5-6 | Леко възвиране | 3-4 |
| Сладкиши и кремове | Яйчен крем | Възвиране на мляко | 4-5 | Поддържане на леко варене | 4-5 |
| | Пудинг | Възвиране на мляко | 4-5 | Поддържане на леко варене | 2-3 |
| | Мляко с ориз | Затопляне на мляко | 5-6 | Поддържане на леко варене | 2-3 |

5. Поддръжка

Поддръжка на плота за готвене

Внимание! Преди каквато и да е операция, свързана с почистване или поддръжка, уверете се, че зоните на готвене са изключени и че индикаторът за остатъчна топлина е изключен.

5.1 Почистване

Готварският плот се почиства след всяко ползване.

Важно:

Не използвайте абразивни и телени гъбички. С течение на времето, употребата им може да повреди стъклената повърхност.

Не употребявайте агресивни химични почистващи препарати като спрейове за фурна или препарати за отстраняване на петна.

След всяко използване, изчакайте плота да се охлади и го почистете, за да отстраните наслоените засъхнали остатъци и петна от храна.

Захарта и храните с високо съдържание на захар увреждат готварския плот и трябва моментално да бъдат отстранени.

Солта, захарта и пясъка могат да надраскат повърхността на стъклото.

Почиствайте с мека кърпа, кухненска хартия и специални продукти за почистване на готварския плот (придържайте се към инструкциите на производителя).

НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПАРОСТРУЙКИ!!!

Важно:

В случай на случайно изтичане и обилно количество течности от тенджерите е възможно да се извърши намеса чрез клапана за разтоварване, разположен върху долната част на продукта, за да може да се отстрани всеки остатък и да може да се извърши едно почистване при максимална хигиенна безопасност.

Фиг.16

За едно пълно и задълбочено почистване може да се отстрани изцяло долната вана

Фиг.18a - 18b

Поддръжка на аспиратора

Почистване

За почистването използвайте **ЕДИНСТВЕНО** една навлажнена с неутрални течни препарати кърпа. **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПОЧИСТВАНЕТО!**

Избягвайте употребата на абразивни продукти.

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ СПИРТ!

Филтър против мазнини

Фиг. 15

Задържа частиците мазнина, произхождащи от готвенето.

Трябва да бъде почистен един път на месец (или когато системата за сигнализиране на запушване на филтрите сигнализира тази необходимост), с не агресивни почистващи препарати, ръчно или в миялна машина на ниски температури и на кратък цикъл.

При измиването в миялна машина металният филтър против мазнини може да се обезцвети, но неговите филтриращи свойства в никакъв случай няма да се променят.

Филтър с активен въглен

(Само за Филтрираща Версия)


Фиг. 17 – 17a – 17b – 17c

Задържа неприятните миризми, произхождащи от готвенето.

Продуктът е снабден с четири комплекта филтри, които задържат миризмите, благодарение на активния въглен. Активният въглен е вграден в една керамична структура, която го прави лесно и напълно достъпен за замърсителите, създавайки по този начин една голяма повърхност на абсорбиране.

Запушването на **керамичните филтри с активен въглен** настъпва след една значително продължителна употреба според типа кухня и честотата на почистване на филтъра за мазнини. Тези филтри за миризми, могат да бъдат регенерирани термично на всеки 2/3 месеца в предварително нагрятa фурна на 200°C за 45 минути. Регенерирането позволява една максимална трайност на филтрите от 5 години.

5.2 Установяване на повреди

| КОД НА ГРЕШКАТА | ОПИСАНИЕ | ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ | ОТСТРАНЯВАНЕ НА ГРЕШКАТА |
|--|---|--|--|
| E2 | Зоната с команди се изключва поради прекалено висока температура | Вътрешната температура на електронните компоненти е прекалено висока | Изчакайте плота да се охлади преди да го използвате отново |
| ERR03 + звук сигнал  | Отчита се едно продължително активиране (постоянно) на бутона. Интерфейсът се изключва след 10 секунди. | Вода, тенджери или кухненски съдове, над потребителския интерфейс. | Почистете повърхността, отстранете евентуално наличните предмети от плота. |
| За всички други сигнализации за грешка (E ... U ...) | Свържете се със сервиза за техническо обслужване и посочете кода на отчетената грешка | | |

5.3 Техническо обслужване

Преди да се свържете със сервиза за техническо обслужване:

1. Уверете се, че не сте в състояние да разрешите сами проблема на базата на информацията, поместена в раздела „Установяване на повреди”.

2. Изключете и включете отново уреда, за да се уверите, че неизправността е отстранена.

Ако след въпросните проверки неизправността е все още налице, свържете се с най-близкия сервиз за техническо обслужване.

Pidage täpselt kinni selle kasutusjuhendi nõuetest. Tootja ei võta vastutust selles kasutusjuhendis toodud nõuete eiramisest tulenevate seadmega seotud probleemide, kahjude või tuleõnnetuse korral. Seade on mõeldud üksnes kodus toidu valmistamiseks ja sellest tuleneva suitsu/auru äratõmbeks. Muul eesmärgil kasutamine ei ole lubatud (nt ruumide soojendamiseks). Tootja ei vastuta ebaõige kasutuse või käskude vale seadistuse korral.

Toote välimus võib erineda selle juhendi joonistel näidatust, kuid kasutus-, hooldus- ja paigaldusjuhised on sellest hoolimata samad.

Hoidke juhend tuleviku tarbeks alles. Toote müügi, üleandmise või kolimise korral tagage, et juhend jääks toote juurde.

! Lugege juhised hoolikalt läbi. Need annavad olulist teavet paigaldamise, kasutamise ja ohutuse kohta.

! Toote elektrilist seadistust ei tohi muuta.

! Enne seadme paigaldamist kontrollige, et selle osad ei oleks kahjustatud. Kui leiate kahjustusi, teavitage sellest edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.

! Enne paigaldama asumist veenduge, et kõik toode osad on terved ja olemas. Kui leiate kahjustusi, teavitage sellest edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.

Märkus. Juhendis sümboliga „(*)” tähistatud komponendid on valikulised lisaseadmed ning need on kaasas ainult osa mudelitega või tuleb need soetada eraldi.



1. Hoiatused

Tähelepanu! Järgige täpselt neid juhiseid.

– Seade ei tohi olla paigaldustööde ajal elektrivõrku ühendatud.

– Paigaldus- ja hooldustöid peab tegema sobiva väljaõppega töötaja, järgides tootja juhiseid ning kohalikke kehtivaid ohutusnõudeid. Seadme osi võib parandada või asendada ainult juhul, kui seda on kasutusjuhendis spetsiaalselt nõutud.

– Seadme maandus on kohustuslik.

– Elektrijuhe peab olema piisavalt pikk, et mööbli sisse paigaldatud seadme saaks ühendada elektrivõrku.

– Et paigaldus oleks kooskõlas kehtivate ohutusnõuetega, peab seade olema

varustatud sobiva automaatlülitiga, mis tagab seadme täieliku võrgust isoleerimise III kategooria ülepinge korral.

– Ärge kasutage seadmega harupistikut ega pikendusjuhet.

– Pärast paigaldamise lõpetamist ei tohi elektrilised komponendid olla enam kasutajale ligipääsetavad.

– Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel tuliseks. Olge ettevaatlik, et te tuliseid osi ei puudutaks.

– Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Hoidke lapsed seadme ohutus kauguses ja hoidke neil silma peal, sest seadme ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel väga tuliseks.

– Südamestimulaatori ja aktiivsete tervise-seadmetega inimesed peavad enne induksiopliidi kasutamist kontrollima, kas nende seadet tohib selle pliidi läheduses kasutada.

– Kasutamise ajal ja pärast seda ärge puudutage seadme kuumenevaid osi.

– Vältige lappide või süttimisohlike materjalide kokkupuudet pliidiga niikaua, kuni kõik selle osad on maha jahtunud.

– Ärge asetage süttimisohlike materjale seadmele ega selle lähedusse.

– Kuum rasv ja õli süttivad kergesti. – Ärge jätke pliiti järelevalveta, kui valmistate sellel rasva- või õlirikkaid toite.

– Kui pliidiplaati tekib mõra, siis lülitage seade välja, et vältida elektrilöögiohtu.

- Seade ei ole projekteeritud nii, seda võiks sisse lülitada eraldiseisva taimeri või kaugjuhtimissüsteemiga.
- Õli- või rasvarikka toidu järelevalveta jätmine selle valmistamise ajal võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Ärge jätke pliiti toiduvalmistamise ajal järelevalveta. Kiirelt valmivat toitu tuleb jälgida pidevalt.
- Leeke ei tohi mitte mingil juhul kustutada veega. Selle asemel lülitage seade välja ja lämmatage leegid näiteks tuletaki või süttimiskindla kattega. Tulekahjuoht: ärge jätke pliidiplaadile esemeid.
- Ärge kasutage seadmega aurupuhasteid.
- Ärge asetage pliidiplaadile metallesemeid, nagu nuge, kahvleid, lusikaid või potikaasi, mis võivad sellel kuumeneda.
- Enne seadme elektrivõrku ühendamist kontrollige, kas andmed andmesildil (seadme alumisel küljel) sobivad elektrivõrgu ja pistiku pingele ning võimsusega. Kahtluste korral pöörduge väljaõppinud elektriku poole.

Tähtis

- Pärast kasutamist lülitage pliit lülitist välja, ärge usaldage seda, mida näitab keedunõude detektor.
- Vältige vedeliku sattumist pliidile ning vedelike keetmisel või soojendamisel kasutage madalat kuumust.
- Soojendavad osad ei tohi töötada, kui neil on tühjad potid/pannid või kui neil anumaid ei ole.

- Pärast toiduvalmistamise lõpetamist lülitage vastav keeduala välja.
 - Ärge valmistage toitu fooliumis ega asetage otse pliidile fooliumi pakitud toitu. Alumiiniumist foolium sulab ja kahjustab pliiti pöördumatult.
 - Ärge soojendage pliidil konservikarpe või plekkpurke, mida ei ole enne avatud – need võivad plahvatada.
- See hoiatus kehtib igat tüüpi pliidi kohta.
- Suure võimsuse, näiteks funktsiooni *booster* kasutamine ei sobi kõigi vedelike soojendamisel (nii ei tohi soojendada nt praadimisõli). Liigne kuumus võib olla ohtlik. Neil juhtudel on soovitatav on kasutada väiksemat võimsust.
 - Pott/pann tuleb asetada otse pliidiplaadile ja keeduala keskele. Mitte mingil juhul ei tohi midagi panna pliidiplaadi ja poti/panni vahele.
 - Kõrge temperatuuri korral vähendab seade keedualade võimsust automaatselt.

Enne seadme puhastamist või mis tahes hooldustöö tegemist katkestage voolutoide, võttes toitekaabli pistiku pistikupesast välja või lülitades peakilbist välja seadme elektrühenduse pealüliti. Kõigi paigaldus- ja hooldustööde tegemisel kasutage töökindaid. Seadet ei tohi kasutada alla 8-aastased lapsed ja piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega inimesed või isikud, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, välja arvatud järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad

mõistavad kasutusest tulenevaid ohte. Tuleb kontrollida, et lapsed ei mängiks seadmega.

Lapsed ei tohi ilma järelevalveta teha puhastus- ja hooldustöid.

Kui õhupuhasti paigalduskohas kasutatakse gaasi või mõne muu kütteeniga töötavaid seadmeid, peab kindlasti olema tagatud piisav ventilatsioon. Õhupuhastit tuleb korrapäraselt puhastada nii seest kui ka väljast **vähemalt kord kuus**, pidades seejuures kinni hooldusjuhendis esitatud täpsetest nõuetest.

Õhupuhasti puhastusnõuete ja filtrite puhastamise või vahetamise kohustuse eiramine toob kaasa tuleohu.

Leekide kasutamine toidu valmistamisel on rangelt keelatud.

Lahtine leek kahjustab filtreid ja võib põhjustada tulekahju, seepärast tuleb selle kasutamist igal juhul vältida.

Praadimisel olge ettevaatlik, et vältida kuumu õli süttimist.

TÄHELEPANU! Kui pliidiplaat töötab, võivad õhupuhasti lipipääsetavad osad kuumeneda.

Tähelepanu! Ärge ühendage seadet elektrivõrku enne, kui paigaldamine on täielikult lõpule viidud.

Suitsu väljatõmbe tehniliste ja ohutusmeetmete valimisel pidage eranditult kinni kohalike asjakohaste volitatud ametite määrustest.

Puhastatavat õhku ei tohi suunata torusse, mis on mõeldud gaasi või mõne muu kütusega töötava seadme suitsu väljajuhutamiseks.

Kui õhupuhasti lambid on valesti paigaldatud, valitseb elektrilöögi oht – ka siis, kui seadet ei kasutata.

Õhupuhastit on keelatud kasutada, kui selle võre ei ole õigesti paigaldatud.

Paigaldamisel kasutage üksnes tootega kaasas olevaid kinnituskruvisid. Kui kruvisid kaasas ei ole, hankige õiget tüüpi kruvid. Kasutage õige pikkusega kruvisid – õiged pikkused on märgitud paigaldusjuhendis. Kui köögi õhupuhastit ja mitteelektrilise toitega seadmeid kasutatakse korraga, et tohi ruumi negatiivne rõhk olla suurem kui 4 Pa (4×10^{-5} baari).

Seade on kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiviga 2002/19/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta (WEEE). Tagades toote nõuetekohase kõrvaldamise, aitab kasutaja vältida kahjulike tagajärgi keskkonnale ja tervisele.

Tootel või sellega kaasas oleval dokumentatsioonil olev sümbol



■ näitab, et toodet ei tohi käsitleda olmeprügina, vaid see tuleb anda ümbertöötlemiseks elektri- ja elektroonikaromude kogumispunkti. Kõrvaldage toode, järgides kohalike jäätmekäitlusnõueteid. Lisateavet toote käitlemise, taaskasutuse ja ümbertöötuse kohta saab kohalikust asjakohasest ametist, olmejäätmete kogumispunkti või poest, kust toote ostsite.

Seade on projekteeritud ja valmistatud ning seda on katsetatud kooskõlas järgmiste standarditega.

- Ohutus: EN/IEC 60335-1, EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

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

- Elektromagnetiline ühilduvus: EN 55014-1, CISPR 14-1, EN 55014-2, CISPR 14-2, EN/IEC 61000-3-3, EN/IEC 61000-3-12.

Soovitused õigeks kasutuseks, et vähendada keskkonnamõju Toiduvalmistamist alustades lülitage õhupuhastil sisse kõige väiksem võimsus ning laske sellel töötada ka paar minutit pärast toiduvalmistamise lõpetamist. Suurendage võimsust ainult juhul, kui suitsu ja auru on suures koguses, ning kasutage funktsiooni *booster* ainult äärmuslikel juhtudel. Et lõhnade vähendamise süsteem püsiks tõhus, asendage (söö)filter/filtrid vajaduse korral uutega. Et rasvafilter püsiks tõhus, puhastage seda vajaduse ilmnemisel. Tõhususe optimeerimiseks ja müra minimeerimiseks kasutage selles kasutusjuhendis märgitud maksimaalset kanalisatsioonisüsteemi diameetrit.

2. Kasutamine

Keeduala kasutamine

Induktsioonpliidi süsteem põhineb magnetilise induktsiooni füüsikalisel fenomenil. Sellise süsteemi põhiomadus on, et energia kandub otse generaatorist keedunõuni.

Eelised

Võrreldes elektriliste pliidiplaatidega saab meie induktsioonpliiti iseloomustada järgmiselt.

- **Turvalisem:** klaaspinna madalam temperatuur.
- **Kiirem:** lühem toidu soojendamise aeg.
- **Täpsem:** pliidiplaat reageerib käsklustele kohe.
- **Tõhusam:** 90% tarbitud energiast muudetakse soojuseks. Lisaks katkeb soojuse ülekannete kohe, kui keedunõu plaadilt ära võetakse. See vähendab tarbetut soojakadu.

2.1 Kasutatavad kööginõud



Kasutage ainult potte, millel on sümbol Tähtis

Pliidiplaadi püsiva kahjustuse vältimiseks ei tohi kasutada järgmiseid anumaid:

- ebatasase põhjaga anumad
 - emailpõhjaga metallanumad
 - kareda põhjaga anumad, mis võivad pliidiplaati kriimustada
- Tuliseid potte ja panne on keelatud asetada pliidi juhtnuppude paneelile.

2.1.1 Olemasolevate nõude kasutamine

Induktsioonsoojendamisel kasutatakse soojuse tekitamiseks magnetismi. Seega peavad kasutatavad anumad sisaldama rauda. Oma poti või panni magnetilisi omadusi saate kontrollida tavalise magnetiga. Kui anumal magnetilised omadused puuduvad, siis see kasutamiseks ei sobi.

2.1.2 Kööginõude soovitatav läbimõõt

TÄHTIS: vale läbimõõduga anuma korral keedualad ei käivitu.

Eri keedualadega kasutatavate anumate minimaalsed läbimõõdud leiata juhendi jooniste jaotisest.

2.2 Energiasääst

Parima tulemuse saavutamiseks soovime järgmist.

- Kasutage potte/panne, mille läbimõõt on sama mis keedualal.
- Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne.
- Võimaluse korral hoidke anumatel toidu valmistamise ajal kaas peal.
- Valmistage köögivilju, kartuleid jne väikese veekogusega, et vähendada keemisele kuluvat aega.
- Energiatarvet ja toiduvalmistamise aega vähendab ka survepottide kasutamine.
- Asetage pott/pann pliidiplaadile märgitud keeduala keskele.

Ventilaatori kasutamine

Ventilaatorit saab kasutada välise väljatõmberežiimiga või sisemise filtrite põhineva ringlussüsteemiga.



Õhu väljatõmbega versioon

Joonis 7

Aur imetakse välja torusüsteemi abil (tuleb soetada eraldi), mis on kinnitatud kompleksis oleva ühendustoru flantsi külge.

Väljatõmbetoru diameeter peab olema sama mis ühendusrõngal:

- kandilise väljatõmbeava korral 222 × 89 mm
- ümmarguse väljatõmbeava korral Ø 150 mm (*)

Lisateavet leiata kasutusjuhendi jooniste jaotisest väljatõmberežiimiga versiooni lisatarvikute lehel.

Joonis 7c

Ühendage toode torude ja seina väljalaskeava. Väljalaskeava ja seina ava (ühendustoru flantsi) diameetrid peavad sobituma.

Kui torude ja seina väljalaskeava diameeter on väiksem, on õhu väljatõmbe võimsus väiksem ja müra oluliselt suurem.

Sellisel juhul ei võta tootja endale vastutust.

! Torustik peaks olema võimalikult lühike.

! Püüdke minimeerida torustiku käänakute arvu (käänaku maksimaalne nurk olgu 90°).

- Vältige torustiku järske suunamuutusi.



Filtersüsteem

Joonis 8

Enne õhu tagasi ruumi suunamist filtreeritakse see selleks otstarbeks mõeldud rasva- ja lõhnafiltritega.

Tootega on kaasas kõik vajalik standardseks paigalduseks, mille korral õhk väljub alusmööbli esimesest osast.

Komplektiga on kaasas neli ülivõimsat keraamilise aktiivsoefiltri patareid. Keraamilised filtrid on moodulitest koosnevad uuenduslikud isetaastuvad soefiltrid (vaadake lähemalt kasutusjuhendi hooldust puudutava jaotise aktiivsoefiltrite osast).

Tänu oma keemilistele ja füüsikalistele omadustele neelavad filtrid lõhnu ülitõhusalt ja on mehaaniliselt vastupidavad.

Lisateabe saamiseks vaadake kasutusjuhendi jooniste jaotises filterrežiimiga versiooni lisatarvikute lehte.

Joonis 13b

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.

3. Paigaldamine

Nii elektrilist kui ka mehaanilist paigaldamist tohib teha üksnes asjakohase väljaõppega töötaja.

Kodumasin on mõeldud tööpinna sisse paigaldamiseks (3–6 cm sügavusele).

Pliidiplaadi ja seina vahele peab otsa poolt jääma vähemalt 5 cm ja külgedelt 10 cm.



3.1 Elektriühendus

Joonis 3

– Eemaldage seade elektrivõrgust.

– Paigaldustööd peab tegema sobiva väljaõppega töötaja, kes tunneb kehtivaid paigaldus- ja ohutusnõudeid.

– Tootja ei vastuta inimestele, loomadele ja esemetele põhjustatud kahjude eest, kui selle peatüki juhiseid on eiratud.

– Elektrijuhe peab olema piisavalt pikk, et pliidiplaadi oleks võimalik töötasapinnast eemale asetada.

– Kontrollige, et seadme all oleval andmesildil näidatud pinge sobiks elektrivõrgu pingega ruumis, kuhu seade paigaldatakse.

– Ärge kasutage pikendusjuhet.

– Masina maandus on seaduse järgi kohustuslik.

– Maandusjuhe peab olema teistest juhtmetest 2 cm pikem.

– Kui kodumasin tarnitakse ilma toitekaabli, siis kasutage kaablit, mille juhtmete ristlõige kuni 7200 W võimsuse korral

on vähemalt 2,5 mm². Suurema võimsuse korral peab

ristlõige olema 4 mm².

– Juhtme temperatuur ei tohi üheski kohas muutuda

toatemperatuurist 50 °C kõrgemaks.

– Seade on mõeldud kasutamiseks pideva elektriühendusega.

Elektrivõrk peab olema varustatud nõuetekohase

automaatlülitiiga, mis tagab täieliku võrgust isoleerimise III

kategooria ülepinge korral. Lülitiile peab olema pärast

paigaldamist tagatud kiire ligipääs.

Tähelepanu! Enne elektriühenduse taastamist ja seadme töökorra kontrollimist veenduge alati, et elektrivõrgu juhe oleks õigesti paigaldatud.

Tähelepanu! Vaheühenduse kaablit tohib vahetada ainult volitatud teeninduskeskus või vastava väljaõppega töötaja.

3.2 Paigaldamine

Enne paigaldamist tuleb teha järgmised toimingud.

• Pärast toote lahtipakkimist kontrollige, et see ei oleks

transpordi ajal kannatada saanud. Probleemide ilmnenisel pöörduge edasimüüja või teeninduskeskuse poole. Enne ärge paigaldamisega alustage.

• Kontrollige, kas ostetud toote mõõtmed sobivad valitud paigaldamiskohaga.

• Lisavarustus (kotid kruvidega, garantiileht jne) võib olla transpordi ajaks pandud pakkematerjali sisse. Vaadake pakkematerjal enne selle äraviskamist hoolikalt läbi, et te ei viskaks ära vajalikke tarvikuid.

• Veenduge, et paigaldamiskoha lähedal oleks olemas elektripistik.

Mööbli süvistamiseks ettevalmistamine

– Toodet ei saa paigaldada külmutusseadme, pesumasina,

pliidi, ahju, nõudepesumasina ega kuivati peale.

– Tehke mööblisse löiked ning enne pliidiplaadi kohale asetamist eemaldage laastud ja saagimisjääd.

TÄHTSI! Kasutage ühekomponendilist liimhermeetikut (S), mille temperatuuritaluvus on kuni 250°.

Liimitavad pinnad tuleb enne paigaldamist hoolikalt puhastada, eemaldades kõik sellise, mis võib kinnitumist takistada

(nt eemaldamisvahendid, konservandid, rasvad, õlid, tolm, vana liimi jäägid jne).

Liim tuleb kanda ühtlase kihina kogu serva kogu

perimeetri ulatuses.

Pärast liimimist laske kuivada umbes 24 tundi.

Joonis 1b

TÄHELEPANU! Kruvide ja kinnitusseadmete ebaõige ja juhistelev mittevastav paigaldamine võib kaasa tuua elektrilisi ohte.

Märkus. Toote õigeks paigalduseks on soovitatav kinnitada torud kleeplindiga, mida iseloomustavad järgmised omadused:

pehmest PVC-st elastne lint akrülaadil põhineva liimainega

– vastavus standardile DIN EN 60454

– toimib leegiaeglustina

– pikaajaline vastupidavus

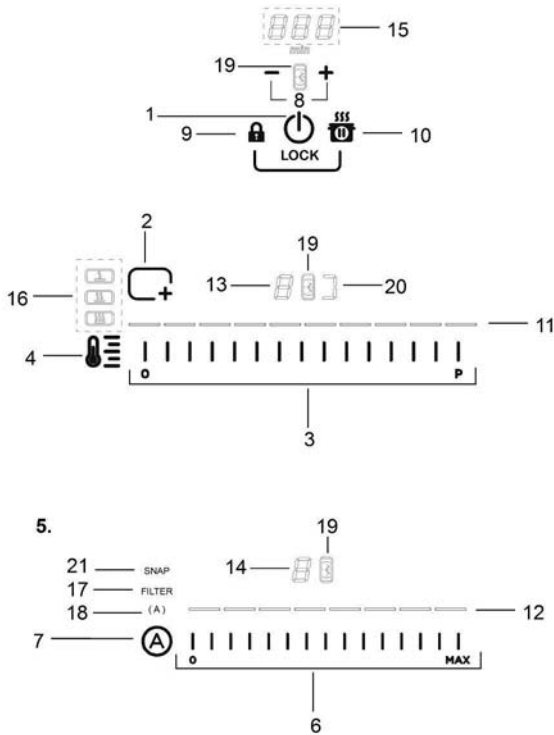
– talub kõikuvat temperatuuri

– kasutatav madalal temperatuuril

4. Töötamine

Juhtpaneel

Märkus. Käskluse valimiseks libistage üle sobiva sümboli (või vajutage sellele).



Nupud

Kuva/leedlambid

1. Kuumutusala/ventilaatori ON/OFF-nupp
2. Kuumutusala positsiooni märgutuli
3. Kuumutusalade valimine
Võimsuse (power level) suurendamine/vähendamine
4. Temperature manager'i (temperatuurihoidik) aktiveerimine
5. Ventilaatori nupud
6. Ventilaatori valimine
Tõmbekiiruse (-võimsuse) suurendamine/vähendamine
7. Automaatfunktsioonide käivitus
Filtrite küllastuse lähtestamine
8. Taimer aktiveerimine
Taimer aja pikendamine/lühendamine
9. Key lock
- 9 + 10 Lapselukk
10. Paus/Recall

11. Võimsuse (power level) kuvamine
12. Tõmbekiiruse (-võimsuse) kuvamine
13. Kuumutusala kuva
14. Ventilaatori kuva
15. Taimer kuva
16. Temperature manager'i (temperatuurihoidiku) kuvamine
17. Filtrite näidik
18. Väljatõmbe automaatsiooni näidik
19. Aktiivse taimer näidik
20. Aktiivse funktsiooni bridge näidik
21. SNAP-iga funktsioneerimise näidik

KUUMUTUSALA KASUTAMINE

Enne alustamist peaksite teadma järgmist.

Kõik selle pliidiplaadi funktsioonid on välja töötatud nii, et need vastaksid kõige rangematele ohutusnõuetele. Seepärast võtke arvesse järgmist.

• **Osa funktsioone ei aktiveeru või lülituvad automaatselt välja, kui kuumutusosalal potti/panni ei ole või kui see ei ole asetatud kuumutusala keskele.**

• Mõnel juhul lülituvad aktiveeritud funktsioonid mõne sekundi pärast automaatselt välja, kui valitud funktsiooni kasutamiseks on vajalik veel mõni seadistus, mida pole tehtud (nt „Lülita keedusala sisse“, kui valimata on käsk „Vali kuumutusala“ „Töötemperatuur“, „Lukustus“ või „Taimer“).



Tähelepanu! Pikemaajalisel kasutamisel ei pruugi kuumutusala väljalülitamine juhtuda kohe, sest ala on jahutusrežiimil. Sellest režiimist annab juhtpaneelil märku sümbol **H** vastava kuumutusala juures. Enne kuumutusala puudutamist oodake, kuni paneel end välja lülitab.

Kuumutusala kuva

Kuumutusala sümbolite tähendused on järgmised.

| | |
|--|----------------|
| Kuumutusala on sisse lülitatud | 0 |
| Power level (võimsustase) | 1...9-P |
| Residual heat indicator | H |
| Pot detector | U |
| Funktsioon temperature manager aktiivne | U |
| Funktsioon child lock aktiivne | L |
| Funktsioon paus | |
| Funktsioon automatic heat up (automaatne kiirkuumutus) | R |

Plaadi omadused

● **Safe activation (turvaline aktiveerumine)**

Pliit lülitub sisse ainult siis, kui kuumutusosalal on anum. Kui anumad ei ole või see eemaldatakse, siis soojudamine sisse ei lülitu või lülitub see ise välja.

● **Pot detector (anuma detektor)**

Toode tuvastab automaatselt ise, kas kuumutusosaladel on anum.

● **Safety shut down (seiskamine turvakaalutlustel)**

Turvakaalutlustel on igal kuumutusosalal maksimaalne funktsioneerimise aeg, mis oleneb valitud võimsusest.

● **Residual heat indicator (kasutusjärgne soojus)**

Kui üks või mitu kuumutusala välja lülitatakse, kuvatakse vastava ala juures sümbol **H**. See tähendab, et pliidiplaat võib ikka veel tuline olla.

Funktsioneerimine

Märkus. Mis tahes funktsiooni aktiveerimiseks tuleb kõigepealt aktiveerida soovitud ala.

● **Sisselülitamine**

Vajutage **pliidiplaadi/ventilaatori ON/OFF-nuppu**  (või libistage üle selle).

Süttiv märgutuli annab teada, et pliidiplaat/ventilaator on kasutuseks valmis.

Väljalülitamiseks vajutage nuppu uuesti.

Märkus. See funktsioon on kõigi teiste suhtes prioriteetne.

● **Kuumutusala valimise nupud**

Vajutage soovitud kuumutusala **valikuribale (3)** või libistage sõrmega üle selle.

● **9 võimsustaset (power level)**

Pliidil on 9 võimsustaset.

Libistage sõrmega üle **valikuriba (3)**:

paremale tõmmates võimsuse tase suureneb; vasakule tõmmates võimsuse tase väheneb.

● **Power booster (lisavõimsus)**

Tootel on lisavõimsuse tase (lisaks võimsusele **9**), mis töötab 10 minutit. Pärast seda lülitub tagasi sisse varem valitud võimsus.

Libistage sõrmega üle **valikuriba (3)**, et aktiveerida funktsioon power booster (mis on võimsam kui tase **9**).

Booster'i funktsioon kuvatakse vastava ala juures sümboliga **P**.

● Bridge zones (alade ühendamine)

Tänu funktsioonile bridge saab moodustada ühe suure ala, nii et alad teevad koostööd ja töötavad samal võimsustasemel. See funktsioon võimaldab toitu valmistada ka väga suurtes pottides ja küpsetusplaatides.

Koos saab kasutada esimest kuumutusala „Master” ning selle taga asuvat nn teisest ala.

(Lugege selle kasutusjuhendi joonistega jaotist, et saada teada, milliste aladega saab seda funktsiooni kasutada.)

Funktsiooni bridge aktiveerimiseks toimige järgmiselt.

Valige korraka need kaks kuumutusala, mida soovite kasutada.

Teisesel alal süttib põlema funktsiooni bridge näidik (20)

sümboliga .


Kuumutusala „Master” valikuriba (3) abil saate valida kasutatava võimsustaseme.





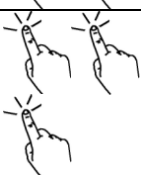

Funktsiooni bridge inaktiveerimiseks tehke läbi sama protseduur, mis aktiveerimisel.

● Temperature manager (temperatuurihoidik)


Temperature manager'i funktsioon võimaldab eelseadistada kõige sobivama temperatuuri, et saavutada teie soovitud tulemus (vaadake selle peatüki lõpus esitatud temperatuurihoidiku tabelit).

Soovitud kuumutusala valimine.

• Vajutage nuppu  (4) nii mitu korda, kui vaja, et valida saadaolevate tasemete vahel sobivaim.

| | | |
|--|----------------------------|---|
|  | Melting* (sulatamine) |  |
|  | Warming* (soojendamine) |  |
|  | Simmer* (aeglane tuli) |  |
| * Vaadake selle peatüki lõpus esitatud temperatuurihoidiku tabelit. | | |

• Väljalülitamiseks vajutage nuppu veel kord.

Temperatuurihoidikut kasutava kuumutusala juurde ilmub sümbol .

● Key lock (nupulukustus)

Nupulukustus võimaldab pliidiplaadi seadistused lukustada. See hoiab valitud seadistused töös ja aitab vältida, et neid kogemata muudetakse.

Aktiveerimine

- Vajutage nuppu  (9).
- Klahvi kohal asuv leedlamp hakkab põlema, andes märku, et funktsioon on aktiveeritud.

Funktsiooni inaktiveerimiseks korrake toimingut.



● Child lock (lapselukk)

Lapselukk ei lase lastel kuumutusalasid või väljatõmbesüsteemi kogemata tööle panna. See keelab mis tahes funktsiooni aktiveerimise.

Lapseluku saab aktiveerida ainult sisselülitatud pliidi, kuid kuumutusala (ja väljatõmbesüsteem) peavad sel ajal olema välja lülitatud.

Aktiveerimine

- Kui pliidiplaadil on anumaid, siis eemaldage need.


- Vajutage ja hoidke korraka all nuppu  (9) ja  (10). Helisignaali annab märku funktsiooni rakendamisest ja ekraanidel (13) ja (14) kuvatakse „L”.

Funktsiooni inaktiveerimiseks korrake toimingut.


● Taimer


Taimer on ajamõõtesead, mille saab seadistada iga kuumutusalaga (ka mitmele alale korraka ning ventilaatoriga). Kui seadistatud aeg saab läbi, lülituvad kuumutusala (või ventilaator) automaatselt välja ja kasutajaid teavitatakse sellest vastava helisignaali.

Taimeri aktiveerimine ja seadistamine pliidiplaadiga kasutamiseks

- Valige kuumutusala (võimsus 1 0).
- Taimeri funktsioonile ligipääsuks vajutage nuppu  + (8).


- Valige taimeri loendusae.

Vajutage valikunuppu , et automaatselt väljalülitamise aega pikendada.

Vajutage valikunuppu , et automaatselt väljalülitamise aega lühendada.

Soovi korral korrake protseduuri teiste kuumutusaladega.



Märkus. Igale kuumutusalale võib seadistada erineva taimeri aja. Ekraanile (15) ilmub 10 sekundiks viimati valitud kuumutusalale seadistatud aeg, seejärel hakkab taimer aega nulli lugema.

Kui taimer on aja nulli lugenud, antakse helisignaal (mis kestab 2 minutit või kuni mõne nupu vajutamiseni) ja ekraanile (15) ilmub vilkuv sümbol 

Märkus. Taimerit kasutava kuumutusala ekraanile ilmub



sümbol  (19).

Taimerit väljalülitamiseks toimige nii.


- Valige kuumutusala.
- Seadke taimerit väärtuseks , kasutades nuppu .

Märkus. Funktsioon jääb aktiivseks, kui vahepeal ei vajutata muid nuppe.

● **Munataimer**

Munataimer on ajamõõtesead, mis töötab kuumutusaladest (ja ventilaatorist) eraldi. Munataimeri aktiveerimiseks vajutage nuppu   (8).



Märkus. Munataimeri aega saate reguleerida samamoodi nagu tavalise taimeriga aega.

Kui taimer on aja nulli lugenud, antakse helisignaal (mis kestab 2 minutit või kuni mõne nupu vajutamiseni) ja ekraanile (15) ilmub vilkuv sümbol 

● **Paus**

Funktsioon paus võimaldab peatada kuumutusala mis tahes aktiivse funktsiooni, viies võimsustaseme nulli.

Aktiveerimine

- Vajutage nuppu  (10).
- Ekraanile (13) ilmub sümbol .

Funktsiooni inaktiveerimiseks tehke nii.

Märkus. see toiming taastab plaadi need tingimused, mis olid enne pausi

- Vajutage nuppu  (10).

• 10 sekundi jooksul libistage **2. kuumutusala (joonis 19) valikuribal (3)** sõrmega paremale.

Märkus. Kui seda 10 sekundi jooksul ei tehta, siis jääb kuumutusala pausile.


Märkus. Kui **pausifunktsiooni** 10 minuti jooksul ei inaktiveerita, lülitub kuumutusala automaatselt välja.

● **Recall (taastamine)**

Juhul kui kuumutusala on kogemata välja lülitatud, võimaldab funktsioon *recall* taastada ala kõik varem tehtud seadistused.

Aktiveerimine


- Lülitage ala nupust  **uuesti sisse** 6 sekundi jooksul pärast väljalülitamist.

- Vajutage nuppu  järgmise 6 sekundi jooksul.

● **Automatic heat up**

Funktsioon *automatic heat up* (automaatne kiirkuumus) võimaldab valitud võimsustaseme saavutada kiiremini. See funktsioon on mugav siis, kui valitud kuumus soovitakse saavutada kiiremini, kuid ilma toitu kõrbema laskmata, sest temperatuur seadistatud taset ei ületa. See funktsioon on saadaval tasemetega 1–8.

Aktiveerimine

- Hoidke **valikuriba (3)** soovitud võimsustasemega pikemalt all.
- Ekraanile (13) ilmub sümbol 

VENTILAATORI KASUTAMINE

● Sisselülitamine

Vajutage pliidiplaadi/ventilaatori ON/OFF-nuppu  (või libistage üle selle).

Süttiv märgutuli annab teada, et pliidipaati/ventilaator on kasutusse valmis.

Väljalülitamiseks vajutage nuppu uuesti.

Märkus. See funktsioon on kõigi teiste suhtes prioriteetne.

● Ventilaatori sisselülitamine

Ventilaatori aktiveerimiseks vajutage valikuriba (6) (või libistage sõrmega üle selle).

● Tõmbekiirus (-võimsus)



Libistage sõrmega üle valikuriba (6):

ventilaatori tõmbekiiruse (-võimsuse) suurendamiseks (0–10) paremale;


ventilaatori tõmbekiiruse (-võimsuse) vähendamiseks (0–10) vasakule.


● Taimer

Taimeri aktiveerimine ja seadistamine ventilaatoriga kasutamiseks

- Valige ventilaator (kiirus ' 0).
- Taimeri seadistamise alustamiseks vajutage (mis tahes tõmbekiiruse korral) nupule   (8).

- Valige taimeri loendusaeq.

Vajutage valikunuppu , et automaatse väljalülitamise aega pikendada.


Vajutage valikunuppu , et automaatse väljalülitamise aega lühendada.

Ekraanil (15) kuvatakse ajaloendus.



Märkus. Taimerit kasutava ventilaatori ekraanile ilmub sümbol



(19).

Kui taimer on aja nulli lugenud, antakse helisignaali (mis kestab 2 minutit või kuni mõne nupu vajutamiseni) ja ekraanile (15) ilmub vilkuv sümbol .

Taimeri väljalülitamiseks toimige nii.

- Valige kuumusala.
- Seadke taimeri väärtuseks , kasutades nuppu .



Märkus. Funktsioon jääb aktiivseks, kui vahepeal ei vajutata muid nuppe.

● Filtrite küllastumise näidik

Õhupuhasi annab märku, kui filtreid on vaja hooldada:

süttib põlema leedlamp  (17).

● Aktiivsõel põhineva lõhnafiltri küllastumise lähtestamine

Kui filtrid on hooldatud, vajutage pikemalt alla nupp  (7). Leed  (17) kustub ja näidiku loendur läheb nulli.

● Automaatne funktsioneerimine

Õhupuhasi valib ise kõige sobivama kiiruse, kohandades tõmbevõimsust selle järgi, millise võimsusega töötavad keedualad.

Kui keeduala välja lülitatakse, kohandab õhupuhasi oma tõmbekiirust, vähendades seda järk-järgult nii, et see oleks auru ja lõhnade eemaldamiseks piisav.

Selle funktsiooni aktiveerimiseks tehke nii.


Vajutage lühidalt alla nupp  (7). Leed „(A)“ (18) hakkab põlema, näidates, et õhupuhasi töötab sellel režiimil.

● Õhupuhasi automaatne funktsioneerimine koos seadmega SNAP®

Ühenduse loomiseks õhupuhasi ja seadme SNAP® vahel lugege **SNAPiga** kaasas olevat kasutusjuhendit või külastage saiti www.elica.com.

Märkus. SNAP® on täiendav õhupuhasusseade mis suudab õhupuhasiga koostööd teha.

Selle funktsiooni aktiveerimiseks tehke nii.

Vajutage lühidalt nuppu  (7) – leed „(A)“ (18) ja leed “SNAP” (21) hakkavad põlema, andes teada, et õhupuhasi töötab sellel režiimil.

Väljatõmbeplaat on mõeldud kasutamiseks koos sensoriga KIT Window (ei kuulu komplekti).

Sensori KIT Window korral (ainult juhul, kui kasutatakse VÄLJATÕMBEGA plaati) lülitub tõmberežiim välja, kui sensor tuvastab, et samas toas olev aken on kinni.

Soovitav on osta KIT FDS 100 – Elektrotechnik Schabus selle volitatud müügikohtadest või otse veebisaidilt

www.elektrotechnik-schabus.de.

– Väljatõmbeplaadi KIT elektrihenduse tohib seadistada üksnes vajalike oskuste ja kvalifikatsiooniga tehnik.

– Väljatõmbeplaadi tootja ei vastuta võimalike ebamugavuste, kahjude ega tuleõnnetuste eest, mille on põhjustanud sensori KIT vead ja/või töötõrked ja/või selle ebaõige paigaldus.

4.1 Võimsuste tabel

| Kasutatav võimsus | | Toidu valmistamine | Kasutamine (viited toetuvad kogemusele ja toiduvalmistamise harjumustele) |
|---------------------|---------------|---|--|
| Maks. võimsusel | Boost | Kiire soojendamine | Parim toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks - vee viimiseks keemistemperatuurile või söögi vedelike kiireks soojendamiseks. |
| | 8-9 | Praadimine - keetmine | Parim pruunistamiseks, toiduvalmistamise alustamiseks, külmutatud toodete praadimiseks, kiireks keetmiseks |
| Suurel võimsusel | 7-8 | Pruunistamine, praadimine, keetmine, grillimine | Parim pruunistamiseks, keemistemperatuuril hoidmiseks, grillimiseks (lühiajaliselt 5—10 minutit) |
| | 6-7 | Pruunistamine, röstimine, hautamine, aeglasel tulel küpsetamine, grillimine | Parim praadimiseks, õrnalt keemas hoidmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks (keskmise ajavahemikuga, 10-20 minutit), lisatarvikute soojendamiseks. |
| Keskmisel võimsusel | 4-5 | Küpsetamine, hautamine, praadimine, grillimine | Parim madalal temperatuuril toidu valmistamiseks, kergete mullidega keetmiseks, küpsetamiseks (pikaajaliselt) Pastal kreemjaks minna laskmiseks |
| | 3-4 | Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks | Parim pikaajaliseks toiduvalmistamiseks (riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim), pasta keetmiseks. |
| | 2-3 | | Parim pikemaajaliseks küpsetamiseks (mahud alla liitri: riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim). |
| Madalal võimsusel | 1-2 | Sulatamine - soojas hoidmine - kreemjaks laskmine | Parim või sulatamiseks, šokolaadi sulatamiseks, väiksemöödulise külmutatud toidu sulatamiseks |
| | 1 | | Parim värskest valminud väikese koguse toidu soojana hoidmiseks või nõude soojendamiseks või risotto kreemjaks laskmiseks |
| OFF | Nullvõimsusel | Toetuspind | Pliidiplaat stand-by režiimil või väljalülitatud (võimalik, et on jääksoojust, märgitud H-L-O) |

4.2 Toiduvalmistamise tabel

| Toiduained | Toidu tüüp | Kasutatav võimsus, toiduvalmistamise faas | | | |
|----------------------|------------------------------|---|-----------|---|---------|
| | | Alguses | Võimsus | Lõpus | Võimsus |
| Pasta, riis | Värske pasta | Vee soojendamine | Booster-9 | Pasta valmistamine ja keetmistemperatuuril hoidmine | 7-8 |
| | Värske pasta | Vee soojendamine | Booster-9 | Pasta valmistamine ja keetmistemperatuuril hoidmine | 7-8 |
| | Keedetud riis | Vee soojendamine | Booster-9 | Pasta valmistamine ja keetmistemperatuuril hoidmine | 5-6 |
| | Risotto | Praadimine ja röstimine | 7-8 | Valmistamine | 4-5 |
| Köögiviljad | Keedetud | Vee soojendamine | Booster-9 | Keetmine | 6-7 |
| | Praetud | Õli soojendamine | 9 | Praadimine | 8-9 |
| | Kiire praadimine | Lisade soojendamine | 7-8 | Valmistamine | 6-7 |
| | Hautised | Lisade soojendamine | 7-8 | Valmistamine | 3-4 |
| | Rasvas praetud | Lisade soojendamine | 7-8 | Rasvas praetud kuldpruun | 7-8 |
| Liha | Praad | Õliga kuldpruuniks muutma (või võimsusel 6) | 7-8 | Valmistamine | 3-4 |
| | Grillimine | Poti soojendamine | 7-8 | Mõlemalt küljelt grillimine | 7-8 |
| | Pruunistamine | Õliga pruunistamine (või võimsusel 6) | 7-8 | Valmistamine | 4-5 |
| | Hautis | Õliga pruunistamine (või võimsusel 6) | 7-8 | Valmistamine | 3-4 |
| Kala | Grillimine | Poti soojendamine | 7-8 | Valmistamine | 7-8 |
| | Hautis | Õliga pruunistamine (või võimsusel 6) | 7-8 | Valmistamine | 3-4 |
| | Praetud | Õli või rasva soojendamine | 8-9 | Praadimine | 7-8 |
| Muna | Praetud | Panni soojendamine või või rasvaga | 6 | Valmistamine | 6-7 |
| | Omlett | Panni soojendamine või või rasvaga | 6 | Valmistamine | 5-6 |
| | Kõvaks/pehmeks keedetud muna | Vee soojendamine | Booster-9 | Valmistamine | 5-6 |
| | Pannkoogid | Panni soojendamine võiga | 6 | Valmistamine | 6-7 |
| Kastmed | Tomatipõhine | Õliga pruunistamine (või võimsusel 6) | 6-7 | Valmistamine | 3-4 |
| | Hakklihakaste | Õliga pruunistamine (või võimsusel 6) | 6-7 | Valmistamine | 3-4 |
| | Besciamella | Põhja ettevalmistamine (või sulatamine jahus) | 5-6 | Kergelt keema viimine | 3-4 |
| Magustoidud, kreemid | Kreem | Piima keema viimine | 4-5 | Kergelt keemas hoidmine | 4-5 |
| | Puding | Piima keema viimine | 4-5 | Kergelt keemas hoidmine | 2-3 |
| | Riis piimaga | Piima soojendamine | 5-6 | Kergelt keemas hoidmine | 2-3 |

5. Hooldus

Kütteplaadi hooldus

Tähelepanu! Enne mis tahes puhastus- või hooldustööd kontrollige, kas keedualad on välja lülitatud ja soojusanduri märgutuli välja lülitunud.

5.1 Puhastamine

Pliidiplaati peab puhastama pärast igat kasutuskorda.

Tähtis

Ärge kasutage abrasiivseid nuustikuid ega traatkäsnu. Nende kasutamine võib klaasi ajapikku rikkuda.

Ärge kasutage keemilisi ärritavaid puhastusvahendeid, nagu ahjuspreid või plekieemaldajad.

Laske pärast igat kasutamist pliidiil jahtuda ja puhastage see seejärel toidujääkidest ja -plekkidest.

Suhkur ja suure suhkrusisaldusega toiduained kahjustavad pliidiplaati – need tuleb eemaldada kohe.

Sool, suhkur ja liiv võivad klaasist pinda kriimustada.

Kasutage pliidi puhastamiseks pehmet lappi, majapidamispaperit või spetsiaalseid pinna puhastamise tooteid (järgige tootja juhiseid).

ÄRGE KASUTAGE AURUPUHASTEID!

Tähtis

Kui toiduvalmistamise anumast on pliidiplaadile sattunud suurem hulk vedelikku, saab selle eemaldamiseks kasutada seadme alumisel küljel asuvat väljalaskeklappi. Nii saab jäägid korralikult eemaldada ja toote põhjalikult ära puhastada.

Joonis 16

Põhjalikumaks puhastamiseks võib alumise vanni küljest ära võtta.

Joonised 18a ja 18b

Õhupuhasti hooldamine

Puhastamine

Puhastamiseks tohib kasutada ainult neutraalse vedela puhastusvahendiga niisutatud lappi. **PUHASTAMISEKS EI TOHI KASUTADA TÕÖRIISTU VÕI -VAHENDEID.**

Vältige abrasiivseid aineid sisaldavaid tooteid.

ÄRGE KASUTAGE ALKOHOLI.

Rasvafilter

Joonis 15

Eemaldab õhust toiduvalmistamisest tulenevad rasvaosakesed.

Filtrit tuleb puhastada kord kuus (või kui filtri küllastumise märguannet peavitab vajadusest puhastada), pestes seda käsitsi ja mittesööbiva pesuvahendiga või nõudepesumasinas madalal temperatuuril ja lühikese pesutsükliga.

Metallist rasvafiltri pesemisel nõudepesumasinas võib selle värvus muutuda, kuid see ei muuda kuidagi filtri tööomadusi.

Aktiivsööfiltrid

(üksnes filtersüsteemi korral)


Jn 17, 17a, 17b, 17c

Eemaldab toiduvalmistamisel tekkivad ebameeldivad lõhnad.

Tootega on kaasas neli filtri patareid, mis eemaldavad lõhnad tänu aktiivsööle. Aktiivsöösi on ühendatud keraamilise struktuuriga nii, et tänu ülihästi imavale pinnale püüab see mustuse lihtsasti ja täielikult kinni.

Aktiivsööel põhinevad keraamilised filtrid 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. Ennistamise korral püsivad filtrid töökorras kuni 5 aastat.

5.2 Rikete diagnostika

| VEAKOOD | KIRJELDUS | VÕIMALIK PÕHJUS | VEA EEMALDAMINE |
|--|--|--|--|
| E2 | Nupud lülituvad liiga kõrge temperatuuri tõttu välja. | Elektroniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge. | Oodake enne uuesti kasutama hakkamist, et pliit jahtuks. |
| ERR03 + helisignaal  | Nupu aktiveeritav toiming on püsiv (pidev). Liides lülitub välja 10 sekundi pärast. | Vesi, potid, kõõgitarvikud, kasutajaliidese kohal. | Puhastada pind. Kui plaadil on esemeid, siis eemaldage need. |
| Kõikide muude veateavituste korral (E ... U ...) | Helistage teenindusse ja teatage veakood. | | |

5.3 Teenindus

Enne teenindusse helistamist tehke järgmist.

1. Kontrollige „Rikete diagnostika” jaotisest, kas probleemi on võimalik ise lahendada.
2. Lülitage seade sisse ja välja – see võib probleemi lahendada.

Kui rike pärast eespool kirjeldatud kontrolle ei kao, siis pöörduge lähimasse teenindusse.

Cieši sekojiet norādījumiem šajā rokasgrāmatā. Mēs neuzņemamies atbildību par jebkādam problēmām, bojājumiem vai ugunsgrēkiem, kas tiek izraisīti ierīcē, neievērojot šajā rokasgrāmatā norādītās instrukcijas. Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās apstākļos ēdiena gatavošanai un gatavošanas laikā radīto dūmu iesūkšanai. Nav atļauts neviens cita veida pielietojums (piem., telpu sildīšanai). Ražotājs neuzņemam atbildību par nepareizu izmantošanu vai vadības ierīču nepareizu iestatīšanu.

Produktam var būt atšķirīgs ārējais izskats, salīdzinot ar šīs rokasgrāmatas zīmējumos attēloto, tomēr lietošanas, tehniskās apskates un uzstādīšanas norādījumi nemainās.

Ir svarīgi saglabāt šo rokasgrāmatu tā, lai tā būtu viegli pieejama visu laiku. Ja ierīce tiek pārdota, nodota vai pārvietota, pārliecinieties, vai rokasgrāmatā joprojām ir kopā ar izstrādājumu.

! Uzmanīgi izlasiet šo instrukciju: tā satur svarīgu informāciju par uzstādīšanu, izmantošanu un drošību.

! Neveiciet izstrādājuma elektriskās instalācijas izmaiņas
! Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, vai visas tās sastāvdaļas ir bez bojājumiem. Pretējā gadījumā sazinieties ar izplatītāju un neturpiniet uzstādīšanu.

! Pārbaudiet produkta veselumu pirms tā uzstādīšanas turpināšanas. Pretējā gadījumā sazinieties ar izplatītāju un neturpiniet uzstādīšanu.

Piezīme: Elementi, kas apzīmēti ar simbolu "(*)", ir izvēles piederumi, kas tiek piegādāti tikai ar dažiem modeļiem, vai arī elementi, kas netiek piegādāti, bet, kurus var iegādāties.



1. Brīdinājums

Uzmanību! Rūpīgi sekojiet zemāk norādītajām instrukcijām.

- Pirms jebkādu montāžas darbu veikšanas ierīce ir jāatvieno no strāvas padeves.

- Uzstādīšanas vai apkopes darbus jāveic kvalificētam speciālistam saskaņā ar ražotāja norādījumiem un atbilstoši spēkā esošajiem vietējiem noteikumiem par drošību. Nelabojiet vai nenomainiet ierīces daļas, ja vien tas nav īpaši norādīts lietošanas rokasgrāmatā.

- Ierīce obligāti jāiezmē.

- Strāvas vadam jābūt pietiekami garam, lai ierīci, kas iebūvēta mēbelē, varētu

pieslēgt elektrotīklam.

- Lai uzstādīšana atbilstu spēkā esošajiem drošības standartiem, tai jābūt aprīkotai ar galveno slēdzi, kas nodrošina elektrotīkla pilnīgu atslēgšanu III kategorijas pārsprieguma apstākļos, saskaņā ar uzstādīšanas noteikumiem.

- Neizmantojiet daudzvietīgas kontaktligzdas vai pagarinātājus.

- Kad uzstādīšana ir pabeigta, elektriskās sastāvdaļas vairs nedrīkst būt pieejamas lietotājam.

- Ierīce un tās pieejamās daļas kļūst ļoti karstas lietošanas laikā. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem.

- Uzmaniet bērņus, lai tie nerotaļātos ar ierīci; aizsargājiet bērņus un uzraugiet tos, jo pieejamās daļas lietošanas laikā var sakarst.

- Elektrokardiostimulatoru un aktīvo implantu lietotāju gadījumā pirms indukcijas plīts lietošanas ir svarīgi pārbaudīt, vai stimulators ir saderīgs ar ierīci.

- Lietošanas laikā un pēc tam nepieskarieties ierīces sildelementiem.

- Izvairieties saskari ar drānu vai citu degošu materiālu, iekams ierīces visas daļas nav pietiekami atdzisušas

- Nenovietojiet viegli uzliesmojošus materiālus uz ierīces vai tās tuvumā.

- Pārkaršuši tauki un eļļa var viegli aizdegties. Uzraugiet pārtikas produktu gatavošanu, kas bagāti ar taukiem un eļļu.

- Ja virsma ir iekļāvusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu elektriskās strāvas trieciena iespēju.

- Ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

- Gatavošana uz plīts ar eļļu vai taukiem, ja netiek uzraudzīta, var būt bīstama un var izraisīt ugunsgrēku.

- Gatavošanas process ir jāuzrauga.

Īstermiņa gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.

- NEKAD nedzēsiet liesmas ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet ierīci un noslāpējiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu. Ugunsbīstamība: novietojiet priekšmetus uz gatavošanas virsmas.

- Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

- Nenovietot metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus uz plīts virsmas, jo tie var pārkarst.

- Pirms modeļa pieslēgšanas elektrotīklam: pārbaudiet datu plāksnīti (piestiprināta ierīces apakšējā daļā), lai pārliecinātos, vai spriegums un jauda atbilst tīklam un, vai kontaktlīdzda ir piemērota. Ja rodas šaubas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

Svarīgi:

- Pēc lietošanas izslēdziet plīti, izmantojot tās vadības ierīci, nevis paļaujieties uz virtuves piederumu detektoru.

- Izvairieties no šķidrums izlīšanas; tāpēc, vārot vai sildot šķidrumu, samaziniet siltuma padevi.

- Neatstājiet sildelementus ieslēgtus ar tukšiem katliem un pannām vai bez katliem.

- Kad gatavošana ir pabeigta, izslēdziet attiecīgo zonu.

- Gatavojot nekad neizmantojiet alumīnija folijas loksnes vai arī produktus, kas iepakoti alumīnījā, nekad novietojiet tieši uz plīts. Alumīnijs var izkust un neatgriezeniski sabojāt ierīci.

- Nekad nekarsējiet skārda bundžu vai burku, kas satur pārtikas produktus, iepriekš to neatverot: tā var uzsprāgt!

Šis brīdinājums attiecas uz visu citu veidu plīts virsmām.

- Lielas jaudas izmantošana, piemēram, Booster (palielināšana) funkcija, nav piemērota dažu šķidrumu, piemēram, cepšanas eļļas sildīšanai. Pārmērīgs karstums var būt bīstams. Šādos gadījumos mēs iesakām izmantot zemāku jaudu.

- Katli jānovieto tieši uz plīts virsmas, un tiem jābūt centrētiem. Nekādā gadījumā neievietojiet neko starp katlu un plīts virsmu.

- Situācijā ar augstu temperatūru ierīce automātiski samazina gatavošanas zonu jaudas līmeni.

Pirms jebkurām tīrīšanas vai tehniskās apkopes darbībām, atslēdziet produktu no tīkla, izņemot kontaktdakšu vai izslēdzot dzīvesvietas galveno slēdzi.

Veicot visas uzstādīšanas un tehniskās apkopes darbības, lietojiet darba cimdsus. Šo iekārtu drīkst izmantot bērni, kas sasnieguši vismaz 8 gadu vecumu, un

personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai arī bez pieredzes vai nepieciešamajām zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas, vai pēc tam, kad tās ir saņēmušas norādījumus par ierīces drošu izmantošanu un izpratušas ar to saistītos riskus.

Bērni ir jāuzrauga, lai tie nespēlētos ar iekārtu.

Tīrīšanu un tehnisko apkopi nevar veikt bērni bez uzraudzības.

Telpā ir jābūt pietiekamai ventilācijai, kad virtuves tvaiku nosūcējs tiek vienlaicīgi lietots ar citām gāzu vai citu degvielu dedzināšanas iekārtām.

Tvaiku nosūcējs ir bieži jātīra gan no iekšienes, gan no ārpuses (VISMAZ VIENU REIZI MĒNESĪ), tomēr rūpīgi ievērojiet to, kas ir norādīts tehniskās apkopes norādījumos.

Tvaiku nosūcēja tīrīšanas un nomaiņas, kā arī filtru tīrīšanas noteikumu neievērošana izraisa ugunsgrēka risku.

Ir stingri aizliegts gatavot ēdienu uz atklātas liesmas.

Atklātas liesmas izmantošana ir kaitīga filtriem un var izraisīt ugunsgrēkus, tādēļ no tās ir jāizvairās visos gadījumos.

Cepšana ir jāveic uzraudzībā, lai izvairītos no tā, ka eļļa pārkarst un aizdegas.

UZMANĪBU! Kad plīts ir darbībā, tvaiku nosūcēja pieejamās daļas var sakarst.

Uzmanību! Nepieslēdziet iekārtu pie elektrotīkla, kamēr uzstādīšana nav pilnībā pabeigta.

Attiecībā uz tehniskajiem un drošības pasākumiem, kas ir jāpiemēro dūmgāžu izvadei, stingri ievērojiet to, kas ir

paredzēts vietējo likumdevēju noteikumos.

lesūktais gaiss nav jānovirza cauruļvadā, kas tiek lietots tādu dūmgāžu izvadei, kas ir radītas ar gāzu vai citu degvielu dedzināšanas iekārtām.

Nelietojiet tvaiku nosūcēju vai neatstājiet to bez pareizi uzstādītām lampām iespējamā elektrotrieciena riska dēļ.


Nekad nelietojiet tvaiku nosūcēju bez pareizi uzstādīta režģa!

Lietojiet tikai tās stiprinājuma skrūves, kas tiek piegādātas komplektācijā ar produktu tā uzstādīšanai, ja tās nav komplektācijā, iegādājieties pareiza veida skrūves. Lietojiet pareizu skrūvju garumu, kas ir norādītas Uzstādīšanas rokasgrāmatā.

Kad virtuves tvaiku nosūcējs un ierīces, kas tiek darbinātas ar enerģiju, kas nav elektrība, darbojas vienlaicīgi, negatīvajam spiedienam telpā nav jābūt lielākam par 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Pārlicinieties, vai šis produkts tiek apglabāts pareizi; tas palīdzēs novērst iespējamās negatīvās sekas, kas var tikt atstātas uz vidi un veselību.



Simbols  uz izstrādājuma vai pavaddokumentiem norāda, ka šo izstrādājumu nedrīkst uzskatīt par sadzīves atkritumu, bet tas jānodod piemērotā savākšanas punktā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Atbrīvojies no izstrādājuma saskaņā ar vietējiem noteikumiem par atkritumu apglabāšanu. Lai iegūtu plašāku informāciju par šī izstrādājuma apstrādi, reģenerāciju un pārstrādi, lūdz, sazinieties ar vietējo iestādi, sadzīves atkritumu savākšanas pakalpojumu dienestu vai veikalu, kur produkts tika iegādāts.

Iekārta ir izstrādāta, pārbaudīta un īstenota saskaņā ar šādiem standartiem:

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

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

- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Padomi pareizai lietošanai, lai samazinātu ietekmi uz apkārtējo vidi: Kad sākat gatavošanu, ieslēdziet tvaiku nosūcēju minimālā ātrumā, atstājot to ieslēgtu dažas minūtes arī pēc tam, kad esat pabeiguši gatavošanu. Palieliniet ātrumu tikai lielā dūmu un tvaiku daudzumā, lietojot palielināšanas funkciju tikai ārkārtas gadījumos. Lai uzturētu smaku samazināšanas sistēmu efektīvu, nomainiet, kad nepieciešams, ogles filtru/-us. Lai uzturētu tauku filtru efektīvu, nepieciešamības gadījumā iztīriet to. Lai optimizētu efektivitāti un samazinātu troksni, lietojiet maksimālo šajā rokasgrāmatā norādīto cauruļvadu sistēmas diametru.

2. Izmantošana

Plīts virsmas izmantošana

Indukcijas gatavošanas sistēma balstās uz magnētiskās indukcijas fizisko fenomenu. Galvenā iezīme šajā sistēmā ir enerģijas tieša pārvadīšana no ģeneratora uz katlu.

Priekšrocības.

Salīdzinot ar elektriskajām plītnīm, jūsu indukcijas plīts ir:

- **Drošāka:** zemāka temperatūra uz stikla virsmas.
- **Ātrāka:** īsāks pārtikas sākšanās laiks.
- **Precīzāka:** plakne nekavējoties reaģē uz jūsu komandām.
- **Efektīvāka:** 90% patērētās enerģijas tiek pārvērsta siltumā. Turklāt, noņemot katlu no plīts virsmas, siltuma pārvade tiek nekavējoties pārtraukta, izvairoties no lieka siltuma zuduma.

2.1 Trauki gatavošanai



Izmantojiet tikai katlus ar simbolu

Svarīgi:

lai novērstu plīts virsmas neatgriezenisku bojājumu, neizmantojiet:

- traukus, kuru dibens nav pilnīgi plakans;
- metāla traukus ar emaljētu dibenu;
- traukus ar rauļu virsmu, lai nesaskrāpētu plīts virsmu;
- nekad nenovietojiet karstu katlu un pannu uz plīts virsmas vadības paneļa.

2.1.1 Esošie trauki

Indukcijas gatavošanai tiek izmantots magnētisms, lai ražotu siltumu. Tādēļ traukiem jābūt izgatavotiem no dzelzs. Vai katla materiāls ir magnētisks, jūs varat pārbaudīt ar vienkāršu magnēta palīdzību. Katli nav piemēroti lietošanai, ja nav magnētiski.

2.1.2 Ieteicamie katlu diametri

SVARĪGI: ja katlu izmēri nav pareizi, gatavošanas zonas neieslēdzas

Lai atrastu matla minimālo diametru, kas ir jāizmanto katrai zonai, skatiet šajā rokasgrāmatā norādīto sadaļu.

2.2 Enerģijas taupīšana

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, mēs iesakām:

- Izmantojiet katlus un pannas, kuru apakšējais diametrs ir vienāds ar gatavošanas zonas diametru.
- Izmantojiet tikai katlus un pannas ar plakānu dibenu.
- Ja iespējams, gatavošanas laikā uzlieciet katliem vākus.
- Dārzenus, kartupeļus, u.c. vāriet nelielā ūdens daudzumā, lai saīsinātu gatavošanas laiku.
- Izmantojot spiediena katlu, vēl vairāk tiek samazināts enerģijas patēriņš un gatavošanas laiks
- Novietojiet katlu gatavošanas zonas centrā, kas apzīmēts uz plīts virsmas.

Aspiratora lietošana: iesūkšanas sistēma var tikt lietota iesūkšanas versijā ar izvadi uz āru vai filtrējošā versijā ar iekšējo recirkulāciju.



iesūkšanas versija

7. att.

Tvaiki uz ārpusi tiek izvadīti ar caurulēm (jāiegādājas atsevišķi), kas tiek piestiprinātas pie komplektācijas savienojuma atloka.

Izplūdes caurules diametram ir jābūt vienādam ar savienojuma gredzena diametru:

- tainstūra izvades gadījumā 222 x 89 mm

- apaļas izvades gadījumā Ø 150 mm (*)

Papildu informāciju skatiet iesūkšanas versijas piederumu lapā, kas atrodas šīs rokasgrāmatas ilustrētajā daļā.

7c att.

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

Mazāka diametra cauruļu un izplūdes atveru lietošana izraisīs iesūkšanas veiktspējas samazināšanos un krasu trokšņa līmeņa palielināšanos.

Tādēļ mēs par to neuzņemamies atbildību.

! Lietojiet pēc iespējas īsāku cauruļvadu.

! Lietojiet cauruļvadu ar pēc iespējas mazāku izliekumu skaitu (maksimālais izliekuma leņķis: 90°).

! Izvairieties no krasām cauruļvada diametra izmaiņām.



Filtrējošā versija

8. att.

Iesūktais gaiss tiks filtrēts caur atbilstošiem tauku filtriem un smaku novēršanas filtriem, pirms tas tiks ievadīts atpakaļ telpā.

Produkts tiek piegādāts ar visu nepieciešamo standarta uzstādīšanai ar gaisa izvadi mēbeles cokola priekšējā daļā. Iepakojumā ir jau iekļauti visaugstākās veiktspējas četri aktīvās ogles keramikas filtru akumulatori. Keramiskie filtri ir inovatīvi modulārie ogles filtri, kas reģenerējas (skatiet šo rokasgrāmatu nodaļā "Tehniskā apkope - Aktīvās ogles filtri"). Ķīmiski fiziskās īpašības ļauj sasniegt smaku novēršanas augstu efektivitāti un augstu mehānisko pretestību.

Papildu informāciju skatiet filtrējošās versijas piederumu lapā, kas atrodas šīs rokasgrāmatas ilustrētajā daļā.

Attēls 13b

Skatiet mājas lapas www.elica.com un

www.shop.elica.com, lai pārbaudītu pieejamo komplektu pilnu klāstu, lai varētu veikt dažādas uzstādīšanas gan ar filtrēšanu, gan ar iesūkšanu.

3. Ierīkošana

Elektrisko un mehānisko sistēmu uzstādīšana jāveic kvalificētam speciālistam.

Elektroierīce ir paredzēta ievietošanai darba virsmā (biezums 3-6 cm)

Minimālajam attālumam no plīts virsmas līdz sienai jābūt vismaz 5 cm priekšpusē, un vismaz 10cm no sāniem.



3.1 Elektriskā pieslēgšana

Att. 3

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla

-Uzstādīšana jāveic kvalificētam personālam, kas iepazīnies ar piemērojamajiem uzstādīšanas un drošības standartiem.

-Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par personām, dzīvniekiem vai lietām gadījumā, ja netiek ievērotas šīs sadaļas vadlīnijas.

-Strāvas vadam jābūt pietiekami garam, lai varētu plīts virsmu varētu izņemt no darba virsmas

-Pārlicinieties, vai spriegums datu plāksnītē, kas piestiprināta ierīces apakšējā daļā, atbilst spriegumam telpā, kurā tā tiks uzstādīta.

-Neizmantot pagarinātājus.

- Sazemējums ir obligāts saskaņā ar likumu

- Sazemējuma elektriskajam kabelim jābūt 2 cm garākam par pārējiem kabeļiem.

-Gadījumā, ja elektroierīce nav aprīkota ar strāvas vadu, izmantojiet vadu ar minimālo vadošo dzīslu šķērssgriezumu 2,5 mm² jaudai līdz 7200 vatiem; savukārt augstākai jaudai tam jābūt 4 mm²).

- Nevienā no kabeļa punktiem temperatūra nedrīkst pārsniegt 50°C apkārtējās vides temperatūru.

- Ierīce ir paredzēta pastāvīgai pieslēgšanai elektrotīklam, tāpēc pieslēgums fiksētam tīklam jāveic, izmantojot galveno standarta slēdzi, kas nodrošina pilnīgu tīkla atslēgšanu III kategorijas pārsprieguma apstākļos un ir viegli pieejams pēc ierīces uzstādīšanas.

Uzmanību! Pirms ķēdes atkārtotas pieslēgšanas un tā pareizas darbības pārbaudīšanas, vienmēr pārbaudiet, vai tīkla vads ir pareizi uzstādīts.

Uzmanību! Starpsavienojuma kabeļa nomaiņa jāveic pilnvarotam servisa personālam vai līdzīgas kvalifikācijas personālam.

3.2 Ierīkošana

Pirms sākt uzstādīšanu:

- Pēc izstrādājuma izsaiņošanas pārbaudiet, vai transportēšanas laikā tas nav bojāts, un problēmu gadījumā, pirms turpināt instalēšanu, sazinieties ar izplatītāju vai klientu apkalpošanas centru.
- Pārbaudiet, vai iegādātā izstrādājuma izmēri atbilst uzstādīšanas vietai.
- Pārbaudiet, vai iepakojumā nav (transporta iemeslu dēļ) komplektācijas materiālu (piemēram, aploksnēs ar skrūvēm, garantijas, u.c.), kas jāizņem un jāuzglabā.
- Arī pārbaudiet, vai uzstādīšanas platības tuvumā ir pieejamas elektrības kontaktligzdas

Iebūvējamo mēbeļu izkārtojums:

- Produkts nevar tikt uzstādīts virs dzesēšanas ierīcēm, trauku mazgājamām mašīnām, sildītājiem, krāsnīm, mazgātājiem un žāvētājiem.
- Visu veidu mēbeles griešanas darbus veiciet pirms plīts virsmas ievietošanas un tad rūpīgi novāciet šķembas vai zaķu skaidu atkritumus.

SVARĪGI: lietojiet vienas sastāvdaļas hermētiķi (**S**), kas ir izturīgi pret augstām temperatūrām - līdz 250° ; pirms uzstādīšanas apstrādājamās virsmas ir rūpīgi jānoīrina, noīrot jebkuru vielu, kas varētu traucēt pielipšanu (piem.: veidņu smērvielas, konservantus, taukus, eļļas, pulverus, vecu līmvielu atlikumus utt.); līme vienmērīgi ir jāuzklāj rāmja perimetra iekšienē; pēc līmēšanas ļaujiet līmvielai nožūt apmēram 24 stundas.

Att. 1b

UZMANĪBU! Ja skrūves un stiprinājumi netiek uzstādīti saskaņā ar šiem norādījumiem, var tikt izraisīti elektriskās strāvas iedarbības apdraudējumi.

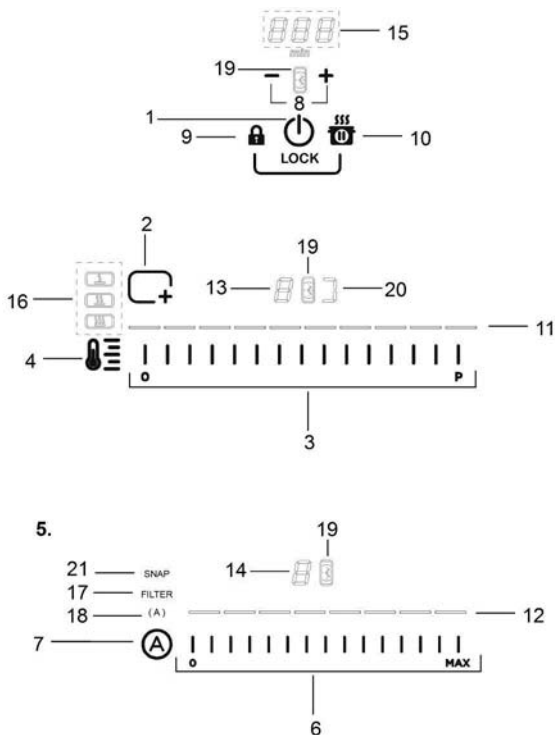
Piezīme: pareizai produkta uzstādīšanai ir ieteicams apīt caurules ar līmvielu, kurai ir šādi raksturlielumi:

- elastīga mīksta PVC plēve ar akrila bāzes līmi
- atbilst standartam DIN EN 60454
- liesmas slāpētājs
- lieliska izturība pret novecošanu
- izturība pret temperatūras izmaiņām
- lietojams zemās temperatūrās

4. Darbošanās

Vadības panelis

Piezīme: Lai atlasītu komandas, vienkārši pieskarti (nospiediet) simboliem, kas tās pārstāv



Taustiņi

Displejs / LED

- ON/OFF (IESL./IZSL.)** plīts virsmi/gatavošanas virsmas aspiratoram
- Gatavošanas zonas stāvokļa indikators
- Gatavošanas zonas izvēle
Power Level palielināšana/samazināšana
- Temperature Manager aktivēšana
- Aspiratora taustiņi
- Aspiratora izvēle
Iesūkšanas ātruma (jaudas) palielināšana/samazināšana
- Automātisko funkciju ieslēgšana
Filtru piesātinājuma atiestatīšana
- Taimera ieslēgšana
Taimera laika palielināšana/pamazināšana
- Key Lock
- 9+10.** Child Lock (Bērnu drošības sistēma)
- Pauze / Recall (atcelt)

- Power Level (Jaudas līmeņa) attēlojums
- Iesūkšanas ātruma (jaudas) attēlojums
- Gatavošanas zonas displejs
- Aspirators displejs
- Taimera displejs
- Temperature Manager attēlošana
- Filtru servisa indikators
- Automātiskās iesūkšanas funkcijas indikators
- Ieslēgta taimera indikators
- Ieslēgta Bridge (Savienojuma) indikators
- Indikators darbībai ar SNAP

PLĪTS VIRSMAS IZMANTOŠANA


Pirms sākat:

Visas šīs plīts virsmas funkcijas ir izstrādātas atbilstoši stingrākajiem drošības standartiem.

Šī iemesla dēļ:

• **Dažas funkcijas nav aktivizētas vai arī automātiski izslēdzas, ja gatavošanas vietās nav katlu, vai arī tad, ja tie neatrodas vietā.**

• Citos gadījumos aktivizētās funkcijas automātiski izslēdzas pēc dažām sekundēm, ja atlasītajai funkcijai nepieciešams papildu iestatījums, kas netiek veikts (piem.: **“Ieslēdziet plīts virsmu”** bez **“Atlasiet gatavošanas zonu”** un **“Darbības temperatūra”**, vai **“Bloķēšanas funkcija”** vai **“Taimeris”**).

 **Uzmanību!** Ilgstošas lietošanas gadījumā (piemēram) gatavošanas zonas izslēgšana var nebūt tūlītēja dzesēšanas posma dēļ: gatavošanas zonas displejā parādās simbols **“H”**, norādot šo stadiju.

Pirms tuvoties gatavošanas zonai, uzgaidiet, līdz displejs izslēdzas.

Gatavošanas zonas displejs

Attiecīgajos displejos, kas saistīti ar gatavošanas zonām, tiek norādīts:

| | |
|--|----------------|
| Gatavošanas zona ieslēgta | D |
| Power Level (Jaudas līmenis) | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators) | H |
| Pot Detector (Trauku detektors) | U |
| Temperature Manager funkcija ieslēgta | U |
| Child Lock (Bērnu drošības sistēmas) funkcija ieslēgta | L |
| Pauzes funkcija | |
| Funkcija Automatic Heat UP | A |

Virsmas raksturlielumi

● **Droša aktivizēšana**

Produkts ieslēdzas tikai katlu klātbūtnē uz gatavošanas zonām: uzsildes process neieslēdzas vai netiek pārtraukts katlu prombūtnē vai pēc to noņemšanas.

● **Pot Detector (Trauku detektors)**

Produkts automātiski nosaka katlu klātbūtni gatavošanas zonās.

● **Safety Shut Down (Drošības izslēgšanās)**

Drošības apsvērumu dēļ katrai zonai ir maksimālais darbības laiks, kas ir atkarīgs no iestatītā jaudas līmeņa.

● **Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators)**

Kad viena vai vairākas gatavošanas zonas tiek izslēgtas, atlikušā siltuma klātbūtnē tiek ziņota ar atbilstošu vizuālu signālu atbilstošās zonas displejā ar simbolu **“H”**.

Darbība

Piezīme: Lai ieslēgtu jebkuru funkciju, no sākuma ir jāieslēdz vēlamā zona

● **Iedarbināšana**

Nospiediet (pieskarieties)  **ON/OFF gatavošanas virsmai/ aspiratoram**

Iedegas signāllampīņa, lai norādītu, ka plīts virsma/aspirators ir gatavs darbam.

Nospiediet no jauna, lai izslēgtu

Piezīme: Šai funkcijai ir visaugstākā prioritāte.

● **Gatavošanas zonu izvēle**

Pieskarieties (nospiediet) **Selektorjoslu (3)**, kas atbilst nepieciešamajai gatavošanas zonai.

● **9 Power Level (jaudas līmeni)**

Virsma ir aprīkota ar 9 jaudas līmeņiem

Pieskarieties un ilgi ritiniet ar pirkstiem pa **Selektorjoslu (3)**:

pa labi, lai palielinātu jaudas līmeni;

pa kreisi, lai samazinātu jaudas līmeni.

● **Power booster (Jaudas palielināšana)**

Produkts ir aprīkots ar papildu jaudas līmeni (papildu līmenim **S**), kas paliek aktīvs 10 minūtes, pēc tam jauda atgriežas iepriekš izmantotajā līmenī.

Pieskarieties un ilgi ritiniet ar pirkstiem pa **Selektorjoslu (3)** (pēc līmeņa **S**) un ieslēdziet Jaudas palielināšanu (Power Booster)

Power Booster (Jaudas palielināšanas) līmenis tiek norādīts izvēlētajās zonas displejā ar simbolu **“P”**

● **Bridge (Savienojuma) zonas**

Gatavošanas zonas, pateicoties Bridge (Savienojuma) funkcijai spēj darboties kombinētā veidā, radot vienotu zonu ar to pašu jaudas līmeni. Šī funkcija nodrošina vienmērīgu gatavošanu ar ievērojama izmēra paplātēm un katliem. Ir iespējams kombinēti lietot priekšējo gatavošanas zonu "Master" un atbilstošo zonu aizmugurē "Sekundārā" (lai pārbaudītu, kurās zonās ir paredzēta šī funkcija, skatiet šīs rokasgrāmatas ilustrēto daļu).

Lai iespējotu Bridge (Savienojuma) funkciju

- vienlaicīgi izvēlieties divas gatavošanas zonas, kuras vēlaties lietot

- indikator Bridge (20) gatavošanas zonā "Sekundārajā"

iedegas "  "


- ar **Selektorjoslu (3)** gatavošanas zonā "Master būs iespējams iestatīt darbības līmeni (jaudu)







- lai atspējotu **Bridge funkciju** ir jāatkārto tā pati aktivizēšanas procedūra

● **Temperature Manager**

Temperature Manager ir funkcija, kas ļauj iestatīt iepriekš iestatītu temperatūru, vispiemērotājo, lai iegūtu tādu rezultātu, kādu vēlaties (skatiet tabulu Temperature Manager šīs nodaļas beigās).


Atlasiet gatavošanas zonu, kuru vēlaties.

• Nospiediet vienu vai vairākas reizes  (4), lai izvēlētos vispiemērotāko līmeni no pieejamajiem:

| | | |
|--|----------|---|
|  | Melting* |  |
|  | Warming* |  |
|  | Simmer* |  |

* Skatiet tabulu Temperature Manager šīs nodaļas beigās.


• Nospiediet vēlreiz, lai izslēgtu.

Gatavošanas zonas displejā, kura darbojas Temperature Manager funkcijā, parādās simbols "  "

● **Key Lock**

Key Lock ļauj bloķēt virsmas iestatījumus, lai novērstu nejaušus grozījumus, atstājot aktīvas jau iestatītās funkcijas.

Aktivizēšana:



- nospiediet  (9)
- LED virs taustiņa ieslēdzas, lai norādītu, ka ir notikusi aktivizēšana

Atkārtojiet darbību, lai atspējotu.

● **Child Lock (Bērnu drošības sistēma)**

Child Lock (Bērnu drošības sistēma) ļauj izvairīties no tā, ka bērni var nejauši ieslēgt gatavošanas zonas un iesūkšanas zonu, kavējot jebkuras funkcijas ieslēgšanu. Child Lock sistēma var tikt iespējota tikai, kad produkts ir ieslēgts, bet gatavošanas zonas (un iesūkšanas zona) ir izslēgtas.

Aktivizēšana:





- noņemiet katlus, kas vēl atrodas uz plīts virsmas
- nospiediet un vienlaicīgi turiet nospiestu  (9) un  (10), skaņas signāls norāda, ka funkcija ir aktīva, un tiek attēlota "L" displejos (13) un (14).

Atkārtojiet darbību, lai atspējotu.

● **Taimeris**

Taimera funkcija ir atpakaļskaitīšana, kuru ir iespējams iestatīt arī vienlaicīgi katrā gatavošanas zonā (un iesūkšanas zonā). Pēc iestatītā laika beigām gatavošanas zonas (iesūkšanas zona) automātiski izslēgsies un lietotājs tiek brīdināts ar atbilstošu skaņas signālu.

Uzmanību!/Plīts virsmas taimera funkcijas regulēšana


- Atlasiet gatavošanas zonu (jauda 1 0).
- Nospiediet   (8), lai piekļūtu Taimera funkcijai
- Regulējiet taimera darbības laiku:
 - nospiediet selektorslēdzi , lai palielinātu automātisko izslēgšanās laiku
 - nospiediet selektorslēdzi , lai samazinātu automātisko izslēgšanās laiku

Ja nepieciešams, atkārtojiet šo operāciju citām gatavošanas zonām.


Piezīme: Katrai gatavošanas zonai var būt iestatīts cits taimeris; displejā (15) parādīsies uz 10 sekundēm pēdējās izvēlētas gatavošanas zonas atpakaļskaitīšana, pēc tam tiks attēlota atpakaļskaitīšana ar mazāku laiku.

Kad taimeris ir pabeidzis atpakajskaitīšanu, tiek raidīts skaņas signāls (2 minūtes, vai pārstāj, nospiežot jebkuru plīts taustiņu), savukārt displejs (15) mirgo, ar simbolu "0.00".

Piezīme: gatavošanas zonas displeja malā ar šobrīd


izmantotu taimerī parādīsies simbols  (19)

Lai izslēgtu taimerī:

- atlasiet gatavošanas zonu
- iestatiet vērtību taimeram uz "0", ar 

Piezīme: funkcija ir aktīva, ja starplaikā netiek nospiesti citi taustiņi.

● **Egg Timer (Olu vārīšanas taimeris)**

Egg Timer funkcija ir no gatavošanas zonām (un no iesūkšanas zonas) neatkarīga atskaite. Egg Timer tiek ieslēgta nospiežot  + (8).


Piezīme: lai regulētu funkciju **Egg Timer**, ievērojiet to pašu procedūru, kas funkcijai **Taimeris**.

Kad taimeris ir pabeidzis atpakajskaitīšanu, tiek raidīts skaņas signāls (2 minūtes, vai pārstāj, nospiežot jebkuru plīts taustiņu), savukārt displejs (15) mirgo, ar simbolu "0.00".

● **Pauze**


Pauzes funkcija ļauj apturēt jebkuru aktīvo funkciju virsmā, samazinot līdz nullei gatavošanas jaudu.

Aktivizēšana:

- nospiediet  (10)
- tiek attēlots "|||" displejā (13).

Lai atspējotu funkciju:

Piezīme: šī darbība atjauno tādu virsmas stāvokli, kāds bija pirms pārtraukuma

- nospiediet  (10)
- 10 sekunžu laikā ritiniet pa labi ar pirkstiem pa **Selektorjoslu (3)**, kas attiecas uz **gatavošanas zonu**

2

(19. ATT.);



Piezīme: ja darbība netiek veikta šajā laikā pauzes funkcija paliek aktīva.

Piezīme: ja pēc 10 minūtēm, **Pauzes funkcija** netiek atspējota, virsma izslēgsies automātiski.

● **Recall (atcelt)**

Recall funkcija ļauj atgūt visus virsmā iestatītos iestatījumus nejaušas izslēgšanas gadījumā.

Aktivizēšana:

- no jauna ieslēdziet virsmu 
6 sekunžu laikā no izslēgšanas
- nospiediet "  " turpmāko 6 sekunžu laikā

● **Automatic Heat UP**

Funkcija Automatic Heat UP ļauj ātrāk ieslēgt iestatīto jaudas režīmu; šī funkcija dod priekšrocību iegūt ātrāku ēdiena gatavošanu, bet bez riska piededzināt ēdienus, jo temperatūra nepārsniedz iestatīto līmeni.

Šī funkcija ir pieejama jaudas līmeņiem 1 -8.

Aktivizēšana:

- ilgi nospiediet **Selektorjoslā (3)**, vēlamā jauda desiderata
- tiek attēlota "A" nel displejā (13).

ASPIRATORA LIETOŠANA

● Iedarbināšana

Nospiediet (pieskarieties)  ON/OFF gatavošanas virsmai/ aspiratoram

Iedegas signāllampīņa, lai norādītu, ka plīts virsma/aspirators ir gatavs darbam.

Nospiediet no jauna, lai izslēgtu

Piezīme: Šai funkcijai ir visaugstākā prioritāte.

● Aspiratora ieslēgšana:

Pieskarieties (nospiediet) **Selektorjoslu (6)**, lai iespējotu aspiratoru

● Iesūkšanas ātrums (jauda):





Pieskarieties un ilgi ritiniet ar pirkstiem pa **Selektorjoslu (6)**:

pa labi, lai palielinātu ātrumu (jaudu) iesūkšanai (0-10);

pa kreisi, lai samazinātu ātrumu (jaudu) iesūkšanai (10-0);


● Taimeris

Uzmanību! / Aspiratora taimera funkcijas regulēšana

- Izvēlieties aspiratoru (ātrums 1 0).
- Nospiediet   (8), lai piekļūtu Taimera funkcijai (no jebkura ātruma)
- Regulējiet taimera darbības laiku:
 - nospiediet selektorslēdzi , lai palielinātu automātisko izslēgšanās laiku
 - nospiediet selektorslēdzi , lai samazinātu automātisko izslēgšanās laiku


displejā (15) tiek attēlota pretēja laika atskaite,

Piezīme: aspiratora displeja malā ar šobrīd izmantotu taimerī

parādīsies simbols  (19)

Kad taimeris ir pabeidzis atpakaļskaitīšanu, tiek raidīts skaņas signāls (2 minūtes, vai pārstāj, nospiežot jebkuru plīts taustiņu), savukārt displejs (15) mirgo, ar simbolu "0:00".

Lai izslēgtu taimerī:

- atlasiet gatavošanas zonu
- iestatiet vērtību taimeram uz "0", ar 

Piezīme: funkcija ir aktīva, ja starplaiķā netiek nospiesti citi taustiņi.


● Filtru piesātinājuma indikators

Tvaiku nosūcējs norāda, kad ir nepieciešams veikt filtru tehnisko apkopi:

LED "FILTER" (17) ieslēdzas

● Aktīvās ogles smaku novēršanas filtra atiestatīšana

Pēc filtru tehniskās apkopes veikšanas ilgi nospiediet taustiņu

 (7); LED "FILTER" (17) izslēdzas, no jauna ieslēdzot indikatora atskaiti.

● Automātiskā darbība

Tvaiku nosūcējs ieslēgsies vispiemērotākajā ātrumā, pielāgojot iesūkšanas jaudu maksimālajam gatavošanas līmenim, kas tiek lietots gatavošanas zonās.

Kad plīts virsma tiek izslēgta, tvaiku nosūcējs piemēro savu iesūkšanas ātrumu, samazinot to pakāpeniski, lai aizvēktu tvaikus un atlikušās smakas.

Lai iespējotu šo funkciju:


Ilgu laiku nospiediet  (7), LED "(A)" (18) iedegas, lai attēlotu, ka tvaiku nosūcējs darbojas šādā režīmā.

● Tvaiku nosūcēja darbība ar SNAP®

Lai veiktu savienojumu starp tvaiku nosūcēju un SNAP®, skatiet rokasgrāmatu, kas sniegta kopā ar SNAP®, vai apmeklējiet www.elica.com.

Piezīme: SNAP® ir papildus iesūkšanas vienība, kas darbojas kopā ar tvaiku nosūcēju.

Lai iespējotu šo funkciju:

Ilgu laiku nospiediet  (7), LED "(A)" (18) un LED "SNAP" (21) iedegas, lai attēlotu, ka tvaiku nosūcējs darbojas šādā režīmā.

Gaisa nosūcējs ir uzstādīts, lai tas darbotos kopā ar Windows sensora KIT (ko ražotājs nenodrošina)

Instalējot Windows sensora KIT (tikai ar gaisa nosūcēju, kas darbojas IESŪKŠANAS režīmā), gaisa iesūkšana pārstās darboties ik reizi, kad tiks konstatēts aizvērts logs, kas atrodas tajā telpā, kurā ir instalēts gaisa nosūcējs, uz kura tiek pielietots KIT.

Ir ieteicams iegādāties KIT FDS 100 — Elektrotehnik Schabus, kas ir pieejams autorizētos centros Elektrotehnik Schabus vai arī izmantojot mājas lapu www.elektrotehnik-schabus.de.

- KIT elektriskais pieslēgums pie gaisa nosūcēja ir jāveic kvalificētam un specializētam tehniskajam personālam. Gaisa nosūcēja ražotājs noraida jebkāda veida atbildību par iespējamām nepatikšanām, bojājumiem un ugunsgrēkiem, kurus izraisa sliktas darbības defekti un/vai problēmas, un/vai KIT kļūdaina instalācija.

4.1 Jaudas tabula

| Jaudas līmenis | | Gatavošanas veids | Izmantotais līmenis (displejā tiek apvienota gatavošanas pieredze un paradumi) |
|-----------------|--------------|--|---|
| Maksimālā jauda | Palielināt | Ātri sasilīt | Ideāli, lai īsā laikā pārtikas temperatūra sasniegtu ātru viršanas temperatūru ūdens gadījumā vai, lai ātri uzkarsetu gatavošanas šķidrumu |
| | 8-9 | Cept - vārit | Ideāli piemērots apbrūnināšanai, gatavošanas uzsākšanai, saldētu produktu cepšanai, ātrai vārīšanai |
| Liela jauda | 7-8 | Apbrūnināt – vārit - grilēt | Ideāli piemērots cepšanai, vārīšanās uzturēšanai, ēdiena gatavošanai un grilēšanai (īstermiņa, 5-10 minūtes) |
| | 6-7 | Apbrūnināt – vārit – sautēt – cept - grilēt | Ideāli piemērots cepšanai, nelielas vārīšanās uzturēšanai, ēdiena gatavošanai un grilēšanai (vidēja termiņa, 10-20 minūtes), piederumu uzkaršēšanai |
| Vidēja jauda | 4-5 | Vārit - sautēt - cept - grilēt | Ideāli piemērots sautēšanai, īpaši vieglas vārīšanās uzturēšanai, vārīšanai (uz ilgu laiku), Makaronu maisīšanai |
| | 3-4 | Vārit – vārit lēnām – biezināt - maisīt | Ideāli piemērots lēnai vārīšanai (rīsi, mērce, cepeši, zivis) šķidrums klātbūtnē (piemēram, ūdens, vīns, buljons, piens), makaronu maisīšanai |
| | 2-3 | | Ideāli piemērots lēnai vārīšanai (tīpums ir mazāks par litru: rīsi, mērce, cepeši, zivis) šķidrums klātbūtnē (piem., ūdens, vīns, buljons, piens) |
| Zema jauda | 1-2 | Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt | Ideāli sviesta mikstināšanai, šokolādes delikātai kausēšanai, nelielu apmēru produktu atkausēšanai |
| | 1 | | Ideāli, lai uzturētu karstas tikko vārītas mazas ēdiena porcijas vai, lai uzturētu ēdiena šķīvju temperatūru un maisītu risoto |
| OFF (IZSLĒGTS) | Nulles jauda | Atbalsta virsma | Plīts virsma gaidīšanas vai izslēgtajā režīmā (ir iespējama atlikušā siltuma klātbūtne pēc vārīšanas, par ko liecina H-L-O) |

4.2 Ēdienu gatavošanas tabula

| Pārtikas kategorija | Trauki un gatavošanas veids | Jaudas līmenis un gatavošanas veids | | | |
|---------------------|-----------------------------|--|-----------------------------|--|-------|
| | | Pirmais posms | Jauda | Otrais posms | Jauda |
| Makaroni, rīsi | Svaigi gatavoti makaroni | Ūdens karsēšana | Booster (palielinājums) - 9 | Makaronu gatavošana un viršanas uzturēšana | 7-8 |
| | Svaigi gatavoti makaroni | Ūdens karsēšana | Booster (palielinājums) - 9 | Makaronu gatavošana un viršanas uzturēšana | 7-8 |
| | Vārīti rīsi | Ūdens karsēšana | Booster (palielinājums) - 9 | Makaronu gatavošana un viršanas uzturēšana | 5-6 |
| | Risoto | Apbrūnināšana un grauzdēšana | 7-8 | Gatavošana | 4-5 |
| Dārzeņi, pākšaugi | Vārīt | Ūdens karsēšana | Booster (palielinājums) - 9 | Vārīšana | 6-7 |
| | Cept | Eļļas karsēšana | 9 | Sacepts | 8-9 |
| | Sildīšana | Piederumu karsēšana | 7-8 | Gatavošana | 6-7 |
| | Sautēt | Piederumu karsēšana | 7-8 | Gatavošana | 3-4 |
| | Sacepšana | Piederumu karsēšana | 7-8 | Sacepumu apbrūnināšana | 7-8 |
| Gaļa | Cepta | Gaļa, apbrūnināta eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6) | 7-8 | Gatavošana | 3-4 |
| | Grilētas | Pannas iepriekšējā uzkaršēšana | 7-8 | Grilēšana no abām pusēm | 7-8 |
| | Apbrūnināšana | Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6) | 7-8 | Gatavošana | 4-5 |
| | Valgs/sautējums | Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6) | 7-8 | Gatavošana | 3-4 |
| Zivis | Grilētas | Pannas iepriekšējā uzkaršēšana | 7-8 | Gatavošana | 7-8 |
| | Valgs/sautējums | Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6) | 7-8 | Gatavošana | 3-4 |
| | Sacepts | Eļļas vai tauku karsēšana | 8-9 | Sacepts | 7-8 |
| Olas | Ceptas | Pannas ar sviestu vai taukiem karsēšana | 6 | Gatavošana | 6-7 |
| | Omlete | Pannas ar sviestu vai taukiem karsēšana | 6 | Gatavošana | 5-6 |
| | Ar čaulu/vārītas | Ūdens karsēšana | Booster (palielinājums) - 9 | Gatavošana | 5-6 |
| | Pankūkas | Pannas ar sviestu karsēšana | 6 | Gatavošana | 6-7 |
| Mērces | Tomāti | Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6) | 6-7 | Gatavošana | 3-4 |
| | Ragū | Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6) | 6-7 | Gatavošana | 3-4 |
| | Bešamela mērce | Bāzes sagatavošana (sviesta un miltu kausējums) | 5-6 | Uzkarsēt līdz viršanas temperatūrai | 3-4 |
| Kūkas, krēmi | Olu krēms | Uzkarsēt pienu līdz viršanas temperatūrai | 4-5 | Uzturēt vieglu viršanu | 4-5 |
| | Pudiņi | Uzkarsēt pienu līdz viršanas temperatūrai | 4-5 | Uzturēt vieglu viršanu | 2-3 |
| | Rīsu pudiņš | Uzsildīt pienu | 5-6 | Uzturēt vieglu viršanu | 2-3 |

5. Tehniskā apkalpošana

Plīts virsmas tehniskā apkope

Uzmanību! Pirms jebkuras tīrīšanas vai tehniskās apkopes darbības pārliecinieties, vai gatavošanas zonas ir izslēgtas un siltuma signāllampīņa ir izslēgta.

5.1 Tīrīšana

Plīts virsma jātīra pēc katras lietošanas reizes.

Svarīgi:

Neizmantojiet abrazīvus sūkļus, tīrīšanas spilventiņus. To lietošana ar laiku var sabojāt stiklu.

Neizmantojiet ķīmiskos kairinātājus, piemēram, cepeškrāsns vai traipu noņemšanas aerosolus.

Pēc katras lietošanas reizes ļaut atdzist plīts virsmai un to tīrīt, lai noņemtu piekaltušas pārtikas atliekas un traipus.

Cukurs vai pārtika ar paaugstinātu cukura saturu bojā plīts virsmu, un tas jānoņem nekavējoties.

Sāls, cukurs un smiltis var saskrāpēt stikla virsmu.

Izmantojiet mīkstu lupatiņu, papīra dvieļus vai speciālu plīts virsmas tīrīšanas produktu (ievērojiet ražotāja norādījumus).

NEKAD NELIETOT STRŪKLU TVAIKA TĪRĪTĀJUS!!!

Svarīgi:

Ja ir notikušas nejaušas noplūdes un no katliem ir pārlīkuši šķidrums, ir iespējams ieslēgt izplūdes vārstu, kas atrodas produkta apakšējā daļā, lai novērstu jebkurus pārpalikumus un lai varētu veikt tīrīšanu ar maksimālo higiēnas drošību.

16. att.

Lai veiktu pilnīgāku un rūpīgāku tīrīšanu, ir iespējams pilnībā izņemt apakšējo vanniņu.

18a - 18b att.

Aspiratora tehniskā apkope

Tīrīšana

Tīrīšanas veikšanai lietojiet **TIKAI** ar neitrālu šķidro mazgāšanas līdzekli samitrinātu drānu. **TĪRĪŠANAI**

NELIETOJIET RĪKUS VAI DARBARĪKUS!

Izvairieties no abrazīvu produktu lietošanas.

NELIETOJIET SPIRTU!

Tauku filtrs

Att. 15

Notur gatavošanas laikā radītās tauku daļiņas.

Tas ir jātīra vienu reizi mēnesī (vai, kad filtru piesātinājuma norādīšanas sistēma norādīs šādu nepieciešamību), ar neagresīviem mazgāšanas līdzekļiem, ar roku vai trauku mazgājamā mašīnā zemā temperatūrā un īsā ciklā.

Mazgājot trauku mazgājamā mašīnā tauku filtrs var zaudēt krāsu, bet tā filtrēšanas raksturlielumi paliek nemainīgi.

Aktīvās ogles filtri

(TIKAI filtrēšanai versijai)


Att. 17 – 17a – 17b – 17c

Notur gatavošanas laikā radītās smakas.

Produkts ir aprīkots ar četriem filtru akumulatoriem, kas notur smakas, pateicoties aktīvajām oglēm. Aktīvās ogles ir integrētas keramikas struktūrā, kas tās padara viegli un pilnībā pieejamas piemaisījumiem, tādējādi radot augstu absorbcijas virsmu.

Piesātinājums **aktīvo ogļu keramikas filtros** tiek konstatēts pēc vairāk vai mazāk ilgstošas lietošanas atkarībā no virtuves vaida un tauku filtra tīrīšanas biežuma. Šie smakas novēršanas filtri var tikt termiski reģenerēti katrus 2/3 mēnešus 200°C krāsnī, kas iepriekš uzkaršēta 45 minūtes. Reģenerācija nodrošina filtru maksimālo kalpošanas laiku uz 5 gadiem.

5.2 Problēmu novēršana

| KĻŪDU KODS | APRAKSTS | IESPĒJAMIE IEMESLI | KĻŪDU NOVĒRŠANA |
|---|---|--|--|
| E2 | Komandu zona nodziest pie pārāk augstas temperatūras | Elektronisko daļu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta | Uzgaidiet, līdz plīts virsma atdziest, pirms to atkārtoti izmantot |
| ERR03 + skaņas signāls  | Tiek konstatēta nepārtraukta (pastāvīga) taustiņa darbība. Saskaņā izslēdzas pēc 10 sekundēm. | Ūdens, katli vai virtuves rīki uz lietotāja saskarnes. | Notīrīt virsmas, noņemt jebkurus priekšmetus no virsmas. |
| Visiem citiem kļūdas ziņojumiem (E ... U ...) | Izsauciet tehnisko pakalpojumu dienestu un paziņojiet kļūdas kodu | | |

5.3 Pakalpojumu dienests

Pirms sazināties ar pakalpojumu dienestu

1. Pārliecinieties, vai nevarat atrisināt problēmu pats, balstoties uz "Traucējumu meklēšana" aprakstītajiem punktiem.
2. Izslēdziet un ieslēdziet ierīci, lai pārliecinātos, vai problēma joprojām pastāv.

Ja pēc iepriekšminētajām pārbaudēm kļūda nepazūd, sazinieties ar tuvāko pakalpojumu dienestu.

Griežtai laikykitės šiame vadove pateiktų instrukcijų. Gamintojas neprisima jokios atsakomybės už nepatogumus, žalą ar nelaimingus atsitikimus, įvykstančius dėl šiame instrukcijų vadove pateiktų nurodymų nesilaikymo. Įrenginys yra skirtas tik naudojimui namuose, maisto produktams virti ir virimo metu atsiradusių garų ištraukimui. Bet koks kitas naudojimas nėra leidžiamas (pvz., aplinkos šildymui). Gamintojas neprisima jokios atsakomybės už netinkamą naudojimą ar netinkamą komandų nustatymą.

Gaminys gali būti kitokios išvaizdos negu pavaizduota šių instrukcijų nuotraukose. Bet kokių atveju, naudojimo, techninės priežiūros ir montavimo instrukcijos išlieka tos pačios.

Labai svarbu išsaugoti šias instrukcijas, kad būtų galima jas perskaityti bet kuriuo metu. Pardavimo, perdavimo ar perkėlimo atvejais, įsitikinkite, kad instrukcijos pateikiamos kartu su gaminiu.

! Atidžiai perskaitykite instrukcijas: jose pateikta svarbi informacija apie prietaiso montavimą, naudojimą ir saugumą.

! Nedarykite jokių gaminio elektros keitimų.

! Prieš montuodami prietaisą, patikrinkite, ar nėra jokių pažeistų dalių. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir įrenginio nemontuokite.

! Prieš pradėdami montuoti, patikrinkite, ar gaminys nepažeistas. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir įrenginio nemontuokite.

Pastaba: „(“)“ simboliu pažymėtos dalys yra papildomi priedai, tiekiami tik su tam tikrais modeliais arba papildomi priedai, kuriuos galima nusipirkti atskirai.



1. Paspėjimai

Dėmesio! Griežtai laikykitės visų toliau pateiktų nurodymų.

- Įrenginys turi būti atjungtas nuo elektros tinklo prieš pradėdant bet kokius montavimo veiksmus.

- Montavimas ar priežiūra turi būti atliekami specialaus techniko, laikantis gamintojo instrukcijų ir vietoje galiojančių saugumo normų. Netaisykite ir nekeiskite jokių įrenginio dalių, nebent nurodyta kitaip naudojimo instrukcijoje.

- Įrenginys privalo būti įžemintas.

-Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima prijungti balde

įmontuotą įrenginį prie elektros tinklo.

- Kad montavimas atitiktų galiojančias normas, reikalingas daugiapolis jungiklis, kuris užtikrintų visišką tinklo atjungimą III kategorijos viršįtampio sąlygomis, laikantis montavimo taisyklių.

- Nenaudokite kelių kištukinių lizdų ar ilgintuvų.

- Baigus montavimą, elektros dalys neturi būti pasiekiamos naudotojui.

- Įranga ir jos prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs, kad nepaliestumėte kaistančių elementų.

- Neleiskite vaikams žaisti su įrenginiu. Laikykite vaikus atokiai ir juos prižiūrėkite, nes prieinamos dalys naudojimo metu gali būti labai karštos.

- Jeigu nešiojate širdies stimuliatorių ar aktyvius implantus, prieš naudojant indukcinę kaitlentę, būtina patikrinti, ar stimulatorius yra suderinamas su įrenginiu.

- Naudojimo metu ir po jo, nelieskite įrenginio kaitinamųjų dalių.

- Venkite kontakto su audiniais ar kitomis degiomis medžiagomis, kol visos įrenginio dalys visiškai atauš.

- Nedėkite jokių degių medžiagų ant įrenginio ar šalia jo.

- Karšti riebalai ir aliejai labai lengvai užsidega. Būkite atsargūs virdami maistą, kuriame yra daug riebalų ar aliejaus.

- Jeigu paviršius yra įskilęs, išjunkite įrenginį, kad išvengtumėte nusitrenkimo elektra galimybės.

- Įrenginys nėra skirtas veikimui su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.

- Neprižiūrimas gaminimas ant kaitlentės su aliejumi ar riebalais gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.

- Virimo / kepimo procesas turi būti nuolatos prižiūrimas. Trumpas virimo / kepimo procesas turi būti prižiūrimas nuolatos.

- NIEKADA nebandykite užgesinti liepsnos vandeniui. Kilus gaisrui, išjunkite įrenginį ir užgesinkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu ar gaisro gesinimo antklode. Gaisro pavojus: nedėkite objektų ant virimo paviršių.

- Nenaudokite garų valytuvų.

- Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metalinių objektų, tokių kaip peilių, šakučių, šaukštelių ir dangčių, nes ji gali perkaisti.

- Prieš prijungdami modelį prie elektros energijos tinklo: patikrinkite duomenų lentelę (apatinėje įrenginio dalyje), kad įsitikintumėte, jog įtampa ir galia atitinka tinklo įtampą bei galią ir prijungimo lizdas yra tinkamas. Kilus dvejonėms, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.

Svarbu!

- Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę valdymo įtaisu, o ne remkitės puodų detektoriumi.

- Stenkitės, kad skysčiai neišbėgtų, todėl virdami ar šildydami skysčius sumažinkite karštį.

- Kaitinančiųjų dalių nepalikite įjungtų puodams ar keptuvėms esant tuščioms ir,

jeigu ant kaitlentės nėra ko šildyti.

- Baigę ruošti maistą, išjunkite tą dalį, kurią kaitinate.

- Virimui niekada nenaudokite aliuminio folijos ir niekuomet nedėkite į aliuminio foliją įvyniotų produktų tiesiogiai ant kaitlentės. Aliuminis prilips ir negrįžtamai pažeis jūsų įrenginį.

- Niekada nešildykite skardinių su maistu prieš tai jų neatidarę: jos gali sprogti!

Šis perspėjimas taikomas ir visų kitų rūšių kaitlentėms.

- Padidintos galios naudojimas, pavyzdžiui, „Booster“ funkcija, nėra pritaikyta kai kurių skysčių, tokių kaip kepimo aliejus, šildymui. Per didelis karštis gali būti pavojingas. Tokiais atvejais, patariame naudoti mažesnę galią.

- Indai turi būti uždėti tiesiogiai kaitlentės centre. Jokiais būdais nedėkite kokių nors objektų tarp puodo ar keptuvės ir kaitlentės paviršiaus.

- Esant per aukštai temperatūrai, įrenginys automatiškai sumažina kaitinimo zonų galios lygį.

Prieš pradėdami bet kokius valymo arba priežiūros darbus, atjunkite gaminį nuo elektros energijos tinklo, ištraukdami kištuką arba atjungdami bendrą gyvenamosios patalpos maitinimo jungiklį. Visų montavimo ir priežiūros darbų metu mūvėkite darbines pirštines.

Įrenginį leidžiama naudoti ne jaunesniems nei 8 metų vaikams ir fizinę, judėjimo ar protinę negalią turintiems asmenims arba asmenims, neturintiems patirties ar

reikiamų žinių, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo pateikti nurodymai apie saugų įrenginio naudojimą ir jie supranta su juo susijusius pavojus.

Reikia prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su įrenginiu.

Draudžiama atlikti priežiūrą ir valyti vaikams be priežiūros.

Kai gartraukis naudojamas su dujiniais ar kito kuro prietaisais, patalpoje turi būti užtikrinta pakankama ventiliacija.

Gartraukio vidų ir išorę reikia dažnai valyti (BENT JAU KARTĄ PER MĖNESĮ). Bet kokiu atveju, vadovaukitės priežiūros instrukcijose pateiktais nurodymais.

Nesilaikant gartraukio valymo ir filtrų pakeitimo bei valymo taisyklių, kyla gaisro pavojus.

Griežtai draudžiama ruošti maistą ant ugnies.

Atvira ugnis kenkia filtrams ir gali sukelti gaisrą, todėl jos jokia būdu negalima naudoti.

Kepant aliejuje būtina nuolatinė priežiūra, kad perkaitęs aliejus neužsidegtų.

DĖMESIO: kaitlentei esant įjungtai, prienamos gartraukio dalys gali įkaisti.

Dėmesio! Nejunkite prietaiso prie elektros tinklo, kol visiškai jo nesumontuosite.

Dūmų šalinimui reikia taikyti technines ir saugos priemones, griežtai vadovaujantis vietinėmis kompetentingų institucijų reglamentuose numatytais nuostatomis.

Siurbiamo oro negalima tiekti vamzdžiu, skirtu dujinių ar kito kuro prietaisų generuojamų garų šalinimui.

Nenaudokite gartraukio ir nepalikite jo tinkamai nesumontavę lempučių, nes gali kilti nutrenkimo elektra pavojus.

Niekada nenaudokite gartraukio tinkamai nesumontavę grotelių!


Montavimui naudokite tik kartu su gaminiu duotus fiksavimo varžtus, o jei jie neprisidėti, įsigykite tinkamos rūšies varžtus. Naudokite tinkamo ilgio varžtus, kurių ilgis nurodytas montavimo vadove.

Kai vienu metu veikia virtuvinis gartraukis ir prietaisai, maitinami ne elektros energija, neigiamas slėgis patalpoje negali viršyti 4 Pa (4×10^{-5} barų).

Šis įrenginys yra pažymėtas kaip atitinkantis Europos direktyvą 2012/19/EB dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų tvarkymo (EEIA).

Užtikrinamas tinkamą šio gaminio šalinimą, naudotojas prisideda prie galimų neigiamų pasekmių sveikatai ir aplinkai užkertimo.



Šis simbolis  ant gaminio ar pridamos dokumentacijos nurodo, kad gaminys negali būti išmetamas kartu su buitinėmis atliekomis ir turi būti pristatytas į atitinkamą surinkimo punktą, skirtą elektros ir elektronikos įrangos perdirbimui. Išmeskite pagal vietoje galiojančias atliekų šalinimo taisykles. Daugiau informacijos apie šio gaminio naudojimą, išsaugojimą ir perdirbimą gausite susisiekę su atitinkamomis vietinėmis institucijomis, buitinių atliekų surinkimo paslaugų įmonėmis ar parduotuve, iš kurios pirkote gaminį.

Prietaisas suprojektuotas, išbandytas ir pagamintas vadovaujantis tolesniais standartais.

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

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

- EMS: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Pasiūlymai, kaip teisingai naudoti siekiant sumažinti poveikį aplinkai: pradėję gaminti maistą, įjunkite gartraukį veikti mažiausiu greičiu, palikite jį įjungtą kelias minutes ir baigę ruošti maistą. Greitį padidinkite

tik, jei dūmų ir garų kiekis didelis, o „Booster“ funkciją naudokite tik ekstremaliais atvejais. Tam, kad kvapų mažinimo sistema veiktų gerai, prireikus, pakeiskite anglies filtrą (-us). Tam, kad riebalų filtrai veiktų gerai, prireikus, jį nuvalykite. Siekdami pagerinti veikimą ir sumažinti triukšmą, naudokite šiame vadove nurodytą didžiausio skersmens ortakį sistemą.

2. Naudojimas

Kaitlentės naudojimas

Indukcinio virimo sistema yra paremta fizikiniu magnetinės indukcijos reiškiniu. Pagrindinė šios sistemos savybė — tiesioginis energijos perdavimas šia sistema iš generatoriaus į puodą.

Privalumai:

lyginant su elektrinėmis kaitlentėmis, mūsų indukcinės kaitlentės yra:

- **saugesnės:** žemesnė stiklinio paviršiaus temperatūra;
- **greitesnės:** trumpesnis maisto šildymo laikas;
- **tikslesnės:** kaitlentė nedelsdama reaguoja į pateiktas komandas;
- **veiksmingesnės:** 90 % sugeriamos energijos paverčiama karščiu. Be to, patraukus puodą nuo kaitlentės, karščio perdavimas nutraukiamas iš karto, taip išvengiant nereikalingos karščio sklaidos.

2.1 Maisto gaminimo indai



Naudokite tik indus su simboliu

Svarbu:

kad išvengtumėte kaitlentės paviršiaus pažeidimų, nenaudokite:

- indų su ne visiškai lygiu pagrindu;
- metalinių indų su emaliuotu pagrindu;
- indų su šiurkščiu pagrindu, kad nesubraižytumėte kaitlentės paviršiaus;
- niekada nedėkite karštų puodų ir keptuvių ant kaitlentės valdymo skydo.

2.1.1 Esami indai

Indukcinė virimo sistema naudoja magnetizmą karščio generavimui. Todėl induose turi būti geležies. Paprastu magnetu galite patikrinti, ar puodo medžiaga yra magnetinė. Puodai netinka, jeigu jie nėra aptinkami magnetiškai.

2.1.2 Rekomenduojami puodų pagrindų

skersmenys

SVARBU: jeigu maisto gaminimo indai nėra tinkamų matmenų, kaitinimo zonos neįsijungia

Norėdami surasti kiekvienai zonai tinkančių puodų mažiausią skersmenį, skaitykite iliustruotą šio instrukcijų vadovo dalį.

2.2 Energijos taupymas

Kad gautumėte geriausius rezultatus, patariame:

- naudoti keptuves ir puodus, kurių skersmuo toks pats, kaip kaitinimo zonos;
- naudoti keptuves ir puodus tik su plokščiais pagrindais;
- kai tik įmanoma, laikyti puodus uždengtus virimo metu;
- daržoves, bulves ir t.t. virti su mažesniu vandens kiekiu, kad sumažintumėte virimo laiką;
- naudoti greitpuodį, kuris dar labiau sumažina energijos suvartojimą ir virimo laiką;
- puodą statyti ant kaitlentės apibrėžtos kaitinimo zonos centre.

Siurbimo įrenginio naudojimas Siurbimo sistema gali būti naudojama garų išsiurbimui į išorę arba naudojant filtrus vidinei recirkuliacijai.



Versija su siurbimo įranga

7 pav.

Garai šalinami į išorę pro eilę vamzdžių (juos reikia įsigyti atskirai), pritvirtintų prie jau duotos flanšinės jungties.

Šalinimo vamzdžio skersmuo turi būti lygus jungiamojo žiedo skersmeniui:

- jei išvadas stačiakampis 222 x 89 mm
- jei išvadas apvalus Ø 150 mm (*)

Dėl išsamesnės informacijos, žiūrėkite puslapį apie versijos su siurbimo įranga priedus šių instrukcijų iliustruotoje dalyje.

7c pav.

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

Naudojant mažesnio skersmens sienoje įrengtus šalinimo vamzdžius ir angas, sumažės siurbimo eksploatacinės savybės ir žymiai padidės triukšmas.

Todėl už tai neprisimama jokia atsakomybė.

- ! Būtina naudoti kiek įmanoma trumpesnių vamzdžių.
- ! Naudokite vamzdį su kiek įmanoma mažiau išlinkimų (didžiausias išlinkimo kampas: 90°).
- ! Venkite didelių vamzdžio pjūvio pokyčių.



Versija su filtru

8 pav.

Prieš vėl tiekiant orą į patalpą, siurbiamas oras bus filtruojamas specialiais riebalų filtrais arba kvapų filtrais.

Gaminys tiekiamas su visais priedais, reikalingais standartiniam montavimui, o oro išvadas įrengiamas priekinėje baldo pagrindo dalyje.

Pakuotėje jau yra keturios aukščiausio lygio eksploatacinę savybių keraminių aktyviosios anglies filtrų kasetės.

Keraminiai filtrai — tai naujoviški moduliniai iš naujo atsistatantys anglies filtrai (žiūrėkite šių instrukcijų skyrių

„Priežiūra — Aktyviosios anglies filtrai“).

Cheminės — fizikinės savybės užtikrina veiksmingą kvapų sugėrimą ir didelį mechaninį stiprį.

Dėl išsamesnės informacijos žiūrėkite puslapį apie versijos su filtru priedus (šių instrukcijų iliustruotoje dalyje).

13b pav.

Žr. interneto svetaines www.elica.com ir www.shop.elica.com, kad peržiūrėtumėte visą gamą siūlomų rinkinių, montuojamų įvairiais būdais: tiek su filtrais, tiek su siurbimo įrenginiu.

3. Įrengimas

Tiek elektros, tiek mechaninis instaliavimas turi būti atliekamas specializuoto personalo.

Šis elektrinis buitinis prietaisas yra skirtas įmontavimui į

darbinį paviršių (3–6 cm storio).

Minimalus atstumas tarp kaitlentės ir sienos turi būti bent 5 cm priekyje ir bent 10 cm šonuose.



3.1 Prijungimas prie elektros tinklo

3 pav.

- Atjunkite įrenginį nuo elektros tinklo.

- Montavimas turi būti atliekamas profesionalaus ir kvalifikuoto personalo, puikiai išmanančio vietoje, kurioje montuojamas įrenginys, galiojančias normas ir saugumo reikalavimus.

- Gamintojas nepriima jokios atsakomybės už žalą, padarytą asmenims, gyvūnams ar daiktams, nesilaikant šiame skyriuje pateiktų nurodymų.

- Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima išimti kaitlentę iš darbinio paviršiaus.

- Įsitinkinkite, kad įrenginio apačioje sumontuotoje gamyklinėje lentelėje nurodyta įtampa atitinka namo, kurioje montuojamas įrenginys, įtampą.

- Nenaudokite ilgintuvų.

- Įžeminimas yra privalomas pagal įstatymą

- Įžeminimo elektros laidas turi būti 2 cm ilgesnis nei kiti laidai.

- Jeigu maitinimo laidas nėra pateikiamas kartu su įrenginiu, naudokite tokį, kurio minimalus laidininko pjūvis būtų 2,5 mm² galiai iki 7200 vatų, o aukštesnei galiai naudokite 4mm².

- Nė viename laido taške temperatūra negali būti 50 °C aukštesnė, nei aplinkos temperatūra.

- Įrenginys yra skirtas būti nuolatosis prijungtas prie elektros tinklo. Todėl jį būtina jungti prie fiksuoto tinklo daugiapoliu jungikliu, kuris užtikrintų visišką tinklo atjungimą III kategorijos viršįtampio sąlygomis ir, kuris būtų lengvai prieinamas po montavimo.

Dėmesio! Prieš prijungdami grandinę prie tinklo maitinimo ir, prieš tikrindami, ar veikia tinkamai, visuomet patikrinkite, ar tinklo laidas yra gerai prijungtas.

Dėmesio! Jungimo laidą keisti privalo įgaliotas techninis servisas arba panašios kvalifikacijos asmuo.

3.2 Montavimas

Prieš pradėdami montuoti.

- Išplovę gaminį, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas pervežimo metu ir iškilus problemoms, susisieki su pardavėju ar Klientų aptarnavimo centru prieš pradėdami montuoti.
- Patikrinkite, ar įsigytas gaminys atitinka pasirinktos montavimo vietos matmenis.
- Patikrinkite, ar pakuotės viduje nėra rinkinio dalių, kurios išimamos ir supakuojamos atskirai (kad būtų lengviau pervežti, pavyzdžiui, maišeliai su varžtais, garantijos ir pan.).
- Taip pat patikrinkite, ar šalia montavimo zonos yra kištukinis lizdas.

Baldo, kuriame bus montuojama kaitlentė, paruošimas.

- Gaminio negalima montuoti virš šaldymo prietaisų, indaplovių, šildytuvų, orkaitių, skalbyklių ir džiovyklių.

- Visus baldo pjovimo darbus atlikite prieš įstatydami kaitlentę ir pašalinkite visas po darbų likusias drožles ir pjūvenas.

SVARBU: naudokite vieno komponento hermetiškus klįjus (**S**), kurie būtų atsparūs iki 250 °C temperatūrai; prieš montuojant, klįjuojamus paviršius reikia kruopščiai nuvalyti ir pašalinti bet kokias sukibimui galinčias pakenkti medžiagas (pvz., antiadhezinės medžiagas, konservantus, tepalus, alyvą, dulkes, senų klįjų likučius ir t. t.); klįjus reikia vienodai paskirstyti per visą rėmo ilgį; suklijavę, palikite klįjus džiūti apie 24 valandas.

1b pav.

DĖMESIO! Netinkamai sumontavus varžtus ir kitas šiose instrukcijose nurodytas tvirtinimo detales, gali kilti pavojų su elektra.

Pastaba: tam, kad gaminys būtų tinkamai sumontuotas, rekomenduojama apvynioti vamzdžius šių savybių lipnia juosta:

- minkšto PVC elastinė plėvelė su akrilato pagrindo klįjais;

- atitinka standartą DIN EN 60454;

- atspari liepsnai⁴

- optimalus atsparumas senėjimui⁴

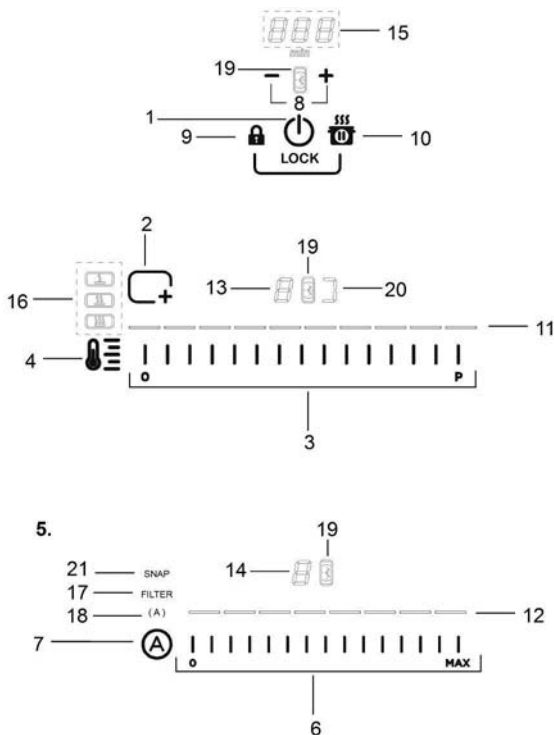
- atspari temperatūros pokyčiams;

- naudojama esant žemai temperatūrai.

4. Veikimas

Valdymo skydas

Pastaba: norint pasirinkti komandą, užtenka paliesti (paspausti) ją reprezentuojančius simbolius.



Mygtukai

1. **IJ./IŠJ.** kaitlentę / kaitlentės siurbimo įrenginį
2. Kaitinimo zonos padėties rodiklis
3. Kaitinimo zonų pasirinkimas
Power Level“ padidinimas / sumažinimas
4. Temperature Manager“ suaktyvinimas
5. Siurbimo įtaiso mygtukai
6. Siurbimo įtaiso pasirinkimas
Siurbimo greičio (galios) padidinimas / sumažinimas
7. Automatinių funkcijų suaktyvinimas
Filtrų prisisotinimo atstatymas
8. Timer“ suaktyvinimas
Timer“ laiko padidinimas / sumažinimas
9. Key Lock“
- 9+10. Child Lock“
10. Pauzė / atkūrimas

Ekranas / LED

11. „Power Level“ rodymas
12. Siurbimo greičio (galios) rodymas
13. Kaitinimo zonos ekranas
14. Siurbimo įtaiso ekranas
15. Timer“ ekranas
16. Temperature Manager“ rodymas
17. Neįdėtų filtrų rodiklis
18. Automatinio siurbimo funkcijos rodiklis
19. Timer“ rodiklis suaktyvintas
20. Bridge“ rodiklis suaktyvintas
21. Veikimo su SNAP rodiklis

Kaitlentės savybės

● „Safe Activation“

Gaminys suaktyvinamas tik, jei kaitinimo zonoje yra puodų: kaitinimo procesas nepradėdamas arba nutraukiamas, jei puodų nėra arba jie nuimami.


● „Pot Detector“

Gaminys automatiškai aptinka puodus kaitinimo zonoje.

● „Safety Shut Down“

Saugumui užtikrinti, kiekvienai kaitinimo zonai yra nustatytas ilgiausias veikimo laikas, priklausantis nuo nustatyto galios lygmenų.

● „Residual Heat Indicator“

Išjungus vieną ar daugiau kaitinimo zonų, apie likusį karštį pranešama specialiu vaizdo signalu atitinkamos zonos ekrane rodant simboli .

Veikimas

Pastaba: norint suaktyvinti bet kurią funkciją, pirmiausia reikia suaktyvinti pageidaujamą zoną.

● Įjungimas

Paspauskite (palieskite)  **IJ./IŠJ. kaitlentę / siurbimo įrenginį.**

Įsijungia signalinė lemputė, nurodanti, kad kaitlentė / siurbimo įrenginys yra paruoštas naudoti.

Norėdami išjungti, paspauskite dar kartą.

Pastaba: ši funkcija turi pirmenybę visų kitų funkcijų atžvilgiu.

● Kaitinimo zonų pasirinkimas

Palieskite (paspauskite) **pasirinkimo juostą (3)**, atitinkančią norimą kaitinimo zoną.

● „9 Power Level“

Kaitlentė turi 9 galios lygius

Palieskite ir pirštais slinkite išilgai **pasirinkimo juostos (3):**

į dešinę, kad padidintumėte galios lygį;

į kairę, kad sumažintumėte galios lygį;

● „Power Booster“

Gaminys turi papildomą galios lygį (neskaitant **9** lygio), kuris išlieka aktyvus 10 minučių ir po šio laiko galia grįžta į ankstesnį lygį.

Palieskite ir pirštais slinkite išilgai **pasirinkimo juostos (3)** (iki didesnio lygio, nei **9**) ir suaktyvinkite „Power Booster“ „Power Booster“ lygis rodomas pasirinktoje zonoje simboliu „**P**“

● „Bridge Zones“

Su „Bridge“ funkcija kaitinimo zonos pusėje gali veikti kombinuotu režimu, sudarydamas vieną to paties galios lygio zoną. Su šia funkcija galima tolygiai virti maistą didelėse keptuvose ir puoduose.

Galima bendrai naudoti priekinę kaitinimo zoną „**Master**“ su atitinkama zona gale „**Papildoma**“ (norėdami patikrinti, kuriose zonose ši funkcija numatyta, žiūrėkite šių instrukcijų iliustruotą dalį).

Norėdami suaktyvinti „Bridge“ funkciją:

- **vienu metu pasirinkite dvi norimas naudoti kaitinimo zonas**

- užsidega rodiklis „Bridge“ (20) kaitinimo zonoje „**Papildoma**“




- naudodami **pasirinkimo juostą (3)**, priklausančią kaitinimo zonai „**Master**“, galima nustatyti **darbinį lygį (galia)**







- norint išjungti **funkciją „Bridge“** pakanka pakartoti tą pačią suaktyvinimo procedūrą

● „Temperature Manager“

„Temperature Manager“ – tai funkcija, su kuria galima nustatyti iš anksto pasirinktą tinkamiausią temperatūrą, norint pasiekti pageidaujamą rezultatą (žiūrėkite lentelę „Temperature Manager“ šio skyriaus pabaigoje).

Pasirinkite pageidaujamą kaitinimo zoną.

• Vieną ar kelis kartus paspauskite  (4), kad pasirinktumėte tinkamiausią modelį iš pateiktų:

| | | |
|---|----------|--|
|  | Melting* |  |
|  | Warming* |  |
|  | Simmer* |  |
| * Žiūrėkite lentelę „Temperature Manager“ šio skyriaus pabaigoje. | | |

• Paspauskite dar kartą, kad išjungtumėte.


Kaitinimo zonos, kurioje įjungtas „Temperature Manager“ ekrane rodomas simbolis „**U**“

● „Key Lock“

Su „Key Lock“ galima užblokuoti kaitlentės nustatymus, kad nebūtų galima atsitiktinai modifikuoti, paliekant suaktyvintas jau nustatytas funkcijas.

Suaktyvinimas:



- paspauskite  (9) virš mygtuko esantis LED užsidega, nurodymas, kad buvo suaktyvinta

Pakartokite veiksmą, kad išjungtumėte.


● „Child Lock“

Su „Child Lock“ galima apsaugoti, kad vaikai atsitiktinai neįjungtų kaitinimo zonų ir siurbimo zonos, nes ji neleidžia suaktyvinti jokios funkcijos.


„Child Lock“ galima suaktyvinti tik, kai produktas įjungtas, bet kaitinimo zonos (ir siurbimo zona) išjungtos.

Suaktyvinimas:

- nuimkite visus puodus nuo kaitlentės;

- vienu metu nuspauskite ir laikykite nuspaustus  (9)



ir  (10); dvigubas garso signalas nurodo, kad funkcija suaktyvinta ir rodoma „L“ ekranuose (13) ir (14).


Pakartokite veiksmą, kad išjungtumėte.

● „Timer“


„Timer“ funkcija – tai atgalinis laiko skaičiavimas, kurį galima net ir tuo pačiu metu nustatyti kiekvienoje kaitinimo zonoje (arba siurbimo zonoje).


Pasibaigus nustatytam laikui, kaitinimo zonos (arba siurbimo zona) automatiškai išsijungia ir naudotojas perspėjamas atitinkamu garso signalu.

Kaitlentės „Timer“ funkcijos suaktyvinimas / nustatymas

- Pasirinkite kaitinimo zoną (galia 1 0).
- Paspauskite  (8), kad pasiektumėte funkciją „Timer“

- Nustatykite „Timer“ trukmę:

paspauskite rinkiklį , kad padidintumėte automatinio išjungimo laiką;

paspauskite rinkiklį , kad sumažintumėte automatinio išjungimo laiką.


Jeigu norite, pakartokite šiuos veiksmus su kitomis kaitinimo zonomis.

Pastaba: kiekvienai zonai gali būti nustatytas kitoks „Timer“; ekrane (15) 10 sekundžių bus rodomas paskutinės pasirinktos kaitinimo zonos atbulinis skaičiavimas, o po to bus rodomas trumpesnio laiko atbulinis skaičiavimas.


Kai laikmatis baigia skaičiuoti atbuline tvarka, įsijungia garso signalas (trunka 2 minutes ir nutyla paspaudus bet kurį kaitlentės mygtuką), o tuo tarpu, ekranas (15) mirksi, rodydamas simbolį „0:00“.

Pastaba: kai naudojamas „Timer“, kaitinimo zonos ekrano




šone rodomas simbolis  (19)

Norėdami išjungti „Timer“:

- pasirinkite kaitinimo zoną,
- nustatykite vertę laikmatyje „0“; naudodami 

Pastaba: funkcija išlieka aktyvi, jei tuo tarpu nepaspaudžiami kiti mygtukai.

● „Egg Timer“

„Egg Timer“ – tai atskirai nuo kaitinimo zonų (ir siurbimo zonos) atvirkštine tvarka skaičiuojamas laikas. „Egg Timer“ suaktyvinamas paspaudus  (8).

Pastaba: norėdami nustatyti funkciją „Egg Timer“, vadovaukitės ta pačia tvarka, kaip ir su funkcija „Timer“.

Kai laikmatis baigia skaičiuoti atbuline tvarka, įsijungia garso signalas (trunka 2 minutes ir nutyla paspaudus bet kurį kaitlentės mygtuką), o tuo tarpu, ekranas (15) mirksi, rodydamas simbolį „0:00“.

● Pauzė

Su funkcija „Pauzė“ galima sustabdyti bet kokią kaitlentėje suaktyvintą funkciją, virimo galią nustatant nuliui.

Suaktyvinimas:




- paspauskite  (10)
- rodomas „0“ ekrane (13).

Norėdami išjungti funkciją:

Pastaba: šis veiksmas atstato iki pauzės buvusią kaitlentės būklę





- paspauskite  (10)
 - per 10 sekundžių pirštais slinkite į dešinę išilgai
- Pasirinkimo juostos (3), susijusios su 2 kaitinimo zona (19 PAV.);**
- Pastaba:** jei veiksmo neatliksite per šį laiką pauzės funkcija lieka suaktyvinta.

Pastaba: jei po 10 minučių, **Pauzės funkcija** neišsijungia, kaitlentė išsijungia automatiškai.

● „Recall“

Su funkcija „Recall“ galima atkurti visus kaitlentėje atliktus nustatymus, jai atsitiktinai išjungus.

Suaktyvinimas:


- **vėl įjunkite kaitlentę** 
per 6 sekundes nuo išjungimo
- **paspauskite** „“
per kitas 6 sekundes

● „Automatic Heat UP“

Su funkcija „Automatic Heat UP“ galima greičiau pasiekti nustatytą galią; su šia funkcija galima pasinaudoti privalumu ir gaminti greičiau, tačiau nerizikuojant sudeginti maistą, nes temperatūra neviršija nustatyto lygio.


Šią funkciją galima naudoti su 1–8 kaitinimo lygiais.

Suaktyvinimas:

- **pasirinkimo juostoje (3)** ilgai spauskite pageidaujamą galią
- rodomas „“ ekrane (13).

SIURBIMO ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

● Įjungimas

Paspauskite (palieskite)  **Į./IŠJ. kaitlentė / siurbimo įrenginį.** Įsijungia signalinė lemputė, nurodanti, kad kaitlentė / siurbimo įrenginys yra paruoštas naudoti. Norėdami išjungti, paspauskite dar kartą. **Pastaba: ši funkcija turi pirmenybę visų kitų funkcijų atžvilgiu.**

● Siurbimo įrenginio įjungimas:

Palieskite (paspauskite) **pasirinkimo juostą (6)**, kad suaktyvintumėte siurbimo įtaisą

● Siurbimo greitis (galia):


Palieskite ir pirštais slinkite išilgai **pasirinkimo juostos (6)**:

į dešinę, kad padidintumėte siurbimo greitį (galia) (0-10);



į kairę, kad sumažintumėte siurbimo greitį (galia) (10-0);

● „Timer“

Siurbimo įtaiso „Timer“ funkcijos suaktyvinimas / nustatymas

- Pasirinkite siurbimo įtaisą (greitis 1 0).
- Paspauskite  **+** (8), kad pasiektumėte funkciją „Timer“ (nuo bet kokio greičio)

- Nustatykite „Timer“ trukmę:


paspauskite rinkiklį , kad padidintumėte automatinio išjungimo laiką;
paspauskite rinkiklį , kad sumažintumėte automatinio išjungimo laiką.

ekrane (15) rodomas atbulinis laiko skaičiavimas



Pastaba: kai naudojamas „Timer“, siurbimo įtaiso ekrano



šone rodomas simbolis (19)

Kai laikmatis baigia skaičiuoti atbuline tvarka, įsijungia garso signalas (trunka 2 minutes ir nutyla paspaudus bet kurį kaitlentės mygtuką), o tuo tarpu, ekranas (15) mirksi, rodydamas simbolį .

Norėdami išjungti „Timer“:

- pasirinkite kaitinimo zoną,
- nustatykite vertę laikmatyje , naudodami 


Pastaba: funkcija išlieka aktyvi, jei tuo tarpu nepaspaudžiami kiti mygtukai.

● Filtrų prisisotinimo rodiklis

Gartraukis nurodo, kada reikia atlikti filtrų priežiūrą.

įsijungia LED „FILTER“ (17)

● Aktyviosios anglies kvapų filtro prisisotinimo atstatymas


Atlikę filtrų priežiūrą, ilgai spauskite mygtuką  (7); LED „FILTER“ (17) išsijungia ir rodiklis pradeda skaičiuoti laiką iš naujo.

● Automatinis veikimas

Gartraukis įsijungs veikti tinkamiausiu greičiu, pritaikydamas siurbimo galią didžiausiam kaitinimo zonose naudojamam virimo lygiui.

Kai kaitlentė išjungžiama, gartraukis pritaiko savo ištraukimo greitį, pamažu jį sumažindamas, kad pašalintų likusius garus ir kvapus.

Norėdami suaktyvinti šią funkciją:


trumpai paspauskite  (7), užsidega LED „(A)“ (18), nurodymas, kad gartraukis veikia šiame režime.

● Automatinis gartraukio veikimas su „SNAP“®

Apie jungtį tarp gartraukio ir „SNAP“® skaitykite prie „SNAP“® pridėtame vadove arba apsilankykite svetainėje adresu www.elica.com.

Pastaba: „SNAP“® – tai pagalbinė siurbimo sistema, galinti veikti kartu su gartraukiu.

Norėdami suaktyvinti šią funkciją:

trumpai paspauskite  (7), LED „(A)“ (18) ir LED „SNAP“ (21) užsidega, nurodymas, kad gartraukis veikia šiame režime.

Gaubtą numatyta naudoti kartu su Window jutiklio rinkiniu (netiekiamu gamintojo)

Įdiegus Window jutiklio rinkinį (tik tuo atveju, jei gaubtas veikia IŠTRAUKIAMUOJU režimu), oro ištraukimo funkcija nustoja veikti kiekvieną kartą, kai jutiklis nustato, kad rinkinio įrengimo patalpoje esantis langas, prie kurio pritvirtintas rinkinys, yra uždarytas.

Rekomenduojama įsigyti FDS 100 – Elektrotechnik Schabus rinkinį. Tai galima padaryti Elektrotechnik Schabus įgaliuotose centruose arba tiesiogiai interneto svetainėje www.elektrotechnik-schabus.de.

- Gaubto rinkinio elektros prijungimo darbus turi atlikti kvalifikuotas ir patyręs techninis personalas.

- Gaubto gamintojas neprisiima jokių atsakomybės už galimus gedimus, nuostolius, gaisrus, kilusius dėl rinkinio trūkumų, netinkamo veikimo ir (arba) netinkamo įrengimo.

4.1 Galios lentelės

| Galia | | Virimo tipas | Galios naudojimas (patarimai pagal gaminimo patirtį) |
|----------------|--------------|--|---|
| Maks. galia | Boost | Įkaitinti greitai | Puikiai tinka greitai pakelti maisto temperatūrą ir greitai užvirinti vandenį ar kitus virimui skirtus skysčius |
| | 8-9 | Kepti - virti | Puikiai tinka skrudinimui, virimo pradžiai, atšildyti užšaldytus produktus, virti greitai |
| Aukšta galia | 7-8 | Skrudinimas - apkepinimas - virimas - grilis | Puikiai tinka skrudinimui, virti ant stiprios ugnies, virti ir kepti kaip ant grotelių (trumpam, 5-10 minučių) |
| | 6-7 | Skrudinimas - virimas - troškinimas - apkepinimas - grilis | Puikiai tinka skrudinimui, virti ant vidutinės ugnies, virti ir kepti kaip ant grotelių (vidutinei trukmei, 10-20 minučių), pakaitinti ingredientus |
| Vidutinė galia | 4-5 | Virimas - troškinimas - apkepinimas - grilis | Puikiai tinka troškinimui, virimui ant lengvos ugnies, virimui (ilgam). Maišyti makaronus |
| | 3-4 | Virti - pavirti - tirštinti - maišyti | Puikiai tinka ilgam virimui (ryžių, padažų, kepsnių, žuvies), kur yra skysčių (pvz., vandens, vyno, sultinio, pieno), makaronų maišymui |
| | 2-3 | | Puikiai tinka ilgam virimui (mažesniems nei vieno litro kiekiams: ryžių, padažų, kepsnių, žuvies), kur yra skysčių (pvz., vandens, vyno, sultinio, pieno) |
| Žema galia | 1-2 | Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šilta - maišyti | Puikiai tinka sviesto suminkštinimui, šokolado tirpinimui, mažų produktų atšildymui |
| | 1 | | Puikiai tinka šilumos palaikymui mažoms ką tik išvirto maisto porcijoms ar išlaikyti šiltus patiekalus bei maišyti rizoto |
| OFF | Nulinė galia | Paviršius dėjimui | Viryklė budėjimo režimu ar išjungta (gali būti išlikę karščio pabaigus gaminimą, kuris rodomas H-L-O simboliu) |

4.2 Virimo lentelės

| Maisto kategorija | Patiekalai ar virimo tipas | Galia ir virimo eiga | | | |
|----------------------|----------------------------|---|-----------|---------------------------------------|--------|
| | | Pirmasis etapas | Galios | Antrasis etapas | Galios |
| Makaronai, ryžiai | Švieži makaronai | Vandens šildymas | Booster-9 | Makaronų virimas ant stiprios ugnies | 7-8 |
| | Švieži makaronai | Vandens šildymas | Booster-9 | Makaronų virimas ant stiprios ugnies | 7-8 |
| | Virti ryžiai | Vandens šildymas | Booster-9 | Makaronų virimas ant stiprios ugnies | 5-6 |
| | Rizoto | Kepimas ir skrudinimas | 7-8 | Virimas | 4-5 |
| Daržovės, ankštiniai | Virtos | Vandens šildymas | Booster-9 | Virimas | 6-7 |
| | Bulvytės | Aliejaus kaitinimas | 9 | Kepimas | 8-9 |
| | Skrudintos | Priedų šildymas | 7-8 | Virimas | 6-7 |
| | Troškimas | Priedų šildymas | 7-8 | Virimas | 3-4 |
| | Keptos | Priedų šildymas | 7-8 | Kepinimas kol igaus auksinę spalvą | 7-8 |
| Mėsa | Kepsnys | Mėsos kepinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6) | 7-8 | Virimas | 3-4 |
| | Kepimas ant grotelių | Puodo įkaitinimas | 7-8 | Kepimas ant grotelių ant abiejų pusių | 7-8 |
| | Skrudinimas | Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6) | 7-8 | Virimas | 4-5 |
| | Drėgna / troškinta | Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6) | 7-8 | Virimas | 3-4 |
| Žuvis | Kepimas ant grotelių | Puodo įkaitinimas | 7-8 | Virimas | 7-8 |
| | Drėgna / troškinta | Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6) | 7-8 | Virimas | 3-4 |
| | Kepta | Aliejaus ar riebalų kaitinimas | 8-9 | Kepimas | 7-8 |
| Kiaušiniai | Kepti | Keptuvės įkaitinimas su sviestu ar riebalais | 6 | Virimas | 6-7 |
| | Omletas | Keptuvės įkaitinimas su sviestu ar riebalais | 6 | Virimas | 5-6 |
| | Virti / kietai virti | Vandens šildymas | Booster-9 | Virimas | 5-6 |
| | Blynai | Keptuvės įkaitinimas su sviestu | 6 | Virimas | 6-7 |
| Padažai | Pomidorų | Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6) | 6-7 | Virimas | 3-4 |
| | Ragu | Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6) | 6-7 | Virimas | 3-4 |
| | Bešamelis | Pagrindo paruošimas (sviesto ir miltų tirpinimas) | 5-6 | Užvirinti iki lengvo virimo | 3-4 |
| Desertai, kremai | Saldus kremas | Užvirinti piena | 4-5 | Virinti ant lengvos ugnies | 4-5 |
| | Pudingai | Užvirinti piena | 4-5 | Virinti ant lengvos ugnies | 2-3 |
| | Ryžių pudingas | Pašildyti piena | 5-6 | Virinti ant lengvos ugnies | 2-3 |

5. Priežiūra

Kaitlentės priežiūra

Dėmesio! Prieš atlikdami bet kokius priežiūros ar valymo veiksmus, įsitikinkite, kad kaitinimo zonos yra išjungtos ir lemputės nerodo, jog jos vis dar karštos.

5.1 Valymas

Kaitlentė turi būti valoma po kiekvieno naudojimo.

Svarbu!

Nenaudokite šiurkščių kempinių ar pašluosčių. Jų naudojimas laikui bėgant gali sugadinti stiklą.

Nenaudokite cheminių valiklių su dirgikliais, purškiklių orkaitėms ar dėmių valiklių.

Po kiekvieno naudojimo, palikite kaitlentę atvėsti ir tuomet nuvalykite bet kokius pridžiūvusius maisto likučius ir dėmes.

Cukrus ir kiti cukringi produktai gali pažeisti kaitlentę, todėl turi būti nuvalomi nedelsiant.

Druska, cukrus ir smėlis gali subraižyti stiklo paviršių.

Naudokite drėgną šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių ar specialius kaitlentės valymui skirtus gaminius (laikykitės gamintojo nurodymų).

NENAUDOKITE GARŲ VALYTUVŲ!!!

Svarbu:

jei netyčia iš puodų ištekėjo didelis kiekis skysčių, galima naudoti produkto apatinėje dalyje esantį išleidimo vožtuvą, kad būtų galima pašalinti bet kokius likučius ir išvalyti užtikrinant didžiausią higieninį saugumą.

16 pav.

Išsamesniam ir gilesniam valymui galima visiškai nuimti apatinį indą.

18a - 18b pav.

Siurbimo įrenginio priežiūra

Valymas

Valymui naudokite **IŠSKIRTINAI** tik neutraliuose skystuose plovikliuose pamirkytą šluostę. **VALYMUI NENAUDOKITE JOKIŲ ĮRANKIŲ AR PRIETAISŲ!**

Nenaudokite produktų, kurių sudėtyje yra braižančių medžiagų.

NENAUDOKITE ALKOHOLIO!

Riebalų filtras

15 pav.

Sulaiko virimo metu atsiradusias riebalų daleles.

Jį reikia išvalyti kartą per mėnesį (arba, kai filtrų prisisotinimo informacinė sistema nurodo, kad tai reikia padaryti) neagresyviais plovikliais, plaunant rankomis arba indaplovėje žemoje temperatūroje ir trumpu ciklu.

Plaunant indaplovėje riebalų filtras gali išblukti, bet jo filtravimo savybės visiškai nepasikeičia.

Aktyviosios anglies filtrai

(tik versijai su filtrais)


Pav. 17 – 17a – 17b – 17c

Sulaiko virimo metu atsiradusius nemalonus kvapus.

Gaminys turi keturias kasetes filtrų, kurie dėl aktyviosios anglies sulaiko nemalonus kvapus. Aktyviosios anglis yra įmontuotos į keraminę konstrukciją, todėl jas lengvai ir pilnai pasiekia nešvarumai ir užtikrinamas didelis sugėrimo paviršius.

Aktyviosios anglies keraminiai filtrai prisisotina po daugiau ar mažiau ilgesnio laiko tarpo, atsižvelgiant į virtuvės tipą ir į tai, ar reguliariai valomas riebalų filtras. Šiuos kvapų filtrus galima termiškai atkurti iš naujo kas 2/3 mėnesius, 45 minutes palaikius iki 200 °C įkaitintoje orkaitėje. Šitaip atkuriant, filtrus galima naudoti daugiausia 5 metus.

5.2 Gedimų suradimas

| KLAIDOS KODAS | APRAŠYMAS | GALIMOS PRIEŽASTYS | KLAIDOS PAŠALINIMAS |
|---|--|--|--|
| E2 | Valdymo zona išsijungia dėl per aukštos temperatūros | Vidinė elektroninių dalių temperatūra yra per aukšta | Prieš toliau naudodamiesi kaitlente, palaukite, kol ji atauš |
| ERR03 + garso signalas  | Aptinkamas nuolatinis (ilgalaikis) mygtuko suaktyvinimas. Sąsaja išsijungia po 10 sekundžių. | Virš vartotojo sąsajos yra vandens, puodų arba virtuvinių įrankių. | Nuvalykite paviršių, nuo kaitlentės nuimkite bet kokius daiktus. |
| Dėl visų kitų klaidos pranešimų (E ... U ...) | Paskambinkite Klientų aptarnavimo centrui ir perduokite klaidos kodą | | |

5.3 Klientų aptarnavimas

Prieš susisiekdami su Klientų aptarnavimo centru

1. Patikrinkite, ar negalite problemos išspręsti patys remdamiesi pagrindiniais punktais, nurodytais skyriuje „Gedimų paieška“.
2. Išjunkite ir vėl įjunkite įrenginį, kad įsitikintumėte, jog gedimas buvo pašalintas.

Jeigu po šių patikrinimų gedimas ir toliau išlieka, susisiekite su artimiausiu Klientų aptarnavimo centru.

