



- IT Istruzioni di montaggio e d'uso
- EN Instruction on mounting and use
- DE Montage- und Gebrauchsanweisung
- FR Prescriptions de montage et mode d'emploi
- NL Montagevoorschriften en gebruiksaanwijzingen
- ES Montaje y modo de empleo
- PT Instruções para montagem e utilização
- EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗΣ
- SV Monterings- och bruksanvisningar
- FI Asennus- ja käyttöohjeet
- NO Instrukser for montering og bruk
- DA Bruger- og monteringsvejledning
- PL Instrukcja montażu i obsługi
- CS Návod na montáž a používání
- SK Návod k montáži a užití
- HU Felszerelési és használati utasítás
- BG Инструкции за монтаж и употреба
- RO Instrucțiuni de montaj și utilizare
- RU Инструкция по монтажу и эксплуатации
- UK Інструкція з монтажу і експлуатації
- KK Монтаждау мен пайдалану нұсқауы
- ET Paigaldus- ja kasutusjuhend
- LT Montavimo ir naudojimosi instrukcija
- LV Ierīkošanas un izmantošanas instrukcija
- SR Uputstva za montažu i upotrebu
- SL Navodila za montažo in uporabo
- HR Uputstva za montažu i za uporabu
- TR Montaj ve kullanım talimatları
- AR طرق التركيب والاستعمال



EN WATCH THE INSTALLATION VIDEO
IT GUARDA IL VIDEO DI INSTALLAZIONE
FR REGARDEZ LA VIDÉO D'INSTALLATION
ES MIRA EL VÍDEO DE INSTALACIÓN
DE SEHEN SIE SICH DAS INSTALLATIONSVIDEO AN
PL OBEJRZYJ FILM MONTAŻOWY
RU СМОТРИТЕ ВИДЕОРУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ



Download a
QR Code Reader app

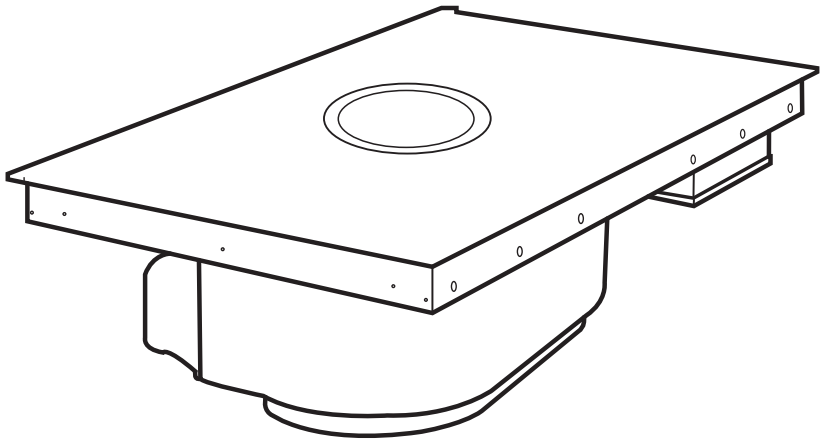
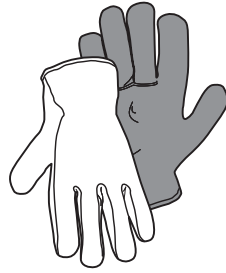
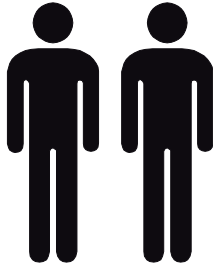


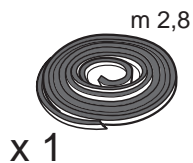
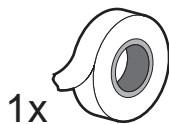
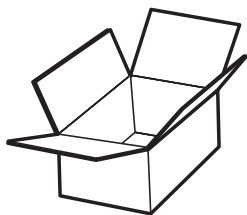
Scan QR code



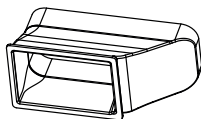
Watch the video

 elica
aria nuova

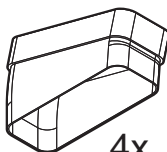




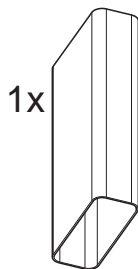
1x



1x



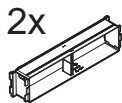
4x



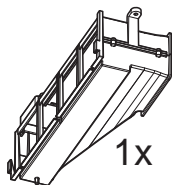
1x



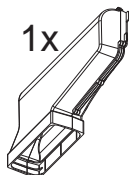
2x 



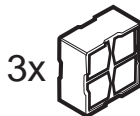
2x



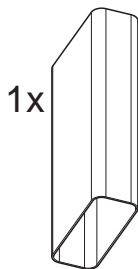
1x



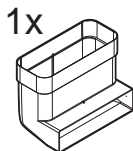
1x



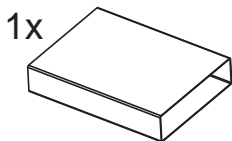
3x



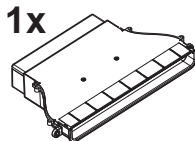
1x



1x



1x



1x



1x

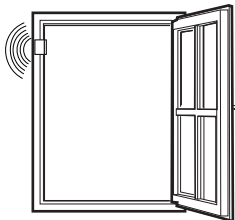


KIT WINDOW

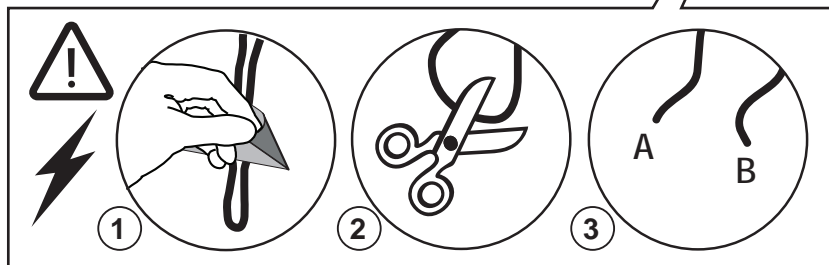
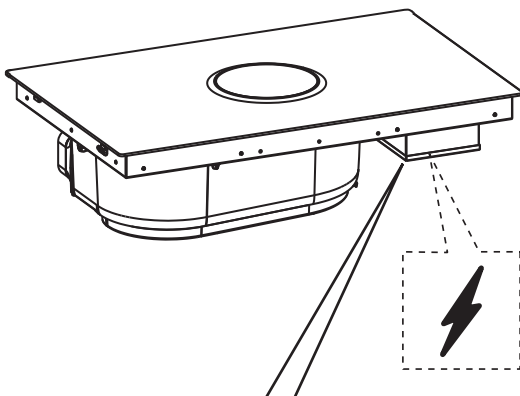
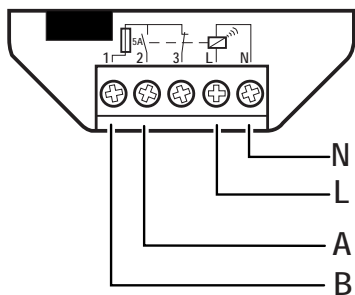
OFF

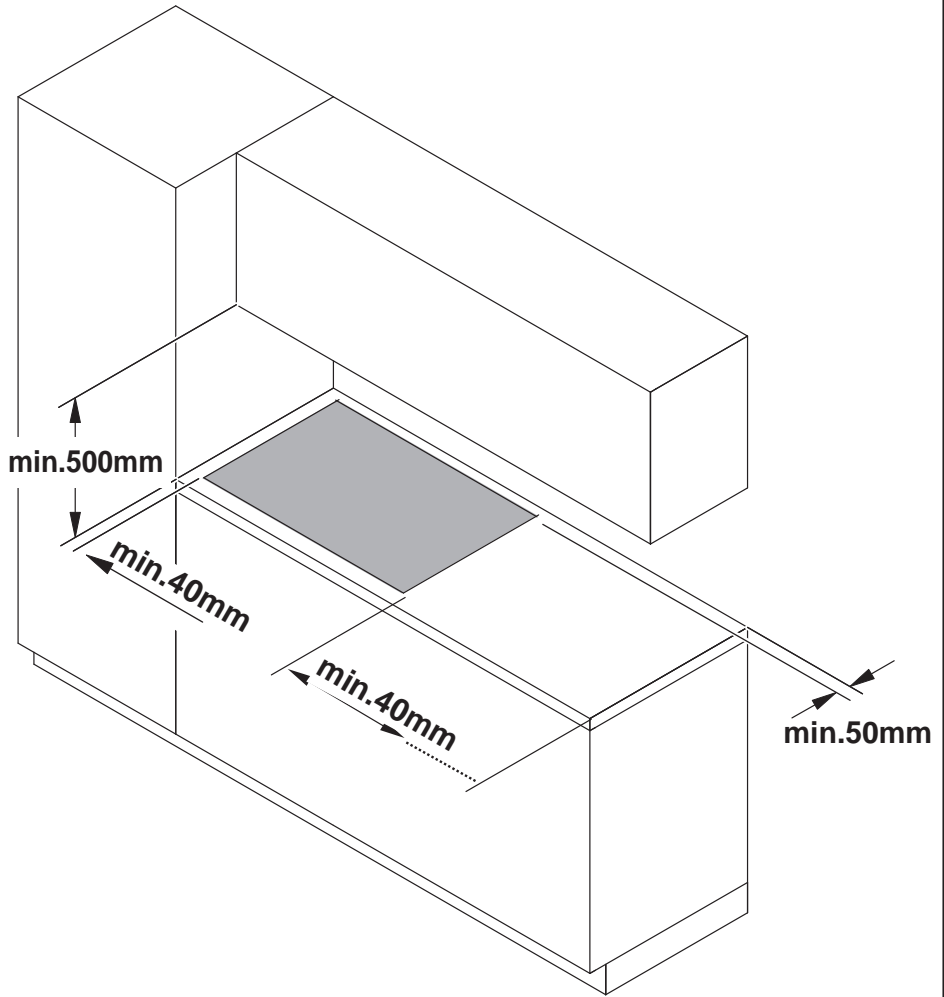
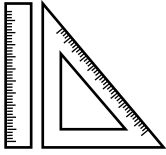


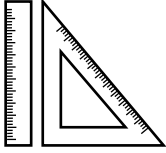
ON



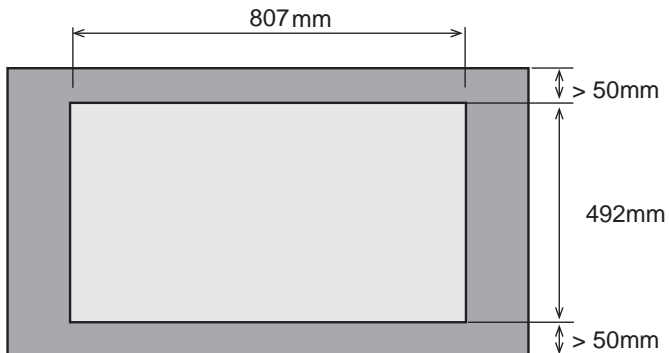
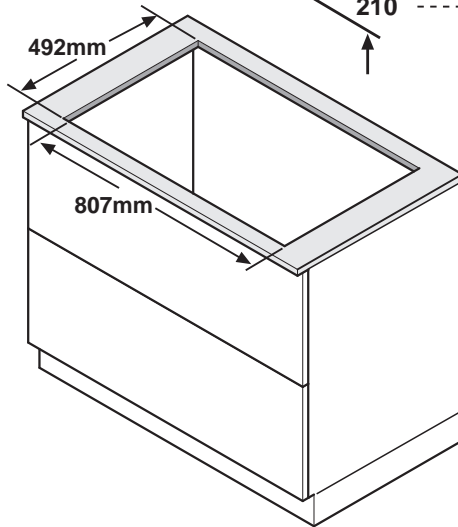
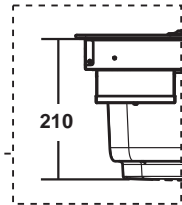
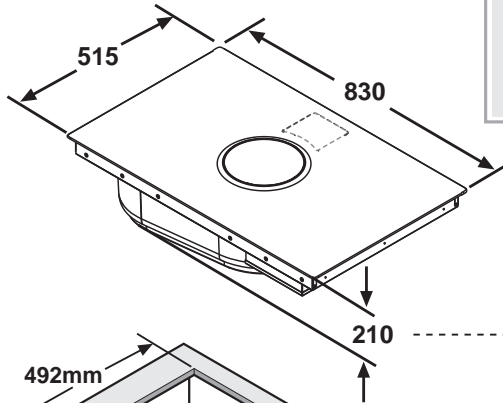
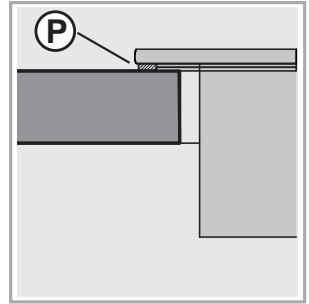
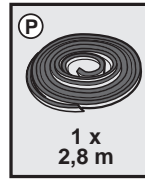
KIT WINDOW



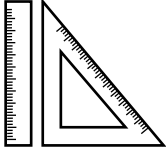
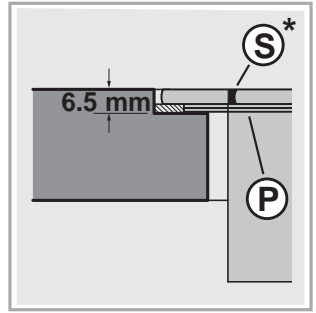
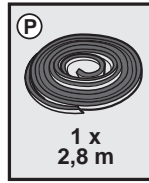




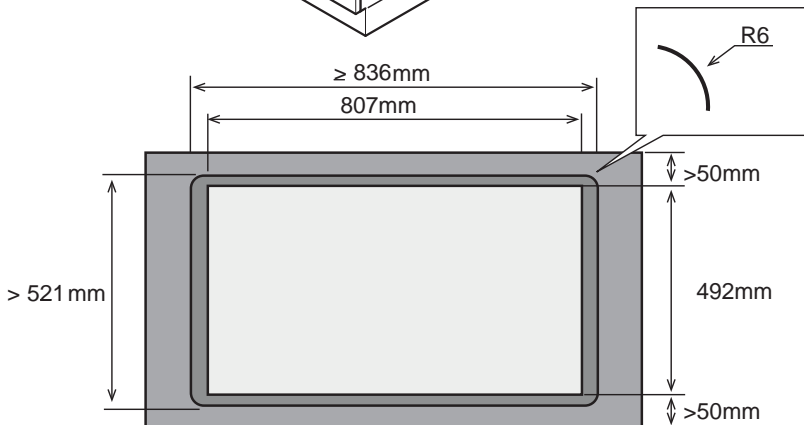
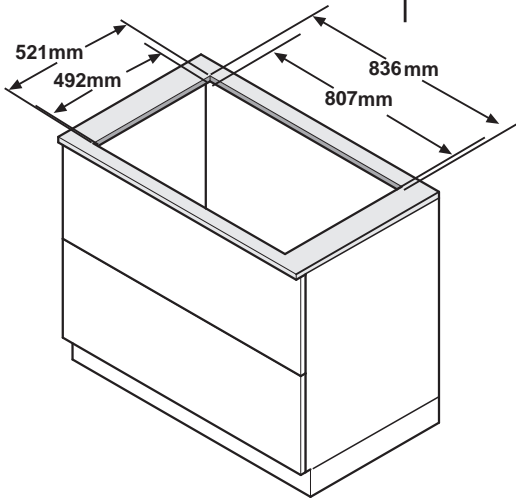
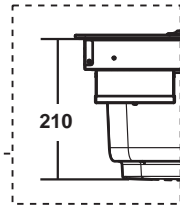
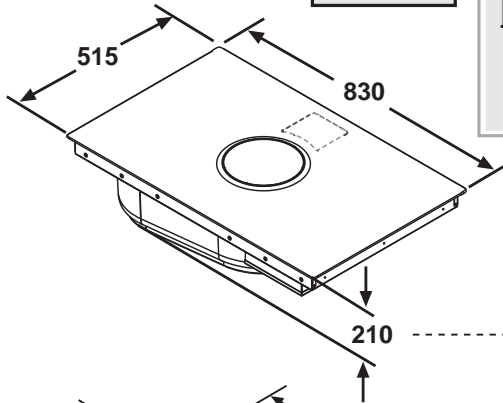
inst. **A**



1A



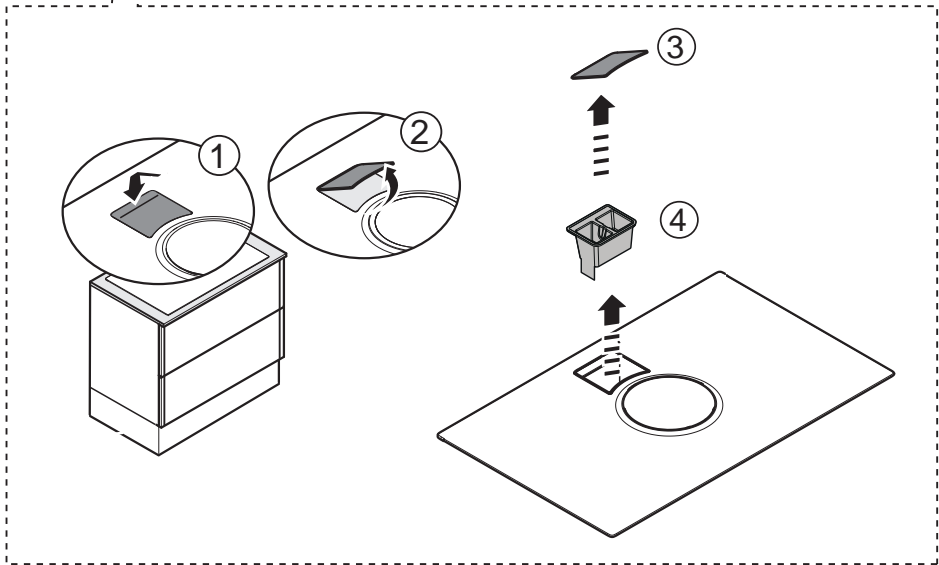
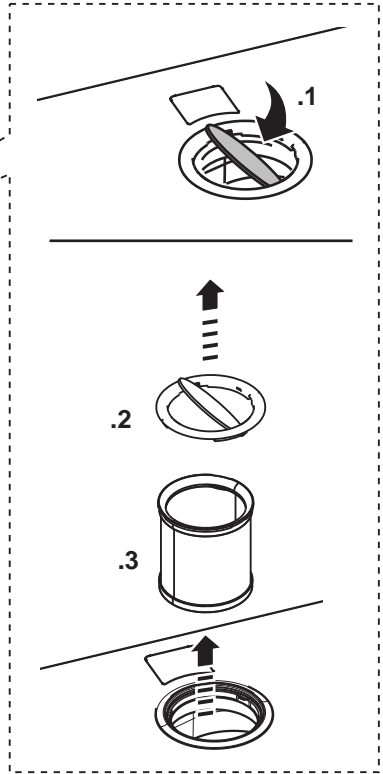
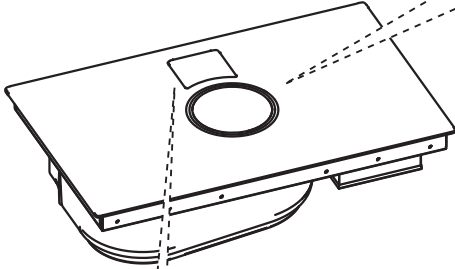
inst. **B**



1B

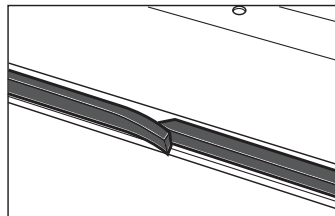
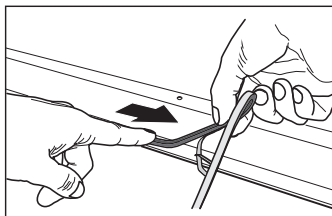
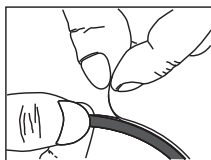
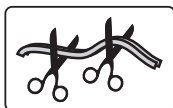
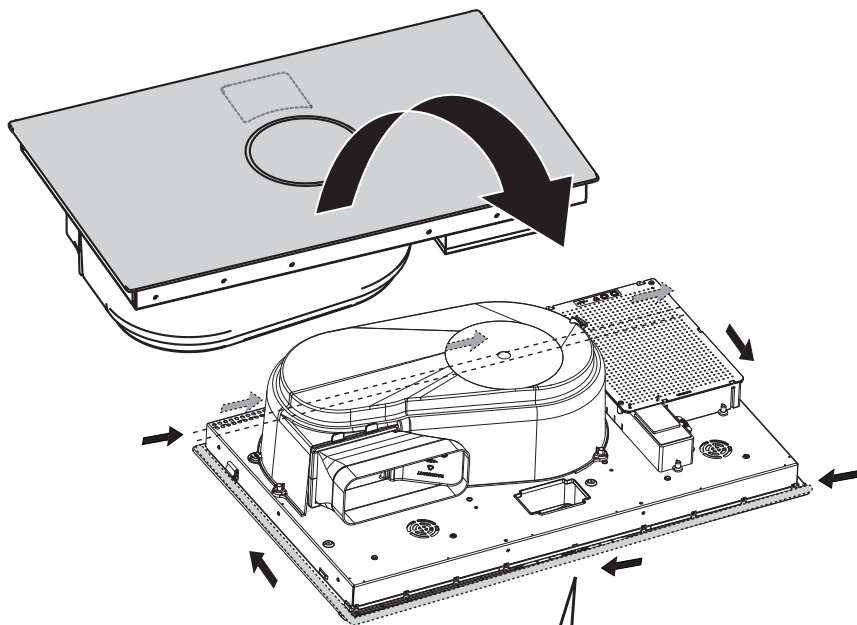


inst. **A**





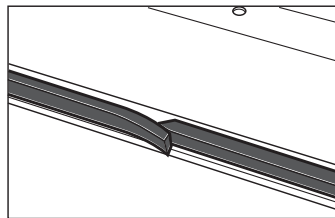
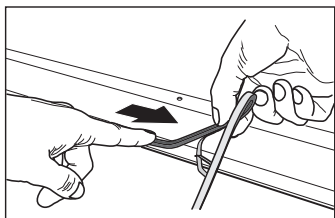
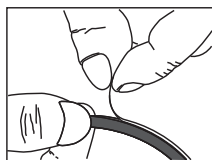
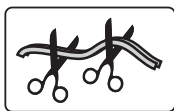
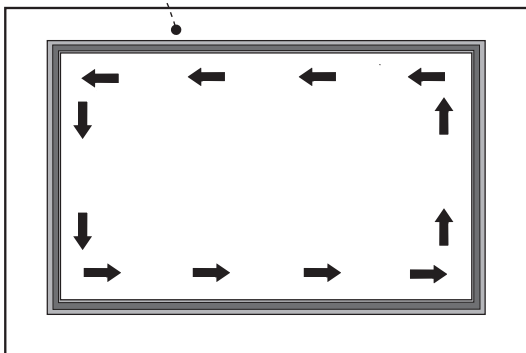
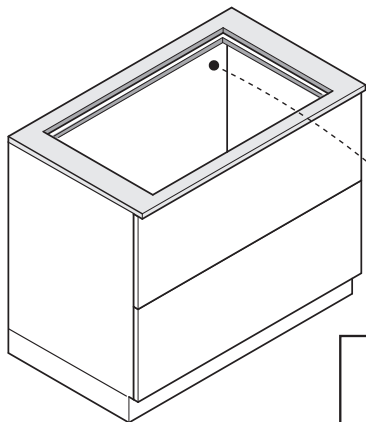
inst. **A**



2A

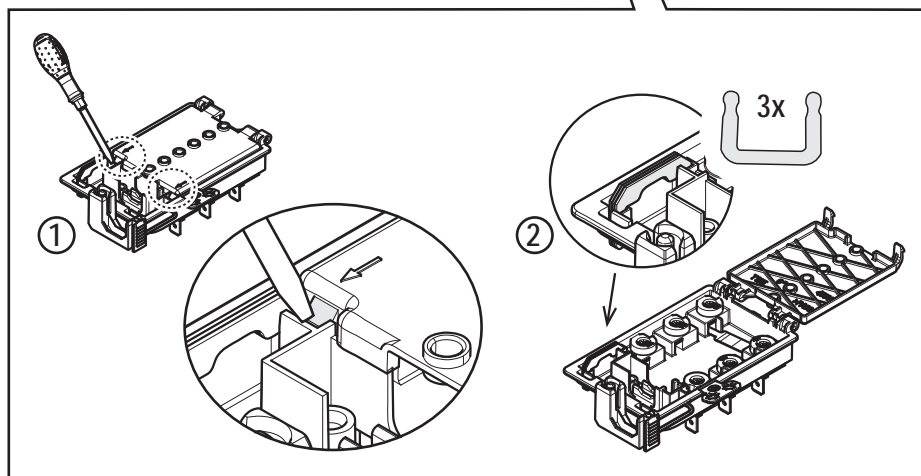
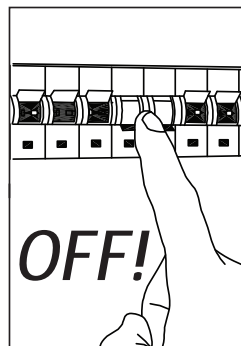
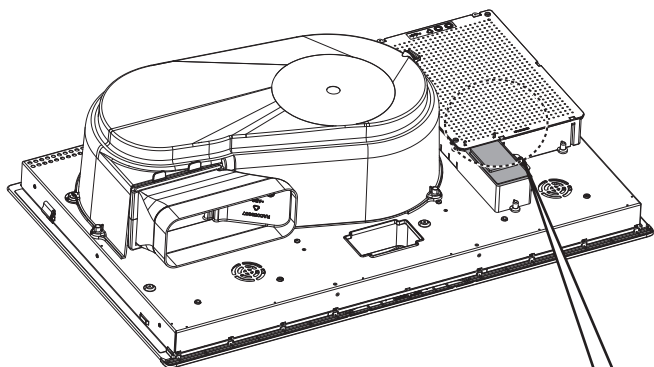


inst. **B**





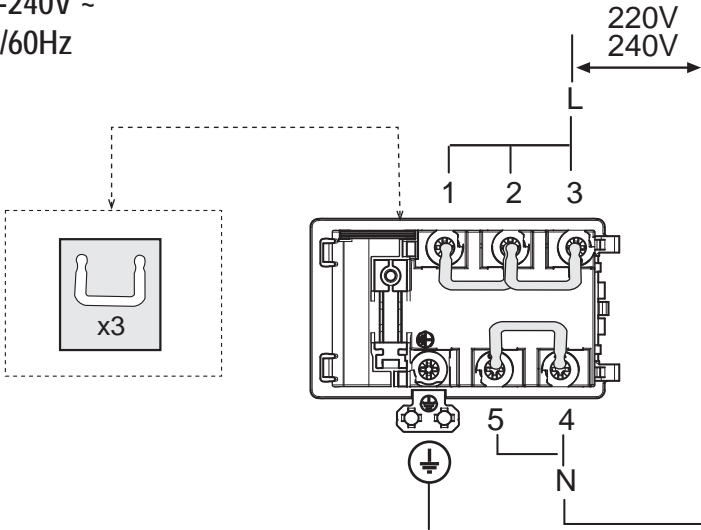
V-Hz



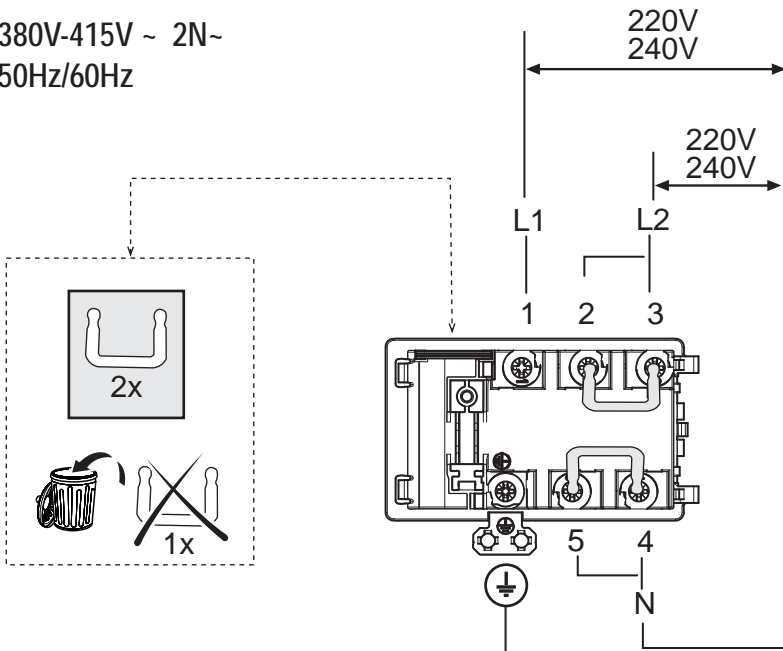


V-Hz

220V-240V ~
50Hz/60Hz



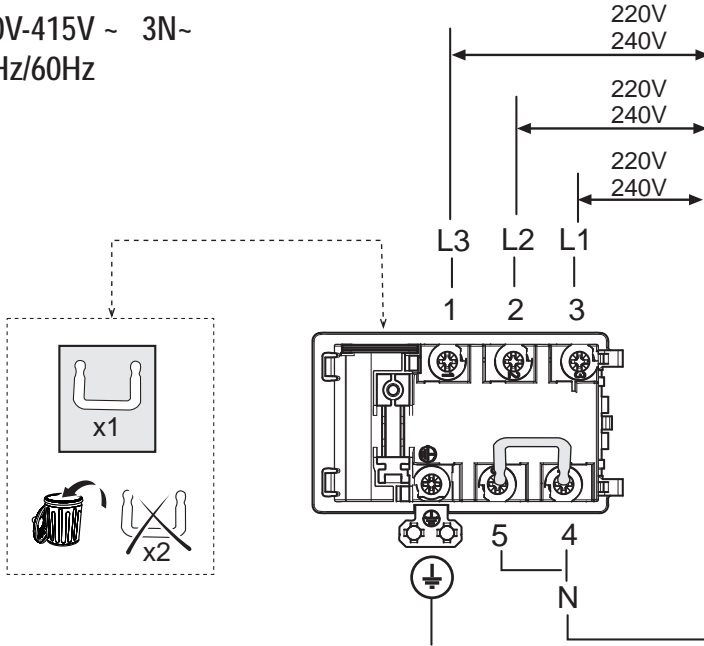
380V-415V ~ 2N-
50Hz/60Hz



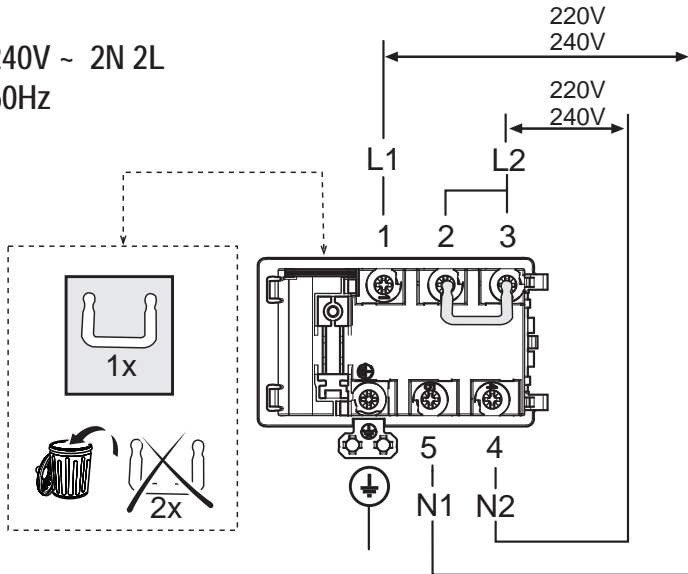


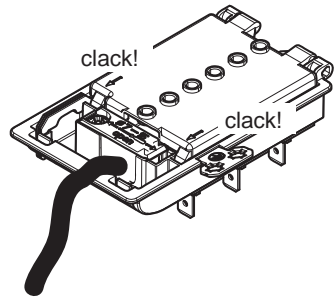
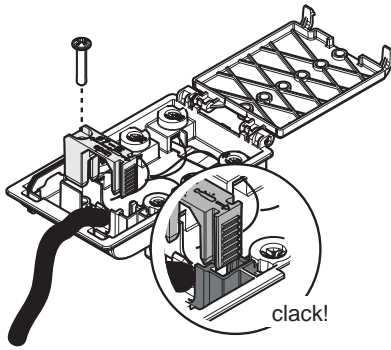
V-Hz

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

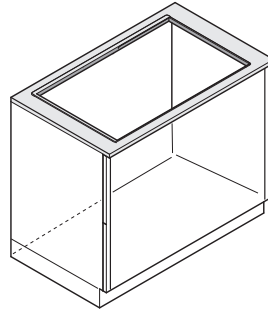
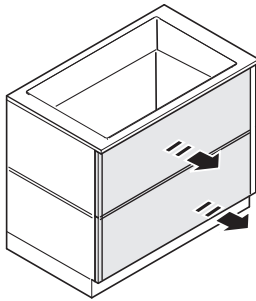


220V-240V ~ 2N 2L
50Hz/60Hz



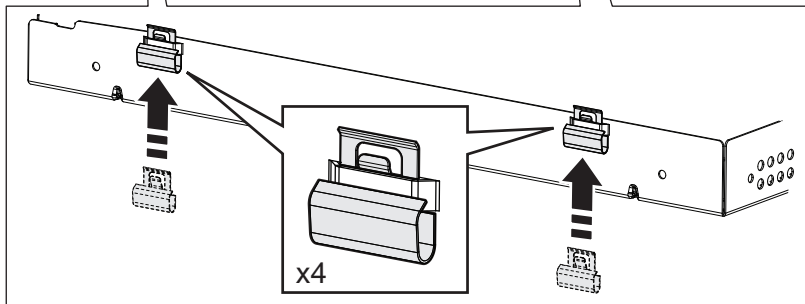
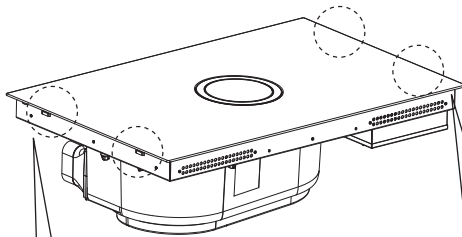


3C



OK!

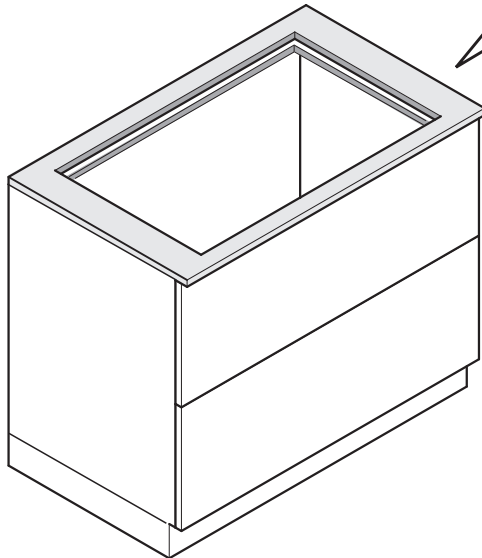
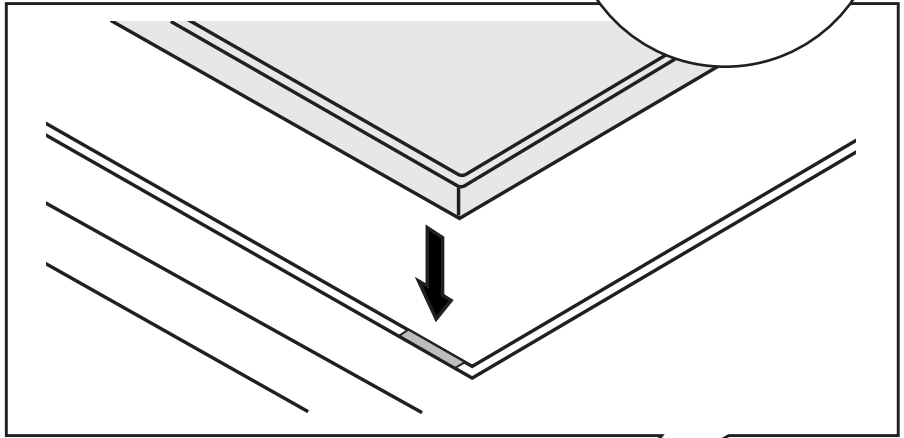
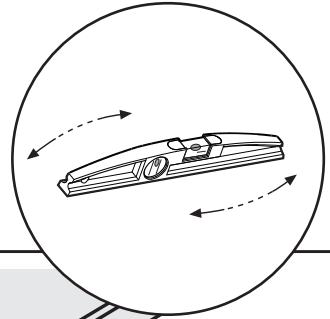
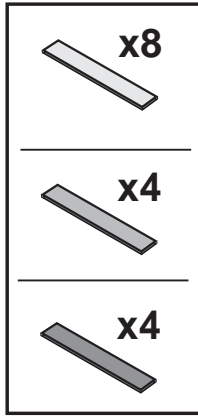
4

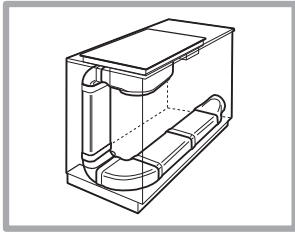


5

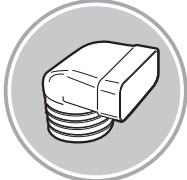


inst. **B**

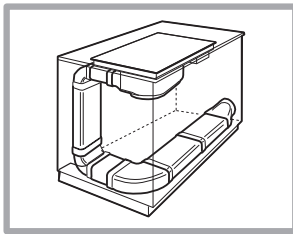




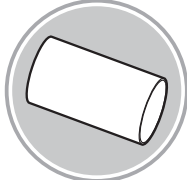
KIT0121007



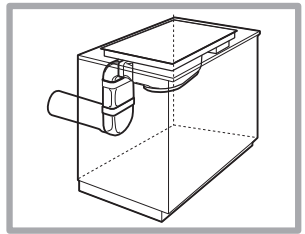
227x94 - Ø146mm



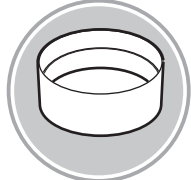
KIT0120996



Ø150x500mm

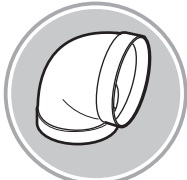


KIT0121003



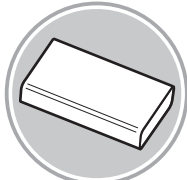
Ø158x59mm

KIT0121006



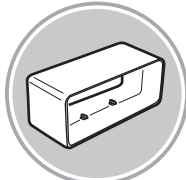
90°

KIT0120991



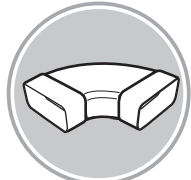
222x89x1000mm

KIT0121001



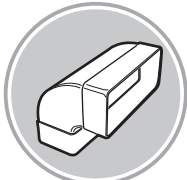
227x94x80mm

KIT0121004



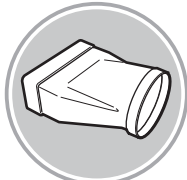
90° 227x288x94mm

KIT0121005



90° 227x94mm

KIT0121008



227x94 - Ø153mm

KIT0121010



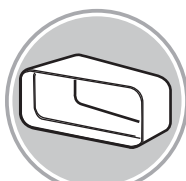
190x190 - Ø147mm

KIT0121009



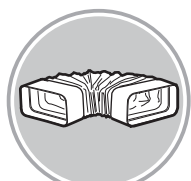
**INT 216X82mm
EXT 290X160mm**

KIT0121002



15° - 227x94mm

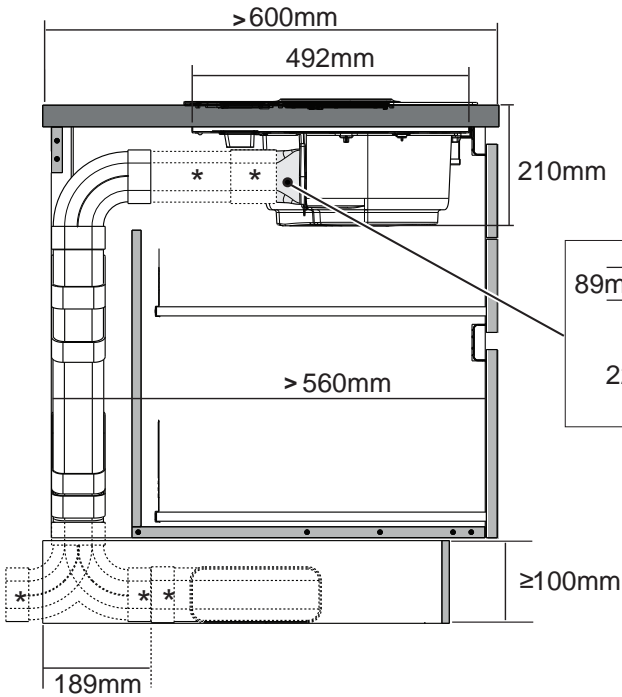
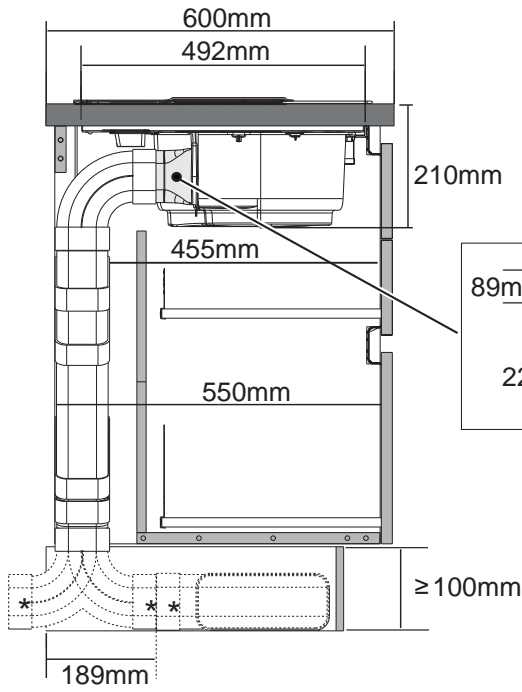
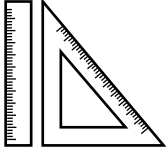
KIT0126810

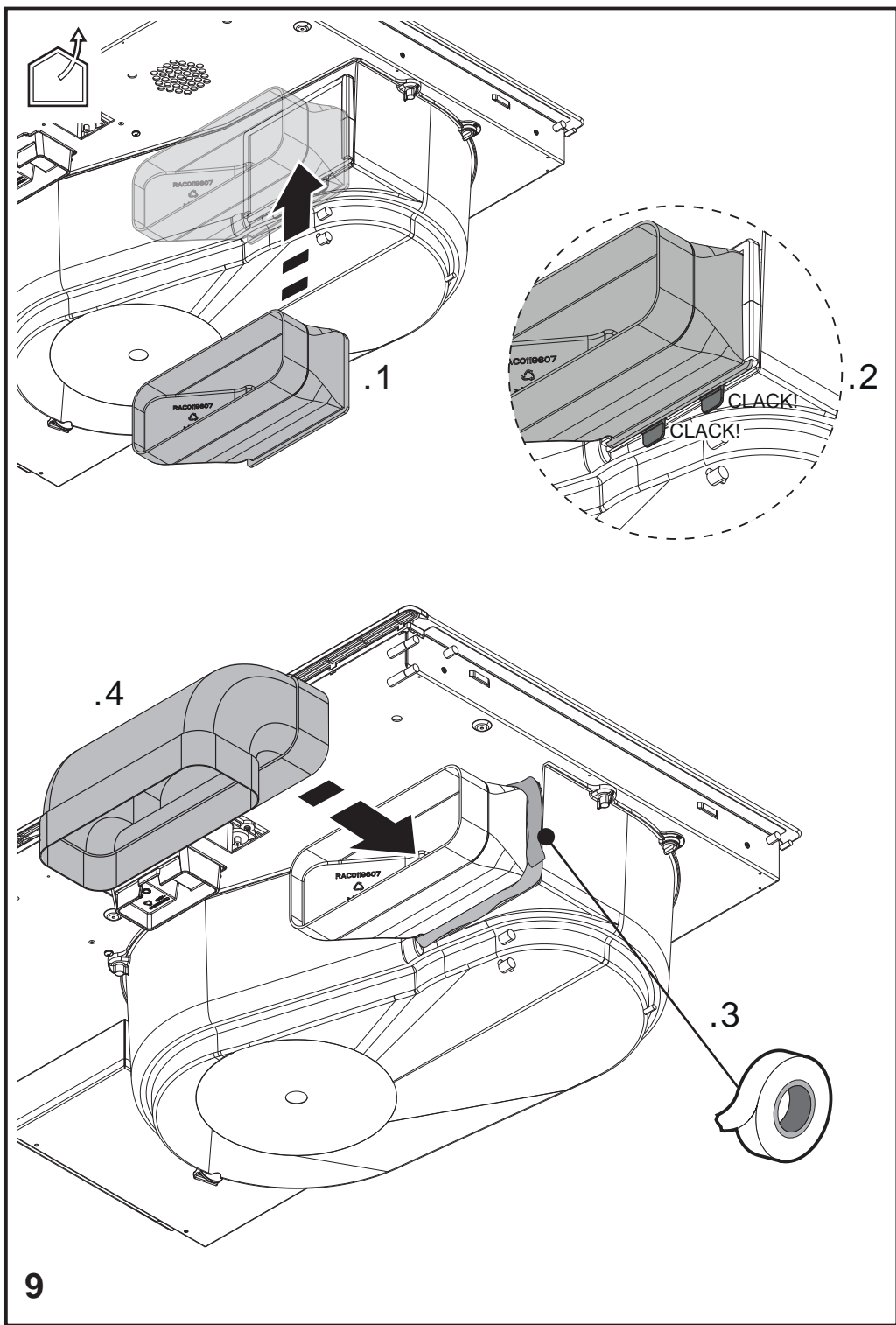


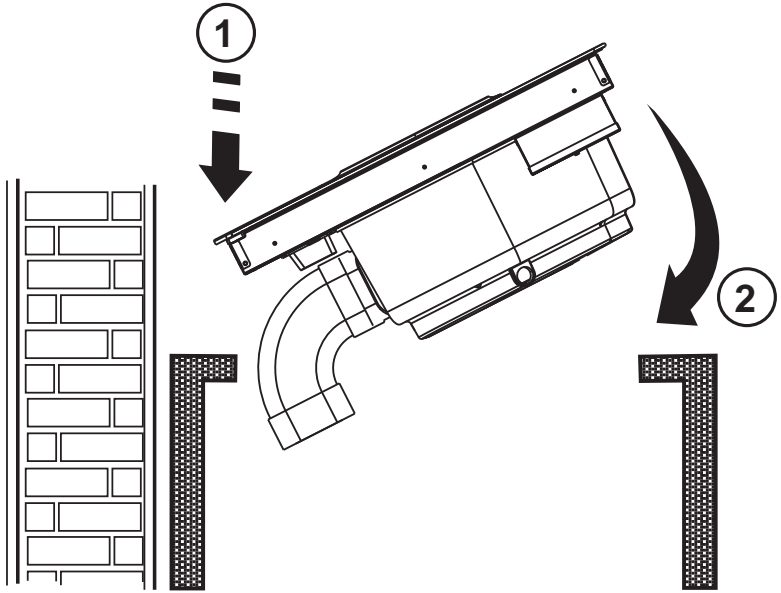
227x94mm



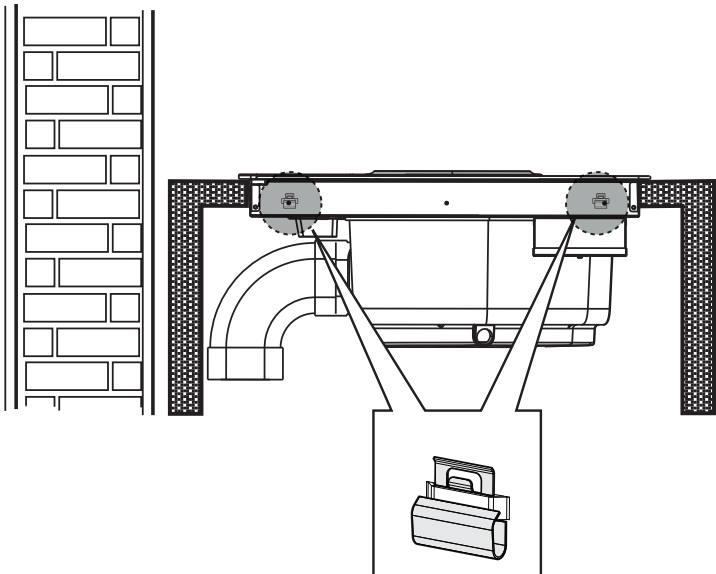
www.elica.com
www.shop.elica.com



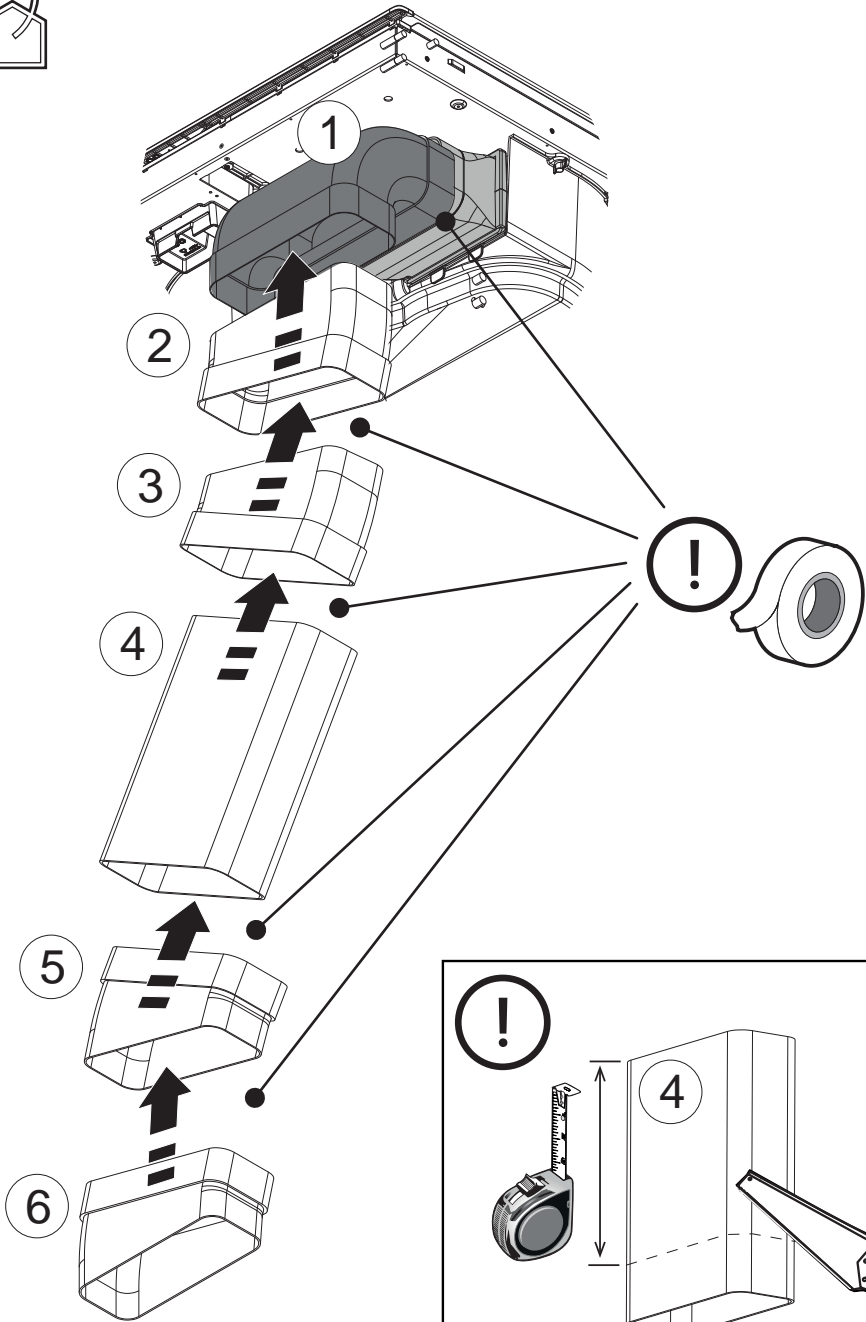


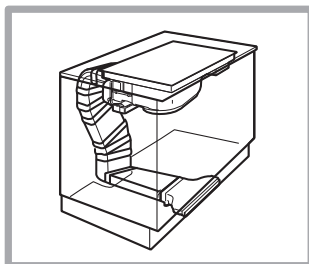
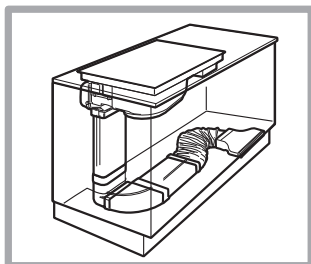
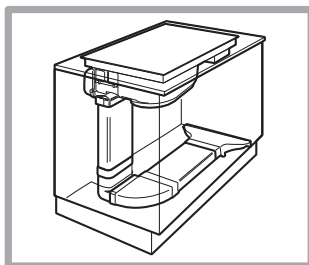
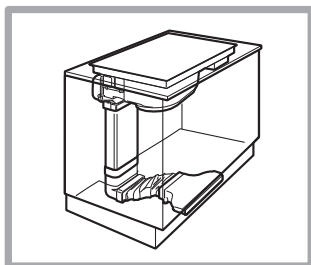


9.1

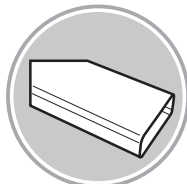


9.2



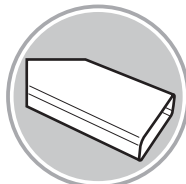


KIT0121012



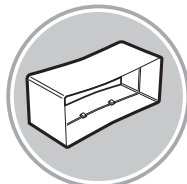
218X55X500mm

KIT0121013



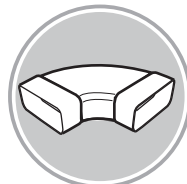
218X55X1000mm

KIT0121015



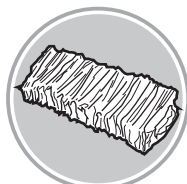
218X55X70mm

KIT0121016



90° 218X55mm

KIT0121017



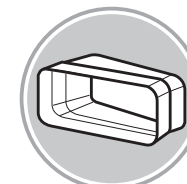
218x55mm

KIT0126810



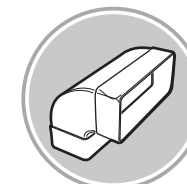
227x94mm

KIT0121002



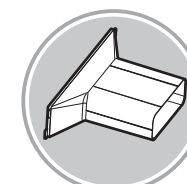
15° - 227x94mm

KIT0121005

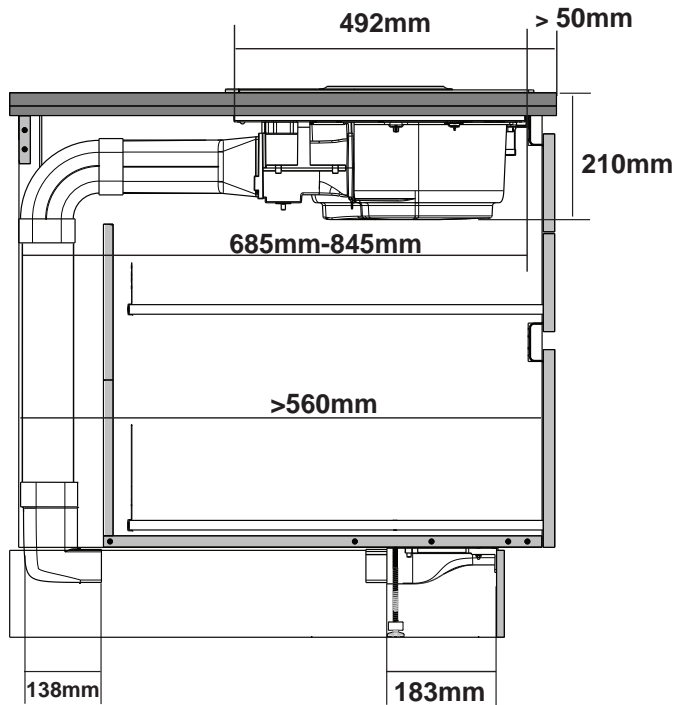
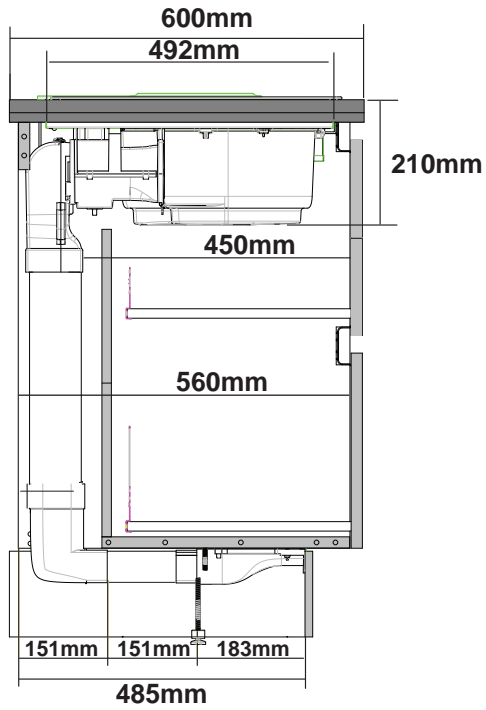
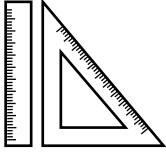


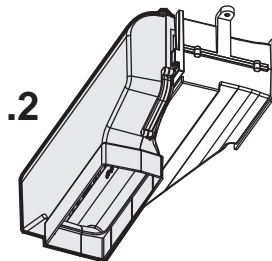
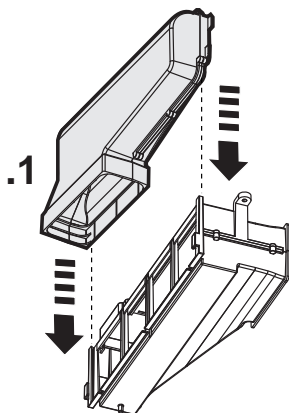
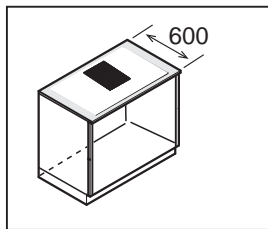
90° 227x94mm

KIT0130427

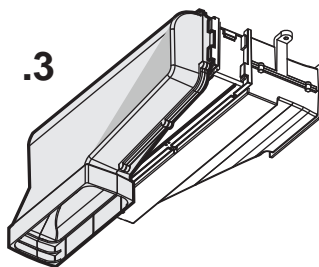
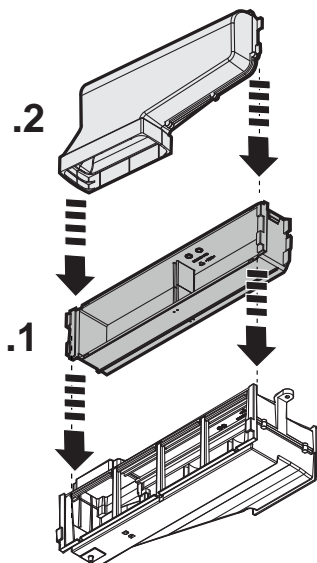
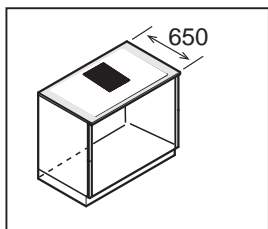


www.elica.com
www.shop.elica.com

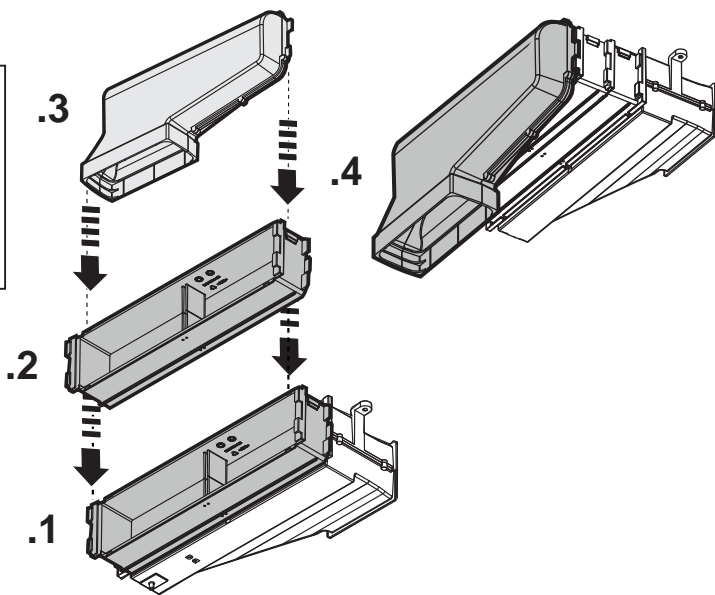
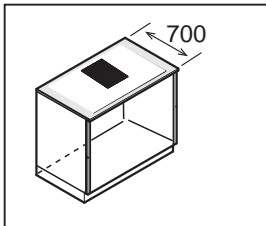




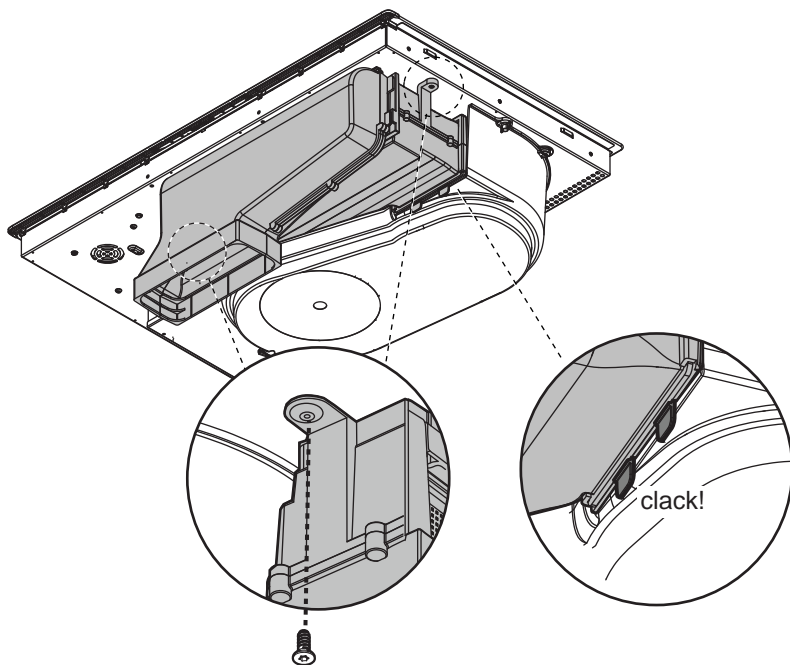
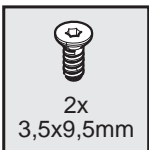
12A



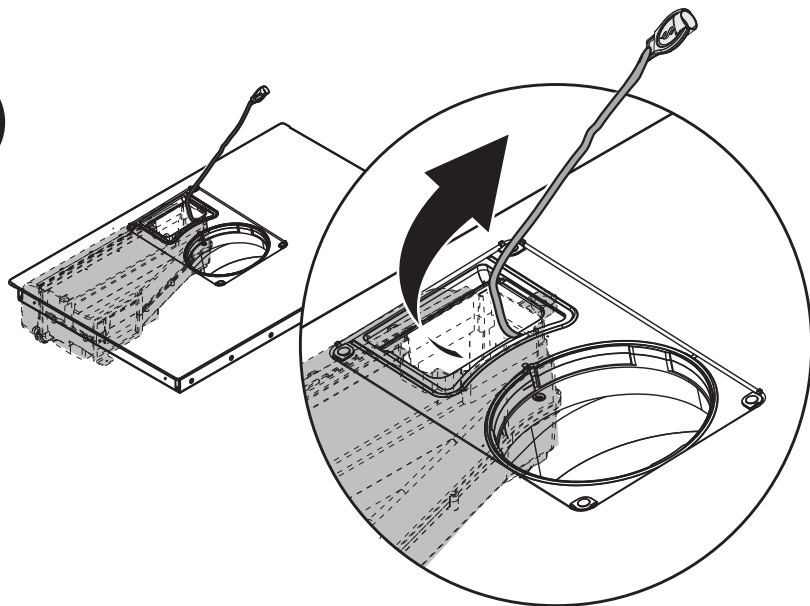
12B



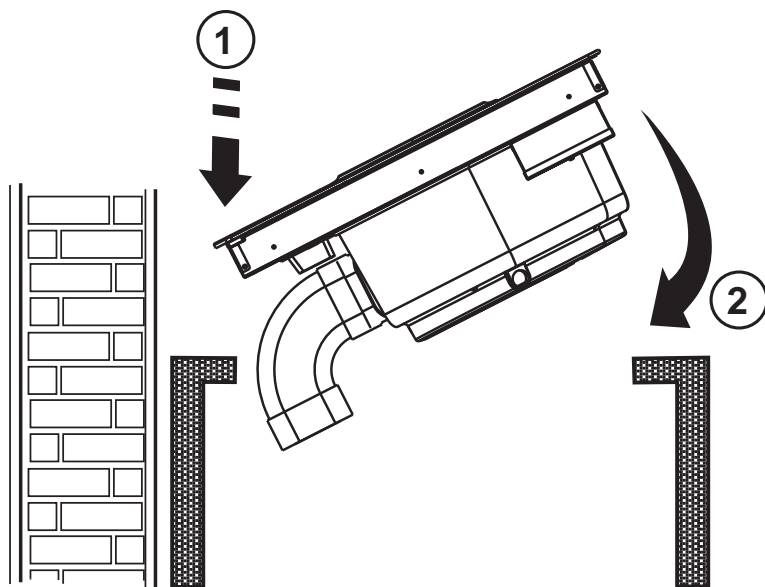
12C



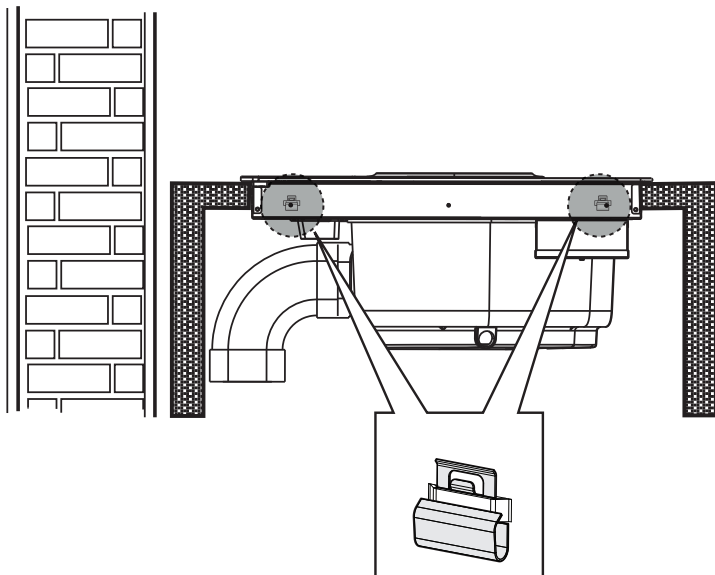
12.1



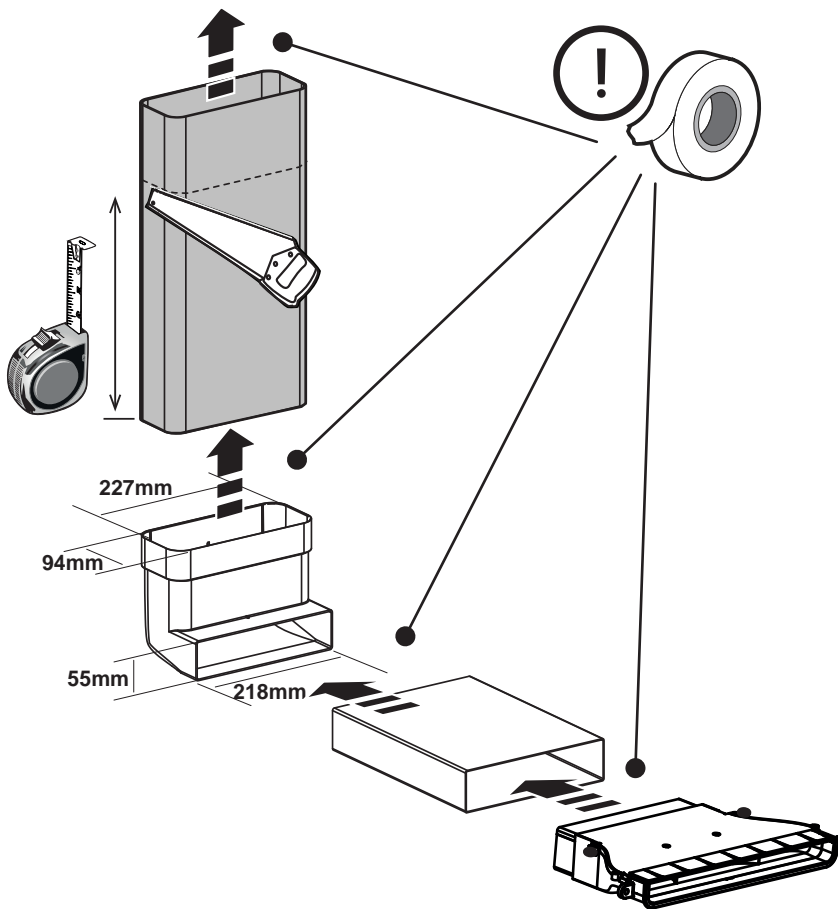
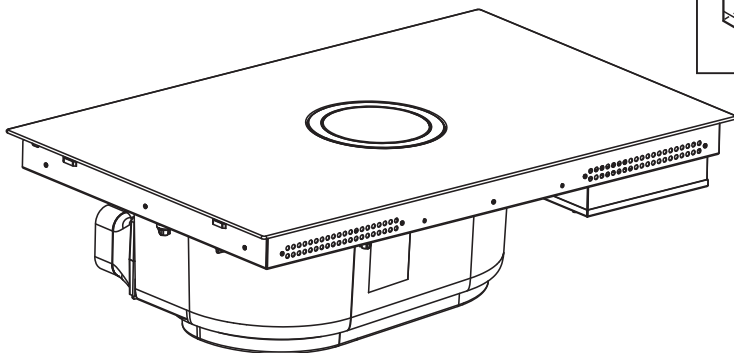
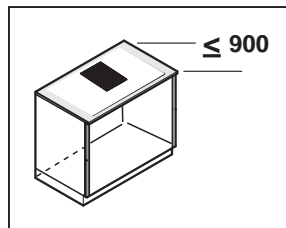
12.2



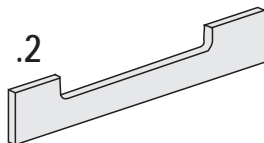
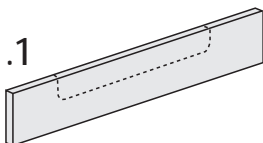
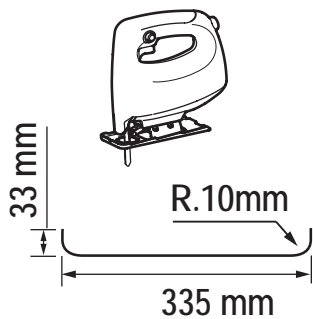
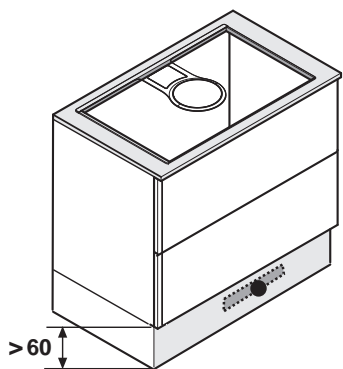
12.3



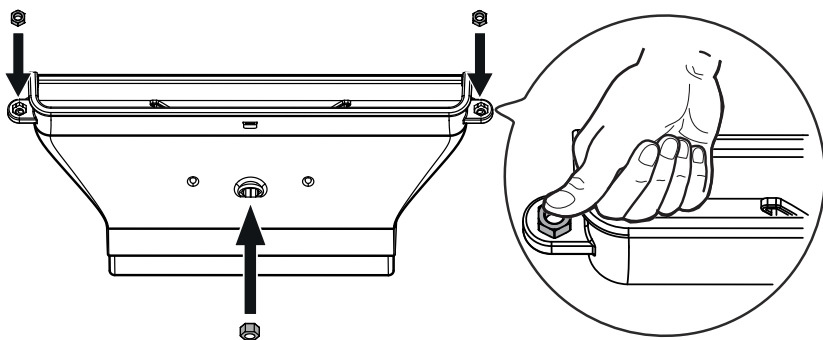
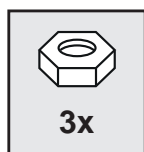
12.4



12.5

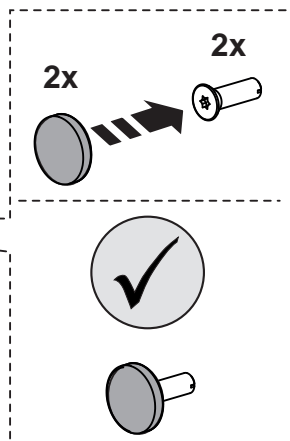
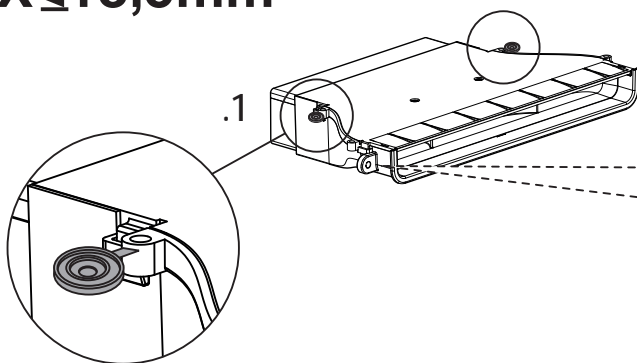


13

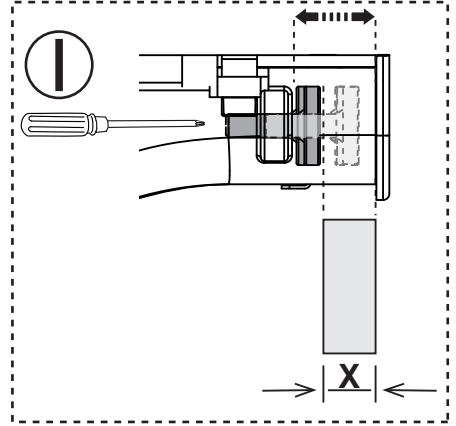
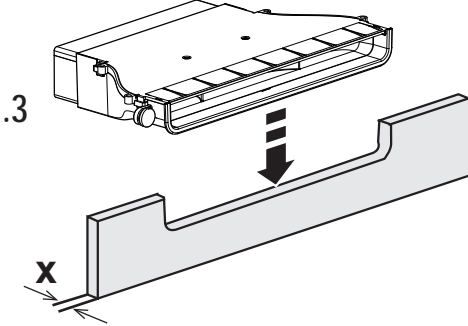
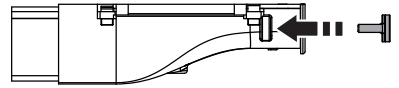
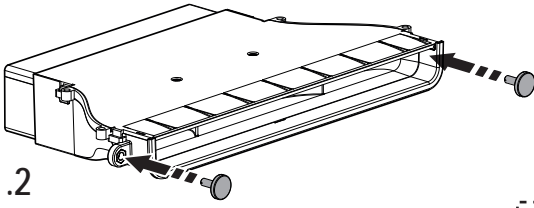


13.1

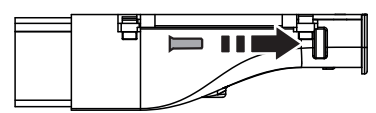
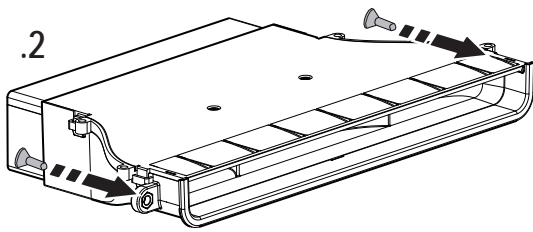
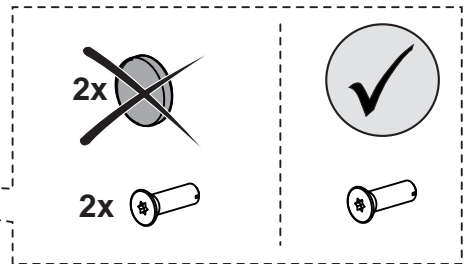
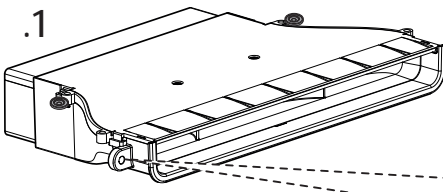
$X \leq 18,5\text{mm}$



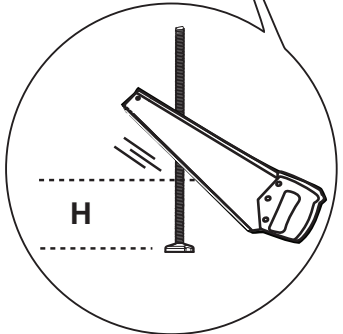
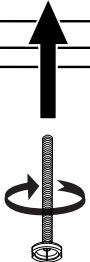
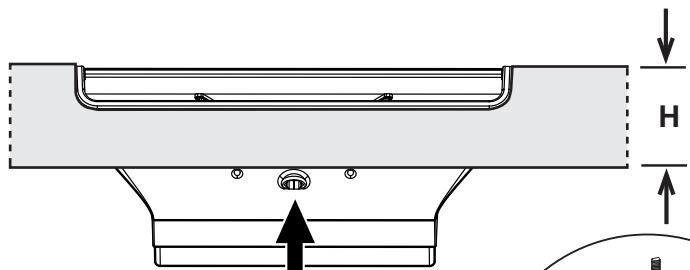
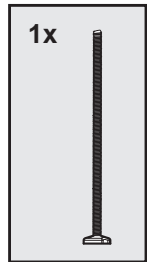
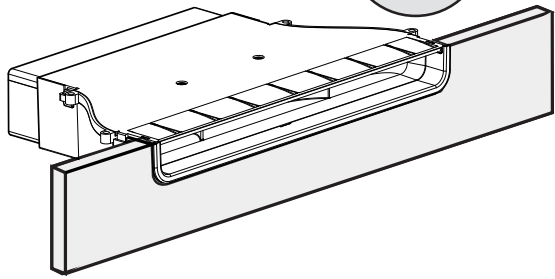
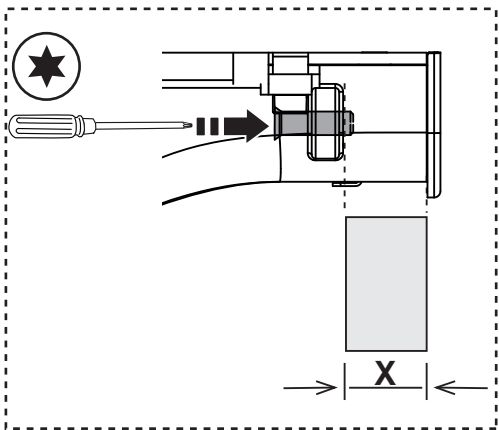
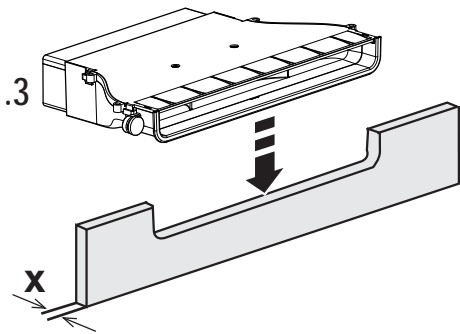
13.2a



$X \geq 18,5\text{mm} \leq 22,5\text{mm}$

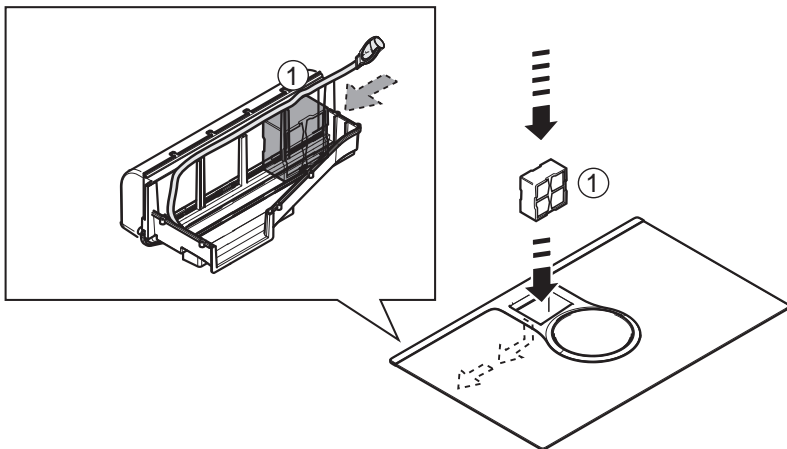


13.2b

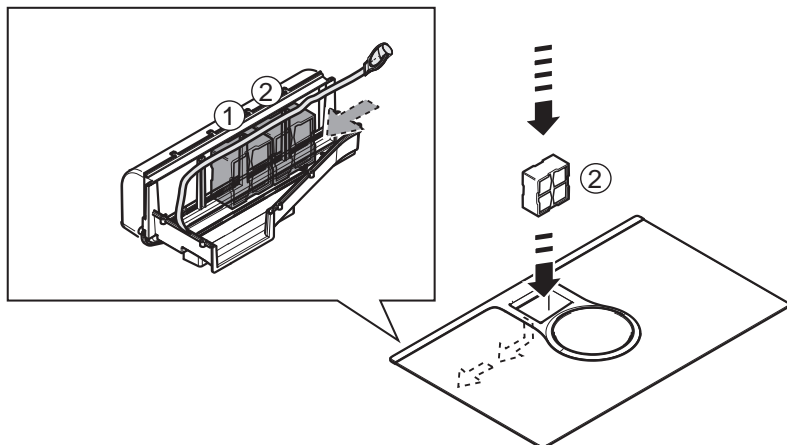




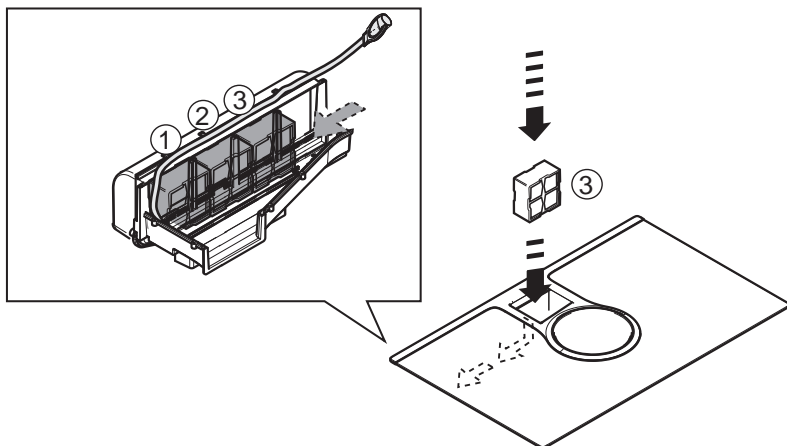
.1

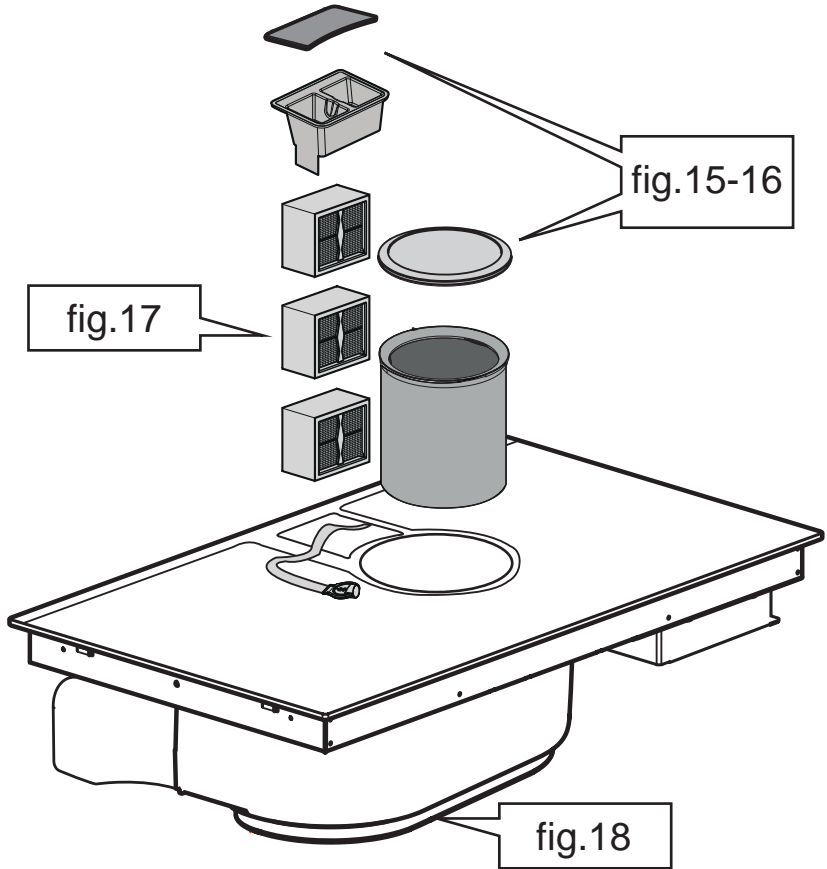


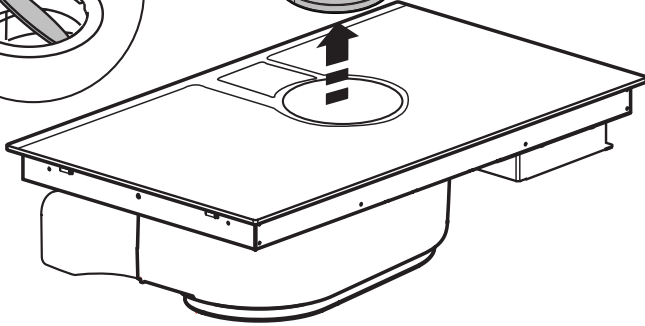
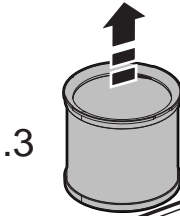
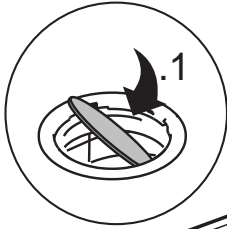
.2



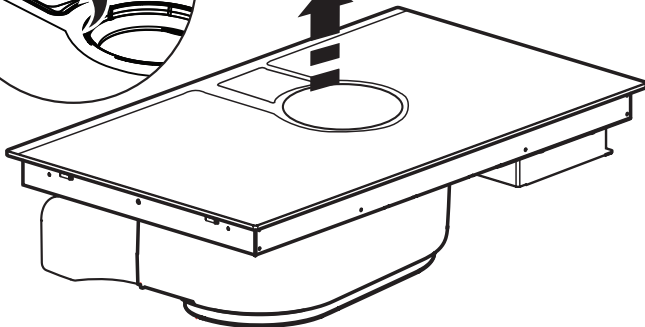
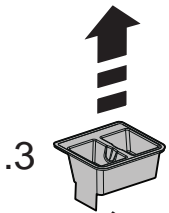
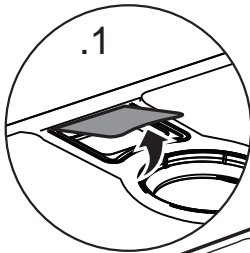
.3



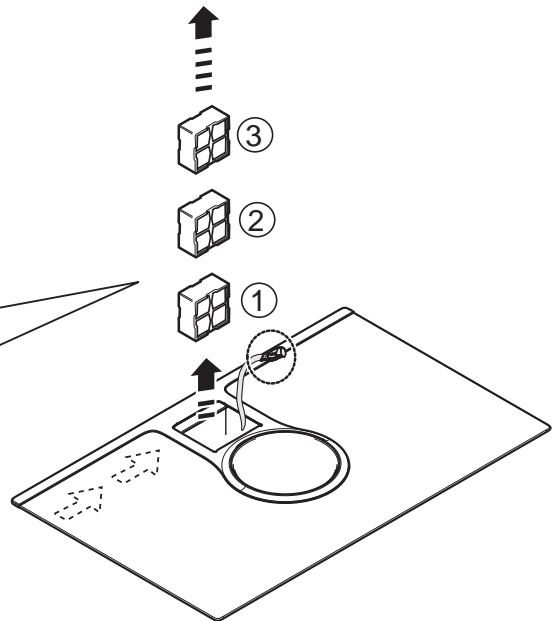
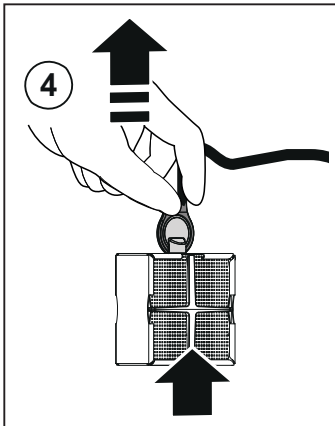
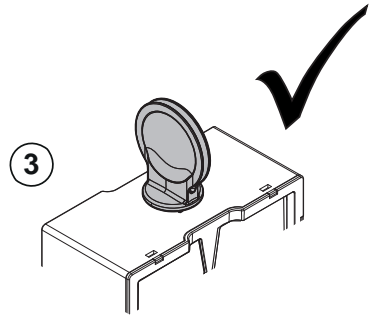
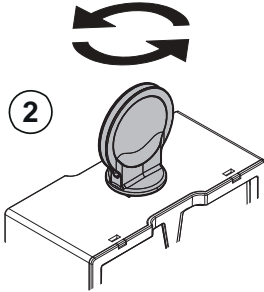
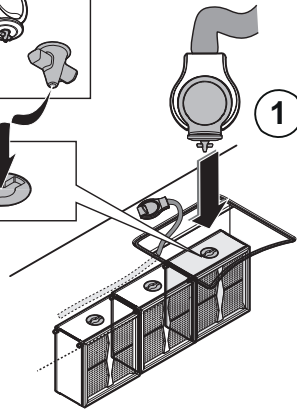
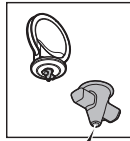




15

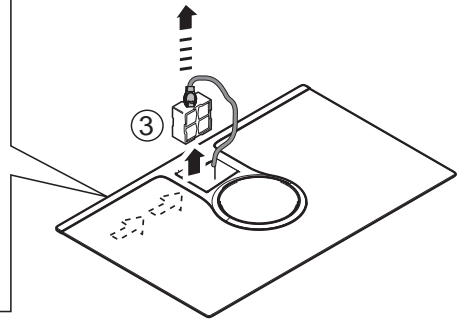
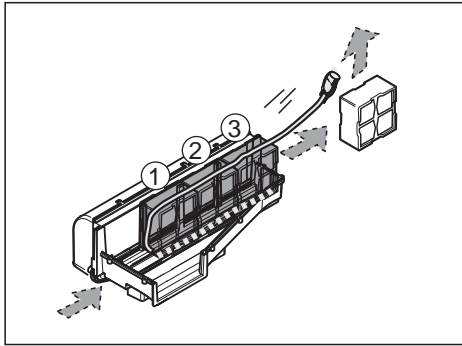


16

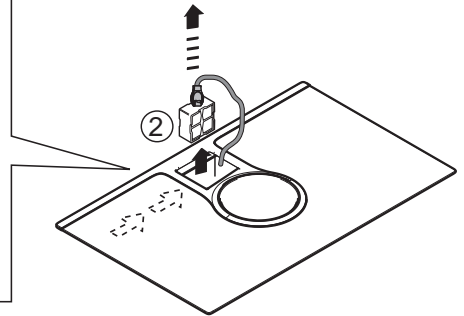
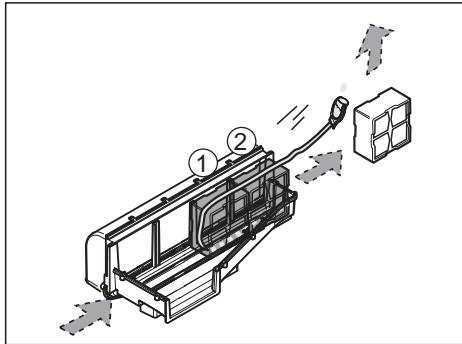




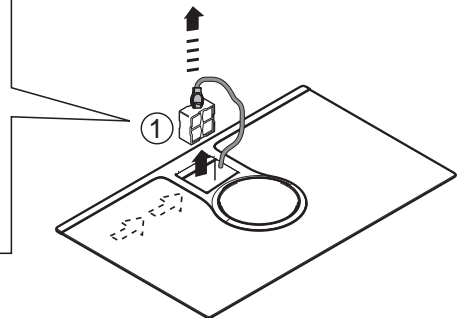
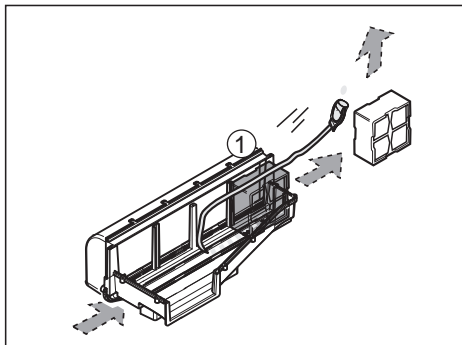
.1

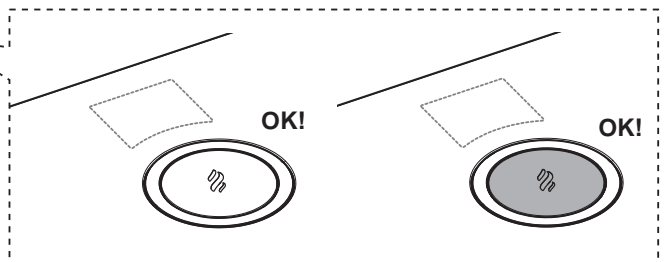
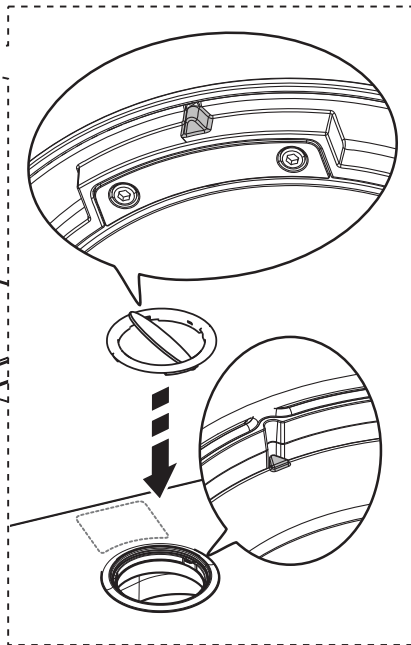
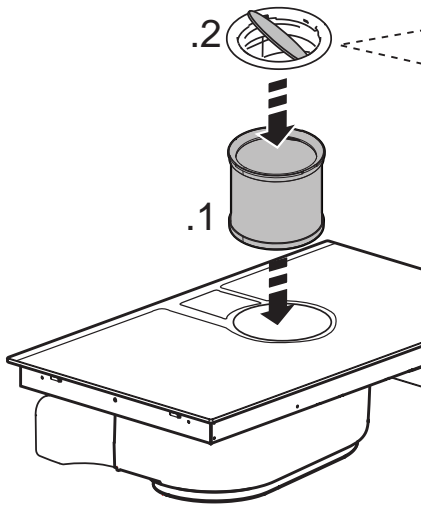
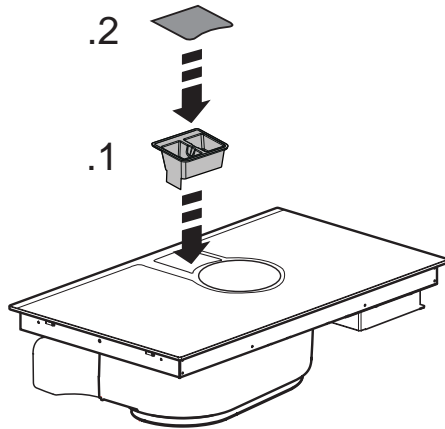


.2

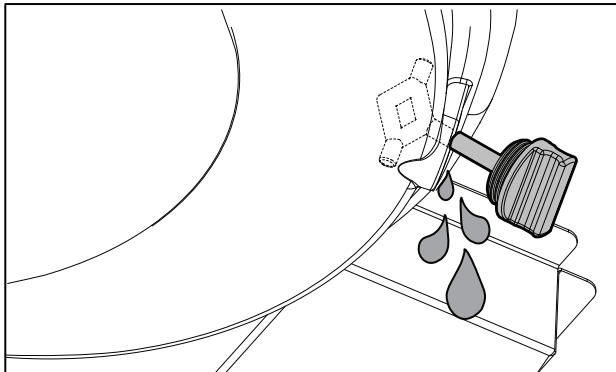
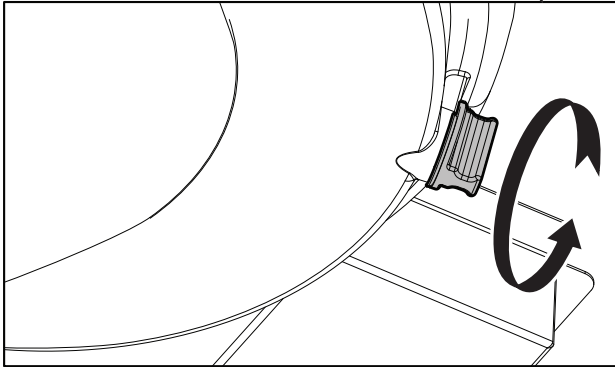
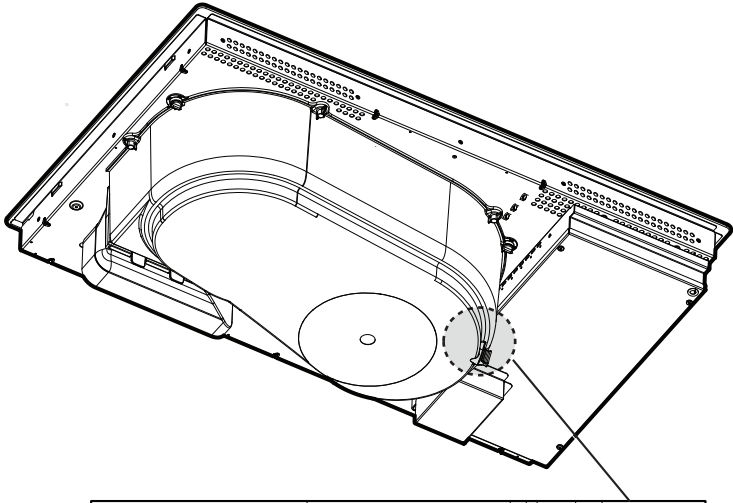


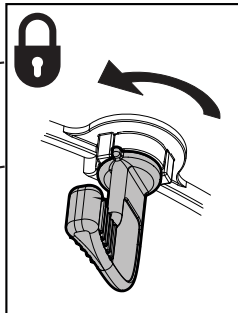
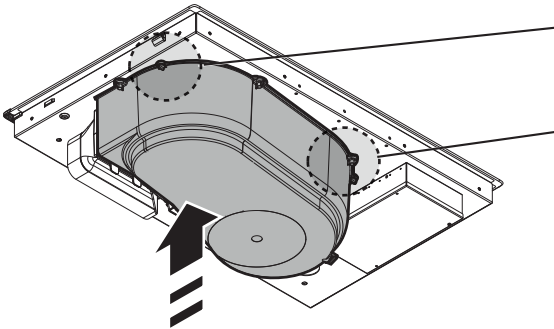
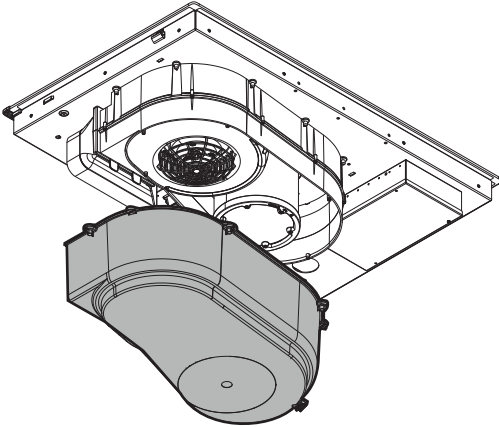
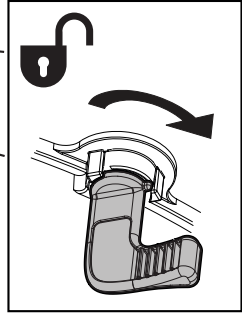
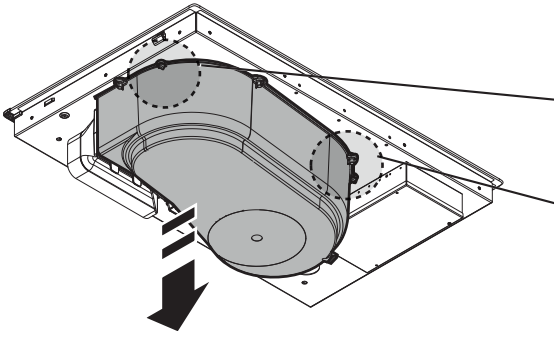
.3

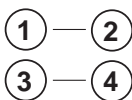
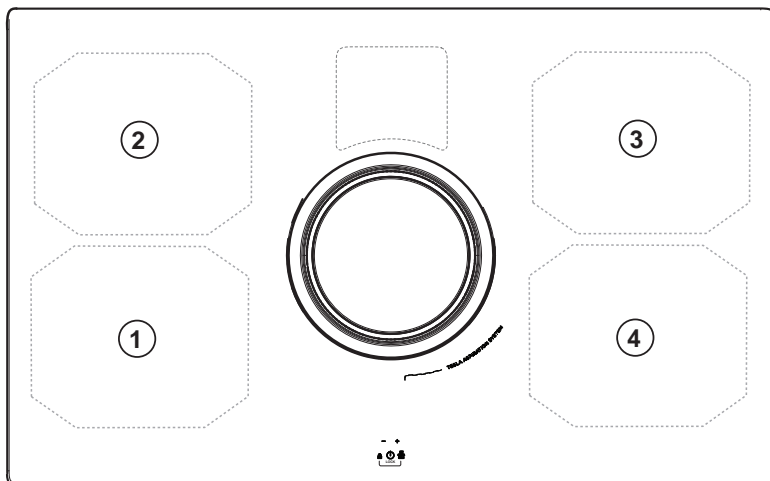




17C







2

2,1 - 3,0 kw



min. Ø 110mm

1

2,1 - 3,0 kw



min. Ø 110mm

3

2,1 - 3,0 kw



min. Ø 110mm

4

2,1 - 3,0 kw



min. Ø 110mm

3,7 kw



min. Ø 230mm

Strictly observe the instructions in this manual. All liability is declined for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is intended for domestic use only, to cook food and extract the fumes generated by cooking. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect control settings. **The device may have different aesthetic features with respect to the illustrations in this handbook, however the operating, maintenance and installation instructions remain the same.**

- ⓘ Read the instructions carefully: they include important information about installation, use and safety.
- ⓘ Do not make electrical changes to the device.
- ⓘ Before installing the device, make sure that none of the components are damaged. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.
- ⓘ Check that the device is intact before continuing with installation. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

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

ⓘ 1. Warnings

Please note! Pay strict attention to the following instructions: ● **The device must be disconnected from the electric power supply before carrying out any installation work.** ● **Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the device unless specifically stated in the operating manual.** ● **By law, the appliance must be earthed.** ● **The power cable must be long enough to allow the device built into the unit to be connected to the power supply.** ● **In order for the installation to comply with current safety regulations, an approved omnipolar circuit breaker is required that guarantees complete disconnection of the mains in overvoltage category III, in accordance with the installation rules.** ● **Do not use power strips or extension cords.** ● **Once installation is complete,**

the electrical components must no longer be accessible by the user. ● **The device and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements.** ● **Ensure that children do not play with the device; keep children away and supervise them because the accessible parts may become very hot during use.** ● **For people with pacemakers and active implants, it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the device.** ● **Do not touch the heating elements of the device during and after use.** ● **Avoid contact with cloths or any other flammable material until all the hob components have cooled down sufficiently, risk of fire** ● **Do not place flammable material on or near the device.** ● **Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of fatty or oily food.** ● **If the surface is cracked, switch the device off immediately to prevent the risk of an electric shock.** ● **The device is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system.** ● **Unattended cooking on a device with oil or fat can be dangerous and may cause a fire.** ● **The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored.** ● **NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the device and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket.** **Fire hazard: do not place objects on the cooking surfaces.** ● **Do not use steam cleaners, risk of electric shock.** ● **Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons or lids on the device because they could become hot.** ● **Before connecting the device to the electrical network: check the data plate**

(on the bottom of the device) to ensure that the voltage and power correspond to the mains supply and that the power socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.


Important: ● After use, turn off the hob at the switch and do not rely on the pan detector. ● Prevent liquids from boiling over, so turn the heat down when boiling or heating liquids. ● Do not leave the heating elements turned on with empty pots and pans or with no pans. ● Switch off the relevant hot plate when you have finished cooking. ● Never use aluminium foil for cooking and never place products packaged in aluminium on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your device. ● Never heat a tin or can containing foods without opening it first: it might explode! ● This warning also applies to all other types of hobs. ● High power levels such as the Booster function should not be used to heat certain liquids, such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend the use of a lower power level. ● Containers must be placed directly on the hob and in the centre. Under no circumstances may any other objects be placed between the pan and the hob. ● If the temperature becomes high, the device automatically decreases the power level of the cooking zones. ● Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the device from the mains power supply by removing the plug or turning off the mains switch. Wear protective gloves for all installation and maintenance operations. The device can be used by children over the age of eight and by people with impaired physical, sensory or mental abilities or lacking in experience or the necessary knowledge provided that they are supervised or after they have received instruction about how to

safely use the device and understand the inherent dangers. Children must be supervised to ensure they do not play with the device. Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised. The room must be properly ventilated when the device is used at the same time as other gas-powered devices, or powered by other fuel. The device must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE A MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions. Failure to follow the rules for device cleaning and filter replacement and cleaning may result in a fire hazard. Food must never be cooked flambè. Using a naked flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must, therefore, be avoided under all circumstances. Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire. ● PLEASE NOTE: The accessible parts of the device may become hot when the hob is switched on. ● Please note! Do not connect the device to the electric power supply until installation has been fully completed. The regulations laid down by local authorities must be strictly followed with regard to the technical and safety measures to adopt for fume extraction. ● The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by gas combustion or other types of combustion devices. Never use the device without the grille properly installed! Only use the fastening screws supplied with the device for installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws of the right length, as indicated in the installation guide. ● When the device is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative

pressure of the room must not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar). This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the device.

This device is marked in compliance with the European Directive 2012/19/EC - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this device is disposed of correctly, the user will help prevent potential negative impacts on the environment and human health.



The  symbol on the device or documentation provided indicates that this device must not be treated as domestic waste, but must be taken to a suitable waste collection site for the recycling of electrical and electronic appliances. Dispose of it in accordance with local regulations for waste disposal. For further information about the treatment, recovery and recycling of this device, please contact your local authority, the collection service for household waste or the shop from where the device was purchased.

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

- Safety: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Performance: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When you start cooking, turn the device on at minimum speed, leaving it on for a few minutes when you have finished cooking. Increase the speed only if there is a large quantity of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary. To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimise noise, use the maximum duct diameter indicated in this manual.

2. Use

Using the hob

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


Advantages:

When compared to electric hobs, your induction hob is:

- **Safer:** lower temperature on the glass surface.
- **Faster:** shorter food heating times.
- **More accurate:** the hob immediately reacts to your commands

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

2.1 Cooking containers

Only use pans that carry the  symbol.

Important:

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

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

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

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



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



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



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

2.1.1 Pre-existing containers

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

2.1.2 Recommended pan bottom diameters

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

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

To obtain the best results we recommend:

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

Using the extractor fan

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



Extraction version

Fig.7

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

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

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

For more information, see the page relative to the extraction version in the illustrated part of this manual. Connect the product to wall-mounted exhaust pipes and holes with a diameter equivalent to the air outlet (connecting flange). Using wall-mounted exhaust pipes and holes with a smaller diameter may reduce the efficiency of extraction and drastically increase noise levels.

All responsibility in this regard is therefore denied.

- ⓘ Keep duct as short as possible.
- ⓘ Use ducting with the least possible number of curves (maximum angle: 90°).
- ⓘ Avoid drastic changes in the ducting diameter.



Filtration version

Fig. 10

The extracted air will be filtered in special grease filters and odour filters before being sent back into the room. The product is supplied with all parts necessary for standard installation, with the air outlet positioned in the front part of the cabinet plinth. For more information, see the page relative to the filtration version (in the illustrated part of this manual).

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

3. Installation

- Both electric and mechanical installation must be carried out by specialised personnel.

The electrical appliance is designed to be built into a work top with a thickness of 2-6 cm in the case of TOP installation; 2.5-6 cm in the case of FLUSH installation.

The minimum distance between the hob and the wall must be at least 5 cm in front, at least 4 cm on the sides and at least 50 cm from overhead wall units.

NB = The recommended distances are given as examples: when planning the spaces, the indications of the kitchen manufacturer must be observed.



3.1 Electrical connection

Fig. 3

- Disconnect the device from the electric power supply.
- Installation must be carried out by professionally qualified personnel with knowledge of the regulations in force for installation and safety.
- The manufacturer denies all liability to persons, animals or property if the guidelines provided in this chapter are not followed.
- The power cable must be long enough to allow the hob to be removed from the worktop.
- Make sure that the voltage on the serial number data plate on the bottom of the device corresponds to that of the domestic environment where it will be installed.
- Do not use extension leads.
- The earth power cable must be 2cm longer than the other cables.
- If the electrical appliance is not supplied with a power cable, use one with a minimum conductor diameter of 2.5 mm² for power up to 7200 Watt; for higher power levels, the diameter must be 4 mm².
- The temperature must not reach 50°C above room temperature anywhere along the cable.
- The appliance is intended for

permanent connection to the power supply.

● **Please note!** Before reconnecting the circuit to the mains power supply, make sure that it is working correctly, always check that the power cable is correctly installed. ● **Please note!** The interconnection cable must be replaced by the authorised technical support service or by a person with similar qualifications.

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

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

3.3 Mounting

Before starting the installation:

- After unpacking the product, check that it has not been damaged during transport and in the event of problem, please contact the reseller or the Customer support service before installing it.
- Check that the product is the right size for the installation area.
- Check for accessories (e.g. bags containing screws, warranty certificates, etc.) inside the packaging (placed there for transport reasons). Remove and keep them safe, if present.
- Also check that there is a power socket near the installation area.

Preparing the cabinet for installation:

- The product cannot be installed above cooling appliances, dishwashers, heaters, ovens, washing machines and dryers.
 - Create the cut-outs in the cabinet before inserting the hob and carefully remove any shavings or sawdust.
 - **to optimise the filter installation, it is advisable to cut a slot in the plinth to insert a grille (available on the market)**
- IMPORTANT:** use a single-component adhesive sealant (S), which withstands temperatures up to 250°; before installation, thoroughly clean the surfaces to stick and eliminate any substance that may compromise adhesion, (e.g. release agents, preservatives, fats, oil, dust, traces of old adhesives, etc.); the adhesive should be uniformly spread all around the outside of the frame; after sticking, leave the adhesive to dry for about 24 hours.

Fig.1B-2B

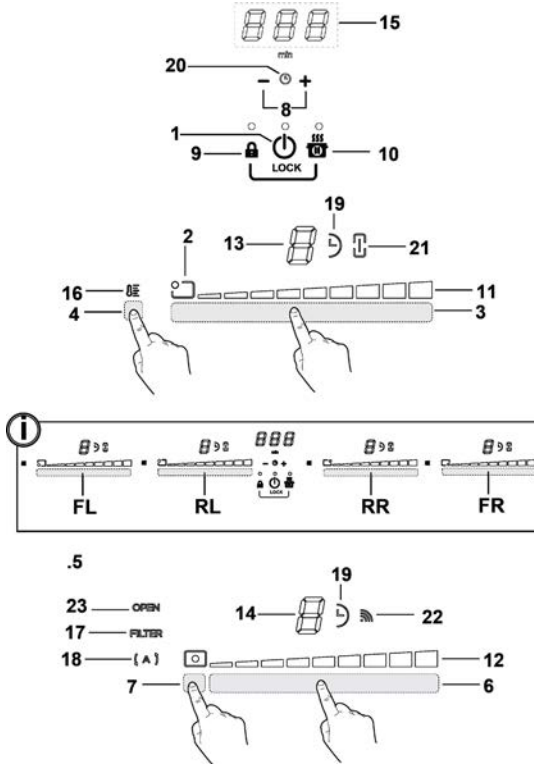
Caution! Failure to install screws and fasteners in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

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

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

4. Operation

Control panel



Keys

1. **ON/OFF** of the hob / extractor fan for hob
2. Cooking zone position indicator
3. Cooking zone selection
4. Increase/Decrease Power Level
5. Temperature Manager activation
6. Extractor fan selection
7. Increase/Decrease extraction speed (power)
8. Activation of automatic functions
9. Reset filter saturation
10. Activate Timer
11. Increase/Decrease Timer value
12. Key Lock
13. Child Lock
14. Pause / Recall

Display / LED

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


USING THE HOB

Before you begin, it is important to know:

All functions of this hob are designed in order to comply with the most stringent safety regulations.









For this reason:

- Some functions will not be activated, or will be automatically deactivated, in the absence of pots on the burners or when they are poorly positioned.
- In other cases the activated functions will be automatically deactivated after a few seconds when the specific function requires a further setting that has not been selected (e.g.: "Turn the hob on" without "Selecting the cooking zone" and the "Operating temperature", or the "Lock Function" or the "Timer" function).

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

Cooking zone display

the cooking area display indicates:

Cooking zone on	
Power Level	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector	
Temperature Manager Function active	
Child Lock Function active	
Pause function	
Automatic Heat UP function	

Hob characteristics

● Safe Activation

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

● Pot Detector

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

● Safety Shut Down

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


● Residual Heat Indicator

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

Operation

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

● Switch-on

Push (tap)  ON/OFF button of hob/extractor fan

The indicator light will turn on to indicate that the hob/extractor is ready for use

Press again to turn off

Note: This function has priority over the others.

● Selecting the cooking zones

Tap (press onto the Selection zone (3) corresponding to the desired cooking zone.

● 9 Power Level

The hob features 9 power levels

Tap and swipe with your fingers onto the Selection zone (3): to the right, to increase the power level; to the left to decrease the power level.

● Power Booster

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


Tap and swipe with your fingers onto the Selection zone (3) (beyond the level **9**) and activate the Power Booster
The Power Booster level is shown on the display of the selected zone with the symbol "**P**"

● Bridge Zones

Thanks to the Bridge function, the cooking zones can operate in a combined way, creating a single zone with the same

power level. This function allows evenly distributed cooking with large-sized pots and pans. You can use both the "Master" front cooking zone and the corresponding "Secondary" cooking zone on the back. (to check which zones are equipped with this function, see the illustrated part of this manual).


To activate the Bridge Function:

- **simultaneously select the two selection zones of the cooking zones that you want to use**
- the Bridge (21) indicator of the "Secondary" cooking zone lights up 
- use the Selection zone (3) of the "Master" cooking zone to set the operating Power Level
- to disable the Bridge Function all you have to do is to repeat the activation procedure

● Temperature Manager

The Temperature Manager is a control function that allows you to keep the heat at a constant temperature at an optimized power level; this feature is ideal for keeping ready meals warm.


The Temperature Manager function can be enabled by tapping the activation zone (4)

On the display of the zone active in Temperature Manager mode will appear the symbol 

● Key Lock

The Key Lock allows you to lock the settings of the hob to prevent accidental tampering with the same, while leaving the set functions enabled.

Activation:

- push  (9)
- the LED over the button will turn on, to indicate that it has been activated

Repeat the operation to deactivate.

● Child Lock

The Child Lock makes it possible to prevent children from accidentally accessing the cooking zone and extraction zone, preventing the activation of any functions.

The Child Lock can only be activated when the product is on, but with the cooking zones (and extraction zone) off.

Activation:

- remove any pots from the hob







- push and hold both (9) and the (10), an acoustic signal indicates that the function is active, and a "L" will appear on the display (13) and (14).



Repeat the operation to deactivate.


● Timer

The Timer function is a countdown, which can be set for each cooking zone (and suction zone), even simultaneously. At the end of the set period, the cooking zones (or extraction zone) will automatically shut down and the user will be informed by way of an acoustic signal.


Activation/Regulation of hob Timer function

- Select the cooking zone (power0)
 - Press   (8) to access the Timer function
 - Set the duration of the Timer:
 - press the selector , to increase the automatic shut-down time
 - press the selector , to decrease the automatic shut-down time
 - If desired, repeat the operation for the other cooking zones.
- Note:** Each cooking zone can have a different Timer set; on the display, (15), the countdown of the last selected hob will be shown for 10 seconds, after which the countdown with the least remaining time will be shown.

When the timer has finished the count, it emits a beep (for 2 minutes; you can mute it by tapping  ), while the display (15) is flashing, showing the symbol "0.00".



Note: the symbol  (19) appears beside the display of the cooking zone when the timer is active.

To switch-off the Timer:

- select the cooking zone
- set the value of the timer to "0", via 


Note: the function remains active if no other key is pressed in the meantime.

● Egg Timer

The Egg Timer function is a countdown independent of the cooking zones (and the extraction zone). The Egg Timer can be enabled by pushing   (8).

Note : to set the Egg Timer function, follow the same steps as that applicable to the Timer-function.


When the timer has finished the count, it emits a beep (for 2 minutes; you can mute it by tapping **- +**), while the display (15) is flashing, showing the symbol "0.00".

Note: with the Egg Timer active, appears the symbol  (20)

● **Pause**


The Pause function allows to suspend any function active on the hob, bringing the cooking power to zero.

Activation:

- push  (10)
- on display will appear a "||" (13).

To deactivate the function:

Note : this operation restores the hob conditions prior to the pause.

- push  (10)
- within 10 seconds slide your fingers to the right along the Selection zone (3), corresponding to the desired cooking zone.

(FIG.19);

Note : if the operation is not performed during this time the pause function will remain active.

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

● **Recall**

The Recall function allows to recover all the hob settings, in case of accidental shut-down.

Activation:

- switch the cooktop on again  within 6 seconds after shut-down
- push "  " within the next 6 seconds

● **Automatic Heat UP**

The Automatic Heat UP function allows you to bring the set power up to speed; with this function, we have the advantage of having a faster cooking, but without the risk of burning the food, because the temperature does not exceed that of the set level.

This function is available for power levels 1-8 .


Activation:

- push and hold the **Selection zone (3)**, the desired power
- on display appears a "P" (13).





● **Power Limitation**

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


Note : the limit must be set when the hob is off, **without**

pressing the key , at the time of the hob's connection to the electrical network, or when the electrical network itself is reconnected, within the following 2 minutes.

To set the Power Limitation:

- push and hold the keys  , until you hear a short beep
- simultaneously swipe onto the selection zones **FL and RL** , from left to right, then push and hold down the area corresponding to the last power level , until you hear a short beep

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

-- then press key  and the timer display (15) will show **PHA (Phase power limit):**

- the FL zone display shows the current setting**

0 = 7.4 KW



1 = 4.5 KW

2 = 3.1 KW

** by default, the limit is set to 7.4 KW


- to change the Power Limitation setting scroll on the FL

selection areas 

- to save the selection press the keys  , for 1 second; a beep will be emitted to confirm the setting; the function will close.

USING THE EXTRACTOR FAN

● **Switch-on**

Push (tap)  **ON/OFF button of hob/extractor fan**

The indicator light will turn on to indicate that the hob/extractor is ready for use

Press again to turn off

Note: This function has priority over the others.

● Starting the extractor:

Tap (push) the **Selection area (6)** to enable the hob

Note: the function remains active if no other key is pressed in the meantime.

● Extraction speed (power):

The hob features 8 suction power levels

Tap and swipe with your fingers onto the **Selection zone (3)**:


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

to the left to decrease the suction speed (power) (8-0);

● Suction Power Booster

The product is equipped with two additional suction speed


(power) levels (in addition to the level )

- Tap and swipe with your fingers the **Selection area (3)** (in addition to level ) and activate the Suction Power Booster

level 9 : remains active for 15 minutes

level 10 : remains active for 15 minutes



after that the power returns to level 8

Note: the active Suction Power Booster function is indicated on the display (13) of the selected cooking zone with the symbol "".


● Timer


Activation/Regulation of Timer function for the extractor fan

• Select the extractor fan.


• Push   (8) to access the Timer function (at any speed)




• Set the duration of the Timer:

press the selector , to increase the automatic shut-down time



push the selector , to decrease the automatic shut-down time

display (15) will show the countdown,

Note: the symbol "" (19) appears beside the display of the extractor fan

When the timer has finished the count, it emits a beep (for 2 minutes; you can mute it by tapping  , while the display (15) is flashing, showing the symbol "".

To switch-off the Timer:


• select the **Selection zone (6)**
• set the value of the timer to "", via 

● Activation of filter saturation indicators

These indicators are normally deactivated

(for both the grease filter and the activated carbon filter)

To activate them, proceed as follows:

- switch on the extractor hob by means of 

- with the suction motor and the cooking zones turned off, push and hold down the **Selection area (7)**:

the LED "FILTER" (17) turns on at low brightness the display (14) of the extractor fan shows the letter "G" – to proceed with the activation of the **grease filter** saturation indicator –

Note : push the **Selection zone (7)** again to display (14) the letter "F" and proceed the **odour carbon filter**

Active

- push the **Selection zone (6)**, the LED "FILTER" (17) switches to high brightness, then, after 10 seconds, it turns off and indicates that the **ACTIVATION** was completed.

● Deactivation of filter saturation indicators

repeat the operation described above for activation;

- the LED "FILTER" (17) switches to low brightness, then, after 10 seconds, it turns off to indicate that **DEACTIVATION** was completed.

● Filter saturation indicator

The hood indicates when it is necessary to perform maintenance on the filters:

Grease filter

the LED "FILTER"(17) turns on the display (14) shows the symbol "G" (for 10 seconds from switching on)

Activated carbon odour filter

the LED "FILTER"(17) flashes; the display (14) shows the symbol "F" (for 10 seconds from switching on)

● Reset filter saturation

After having serviced the filters (both the grease and/or the odour activated carbon filters) press and hold the **Selection Area (7)**:

The LED "FILTER" goes out and the indicator count is restarted.

Note: Repeat the operation if both filters signals are displayed simultaneously.

● Automatic operation

The product is equipped with an air quality sensor that allows the hood to automatically set the suction speed most suitable to the type of cooking chosen.

To activate this function:


Briefly push the **Selection zone (7)**, the LED "(A)" (18) lights up to show that the hood is working in this mode.

● Automatic hood mode with SNAP®

For information on how to make the connection between the hood and SNAP®, see the manual supplied with SNAP® or visit www.elica.com.

Note: SNAP® is an auxiliary extraction unit able to operate at the same time as the hood.

To activate this function:

Briefly press the **Selection Area (7)**, LED "(A)" (18) and LED  (22) light up to show that the hood is working in this mode.

● Open FLAP indicator

The suction area is equipped with a mechanical rotating FLAP. To activate the product you have to switch on the hood and open the flap. The hood is equipped with a sensor that, when the suction function is activated and with the FLAP completely closed, stops the motor automatically. The suction function restarts only when the FLAP is reopened.

- when switching on the fan, the motor does not start if the FLAP is closed:

the LED "OPEN" (23) lights up, a long beep will be emitted every 5 seconds.

the display (12) flashes

- if you close the FLAP when the motor is running, the latter stops:

the LED "OPEN" (23) lights up, a long beep will be emitted every 5 seconds.

the display (12) flashes

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

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

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

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

PLEASE NOTE:

• the wiring of the KIT to be connected to the device must be part of a certified safety extra-low voltage (SELV) circuit.

• the manufacturer of this device declines all liability for any inconvenience, damage or fires caused by defects and/or problems associated with the malfunction and/or incorrect installation of the KIT.

4.1 Power tables

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

4.2 Cooking tables

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

5. Maintenance

Hob maintenance

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

5.1 Cleaning

The hob must be cleaned after each use.

Important:

Do not use abrasive sponges, scouring pads. Their use, over time, may ruin the glass.

Do not use chemical irritants, such as oven sprays or stain removers.

After each use, leave the hob to cool and clean it to remove deposits and stains caused by food residue.

Sugar or food with a high sugar content damages the hob and must be immediately removed.

Salt, sugar and sand may scratch the glass surface.

Use a soft cloth, paper towel or specific products to clean the hob (follow the Manufacturer's instructions).

DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!

Important:

If liquids accidentally or excessively leak out of the pots, the drain valve located on the lower part of the product can be opened so as to remove any residue and be able to clean in conditions of maximum hygiene.

Fig. 18

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

Fig. 19

Cleaning the metal grille:

The grille must be washed by hand with hot water and neutral detergent, then dried thoroughly to prevent oxidation.

Extractor fan maintenance

Cleaning

For cleaning, use **ONLY** a cloth moistened with neutral liquid detergents. **DO NOT USE CLEANING UTENSILS OR TOOLS!**

Avoid the use of products containing abrasives.

DO NOT USE ALCOHOL!

Grease filter

Traps grease particles generated by cooking.

Must be cleaned once per month (or when the filter saturation indication system indicates this need), with non-aggressive detergents, either manually or in the dishwasher at a low temperature and in a short cycle.

When cleaned in the dishwasher, the metal grease filter may discolour, but its filtering characteristics remain unchanged.

Fig. 15

Activated Carbon Filter - Ceramic (Only for Filtration Version)


Traps unpleasant odours generated by cooking.

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

Warning! Do not leave filters on the bottom of the oven, but place it on a baking tray and position it at a mid height..

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Troubleshooting

INFORMATION CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
E2	The command zone switches off due to an excessively high temperature	The temperature inside the electronic parts is too high	Wait for the hob to cool before reusing it
ERR03 + acoustic signal 	Continuous (permanent) key activation is detected. The interface switches off after 10 seconds.	Water, pots or kitchen tools are on top of the user interface.	Clean the surface, remove any objects from the surface.
For all other error signals (E ... U ...)	Call customer service and report the error code		

5.3 Customer service

Before contacting Customer Service

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

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

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 utslagning av rök från själva tillagningen. Andra typer av användning är inte tillåtet (t.ex. rumsuppvärmning). Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för olämplig användning eller felaktiga inställningar av reglagen.

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

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

ⓘ Utför inte elektriska ändringar på apparaten.

ⓘ Innan installation av apparaten påbörjas, kontrollera att inga skador har uppstått på komponenterna. Kontakta i sådant fall återförsäljaren innan installationen utförs.

ⓘ Επιβεβαιώστε την ακεραιότητα της συσκευής προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση. Σε αντίθετη περίπτωση επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας και μην εκτελείτε την εγκατάσταση.

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: ● Apparaten måste vara kopplas bort från elnätet innan några installationsåtgärder utförs. ● Installation och underhåll ska utföras av en behörig tekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och i enlighet med gällande lokala säkerhetsföreskrifter. Reparationer och byten av delar på apparaten som inte är särskilt angivna i handboken är inte tillåtna. ● Apparaten måste jordas enligt lag. ● Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att ansluta den monterade apparaten till elnätet när den är inbyggd i köksmöbelen. ● I syfte att utföra en korrekt anslutning i enlighet med gällande säkerhetsstandarder skall en godkänd enpolig strömbrytare installeras, enligt gällande installationsföreskrifter, som garanterar en total fränkoppling från elnätet enligt överspänningskategori III. ●

Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar. ● Efter avslutad installation ska samtliga elektriska komponenter vara placerade så att de inte är tillgängliga för användaren. ● Utrustningen och åtkomliga delar blir upphettade i samband med användningen. Var därför uppmärksam och undvik att vidröra värmeelementen. ● Kontrollera att barn inte leker med apparaten. Barn ska vistas på säkert avstånd från apparaten eftersom vissa delar blir mycket heta i samband med användningen. ● Det är viktigt att personer med hjärtstimulatorer och aktiva implantat kontrollerar att stimulatorn är kompatibel med apparaten innan induktionshällen sätts i funktion. ● Undvik att vidröra värmeelementen under och efter användningen. ● Undvik kontakt med trasor eller annat antändningsbara material tills apparatens alla komponenter har svalnat, risk för eldsvåda. ● Placera inte antändningsbara material på apparaten eller i närheten av denna. ● Upphettat fett eller olja kan lätt fatta eld. Matlagning med livsmedel som innehåller mycket fett och olja ska ske under uppsikt. ● Om en spricka uppstått på ytan ska apparaten stängas av för att undvika risken för elektriska stötar. ● Apparaten är inte avsedd att kontrolleras med en utvändigtimer eller en extra fristående fjärrkontroll. ● Matlagning utan uppsikt med olja eller fett på spishällen kan medföra risker och orsaka bränder. ● Matlagning ska ske under uppsikt. Snabb matlagning ska ske under ständig uppsikt. ● Eldsvådor ska ALDRIG släckas med vatten. Slå istället av apparaten och täck eldlågorna till exempel med ett lock eller en brandfilt.

Fara för brand: spishällen ska inte användas som avställningsyta. ● Använd inte ångrengörare, risk för elektriska stötar. ● Placera aldrig metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens yta då de kan bli mycket heta. ● Innan apparaten ansluts till elnätet: kontrollera att spänningen och effekten som anges på märkplåten (placerad nedtill på apparaten) överensstämmer med elnätets nätspänning och att anslutningskontakten är lämplig. I händelse av tvivel, kontakta en behörig elinstallatör.


Viktigt: ● Efter användning ska spishällen stängas av med hjälp av kontrollpanelen, vilket innebär att kastrullensensorn inte längre fungerar korrekt. ● Undvik att vätskor kokar över, sänk i detta syfte värmen för att koka och värma vätskor. ● Lämna inte värmeelementen påslagna med tomma kastruller och stekpannor, eller utan kokkärl. ● Stäng av kokzonen när matlagningen har avslutats. ● Använd aldrig aluminiumfolie vid matlagningen och ställ aldrig produkter som har förpackats med aluminium direkt på spishällen. Aluminiumet riskerar att smälta och orsaka 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 Boosterfunktionen är inte lämplig för att värma vissa vätskor, till exempel fritureolja. En alltför hög värme kan utgöra fara. En lägre effekt är att föredra vid denna typ av matlagning. ● Kokkärlet måste placeras direkt på spishällen och mitt över kokzonen. Andra föremål får under inga omständigheter föras in mellan kokkärlet och spishällen. ● Vid mycket

höga temperaturer minskar apparaten automatiskt effektnivån på kokzonerna. ● Före alla ingrepp för rengöring eller underhåll, koppla bort apparaten från elnätet genom att dra ut kontakten eller koppla bort bostadens huvudströmbrytare. ● Använd arbetshandskar för alla typer av 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 uppsikt så att de inte leker med apparaten. ● Rengöring och underhåll får utföras av barn endast om de är under uppsikt. ● Lokalen ska vara tillräckligt ventilerad, om apparaten används samtidigt med andra apparater med gasförbränning eller andra bränslen. ● Apparaten ska rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), iaktta i alla händelser vad som uttryckligen anges i underhållsinstruktionerna. ● Underlåtenhet att iaktta föreskrifterna för rengöring av apparaten och utbytet och rengöringen av filtren medför brandrisk. ● Flambering är strängt förbjuden. ● Användningen av öppen låga är skadlig för filtren och kan leda till brand och måste därför alltid undvikas. ● Frityr ska göras under kontrollerade former för att undvika att den uppvärmda oljan fattar eld. ● OBSERVERA: När spishällen är på, kan köksfläktens åtkomliga delar på apparaten bli varma. ● Observera!

Anslut inte apparaten till elnätet förrän installationen har slutförts. ● Vad gäller de tekniska åtgärder och säkerhetsåtgärder som ska vidtas för rökgasavledning ska bestämmelser som fastställts av lokala behöriga myndigheter strikt iakttas. ● Frånluft får inte avledas i ett rör som används för avledning av rökgaser som produceras av apparater med gasförbränning eller andra bränslen. ● Använd aldrig apparaten utan korrekt monterat galler! ● Använd endast de fästskruvar som medföljer apparaten, för installationen eller om inte medföljande, köp lämplig typ av skruvar. Använd skruvar av korrekt längd som identifieras i Installationshandboken. ● När denna apparaten och andra apparater som matas med icke elektrisk energi, fungerar samtidigt, får det negativa trycket i lokalen inte överskrida 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● Det är viktigt att spara denna handbok så att den när som helst är tillgänglig för framtida konsultationer. I händelse av försäljning, överlåtelse eller flytt ska handboken alltid följa med produkten.

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktivet 2012/19/EG - UK SI 2013 No3113, elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE). Genom att säkerställa ett korrekt bortskaffande av denna produkt bidrar användaren till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för miljön och för vår hälsa.



Symbolen  på produkten, eller i medföljande dokumentation, visar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på en lämplig samlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten ska skrotas enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta lokala myndigheter, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades. Utrustning som har utformats, testats och konstruerats i enlighet med standarderna för:

- Säkerhet: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Prestation: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;

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

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 generatoren 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:

- kärl med botten som inte är helt plan;
- metallkärl med emaljbottnen;
- kärl med skrovlig botten för att undvika att repa hällens yta;
- ställ aldrig kockkärl eller stekpannor som är varma på ytan på hällens kontrollpanel.
Inte alla kockkärl som är lämpliga för induktionshällar fungerar effektivt på grund av att bottnarna delvis utgörs av ferromagnetiskt material!! Vid inköp av kockkärl eller stekpannor, kontrollera att:
- botten är helt av ferromagnetiskt material. I annat fall sänks både effektiviteten för värmeöverföringen och dess enhetlighet, med temperaturer på stekpannans/kockkärlens yta som inte är lämpliga för kokning.



NEJ!

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



NEJ!

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



JAI!

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

2.1.1 Befintliga kokkärl

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

2.1.2 Lämplig bottendiameter

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

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

För att erhålla ett optimalt resultat rekommenderar vi att:

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

Användning av frånluftssug

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



Frånluftsversion

Fig.7

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

Utloppsrörets diameter ska vara likvärdig med

kopplingsringens diameter:

- vid rektangulärt utlopp 222 x 89 mm

- vid runt utlopp Ø 150 mm (*)

För ytterligare information, se sidan om frånluftsversionens tillbehör i avsnittet med illustrationer i denna handbok. Anslut produkten till utloppsrör och -öppningar i väggen med en likvärdig diameter som luftutloppet (kopplingsfläns). Användning av utloppsrör och luftöppningar i väggen med en mindre diameter leder till en minskad frånluftskapacitet och en drastisk ökning av buller.

Vi fransäger oss allt ansvar vad beträffar detta.

- ⚠ Använd kortast möjliga ledning
- ⚠ Använd en rörledning med så få böjningar som möjligt (maximal böjningsvinkel: 90°)
- ⚠ Undvik drastiska ändringar i ledningens tvärsnitt.



Filtrerande version

Fig. 10

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

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

3. Installation

- Såväl den elektriska som den mekaniska installationen måste utföras av behörig personal.

Hushållsapparaten har utformats för att byggas in i en bänkskiva med en tjocklek på 2–6 cm vid installationen TOP; 2,5–6 cm vid installationen FLUSH.

Det minsta avståndet mellan spishällen och väggen måste vara minst 5 cm frontalt, minst 4 cm på sidorna och minst 50 cm i förhållande till de övre väggskåpen.

OBS = De avstånd som rekommenderas är ungefärliga: vid utformning av utrymmena måste man följa anvisningarna från kökets tillverkare.



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 om föreskrifterna i detta kapitel inte iakttas.
● Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att spishällen ska kunna tas ur bänkskivan.
● Kontrollera att den spänning som anges på märkplåten, som är placerad på apparatens undersida, överensstämmer med elnätets spänning i hemmet.
● Använd inte förlängningsladdar.
● Jordkabeln ska vara 2 cm längre än övriga kablar.
● Om hushållsapparaten inte är utrustad med en elkabel, använd en kabel med ett tvärsnitt på minst 2,5 mm² för en effekt på upp till 7 200 Watt, medan ett tvärsnitt på minst 4 mm² behövs vid högre effekt.
● Ingen del av kabeln får uppnå en temperatur som överskrider lokalens temperatur med 50°C.
● Apparaten är avsedd för permanent anslutning till elnätet.

● **Observera!** Kontrollera innan fläktens krets ansluts med nätspänningen att den fungerar korrekt och att elkabeln är korrekt monterad.
● **Observera!** Utbyte av anslutningskabeln måste utföras av vår auktoriserade tekniska support eller av någon med liknande behörighet.

Obs: produkten är utrustad med funktionen Power Limitation (effektbegränsning), vilket gör det möjligt att ställa in en gräns för maximal strömuttagning i kW.

Inställningen ska göras vid anslutningen av produkten till nätförsörjningen (senast 2 minuter därefter). Dimensionera skyddet till elsystemet beroende på den

valda nivån för effektbegränsning. För inställningssekvensen av Power Limitation (effektbegränsning), se avsnittet Funktion i denna handbok.

3.3 Montering

Innan installationen påbörjas:

- Kontrollera efter att produkten har packats upp att inga skador uppstått i samband med transporten. Kontakta i sådana fall återförsäljaren eller servicekontoret innan installationen påbörjas.
- Kontrollera att den införskaffade produktens dimensioner är lämpliga för installationsplatsen.
- Kontrollera att inget följande material (till exempel påsar med skruvar, garantihandlingar osv.) lämnats kvar i emballaget (av transportskäl). I sådana fall avlägsna materialet och spara det.
- Kontrollera också att det finns ett elektriskt uttag i närheten av installationsplatsen.

Förberedelse av köksmöbeln för inbyggnad:

- Produkten kan inte installeras ovanför kylanordningar, diskmaskiner, kakelugnar, ugnar, tvättmaskiner och torktumlare.
- Utför alla utskärningsarbeten i köksmöbeln innan spishällen sätts på plats och avlägsna sågspån och rester nog.

- För att optimera den filtrerande installationen, rekommenderas det att skapa en springa i tröskeln, där ett vanligt galler kan installeras.

VIKTIGT: använd ett enkomponentslim (S) som tål temperaturer på upp till 250°. Innan installationen måste ytorna som ska limmas rengöras noggrant så att alla ämnen som kan försämra fästförmågan (t.ex. släppmedel, konserveringsmedel, fett, olja, damm, gamla limrester, osv.) tas bort. Bindemedlet måste fördelas jämnt runt om hela infattningen. Efter limningen måste man låta bindemedlet torka i cirka 24 timmar.

Fig.1B-2B

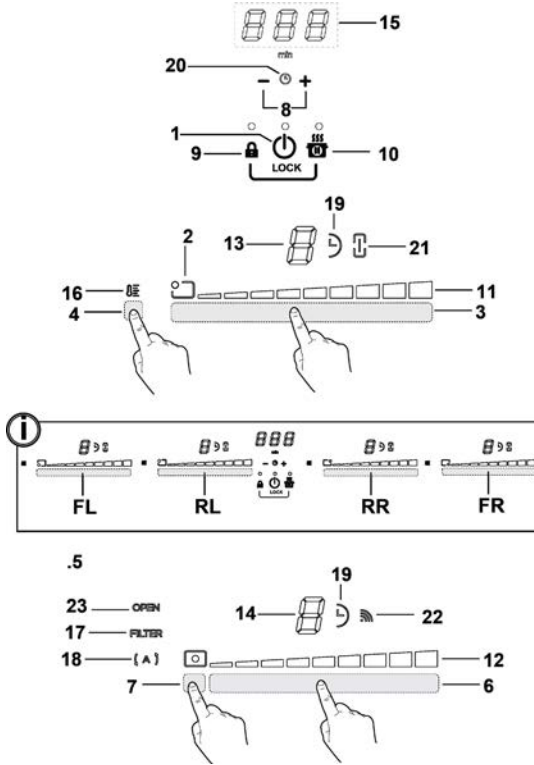
Observera! Det kan uppstå elektriska risker om skruvar och fixeringsanordningar inte installeras enligt dessa instruktioner.

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



Knappar

1. **PÅ/AV** för spishåll/frånluftssug på spishåll
2. Lägesindikator kokzon
3. Val av kokzoner
4. Ökning/minskning av effektnivå
5. Aktivering av Temperaturhanterare
6. Knappar frånluftssug
7. Val av frånluftssug
8. Ökning/Minskning av frånluftshastighet (effekt)
9. Aktivering av automatiska funktioner
- 9+10. Återställning av filtermättnad
10. Aktivering av timer
11. Ökning/Minskning tid, Tmer
12. Knapplös
13. Barnlås
14. Paus/Recall

Display/LED

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


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 "Arbets temperatur", eller "Läs funktion" 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 avsvältningsfasen pågår. Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

Kokzonernas display

på displayerna för kokzonerna indikeras följande:

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

Hällens funktioner

● Safe Activation (Säker aktivering)

Produkten aktiveras endast om det finns kokkärl på kokzonerna: uppvärmningsprocessen aktiveras inte eller

avbryts om det inte finns några kastruller eller om de tas bort från hällen.

● Pot Detector (Kastrullsensor)

Produkten avläser automatiskt närvaron av kokkärl på spishällen.

● Safety Shut Down (Säkerhetsavstängning)

Av säkerhetsskäl har varje kokzon en maximal funktionstid som beror på den installerade effektnivån.


● Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)

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

Funktion

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

● Påslagning

Tryck 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

Rör vid (tryck in Området för val (3) som motsvarar önskad kokzon.

● 9 Power Level

Hällen är försedd med 9 effektnivåer

Rör vid och glid med fingrarna längs Området för val (3):

åt höger för att öka effektnivån;

åt vänster för att minska effektnivån.

● Power Booster (Effektbooster)

Produkten är utrustad med en ytterligare effektnivå (utöver nivån 9), vilken förblir aktiv i 5 minuter varefter den återgår till den föregående nivån.

Rör vid och glid med fingrarna längs Området för val (3)

(utöver nivån 9) och aktivera Power Booster

Effektboosters nivå indikeras på displayen för den valda zonen med symbolen "P"

● Bridge Zones

Kokzonerna kan tack vare Bridge-funktionen

(parallellkoppling) fungera parallellt i kombination och skapa en enhetlig zon med samma effektnivå. Denna funktion gör


det möjligt att laga mat på ett homogent sätt med stora långpannor och kastruller.

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

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

För att aktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling):

- välj samtidigt de två valområdena för kokzonerna som du vill använda

- Bridge-indikatorn (21) för det "Sekundära" området tänds "  "


- genom l'Området för val (3) av kokzonen "Master kommer det att vara möjligt att ställa in Nivån (Effekten) för driften

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

● Temperature Manager

Temperature Manager (Temperaturhanteraren) är en kontrollfunktion som gör det möjligt att hålla värmen på en konstant temperatur och på en optimerad effektnivå; idealisk för att hålla färdiglagad mat varm.

Funktionen Temperature Manager aktiveras vid intryckning av aktiveringsområdet (4)

På displayen för kokzonen som fungerar med Temperaturhanteraren visas symbolen "  "

● Key Lock (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.


● Child Lock


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

 (10), en ljudsignal anger att funktionen är aktiverad, och sedan visas en "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 kokzonen (effekt¹⁰)

• Tryck in   (8) för att nå Timer-funktionen

• Justera Timerns tidsperiod:



tryck in väljaren , för att öka tiden för automatisk avstängning


tryck in väljaren , för att minska tiden för automatisk avstängning

Upprepa operationen för övriga kokzoner om så önskas.

Obs: Varje kokzon kan ha en annorlunda Timer inställd.

På displayen (15) visas den senast valda kokzonens nedräkning i 10 sekunder, därefter kommer nedräkningen med den lägsta tiden att visas.

När timern har avslutat nedräkningen, avges en ljudsignal (i 2 minuter eller upphör vid intryckning av  ) , medan displayen (15) blinkar, med symbolen "0.00".

Obs: på sidan för displayen för kokzonen, med Timer i funktion, visas symbolen "  " (19)



Avstängning av Timern:

• välj kokzon


• ställ in värdet för timern till "0", genom 


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

● Egg Timer

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

Obs: för justering av Äggtimern ska du följa samma procedur som för Timer-

När timern har avslutat nedräkningen, avges en ljudsignal (i 2 minuter eller upphör vid intryckning av ) , medan displayen (15) blinkar, med symbolen "000".

Obs: med Egg Timer i användning, visas symbolen  (20)

● Pause (Paus)


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

Aktivering:

- tryck in  (10)
- sedan visas en  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 Området för val (3), för kokzon 2 (FIG.19);
- Obs: om proceduren inte utförs inom denna tiden förblir pausfunktionen aktiverad.

Obs: om inte Pause (Pausfunktionen) inaktiveras efter 10 minuter, stängs spishällen automatiskt av.

● Recall

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


Aktivering:

- slå på spishällen igen  inom 6 sekunder från avstängningen
- tryck in  inom de påföljande 6 sekunderna

● Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)

Funktionen Automatic Heat UP (automatisk uppvärmning) tillåter att snabbare nå den inställda effekten, med denna funktionen har vi fördelen att erhålla en snabbare tillagning, men utan risk att bränna vid livsmedlen, eftersom temperaturen inte överskrider den inställda. Denna funktionen är tillgänglig för effektnivåerna 1 - 8.


Aktivering:

- tryck längd, på **Området för val (3)**, den önskade effekten
- sedan visas en  på displayen (13).



● Power Limitation

Funktionen Power Limitation tillåter att ställa in produktens funktion och begränsa dess maximala absorption.

Obs: inställningen ska ske med avstängd spishäll, utan att

trycka in knappen , vid tillfället för anslutningen av spishällen till elnätet eller återanslutning av själva elnätet inom de 2 påföljande minuterna.

För att ställa in effektbegränsningen:

- tryck in och håll intryckta länge, knapparna  , tills en kort ljudsignal avges


- glid samtidigt på valområdena **FL och RL**, från vänster till höger, håll sedan länge intryckt i området motsvarande den sista



effektnivån , tills en kort ljudsignal avges

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

- tryck därefter in knappen  och display timern (15) visar **PHA (Phase power limit):**

- displayen för zon FL visar aktuell inställning**
0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** standardinställningen är ställd till 7,4 KW
- för att ändra inställningen av Power Limitation bläddra bland valalternativen FL 

- för att spara det utförda valet, tryck in knapparna  , 1 en sekund; en ljudsignal kommer att avges för att bekräfta utförd inställning och sedan lämnas funktionen.

ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSSUG

● Påslagning

Tryck på (rör vid)  **PÅ/AV** för spishäll/frånluftssug

Kontrollampen 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 frånluftssuget:

Rör vid (tryck in) **Området för val (6)** för att aktivera frånluftssuget

● Hastighet (effekt) för frånluftssuget:

Spishällen är utrustad med 8 hastighetsnivåer (effekt) för frånluftssuget

Rör vid och glid med fingrarna längs **Området för val (6)**:

åt höger för att öka hastigheten (effekten) för frånluftssuget (0-8);

åt vänster för att minska hastigheten (effekten) för frånluftssuget (8-0);

● Power Booster Frånluftssug

Produkten är utrustad med två hastighetsnivåer (effekt) för extra frånluftssug (utöver nivå 8)

- Rör vid och glid med fingrarna längs **Området för val (3)** (utöver nivån 8) och aktivera Power Booster Frånluftssug

nivå 9 : förblir aktiverad i 15 minuter

nivå 10 : förblir aktiverad i 5 minuter



varefter effekten går tillbaka till nivå 8

Obs : aktiverad Power Booster Frånluftssug, visas på displayen (13) för önskad kokzon, med symbolen "P"


● Timer


Aktivering/Justering av Timer-funktionen för frånluftssugen

• Välj frånluftssuget.


• Tryck in   (8) för att nå Timer-funktionen (från vilken hastighet som helst)



• Justera Timerns tidsperiod:

tryck in väljaren , för att öka tiden för automatisk avstängning

tryck in väljaren , för att minska tiden för automatisk avstängning


displayen (15) visar nedräkningen,

Obs: på sidan för frånluftssugets display, visas symbolen  " (19)

När timern har avslutat nedräkningen, avges en ljudsignal (i 2 minuter eller upphör vid intryckning av  ) , medan displayen (15) blinkar, med symbolen "0.00".

Avstängning av Timern:

• välj i **Området för val (6)**

• ställ in värdet för timern till "0", genom 

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

● Aktivering av indikator för filtermättnad

Dessa indikatorer är normalt inaktiverade (både för fettfiltret och filtret med aktivt kol)

För att aktivera dem, gör så här:

- slå på sugytan med 

- med sugmotor och kokzoner avstängda, tryck in och håll intryckt **Området för val (7)**:

LED-lampor "FILTER" (17) tänds med svagt ljus displayen (14) för frånluftssuget visar bokstaven "G" – för att gå vidare med aktiveringen av indikatorn för mättnad av fettfiltret –

Obs : tryck på nytt in **Området för val (7)** för att på displayen (14) visa bokstaven "F" och gå vidare med aktiveringen av luftfiltret med kol

Aktiverad

- tryck in **Området för val (6)**, LED-lampor "FILTER" (17) går till stark belysning och släcks sedan efter 10 sekunder för att ange inträffad **AKTIVERING**.

● Inaktivering av filtermättnadsindikatorerna

upprepa proceduren för aktiveringen som beskrivs ovan;

- LED-lampor "FILTER" (17) går till svag belysning och släcks sedan efter 10 sekunder för att ange inträffad **INAKTIVERING**.

● Indikator för filtermättnad

Köksfläkten indikerar när det är nödvändigt att utföra filterunderhåll:

Fettfilter

LED-lampor "FILTER"(17) tänds;

på displayen (14) visas symbolen "G" (i 10 sekunder efter tändningen)

Luftfilter med aktiverat kol

LED-lampor "FILTER"(17) blinkar;

på displayen (14) visas symbolen "F" (i 10 sekunder efter tändningen)

● Återställning av filtermättnad

Efter att ha utfört underhållet av filtren (fett och/eller luftfilter med aktivt kol) tryck länge in **Området för val (7)**:

LED-lampan "FILTER" släcks och startar om indikatorns räkning.

Obs: Upprepa proceduren i händelse av samtidig signal från båda filtren.

● Automatic (Automatisk funktion)

Produkten är utrustad med en sensor för luftkvaliteten, som tillåter fläkten att automatiskt ställa in den mest lämpliga sughastigheten, beroende på typen av tillagning.

För att aktivera denna funktion:


Tryck kort på **Området för val (7)**, LED-lampan "(A)" (18) tänds för att ange att fläkten arbetar i detta läge.

● Fläktens automatiska funktion med SNAP®

För anslutningen mellan fläkten och SNAP®, konsultera manualen som medföljer SNAP® eller besök www.elica.com.
Obs: SNAP® är en extra luftfrånsugsenhet, som kan fungera tillsammans med fläkten.

För att aktivera denna funktion:

Tryck kort på **Området för val (7)**, LED-lampan "(A)" (18)

och LED-lampan  (22) tänds för att visa att fläkten arbetar i detta läge.

● FLAP indikator öppen

Frånluftsområdet är utrustat med en mekanisk roterande FLAP. Det är nödvändigt att slå på fläkten och öppna flappen för att aktivera produkten. Fläkten är utrustad med en sensor, som med aktiverat frånluftssug stoppar motorn automatiskt om FLAPPEN stängs helt. Frånluftssuget startar igen endast om FLAPPEN öppnas.

- om fläkten slås på, startar inte motorn om FLAPPEN är stängd :

LED-lampan "OPEN" (23) tänds och ett långt bip ljuder var 5:e sekund
displayen (12) blinkar

- genom att stänga FLAPPEN med påslagen motor, stannar motorn:

LED-lampan "OPEN" (23) tänds och ett långt bip ljuder var 5:e sekund
displayen (12) blinkar

Apparaten är avsedd att användas i kombination med ett Window Sensor-KIT (levereras inte från tillverkaren).

När detta Window Sensor-kit har installerats (endast vid användning i läget FRÄNLUFT), så slutar frånluften att

fungera varje gång fönstret i rummet där kitet appliceras, är stängt.

- Elanslutningen av utrustningen till apparaten ska utföras av kompetent och specialiserad personal.

- Detta KIT ska vara certifierat separat i enlighet med säkerhetsbestämmelserna för komponenten och dess användning med apparaten. Installationen ska göras i överensstämmelse med gällande förordningar för bostadsinstallationer.

OBSERVERA:

- kabelläggningen av detta KIT som ska anslutas till apparaten ska utgöra del av en certifierad krets med mycket låg säker spänning (SELV).

- tillverkaren av denna apparat fransäger sig allt ansvar för eventuella olägenheter, skador, bränder orsakade av fel och/eller problem med funktionsfel och/eller felaktig installation av detta KIT.

4.1 Effekttabell

Effektnivå		Typ av matlagning	Användningsnivå (indikationerna kompletterar egna erfarenheter och matlagningvanor)
Max effekt	Boost	Snabb uppvärmning	Idealisk för att snabbt höja temperaturen på matvaror som skall kokas upp i vatten eller för att snabbt värma vätskor
	8-9	Fritering - kokning	Idealisk för att bryna, starta matlagning, friterade 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	Kokning - sjudning – redning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura)	Idealisk för långkok (mindre volymer under en liter: ris, tomatsås, stekar, fisk) med vätska (t.ex. vatten, vin, buljong, mjölk)
Låg effekt	1-2	Smältning – upptining – värmebehållning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura)	Idealisk för att mjuka upp smör, smälta choklad, tina upp små mängder livsmedel
	1	Smältning – upptining – värmebehållning – ostsmältning/ihopkokning (mantecatura)	Idealisk för att hålla mindre portioner mat varma direkt efter tillagningen, eller för att hålla uppläggningsfat varma och koka ihop risotton
OFF	Effekt noll	Uppställningsplats	Spishällen står på Standby eller är avstängd (restvärme kan förekomma vilket indikeras med H-L-O)

4.2 Tillagningstabell

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

5. Underhåll

Underhåll av spishällen:

Observera! Kontrollera innan någon typ av rengörings- eller underhållsinsgrepp 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 kokkärlen går det att ingripa genom utloppsventilen, som är belägen på produktens undre del för att kunna eliminera alla rester och utföra en rengöring med maximal hygienisk säkerhet.

Fig. 18

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

Fig. 19

Rengöring av metallgallret:

Gallret ska diskas för hand med varmt vatten och neutralt diskmedel och torkas ordentligt för att undvika oxideringsfenomen.

Underhåll av frånluftssugen

Rengöring

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

Undvik användning av produkter som innehåller frätande medel.

ANVÄND INTE RENGÖRINGSSPRIT!

Fettfilter

Håller kvar fettpartiklarna från matlagningen.

Det ska rengöras en gång i månaden (eller när systemet som anger filtermättnad indikerar att det finns ett behov), med icke aggressiva 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.

Fig. 15

Aktivt Kolfilter - Keramik

(Endast för filtrerande version)

Samlar upp de obehagliga lukterna från matlagningen.

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

Observera! Placera inte filtren på ugnens botten, utan lägg dem i en ugnform och placera den på mellannivå.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Felsökning

FELKOD	BESKRIVNING	MÖJLIGA ORSAKER	FELÅTGÄRD
E2	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur	De elektroniska komponenternas invändiga temperatur är för hög	Vänta tills spishällen svalnat 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.

Noudata tarkasti tässä ohjekirjassa annettuja ohjeita. Valmistaja ei vastaa ohjekirjassa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä laitteelle aiheutuneista haitoista, vahingoista tai tulipaloista. Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden kypsennykseen keittolouduksessa sekä kypsennyksestä syntyvien savujen imuun. Mikä tahansa muu käyttö (esimerkiksi huoneen lämmittäminen) on kielletty. Valmistaja ei vastaa väärästä tai ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Laite saattaa olla erinäköinen kuin käyttöohjeen kuvissa näkyvä malli. Käytön, asennuksen ja huollon ohjeet ovat kuitenkin samat.

① Lue käyttöohjeet huolellisesti: ne sisältävät tärkeää tietoa laitteen asennuksesta, käytöstä ja turvallisuudesta.

① Älä tee muutoksia laitteen sähköliitäntöihin.

① Ennen laitteen asennusta tarkista, että kaikki osat ovat ehjiä. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.

① Tarkista laitteen eheys ennen kuin asennukseen ryhdytään. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.

Huomio: Osat, joissa on symboli "(*)", ovat valinnaisia lisävarusteita, jotka toimitetaan vain joidenkin mallien mukana, tai osia, jotka eivät kuulu toimitukseen ja jotka on ostettava erikseen.

⚠ 1. Varoituksia

Varoitus! Noudata huolellisesti seuraavia ohjeita: ● Laite tulee kytkeä irti sähkövirrasta ennen mitään asennustoimenpidettä. ● Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain ammattitaitoinen asentaja valmistajan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei ohjekirjassa nimenomaan neuvota tekemään niin. ● Laite tulee maadoittaa lain mukaisesti. ● Virtajohdon tulee olla riittävän pitkä, jotta kalusteeseen upotettu laite voidaan kytkeä sähkövirtaan. ● Asennus on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukainen vain, jos järjestelmässä on määräysten mukainen moninapainen verkkokytkin, jolla varmistetaan, että laite on kytketään täysin irti sähköverkosta ylijännite III -tilanteessa, asennusmääräysten

mukaisesti. ● Älä käytä monipistorasioita tai jatkojohtoja. ● Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa enää olla käyttäjän ulottuvilla. ● Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta kuumeneviin osiin. ● On varottava, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella. Lapset on paras pitää turvallisen välimatkan päässä, sillä laitteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua rajusti käytön aikana. ● Sydämentahdistimien ja aktiivisten implanttien käyttäjien on tarkistettava, että tahdistin on yhteensopiva laitteen kanssa ennen laitteen käyttöönottoa. ● Älä koske laitteen lämpövastuksiin käytön aikana tai sen jälkeen. ● Vältä kosketusta liinoihin tai muihin syttyviin materiaaleihin, kunnes kaikki laitteen osat ovat jäähtyneet riittävästi, tulipalon vaara. ● Älä laita tulenarkoja materiaaleja laitteen päälle tai sen läheisyyteen. ● Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy helposti palamaan. Valvo kypsymistä, jos ruoka sisältää paljon rasvaa tai öljyä. Jos pinta on haljennut, sammuta laite estääksesi sähköiskujen vaaran. ● Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa. ● Rasvassa tai öljyssä kypsentyminen keittotasolla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja 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 höyrypuhdistuslaitteita, sähköiskuvaara. ● Älä laita metalliosia,

kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia keittotasolle, sillä ne saattavat ylikuumentua. ● Ennen kuin laite kytketään sähköverkkoon, tarkista tuotekilvestä (joka sijaitsee laitteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat laitteeseen, ja varmista 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 keitöt tai lämmität nesteitä, alenna lämpöä. ● Älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, äläkä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle. ● Kun kypsennys on valmis, sammuta siihen liittyvä keittoalue. ● Älä käytä kypsennyksessä koskaan alumiinifoliota äläkä aseta tasolle koskaan suoraan alumiiniin käärittyjä tuotteita. Alumiinin sulaminen vaurioittaa laitteen korjauskelvottomaksi. ● Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää! Tämä varoitus koskee kaikkia keittotasomalleja. ● Korkean tehon käyttö, kuten Booster-toiminto, ei sovellu joidenkin nesteiden, kuten friteerausöljyn, kuumentamiseen. Liiallinen kuumuus voi olla vaarallista. Näissä tapauksissa on suositeltavaa käyttää pienempää tehoa. ● Keittoastiat tulee asettaa keittotasolle, ja niiden on oltava tason keskellä. Älä missään tapauksessa aseta muita esineitä kattilan ja keittotason väliin. ● Korkeissa lämpötiloissa laite vähentää automaattisesti keittoalueiden tehoa. ● Ennen minkä tahansa puhdistus● tai huoltotoimenpiteen suorittamista, kytke laite irti sähköverkosta irrottamalla

pistoke tai kytkemällä huoneiston pääkatkaisin pois päältä. ● Kaikkien asennukseen ja huoltoon liittyvien toimenpiteiden aikana suojaat kädet työkasineilla. ● Laitteen käyttö on sallittu vähintään 8-vuotiaalle lapsille ja sellaisille henkilöille, joiden fyysinen, aisteihin liittyvä tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä sillä ehdolla, että heitä valvotaan ja opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyen ja että he tuntevat sen käyttöön liittyvät vaarat. ● Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella. ● Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa. ● Kun laitetta käytetään samanaikaisesti muiden kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden kanssa, huoneessa on oltava riittävä tuuletus. ● Laite tulee puhdistaa usein sekä sisä- että ulkopuolelta (VÄHINTÄÄN KERRAN KUUKAUDESSA), noudattamalla joka tapauksessa huolto-ohjeessa nimenomaisesti annettuja aikoja. ● Laitteen puhdistukseen ja sekä suodattimien puhdistukseen ja vaihtoon kuuluvien ohjeiden noudattamatta jättäminen aiheuttaa tulipalovaaran. ● Ruokien liekittäminen on ehdottomasti kiellettyä. ● Avotulen käyttö on vahingollista suodattimille ja voi aiheuttaa tulipaloja. Näin ollen sen käyttöä on vältettävä joka tapauksessa. ● Friteerausta on valvottava jatkuvasti, jotta voidaan välttää ylikuumentuneen öljyn syttyminen. ● VAROITUS: Kun keittotaso on toiminnassa, laitteen kosketettavat osat voivat tulla kuumiksi. ● Varoitus! Älä liitä laitetta sähkövirtaan ennen kuin asennus on suoritettu loppuun. ● Mitä sovellettaviin teknisiin turvallisuusmääräyksiin tulee, noudata

paikallisten pätevien viranomaisten antamia määräyksiä. ● Imettyä ilmaa ei saa ohjata kanavaan, jota käytetään kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden savujen poistoon. ● Älä koskaan käytä laitetta, ellei ritilää ole asennettu oikein paikalle! ● Käytä asennuksessa pelkkiä laitteen mukana tulevia kiinnitysruuveja, tai jos ne eivät kuulu toimitukseen, hanki tyypiltään oikeat ruuvit. Käytä pituudeltaan oikean kokoisia ruuveja, jotka on osoitettu asennusohjeessa. ● Kun tätä laitetta ja muuta kuin sähköenergiaan käyttäviä laitteita käytetään samanaikaisesti, huoneessa syntyvä negatiivinen paine ei saa ylittää 4 Pa:ta (4×10^{-5} bar). ● On tärkeää säilyttää tätä ohjekirjaa tulevaa tarvetta varten. Mikäli laite myydään tai luovutetaan uudelle omistajalle tai jos laitteen käyttäjä muuttaa, on varmistettava, että ohjekirja kulkee laitteen mukana.

Tämä laite on merkitty EU:n Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) -direktiivin 2012/19/EY - UK SI 2013 No3113, mukaisesti. Käyttäjät pystyvät osaltaan estämään mahdolliset terveydelle ja ympäristölle haitalliset seuraukset



hävittämällä laitteen asianmukaisella tavalla. Symboli  tuotteessa tai tuotteen mukana toimitetuissa asiakirjoissa osoittaa, että tätä tuotetta ei tule käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä vaan se tulee toimittaa sopivaan keräyspisteeseen, jossa sähkö- ja elektroniikkalaitteet kierrätetään. Hävitä laite noudattamalla paikallista jätteenhuoltoa koskevia säädyksiä. Jos tahdot lisätietoja laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierrätyksestä, ota yhteys paikalliseen jätteenhuoltoon, talousjätteiden keräyspisteeseen tai liikkeeseen, josta laite on hankittu.

Laite on suunniteltu, testattu ja valmistettu noudattamalla seuraavia standardeja:

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

• Suorituskyky: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Neuvoja oikeaan käyttöön ympäristövaikutuksen vähentämiseksi: Kun aloitat ruokien kypsennyksen, käynnistä laite miniminopeudelle. Jätä se päälle vielä muutamaksi minuutiksi kypsennyksen jälkeen.

Lisää nopeutta vain kun paikalla on suuri määrä savua ja höyryä: käytä booster-toimintoa vain ääritapauksissa. Vaihda tarvittaessa hiilisuodatin/suodattimet hajujen vähennysjärjestelmän tehokkuuden säilyttämiseksi. Jotta rasvasuodattimen tehokkuus säilyisi, puhdista 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 keittotastiaan.

Edu:

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 Keittotastiat



Käytä ainoastaan kattiloita, joissa on symboli 

Tärkeää:

Keittotason vahingoittumisen estämiseksi älä käytä:

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

Kaikki induktiokäyttöön soveltuvat kattilat eivät toimi tehokkaasti, sillä niiden pohjat on valmistettu vain osittain ferromagneettisesta materiaalista! Kattiloiden tai paistinpannujen ostovaiheessa kannattaa tarkistaa, että pohja on valmistettu kokonaan ferromagneettisesta materiaalista. Päinvastaisessa tapauksessa sekä lämmön välitystehokkuus että tasaisuus heikkenevät, eikä paistinpannun/kattilan pinnan lämpötila sovi kypsennykseen.



EI!

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



EI!

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



KYLLÄ!

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

2.1.1 Entisten kattiloiden tarkistaminen

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

2.1.2 Keittoastian pohjan suositellavat läpimitat

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

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

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi on suositeltavaa:

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

Imurin käyttö

Imujärjestelmää voidaan käyttää imevänä mallina, joka poistaa imetyt ilman ulos tai suodattavana imankiertojärjestelmänä.



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. 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 käännteitä (käänteen maksimi kulma: 90°).
- ⓘ Vältä äkillisiä muutoksia putken halkaisijassa.



Suodattava malli

Kuva. 10

Imetty ilma suodatetaan tarkoituksenmukaisia rasvasuodattimia ja hajusuodattimia käyttämällä ennen kuin ne ohjataan takaisin huoneeseen. Tuote toimitetaan kaikilla tarvittavilla varusteilla vakioasennusta varten ilman ulostulo edessä kalusteeseen jalkalistassa. Lisätietoja varten, ks. suodattavan mallin lisävarusteita koskeva sivu (tämän ohjekirjan kuvitetussa osassa).

Tutustu sivustoihin www.elica.com ja

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

3. Asennus

- Sekä sähkö- että mekaaninen asennus edellyttävät erikoistunutta henkilökuntaa. Kodinkone on suunniteltu upotettavaksi 2–6 cm paksuun työtasoon TOP-asennuksen tapauksessa ja 2,5–6 cm paksuun tasoon FLUSH-asennuksen tapauksessa.

Keittotason ja seinän välissä tulee olla vähintään 5 cm tilaa edessä, 4 cm sivussa ja 50 cm yläpuolella.

TÄRKEÄÄ = Ehdotetut etäisyydet ovat suuntaa antavia. Tilojen suunnittelussa tulee noudattaa keittiön valmistajan antamia ohjeita.



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 vahinkoon on syynä näiden määräysten noudattamisen laiminlyöminen. ● Virtajohtoon on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta. ● Varmista, että laitteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asuntosi jännitettä. ● Älä käytä jatkojohtoja. ● Maadoitussähköjohtoon tulee olla 2 cm pidempi kuin muut johdot. ● Mikäli kodinkoneen mukana ei ole toimitettu virtajohtoa, käytä virtajohtoa, jonka poikkileikkaus on vähintään 2,5 mm² 7200 watin tehoihin asti. Tämän ylittävälle tehoille vähintään 4 mm²). ● Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa. ● Laite on suunniteltu liitettäväksi pysyvästi sähköverkkoon.

● **Varoitus!** Tarkista aina, että verkkojohto on asennettu oikealla tavalla ennen kuin yhdistät laitteen sähköverkkoon, ja tarkista että se toimii oikein. ● **Varoitus!** Liitäntäjohtoon saa vaihtaa ainoastaan valtuutettu tekninen huoltopalvelu tai henkilö, jolla on vastaava pätevyys.

Huomautus: tuote on varustettu Power Limitation -toiminnolla, jonka avulla kilowattien maksimaalinen absorbointiraja voidaan asettaa. Asetus on tehtävä kun tuote kytketään sähköverkkoon tai kun sähköverkko kytketään uudelleen (2 seuraavan minuutin sisällä). Mitoita sähköjärjestelmän suojaus valitun Power Limitation -tason perusteella. Tutustu tämän ohjekirjan Toiminta-osaan Power Limitation -asetussarjaa varten.

3.3 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 jäädytyslaitteiden, astianpesukoneiden, uunien, pesukoneiden ja kuivausrumpujen päälle.
- Saha kalusteeseen aukot ennen keittotason sijoittamista siihen ja poista huolellisesti kaikki lastut tai sahanpurut.

- suodatusmallin asennuksen optimoimiseksi

suosituksena on tehdä aukko sokkeliin ja lisätä tähän ritilä, joka on saatavilla kaupoissa

TÄRKEÄÄ: Käytä yksikomponenttista liima- ja tiivisteainetta (S), joka kestää 250°:n lämpötilan; ennen asennusta liimattavat pinnat tulee puhdistaa huolellisesti ja kaikki tarttumista haittaavat aineet tulee poistaa (esim. irrotusaineet, säilytysaineet, öljy, pöly, vanhat liimajäämät tms.). Liima-aine tulee levittää tasaisesti koko kehyksen ympärillä olevalle alueelle; anna liima-aineen kuivua noin 24 tunnin ajan liimauksen jälkeen.

Kuva 1B-2B

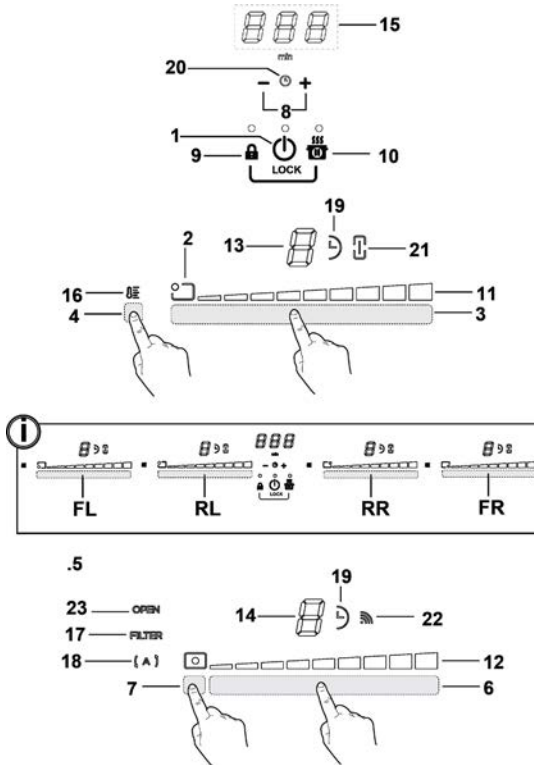
Varoitus! Jos ruuveja ja kiinnitystarvikkeita ei ole asennettu ohjeiden mukaisesti, olemassa on sähköiskun vaara.

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

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

4. Toiminta

Ohjauspaneeli



Näppäimet

1. Keittotason/imurin näppäin ON/OFF
2. Keittoalueen asennon osoitin
3. Keittoalueiden valinta
Power Level -lisäys/vähennys
4. Temperature Manager aktivointi
5. Näppäimet osoitin
6. Imurin valinta
Imunopeuden (tehon) lisäys/vähennys
7. Automaattisten toimintojen kytkeminen päälle
Suodattimien kyllästymisen nollaus
8. Ajastimen kytkeminen päälle
Ajastinajan lisäys/vähennys
9. Key Lock
- 9+10. Child Lock
10. Tauko / Recall

Näyttö / LED

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

KEITTOTASON KÄYTTÖ


Hyvä tietää ennen käytön aloittamista:

Kaikki keittotason toiminnot on suunniteltu tiukimpien turvallisuusmääräysten mukaisesti.

Tästä johtuen:

• Tietty toiminnot eivät käynnisty, tai ne menevät automaattisesti pois päältä, jos liedellä ei ole kattiloita tai jos kattilat eivät ole kunnolla paikoillaan.









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

 **Varoitus!** (Esimerkiksi) pitkäaikaisen käytön jälkeen keittoalueen 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 näytöillä näkyvät seuraavat tiedot:

Keittoalue toiminnassa	
Power Level (tehotaso)	
Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)	
Pot Detector (kattilan tunnistus)	
Temperature Manager (lämpötilanhallinta) -toiminto päällä	
Child Lock (lapsilukko) -toiminto päällä	
Taukotoiminto	
Automatic Heat UP (automaattinen lämmitys) -toiminto	

Keittotason ominaisuudet

● Safe Activation (turvallinen aktivointi)

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

● Pot Detector (kattilan tunnistus)

Tuote havaitsee kattilat automaattisesti keittoalueilla.

● Safety Shut Down (turvallinen sammutus)

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

● Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)

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

Toiminta

Huomio: Minkä tahansa toiminnon aktivoimiseksi kytke ensiksi päälle haluamasi alue.

● Käynnistys

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

Paina uudelleen sammuttamiseksi

Huomio: Tämä toiminto on ensisijainen.

● Keittoalueiden valinta

Hipaise (paina) **Valinta-alueetta (3)**, joka vastaa haluamaasi keittoaluetta.

● 9 Power Level

Keittotasoon kuuluu 9 tehostasoa

Hipaise ja selaa sormilla **Valinta-alueetta (3)**:

oikealle tehostason lisäämiseksi;

vasemmalle tehostason vähentämiseksi.

● Power Booster (tehon lisäys)

Tuote on varustettu ylimääräisellä tehostasolla (tason **9**), lisäksi, joka jää päälle 5 minuutiksi, minkä jälkeen lämpötila palaa aiemmin käytössä olleelle tehostasolle.

Hipaise ja selaa sormilla **Valinta-alueetta (3)** (tason **9** lisäksi) ja ota Power Booster (tehon lisäys) käyttöön

Power Booster -tehostaso näkyy valitun alueen näytöllä symbolilla "P"


● Bridge Zones

Keittoalueet kykenevät toimimaan yhdistetyllä tavalla Bridge-toiminnon ansiosta saaden aikaan yhtenäisen ja samalla teholla toimivan alueen. Kyseisen toiminnon ansiosta kypsennessä on tasainen, kun käytetään suurikokoisia vuokia ja kattiloita.

On mahdollista käyttää yhdessä edessä olevaa keittoaluetta "Master" ja vastaavaa takana olevaa "Toissijaista" aluetta (katso tämän ohjekirjan kuvaosiosta, mitkä alueet on varustettu tällä toiminnolla).

Bridge-toiminnon aktivoimiseksi:

- valitse samanaikaisesti kaksi niiden keittoalueiden valinta-aluetta, joita halutaan käyttää

- Bridge-osoitin (21), joka liittyy "Toissijaiseen" keittoalueeseen, syttyy 


- Valinta-alueesta (3), joka on keittoalueella "Master", on mahdollista asettaa käytön taso (teho)

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

● Temperature Manager

Temperature Manager on ohjaustoiminto, jonka avulla lämpötila voidaan säilyttää vakaana optimoidulla tehotasolla; toiminto on ihanteellinen valmiiden ruokien säilyttämiseksi lämpiminä.

Temperature Manager -toimintoaktivoituu, kun aktivointialuetta painetaan (4)

Temperature Manager -toiminnassa olevan alueen näyttöön ilmestyy symboli 

● Key Lock (näppäinten lukitus)

Key Lock (näppäinten lukitus) -toiminnon avulla on mahdollista lukita keittotason asetukset. Näin asetuksia ei voi peukaloida vahingossa, ja aikaisemmin asetetut asetukset pysyvät voimassa.

Toiminnon kytkeminen päälle:

• paina  (9)

• näppäimen päällä oleva LED-valo syttyy osoittaen sen aktivoitumista

Toista toimenpide kytkeäksesi toiminnon pois päältä.

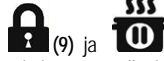
● Child Lock

Child Lock (lapsilukko) -toiminto estää toimintojen käytön, ja sen ansiosta lapset eivät pääse käynnistämään keitto- ja imualueita vahingossa.

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

Toiminnon kytkeminen päälle:

- poista keittotasolle mahdollisesti unohtuneet keittoastiat
- paina ja pidä samanaikaisesti painettuina kuvakkeita



(9) ja (10). Nyt äänimerkki osoittaa, että toiminto on päällä, ja näkyviin tulee "L" näytöissä (13) ja (14).

Toista toimenpide kytkeäksesi toiminnon pois päältä.

● Timer


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


Timer-toiminnon kytkeminen päälle/säätö keittotasolle

- Valitse keittoalue (teho*0)

• Paina  (8) siirtyäksesi Timer-toimintoon



• Timerin kestoajan säätö:

paina valitsinta  lisätäksesi automaattisen sammutuksen aikaa


paina valitsinta  vähentääksesi automaattisen sammutuksen aikaa

Halutessasi voit toistaa toiminnon muilla keittoalueilla.


Huomio: Jokaiselle keittoalueelle voi olla asetettuna erilainen Timer; näytölle (15) ilmestyy 10 sekunnin ajaksi viimeksi valitun tason lähtölaskenta, minkä jälkeen lähtölaskenta näytetään pienemmällä ajalla.

Kun timer on päättänyt lähtölaskennan, kuuluu äänimerkki (2) minuutin ajaksi: se voidaan keskeyttää painamalla , näyttö (15) vilkkuu ja näkyy symboli .

Huomio: kun ajastin on käytössä, keittoalueen näytön sivuun

ilmestyy symboli  (19)

Ajastimen sammutus:




- valitse keittoalue
- aseta ajastimen arvoksi  seuraavalla: 


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

● Egg Timer

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

Huomio: Egg Timer -toiminto säädetään samalla tavalla kuin Timer:



Kun timer on päättänyt lähtölaskennan, kuuluu äänimerkki (2 minuutin ajaksi: se voidaan keskeyttää painamalla  ) näyttö (15) vilkkuu ja näkyy symboli "".

Huomio: kun Egg Timer on käytössä ilmestyy symboli "" (20)

● Tauko


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

Toiminnon kytkeminen päälle:

- paina  (10)
- näkyviin tulee "" näytössä (13).

Kytkeäksesi toiminnon pois päältä:

Huomio : tämä toimenpide palauttaa tason tilanteen ennen taukoa

- paina  (10)
- 10 sekunnin sisällä liu'uta sormia oikealla valinta-alueella (3), joka liittyy keittoalueeseen 2 (KUVA 19);



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

Huomio: jos 10 minuutin kuluttua **Taukotoimintoa** ei oteta 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 "" seuraavien 6 sekunnin sisällä

● Automatic Heat UP (Automaattinen lämmityksen lisäys)

Automatic Heat UP -toiminnon 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 tehotosoille 1 - 8.


Toiminnon kytkeminen päälle:

- pidä pitkään painettuna **Valinta-alueetta** (3): haluamasi teho
- näkyviin tulee "" näytössä (13).



● Power Limitation

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


Huomio: asetus on tehtävä tason ollessa pois päältä, ilman,

että näppäintä  painetaan, kun keittotaso liitetään sähköverkkoon tai kun sähköverkko liitetään uudelleen 2 minuutin kuluessa.

Power Limitation asettamiseksi:

- paina ja pidä pitkään painettuina näppäimiä  , kunnes kuuluu lyhyt äänimerkki

- liu'uta samanaikaisesti valinta-alueita FL ja RL

 vasemmalta oikealle.
Pidä sitten pitkään painettuna aluetta, joka vastaa viimeistä

tehtosoa , kunnes kuuluu lyhyt äänimerkki.

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

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

- FL-alueen näytössä on tämänhetkinen asetus**

0 = 7,4 KW



1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

** asetus on oletusarvoisesti 7,4 KW

- voit muuttaa Power Limitation -asetusta selaamalla FL-

valinta-alueita 

- voit tallentaa valinnan pitämällä näppäimiä  , painettuina 1 sekunnin ajan; äänimerkki ilmoittaa asetuksen tapahtuneen, ja toiminnosta poistutaan.

IMURIN KÄYTTÖ

● Käynnistys

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

Paina uudelleen sammuttamiseksi

Huomio: Tämä toiminto on ensisijainen.

● Imurin käynnistyminen:

Hipaise (paina) **Valinta-alueetta (6)** imurin aktivoimiseksi

● Imunopeus (teho):


Tasossa on 8 imun nopeustasoa (tehoa)

Hipaise ja selaa sormilla **Valinta-alueetta (6)**:


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

vasemmalle päin imunopeuden (tehon) vähentämiseksi (8–0);

● Imun Power Booster

Tuotteessa on kaksi lisäimunopeustasoa (tehoa) (tason  lisäksi)

- Hipaise ja selaa sormilla **Valinta-alueetta (3)** (tason

 lisäksi) ja aktivoi imun Power Booster

Taso 9 : pysyy päällä 15 minuutin ajan

Taso 10 : pysyy päällä 5 minuutin ajan


minkä jälkeen teho palaa tasolle 8

Huomio: päällä oleva imurin Power Booster näkyy valitun keittoalueen näytössä (13) symbolilla "P"


● Timer

Timer-toiminnon kytkeminen päälle/säätö imurille

• Valitse imuri.

• Paina  (8) Timer-toimintoon siirtymiseksi (mistä tahansa nopeudesta)

• Timerin kestoajan säätö:



paina valitsinta  lisätäksesi automaattisen sammutuksen aikaa

paina valitsinta  vähentääksesi automaattisen sammutuksen aikaa

näytössä (15) on lähtölaskenta,



Huomio: imurin näytön reunassa näkyy symboli "" (19)

Kun timer on päättänyt lähtölaskennan, kuuluu äänimerkki (2 minuutin ajaksi: se voidaan keskeyttää painamalla

 , näyttö (15) vilkkuu ja näkyy symboli "0.00".

Ajastimen sammutus:

• valitse **Valinta-alue (6)**


• aseta ajastimen arvoksi "", seuraavalla: 

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

● Suodatinten kyllästymisen osoitinten aktivointi

Nämä osoittimet ovat yleensä pois päältä (sekä rasvasuodatin että aktiivihilisuodatin)

Osoittimet laitetaan päälle seuraavasti:

- käynnistä imutaso seuraavasta: 

- kun imumoottori ja keittoalueet ovat pois päältä, pidä painettuna **Valinta-alueetta (7)**:

LED-valo "FILTER" (17) syttyy himmeään imurin näytössä (14) näkyy kirjain "G" – rasvasuodattimen kyllästymisen osoittimen päälle laittamiseksi –

Huomio: paina uudelleen **Valinta-alueetta (7)** saadaksesi näkyviin näyttöön (14) kirjaimen "F", ja jatka aktiivihajuhilisuodattimen aktivoimiseen

- paina **Valinta-alueetta (6)**: LED-valosta "FILTER" (17) tulee kirkas, ja se sammuu 10 sekunnin kuluttua, mikä tarkoittaa, että **AKTIVOINTI** onnistui.

● Suodatinten kyllästymisen osoitinten pois päältä ottaminen

toista yllä kerrottua aktivoititoimenpide;

- LED-valosta "FILTER" (17) tulee himmeä: 10 sekunnin kuluttua se sammuu, mikä tarkoittaa, että **POIS PÄÄLTÄ OTTAMINEN** onnistui.

● Suodatinten kyllästyksen ilmaisun

Liesituuletin osoittaa, kun suodattimet vaativat huoltoa:

Rasvasuodatin

LED-valo "FILTER" (17) syttyy; näytössä (14) näkyy symboli "G" (10 sekunnin ajan syttymisestä)

Aktiivihilijajusuodatin

LED-valo "FILTER" (17) vilkkuu; näytössä (14) näkyy symboli "F" (10 sekunnin ajan syttymisestä)

● Suodattimien kyllästymisen nollaus

Kun suodattimet on huollettu (hajusuodatin ja/tai aktiivihilijajusuodatin), pidä pitkään painettuna **Valinta-alueetta (7)**:

LED-valo "FILTER" sammuu ja osoittimen laskenta alkaa alusta.

Huomio: Toista toimenpide, mikäli molempien suodatinten merkinanto tapahtuu samanaikaisesti.

● Automaattinen toiminta

Tuotteessa on ilmanlaatuanturi, jonka ansiosta liesituuletin pystyy asettamaan automaattisesti imunopeuden, joka soveltuu parhaiten keittotyypille.

Toiminnon aktivoiminen:

Paina lyhyesti **valinta-alue** (7): LED-valo "(A)" (18) syttyy osoittaen näin, että liesituuletin työskentelee tässä tilassa.


● Liesituulettimen automaattinen toiminta SNAP®-yksikön kanssa

Liesituulettimen ja SNAP®-yksikön liittämiseksi tutustu SNAP®-yksikön mukana toimitettuun oppaaseen tai käy osoitteessa www.elica.com.

Huomio: SNAP® on lisäimuyksikkö, joka pystyy toimimaan yhdessä liesituulettimen kanssa.

Toiminnon aktivoiminen:

Paina lyhyesti **Valinta-alue** (7): LED-valo "(A)" (18) ja

LED-valo  (22) syttyvät osoittaen näin, että liesituuletin työskentelee tässä tilassa.

● FLAP auki -osoitin

Imualueella on mekaaninen pyörivä FLAP. Tuotteen aktivoimiseksi liesituuletin on käynnistettävä ja flap on avattava. Liesituulettimessa on anturi, joka imun aktivoiduttua pysäyttää moottorin automaattisesti, mikäli FLAP suljetaan kokonaan. Imu käynnistyy uudelleen vasta kun FLAP avataan uudelleen.

- kun imuri käynnistetään, moottori ei käynnisty, mikäli FLAP on kiinni:

LED-valo "OPEN" (23) syttyy ja pitkä piippausääni annetaan 5 sekunnin välein
näyttö (12) vilkkuu

- kun FLAP suljetaan moottorin ollessa päällä, moottori pysähtyy:

LED-valo "OPEN" (23) syttyy ja pitkä piippausääni annetaan 5 sekunnin välein
näyttö (12) vilkkuu

Laitteessa on asennusvalmius Window-anturisarjan kanssa käyttöä varten (valmistaja ei toimita sarjaa).

Kun asennetaan Window-anturisarja (vain IMU-tilassa käytön tapauksessa), ilman imu lakkaa aina toimimasta, kun huoneessa oleva ikkuna, johon sarja on kiinnitetty, on kiinni.

• Vain pätevä ja erikoistunut tekninen henkilökunta saa liittää sarjan sähköisesti laitteeseen.

• Sarja on tyyppihväksyttävä erikseen komponenttiin ja tämän laitteen kanssa käyttöön liittyvien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Asennuksen on vastattava voimassa olevia kotitalousjärjestelmiä koskevia määräyksiä.

VAROITUS:

• laitteeseen liitettävän sarjan johdotuksen on kuuluttava piiriin, jolla on pienoisjännitesertifikaatti (SELV).

• tämän laitteen valmistaja ei ole vastuussa mistään häiriöistä, vahingoista ja tulipaloista, joihin ovat syynä sarjan virheellinen asennus ja/tai toimintahäiriöt ja/tai viat.

4.1 Tehotaulukko

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

4.2 Kypsennystaulukko

Elintarvikeluokka	Ruoka tai kypsennystyyppi	Tehotaso ja kypsennysjakso			
		Ensimmäinen vaihe	Teho	Toinen vaihe	Teho
Pasta, riisi	Tuore pasta	Veden lämmittäminen	Booster-9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	7-8
	Tuore pasta	Veden lämmittäminen	Booster-9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	7-8
	Keitetty riisi	Veden lämmittäminen	Booster-9	Pastan keittäminen ja kiehumisen jatkaminen	5-6
	Risotto	Kuullottaminen ja paahduttaminen	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	Parilointi 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	Keuyen kiehunna ylläpito	4-5
	Vanukkaat	Maidon kiehuaaminen	4-5	Keuyen kiehunna ylläpito	2-3
	Riisipuuro	Maidon kuumentaminen	5-6	Keuyen kiehunna 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 tahranpoistoaineita.

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

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

Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.

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

ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPESURIA!!!

Tärkeää:

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

Kuva 18

Täydellistä ja perusteellista puhdistusta varten irrota alempi allas.

Kuva 19

Metalliritilän puhdistus:

Ritilä tulee pestä käsin lämpimällä vedellä ja neutraalilla pesuaineella. Se tulee kuivata huolellisesti hapettumisen välttämiseksi.

Imurin huolto

Puhdistus

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

Vältä hankaavien tuotteiden käyttöä.

ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA!

Rasvasuodatin

Pidättelee paiston aikana syntyviä rasvahiukkasia.

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

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

Kuvat 15

Aktiivihillisuodatin - Keraaminen

(Vain suodattava versio)

Pidättelee paiston aikana syntyviä epämiellyttäviä hajuja.

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

Varoitus! Älä aseta suodattimia uunin pohjalle, vaan aseta ne pellille ja pelti keskikorkeudelle.

Kuva 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Vianetsintä

VIRHEKOODI	KUVAUS	MAHDOLLISET SYYT	KORJAUSTOIMENPIDE
E2	Käyttöpaneeli sammuu liian korkean lämpötilan vuoksi	Sisäisten elektronisten osien lämpötila on liian korkea	Odota, että keittotaso jäähtyy ennen kuin käytät sitä uudelleen
ERR03 + äänimerkki 	Näppäimen jatkuva (pysyvä) kytkeytyminen havaitaan. Käyttöliittymä sammuu 10 sekunnin kuluttua.	Vettä, kattiloita tai keittövälineitä 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 alle instruksjonene som er oppført i denne håndboken nøye. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antennelser som oppstår grunnet en manglende overholdelse av instruksjonene i denne håndboken. Apparatet er tiltenkt brukt i husholdninger, og brukes til tilberedelse av matvarer og avtrekk av matos og røyk/damp fra matlaging. All annen bruk er forbudt (f.eks. oppvarming av rom). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for en uegnet bruk eller for feilaktige innstillinger av kontrollene.

Apparatet kan inneha estetiske egenskaper som avviker fra illustrasjonene i denne håndboken, men instruksjonene angående bruk, vedlikehold og installasjon vil fortsatt forbli de samme.

- ⓘ Les instruksjonene nøye. De inneholder viktig informasjon hva angår installasjon, bruk og sikkerhet.
- ⓘ Ikke foreta elektriske endringer på apparatet.
- ⓘ Før apparatet installeres må man kontrollere at ingen av dets komponenter er blitt skadet. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.
- ⓘ Kontroller at apparatet er helt intakt før installasjonen iverksettes. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.

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 instruksjoner som er oppgitt herunder: - Apparatet må være frakoblet strømmettet når installasjonen utføres. -Installasjonen eller vedlikeholdet må utføres av en kvalifisert tekniker, i samsvar med produsentens instruksjoner, og i overensstemmelse med lokale forskrifter angående sikkerhet. Ikke reparer eller bytt ut deler på apparatet hvis dette ikke er spesifisert i bruksanvisningen. ● Jording av apparatet er påbudt i henhold til gjeldende teknisk lovgivning. - Strømledningen må være tilstrekkelig lang slik at det innebygde apparatet kan kobles til strømmettet når det er blitt montert. ● For at installasjonen skal overholde gjeldende sikkerhetskrav, har man behov for en forskriftsmessig montert enpolet bryter, som garanterer en fullstendig frakobling fra strømmettet

etter betingelsene i overspenningskategori III, i overensstemmelse med installasjonsreglene. ● Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger. ● Når installasjonen er ferdig utført, skal det ikke være mulig for brukeren å få tilgang til de elektriske komponentene. ● Apparatet og de enkelte delene blir svært varme under bruk. Vær oppmerksom og pass på at ingen berører varmeelementene. ● Pass på at barn ikke leker med apparatet. Sørg for at de holder seg på god avstand, og hold dem under oppsyn hele tiden. Maskindeler kan bli svært varme under bruk. -Når det gjelder personer med pacemaker eller lignende medisinske apparater, må man informere seg om hjertestimulatoren er kompatibel med induksjonstoppen. ● Ikke ta på apparatets varmeelementer under og etter bruk. ● Unngå kontakt med tøyfiller eller andre antenkelige materialer før alle komponenter i apparatet er blitt tilstrekkelig nedkjølt. Fare for brann. ● Ikke plasser brennbare materialer på apparatet eller i nærheten av dette. ● Overopphetet fett eller 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 kvel flammene med for eksempel et lokk eller ett

brannteppe. Brannfare: ikke plasser gjenstander på kokeplaten. ● Ikke bruk damprensere: risiko for elektriske støt. - Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gaffler, skjeer eller lokk på platetoppens overflate, da disse kan overopphetes. ● Før man kobler apparatet til strømmettet må man kontrollere merkeskiltet (plassert nederst på apparatet) for å være sikker på at spenning og effekt samsvarer med strømmettets verdier, samt at også stikkkontakten er av egnet type. Ta kontakt med en faglært elektriker hvis du er i tvil.

Viktig: -Slå av platetoppen etter bruk ved å benytte kontrollsystemet og ikke stol på gryte-detektoren. -Ikke søl med væske og reduser varmen når man koker eller varmer den opp. ● Ikke la varmeelementene stå på uten gryter eller med tomme gryter og panner. ● Når man er ferdig med matlagingen må den aktuelle kokesonen slås av. ● Man må aldri bruke aluminiumsfolie i forbindelse med matlagingen, og man må aldri legge matvarer som er pakket i aluminium på platetoppen. Aluminiumen kan smelte og forårsake uopprettelige skader på apparatet. ● Ikke varm opp en boks eller en blikkboks med mat uten å ha åpnet den først. Disse kan eksplodere! Denne advarselen gjelder for alle andre typer kokeplater. -Bruken av en høy effekt, som funksjonen Booster, er ikke egnet for å varme opp enkelte væsker som for eksempel frityrrolje. For høy varme kan være farlig. I følgende tilfeller anbefaler man å bruke en lavere effekt. ● Beholderne må settes rett på platetoppen og midt på kokesonen. Plasser aldri noe mellom gryten og platetoppen. -Ved høye temperaturer reduserer apparatet kokeplatens effektivitet automatisk. ● Før

det iverksettes noen form for rengjøring og vedlikehold, må apparatet kobles fra strømmettet ved å trekke ut støpslet eller slå av hovedstrømsbryteren i boligen. ● For alle installasjoner og vedlikeholdsinngrep må man anvende arbeidshansker. ● Apparatet kan anvendes av barn over 8 års alder og av personer med nedsatt fysisk, sanselig eller mental funksjonsevne, samt personer uten erfaring eller med manglende kunnskap, gitt at disse holdes under oppsyn eller har vært gjenstand for opplæring i sikker bruk av apparatet, og innehar forståelse for de farer og risikoer som er forbundet med bruken av dette. ● Barn må holdes under oppsyn slik at de ikke leker med apparatet. ● Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn hvis disse ikke holdes under oppsyn. ● Lokalet må være utstyrt med tilstrekkelig ventilasjon når apparatet brukes sammen med andre apparater som er gasddrevne eller er basert på annen type forbrenning. ● Apparatet må rengjøres regelmessig både innvendig og utvendig (MINST EN GANG I MÅNEDEN) og alltid i samsvar med det som er blitt uttrykkelig oppgitt i vedlikeholdsinstruksjonene. ● Manglende etterfølgelse av apparatets rengjøringsstandarder, samt manglende utbytte og rengjøring av filtrene, medfører brannfare. ● Flambering er strengt forbudt. ● Åpne flammer er skadelige for filtrene og kan medføre antenner. Dette må derfor alltid unngås. ● Frityrsteking må gjøres med største forsiktighet, slik at ikke den varme oljen antennes. ● OBS! Når platetoppen er i funksjon kan alle de tilgjengelige delene i apparatet bli varme. ● OBS! Ikke koble apparatet til strømmettet før installasjonen er helt fullført. ● Hva angår tekniske og sikkerhetsmessige forholdsregler som

må tas i forbindelse med avtrekk av røyk og matos, henvises det til lovgivning og regelverk fra lokale myndigheter. ● Luft som trekkes ut må ikke føres i rør som brukes til å tømme røyk fra gassdrevne eller brennstoffbaserte apparater. ● Apparatet må aldri brukes uten at risten er blitt korrekt satt inn! ● Bruk kun låseskruene som fulgte med apparatet i forbindelse med installasjonen, eller gå til innkjøp av tilsvarende type skruer. Bruk skruer med korrekt lengde i henhold til informasjonen i installasjonsveiledningen. ● Når dette apparatet brukes samtidig med andre typer apparater som driftes med energi som ikke er elektrisk, må det negative trykket i rommet aldri overskride 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● Det er viktig å ta vare på denne håndboken slik at den er tilgjengelig ved senere behov. Sørg for at den følger med produktet hvis det selges, overføres eller flyttes.

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EF - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ved å sørge for at dette produktet kasseres på en riktig måte, bidrar man med å forebygge negative følger for miljøet og helsen. Symbolet



på produktet eller på dokumentasjonen som følger med dette, indikerer at det ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres inn til en miljøstasjon eller returpunkt som tar seg av gjenvinning av elektrisk og elektronisk avfall. Kast apparatet i overensstemmelse med lokale regler for eliminering av avfall. For ytterligere informasjon om behandling og gjenvinning av dette produktet, vennligst ta kontakt med lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken hvor produktet ble kjøpt. Apparatet er blitt utviklet, testet og oppført i henhold til følgende lovgivning:

- Sikkerhet: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Maskintype: EN/IEC 61591, ISO 5167-1, ISO 5167-3, ISO 5168, EN/IEC 60704-1, EN/IEC 60704-2-13, EN/IEC 60704-3, ISO 3741, EN 50564, IEC 62301, EN 60350-2.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Anbefalinger for korrekt bruk og reduksjon av miljøbelastning: Når man begynner å tilberede mat anbefales det å starte opp apparatet ved laveste hastighet. La det stå på noen minutter også etter at man er ferdig. Man kan øke effekten hvis det skapes store mengder røyk og damp. Bruk booster-funksjonen kun i

ekstreme tilfeller. For at luftfjerner skal fungere optimalt anbefales det å bytte karbonfilter ved behov. For at fettfilter skal beholde sein ytelse må de rengjøres ved behov. For å oppnå optimal ytelse og redusere støynivået bes man bruke maksimal diameter i rørsystemet som er gjengitt i denne håndboken.

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.

Fordele:

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 kjeler som er merket med symbolet

Viktig:

for å unngå varige skader på overflaten, ikke bruk:

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



NEI!

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



NEI!

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



JAI!

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

2.1.1 Føreksterende beholdere

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

2.1.2 Anbefalt diameter på panner/gryter

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

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

For å oppnå best mulig resultat, anbefales følgende:

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

Bruke avtrekket

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



Avtrekkversjon

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



Filterversjon

Fig. 10

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

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 faglært personell.

Husholdningsapparatet er tiltenkt innebygd i en benk med tykkelse på 2-6 cm for TOP-installasjon, eller 2,5-6 cm for FLUSH-installasjon.

Minste avstand mellom platetoppen og veggen skal være minst 5 cm i front, minst 4 cm til sidene og minst 50 cm i overkant.

NB = De anbefalte avstandene er kun ledende. I forbindelse med prosjektering av avstandene skal man alltid rette seg etter anvisningene til kjøkkenprodusenten.



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 som oppstår grunnet en manglende overholdelse av retningslinjene som er oppført i dette kapitlet. ● Strømledningen må være såpass lang at man fritt kan fjerne platetoppen fra benkeplaten. ● Se til at spenningen som er oppført på merkeplaten nederst på apparatet, tilsvarer den som befinner seg i huset hvor apparatet installeres. ● Ikke bruk skjøteledninger. ● Den elektriske jordledning må være 2 cm lengre enn de andre ledningene. ● Hvis husholdningsapparatet ikke er utstyrt med strømledning, må det brukes en ledning med et minimum tverrsnitt på 2,5 mm² for effekter på opptil 7200 Watt, mens høyere effekter trenger et tverrsnitt på 4 mm². ● Ledningen må ikke, langs hele dens lengde, komme opp i en temperatur som overgår romtemperaturen med mer enn 50°C ● Apparatet skal være permanent tilkoblet strømmettet.

● **Vær oppmerksom!** Før kretsen kobles til nettstrømmen igjen, må man kontrollere at den fungerer riktig og at strømledningen er riktig montert. ● **Vær oppmerksom!** Skifte av forbindelsesledningen må utføres av vår autoriserte teknisk kundeservice, eller eventuelt av en person med lignende kvalifikasjoner.

Merk: produktet er utstyrt med Power Limitation funksjon slik at man kan stille inn en grenseverdi for maksimal effektforbruk kw

Innstillingen må utføres når man kobler produktet til strømmettet, eller når man kobler inn selve strømforsyningen (innen 2 minutter). Foreta dimensjonering av vernet til det elektriske anlegget basert

på valgt effektbegrensningsnivå (Power Limitation). Se handlingsdelen i denne håndboken for strømbegrensningssettet.

3.3 Montering

Før man starter med installasjonen:

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

Forberedelse av møbel for innebygging:

- Produktet må ikke installeres over avkjølingsenheter, oppvaskmaskiner, peiser, ovner, vaskemaskiner og tørketromler.
- Utfør alle åpninger og fjern sagmugg og støv før platetoppen settes inn.
- For å forbedre filtreringsegenskapene i installasjonen kan man foreta et innhakk i basen og deretter sette inn en vanlig avtrekksrist

VIKTIG: Bruk et enkomponents tetningslim (S) som tåler temperaturer helt opp til 250°. Før installasjonen startes opp må alle overflater som skal limes rengjøres nøye for ethvert materiale som kan tenkes å redusere limets hefteevne (f.eks. limfjernere, visse typer konserveringsmidler, fett, oljer, støv, gamle limrester osv.). Limet må fordeles langs hele parameteren til installasjonsstedet. Etter liming må man la limet tørke i cirka 24 timer.

Fig. 1B-2B

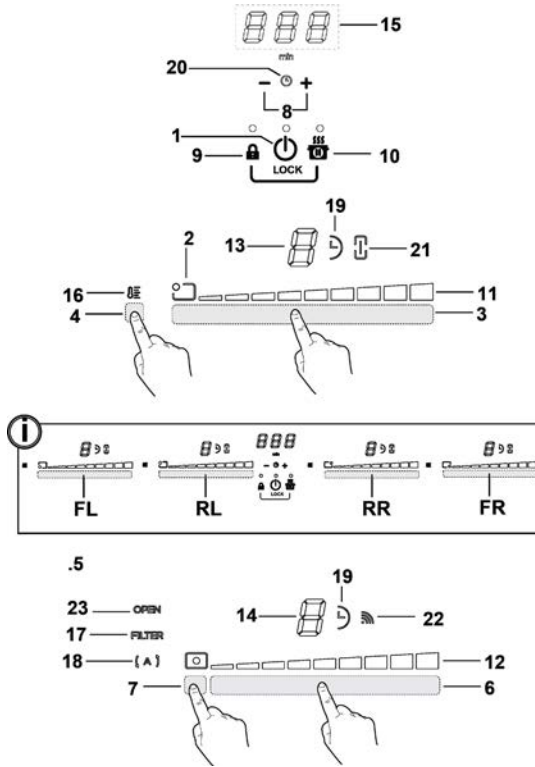
Vær oppmerksom! Manglende installasjon av skruer og festeanordninger i samsvar med disse instruksjonene kan føre til elektriske farer.

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



Taster

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

Display / LED

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


HVORDAN BRUKE KOKETOPPEN

Før man starter:

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









Av denne grunn:

- Enkelte funksjoner aktiverer seg ikke, eller deaktiveres automatisk, hvis det ikke finnes gryter/panner på platen eller hvis disse er plassert feil.
- I andre tilfeller vil aktiverte funksjoner automatisk deaktiveres når man velger en funksjon som har behov for andre innstillinger og disse ikke oppgis (f. eks.: "Slå på koketoppen" uten å "Velge kokesone" og "Driftstemperatur", eller "Lock (låse)-funksjon" eller "Timer").

 **Vær oppmerksom!** Ved (f. eks.) lengre tids bruk kan det hende at kokesonen ikke slår seg øyeblikkelig av, da den befinner seg i nedkjølingsfasen. På koketoppens display vises symbolet "H" for å vise at denne fasen er aktiv. Vent til displayet slår seg av før du nærmer deg kokesonen.

Display for kokesoner

på display'ene for de ulike kokesonene vises:

Kokesonen er på	
Power Level (effektnivå)	
Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)	
Pot Detector (avlesing av kjeler/gryter)	
Funksjonen Temperature Manager (Temperaturkontroll) aktiv	
Child Lock (Barnesikring) aktiv	
Pausefunksjon	
Automatic Heat UP (Automatisk oppvarmingsfunksjon)	

Koketoppens egenskaper

● Safe Activation (sikker igangsetting)

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

● Pot Detector (avlesing av kjeler/gryter)

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

● Safety Shut Down (sikkerhetsavslåing)

Av sikkerhetsmessige årsaker har hver kokesone en maksimal driftstid som avhenger av innstilt effektnivå.


● Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)

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

Maskinfunksjon

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

● Tenning

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

Trykk igjen for å slå av

Merknad: Denne funksjonen har forrang over andre funksjoner.

● Valg av kokesoner

Berør (trykk på Valgområde (3) som tilsvare kokesonen man ønsker å bruke.

● 9 Power Level (effektnivå)

Kokeplaten er utstyrt med 9 effektnivåer
Dra fingeren over Valgområde (3):
mot høyre for å øke effektnivået
mot venstre for å redusere effektnivået

● Power Booster (forsterkernivå)

Produktet er utstyrt med et ekstra effektnivå (over nivået 9), som forblir aktivt i 5 minutter før effektnivået går tilbake til forrige nivå.

Dra fingeren over Valgområde (3) (over nivå 9) for å aktivere Power Booster


Aktuelt nivå for Power Booster er oppgitt i displayet for den valgte sonen med symbolet "P"

● Bridge-soner

Kokesonene kan takket være Bridge-funksjonen driftes som kombinasjonsplater. På denne måten får man en enkelt kokesone med samme effektnivå. Denne funksjonen gir et jevnt resultat når det brukes store gryter eller kjeler. Man kan bruke kokesonen i front "Master" samtidig med kokesonen bak "Sekundær" (for å kontrollere hvilke kokesoner som kan anvende denne funksjonen, henvises det til illustrasjonene i denne håndboken).

For å aktivere Bridge-funksjonen:


- trykk samtidig på de to valgområdene som tilsvarer de kokesonene man ønsker å bruke

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

- I Valgområde (3) tilsvarende kokesonen "Master" er det mulig å programmere Driftnivå (effekt)

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


● Temperature Manager

Temperaturkontrollen er en funksjon som brukes til å holde varmen ved en konstant verdi med optimalt effektnivå. Den er ideell for å holde allerede klargjorte retter varme. Temperaturkontrollen aktiveres når man trykker på aktiveringssonen (4) I displayet hvor temperaturkontrollen er i funksjon vises symbolet "  "

● Key Lock (Tastelås)

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

Aktivering:

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

Gjenta inngrepet for å deaktivere.

● Child Lock

Barnesikringsfunksjonen garanterer at barn ikke kan slå på kokesonene eller avtrekkssonen, og låser alle andre funksjoner slik at de ikke kan aktiveres. Child Lock kan aktiveres når produktet er slått på, men med stekefonene (og avtrekkssonen) avslått.

Aktivering:

- fjern alle gryter fra koketoppen

- Trykk og hold inne samtidig både  (9) og  (10). Et lydsignal vil aktiveres for å varsle om at funksjonen er blitt aktivert, og det vil vises et "L" i display (13) og (14).



Gjenta inngrepet 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

- Velg ønsket kokesone (effektnivå '0)

- Trykk på   (8) for å få tilgang til Timer-funksjonen.



- Regulere varighetstid for Timer:

trykk på velgeren  , for å øke tiden for automatisk stopp


trykk på velgeren  , for å redusere tiden for automatisk stopp

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



Merknad: 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 lavere tidsverdi.

Når timer-enheten har fullført nedtellingen vil det skilles ut et lydsignal (i 2 minutter, trykk   for å stilne signalet), mens displayet (15) blinker med symbolet "0.00".

Merknad: på siden av displayet for den enkelte kokesone



(med Timer på) vil det vises symbolet "  " (19)

Hvordan slå av Timer-funksjonen:

- Velg ønsket kokesone
- still inn verdien for timer-funksjonen a "  ", ved hjelp av 

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

● Egg Timer

Egg Timer en en nedtellingsfunksjon som er uavhengig av kokesone (og avtrekkssone). Egg Timer aktiveres ved å trykke på   (8) .

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

Når timer-enheten har fullført nedtellingen vil det skilles ut et lydsignal (i 2 minutter, trykk **-** **+** for å stille signalet), mens displayet (15) blinker med symbolet "0.00".

Merk: Når Egg Timer er i funksjon vil symbolet  (20)

● **Pause**


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

Aktivering:

- trykk på  (10)
- det vil vises en "||" i displayene (13).

For å deaktivere funksjonen:

Merknad : denne operasjonen tilbakestiller platetoppen før pausen

- trykk på  (10)
- innen 10 sekunder må man dra fingeren til høyre langs **Valgområde (3)** for kokesone 2 (FIG.19)
- Merk :** hvis operasjonen ikke utføres i løpet av denne tiden vil funksjonen forbli aktiv.

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

● **Recall**

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 platetoppen igjen  innen 6 sekunder
- trykk på  " innen 6 sekunder

● **Automatic Heat UP**


Funksjonen Automatic Heat UP (automatisk oppvarming) gjør at man når den forhåndsprogrammerte effekten langt hurtigere. Med denne funksjonen vil man ha kortere koketider, men man unngår at matretten brenner seg fast, siden temperaturen ikke overskrider den programmerte effekten. Denne funksjonen er tilgjengelig for effektnivå 1-8.

Aktivering:

- trykk og hold inne ønsket effekt i **Valgområde (3)**
- det vil vises en "P" i displayet (13).

● **Power Limitation (effektbegrenser)**

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

Merk : Programmeringen må utføres innen 2 minutter med koketoppen avslått, når koketoppen kobles til strømmettet, eller når man kobler tilbake strømforsyningen, uten å trykke på tasten .

For å stille inn effektbegrenseren :

- trykk og hold nede tastene   inntil det skilles ut et akustisk signal

- dra fingeren over valgområdene **FL** og **RL**, fra venstre mot høyre, og trykk deretter inn lenge på området som tilsvarer øverste

effektnivå lydsignal , inntil det skilles ut et kort

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

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

- Displayet i FL-sonen viser nåværende programmering**

0 = 7,4 KW



1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

** standard innstilling er 7,4 KW

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


valgområdene 

- For å lagre valget holder man inne tastene  , i 1 sekund.

Det skilles ut et akustisk signal for å bekrefte at innstillingen er blitt foretatt, deretter vil funksjonen avsluttes.

BRUK AV AVTREKKET

● **Tenning**

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

Trykk igjen for å slå av

Merknad: Denne funksjonen har forrang over andre funksjoner.

● Slå på avtrekket:

Dra fingeren over (trykk på) **Valgrområde (6)** for å aktivere avtrekket.

● Hastighet (effekt) for avtrekksviften:


Platetoppen er utstyrt med 8 effektnivåer (hastigheter)


Dra fingeren over **Valgrområde (6)**:

mot høyre for å øke hastigheten (effekten) i avtrekket (0-8)

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

● Power Booster i avtrekk


Produktet er utstyrt med to ekstra hastighetsnivåer (når man overgår nivå )

- Dra fingeren over **Valgrområdet (3)** (over nivå ) for å aktivere Power Booster

Nivå 9 : forblir aktivt i 15 minutter

Nivå 10 : forblir aktivt i 5 minutter



deretter vil effektnivået gå tilbake til nivå 8

Merk: Når Power Booster avtrekksfunksjonen er aktivert vises dette i displayet (13) til den aktuelle kokesonen med symbolet 


● Timer


Aktivere/regulere avtrekkets Timer-funksjon

• Velg avtrekk

• Trykk på   (8) for å få tilgang til Timer-funksjonen (fra et hvilket som helst hastighetsvalg).

• Regulere varighetstid for Timer:




trykk på velgeren  for å øke tiden for automatisk stopp

trykk på velgeren  for å redusere tiden for automatisk stopp



I displayet (15) vil det vises en nedtellingssekvens

Merknad: på siden av displayet til avtrekket vises symbolet 

(19)

Når timer-enheten har fullført nedtellingen vil det skilles ut et lydssignal (i 2 minutter, trykk   for å stilne signalet), mens displayet (15) blinker med symbolet .

Hvordan slå av Timer-funksjonen:

- velg **Valgrområde (6)**
- still inn verdien for timer-funksjonen a , ved hjelp av 

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

● Aktivere indikatorer for filtermetning

Disse indikatorene er vanligvis avslått
(både for fettfilter og for filter med aktivt karbon)

Gjør som forklart for å aktivere:

- slå på den innebygde ventilatoren med 

- med avtrekksmotoren og kokesonene avslått, trykker man og holder inne **Valgrområde (7)**:

LED-lampen "FILTER" (17) slår seg på med svak belysning. Displayet (14) til avtrekket viser bokstaven "G" – for å gå videre til aktiveringen av metningsindikator for **fettfilteret**

Merknad : trykk på **Valgrområde (7)** nok engang. I displayet (14) vises bokstaven "F". Man kan nå fortsette med aktiveringen av **lukfilter med aktivt karbon**

- Trykk på **Valgrområde (6)**, LED-lampen "FILTER" (17) går over i sterk belysning i 10 sekunder før den slår seg av for å bekrefte **AKTIVERING**.

● Aktivere indikatorer for filtermetning

gjenta prosedyren nevnt over for å aktivere

- LED-lampen "FILTER" (17) går over i svak belysning i 10 sekunder før den slår den seg av for å bekrefte **DEAKTIVERING**.

● Indikator for Filtertilletting

Kjøkkenviften varsler hver gang det må utføres filterbytte:

Fettfilter

LED-lampen "FILTER"(17) slår seg på i displayet (14) vil det vises et symbol "G" (i 10 sekunder fra oppstart)

Lukfilter med aktivt karbon

LED-lampen "FILTER"(17) blinker i displayet (14) vil det vises et symbol "F" (i 10 sekunder fra oppstart)

● Reset av Filtertilsetning

Etter at det er blitt foretatt vedlikehold på filtrene (fettfilter og/eller luftfilter med aktivt karbon) trykker man på **Valgområdet (7)**:

LED-lampen "FILTER" slår seg av og starter tellingen på nytt.

Merknad: Gjenta operasjonen hvis begge filtrene gir fra seg varsel samtidig.

● Automatisk drift

Produktet er utstyrt med en sensor for luftkvalitet. Denne gjør at ventilatoren automatisk kan stille inn den avtrekks hastigheten som er best egnet for den enkelte mattilberedelse.

For å aktivere denne funksjonen:

Trykk kort på **Valgområdet (7)**, LED-lampen "(A)" (18) begynner å lyse for å vise at ventilatoren har endret modus.


● Automatisk ventilatorfunksjon med SNAP®

For tilkobling til SNAP® henvises det til håndboken som ble levert sammen med SNAP® eller eventuelt nettsiden www.elica.com.

Merknad: SNAP® er en ekstra avtrekksenhet som kan brukes sammen med hovedventilatoren.

For å aktivere denne funksjonen:

Trykk kort på **Valgområdet (7)**, LED-lampen "(A)" (18) og

LED-lampen  (22) begynner å lyse for å vise at ventilatoren driftes i denne modusen.

● FLAP-indikator åpen

Avtrekkssonen er utstyrt med en roterende mekanisk FLAP-enhet. Ventilatoren må slås på og FLAP-enheten åpnes for å aktivere produktet. Ventilatoren er utstyrt med en sensor som slår av motoren automatisk hvis FLAP-enheten lukkes fullstendig. Avtrekket starter igjen når FLAP-enheten åpnes.

- når avtrekket slås på vil ikke motoren starte opp hvis FLAP-enheten er lukket:

LED-lampen "OPEN" (23) slår seg på, et langt pip kan høres, hvert 5 sekund
vil displayet (12) blinke

- hvis FLAP-enheten lukkes mens motoren er på vil motoren stanse:

LED-lampen "OPEN" (23) slår seg på, et langt pip kan høres, hvert 5 sekund
vil displayet (12) blinke

Apparatet er utviklet for å brukes sammen med et monteringssett for vindussensor (ikke levert av produsenten).

Når vindussensoren installeres (og kun når apparatet brukes med avtrekksfunksjonen aktivert), vil luftavtrekket slutte å fungere hver gang vinduet i rommet hvor sensoren er blitt montert er lukket.

• Elektrisk tilkobling av monteringssettet på apparatet må gjøres av en faglært spesialtekniker.

• Monteringssettet må ha separat sertifikat i henhold til sikkerhetsstandarder som gjelder for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installasjonen må utføres i henhold til tekniske standarder og lovgivning som gjelder for forbrukerelektronikk.

OBS!

• kabelopplegget til monteringssettet må kobles til apparatet gjennom en sertifisert SELV-krets.

• Produsenten av apparatet fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antenner som oppstår grunnet defekter og/eller funksjonsproblemer og/eller feilaktig installasjon av dette monteringssettet.

4.1 Tabeller over effektnivå

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

4.2 Koketabeller

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

5. Vedlikehold

Vedlikehold av koketoppen:

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

5.1 Rengjøring

Koketoppen må alltid rengjøres etter bruk.

Viktig:

Ikke bruk 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. 18

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

Fig. 19

Rengjøring av metallristen:

Risten må rengjøres for hånd med varmt vann og skånsomt rengjøringsmiddel, og deretter tørkes grundig for å unngå oksidering.

Vedlikehold av kjøkkenviften:

Rengjøring

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

Ikke bruk slipende produkter.

IKKE BRUK SPRIT!

Fettfilter

Holder på fettpartiklene fra stekeprosessen.

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

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

Fig. 15

Aktivt Karbonfilter - Keramisk

(Kun for filterversjon)


Absorberer vond lukt fra matlaging.

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

Vær oppmerksom! Ikke sett filtrene nederst i ovnen, men bruk heller en stekeplate og sett denne midt i ovnen.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Feilsøking

FEILKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	TILTAK
E2	Sonen med kontroller slår seg av grunnet en for høy temperatur	Den interne temperaturen på de elektroniske delene er for høy	Vent til koketoppen kjøler seg ned før den benyttes igjen
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.
Før 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.

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

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

- ⓘ Læs omhyggeligt instruktionerne. De indeholder vigtige oplysninger vedrørende installation, brug og sikkerhed.
- ⓘ Foretag ikke elektriske variationer på apparatet.
- ⓘ Kontrollér, at alle komponenter er intakte, før du installerer apparatet. I tilfælde af defekte dele skal du rette henvendelse til forhandleren og afbryde installationen.
- ⓘ Kontrollér apparatets integritet før der fortsættes med installationen. I tilfælde af defekte dele skal du rette henvendelse til forhandleren og afbryde installationen.

Bemærk: Delene mærket med symbolet "(*)" er valgfrit ekstraudstyr til nogle modeller, som skal købes særskilt.

⚠ 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, må der ikke repareres eller udskiftes dele på apparatet. ● Loven gør det obligatorisk at tilslutte apparatet til jordforbindelsen. ● Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt, til at apparatet kan tilsluttes el-nettet, når det er installeret i køkkenelementet. ● For at udføre installationen i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter, skal der anvendes en flerpolet afbryder, der sikrer fuldstændig frakobling fra

strømforsyningen, såfremt der opstår en tilstand af overspænding III og iht. til installationsanvisningerne. -Der må ikke bruges stikdåser eller forlængerledninger. ● Når installationen er fuldført, må ingen af de elektriske komponenter være tilgængelige for brugeren. Apparatet og dens tilgængelige dele opvarmes under brug. Pas på, ikke at berøre 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 med implanteret hjertepacemaker eller andre aktive implantater er det vigtigt at sikre før induktionsvarmepladen tages i brug, at implantatet er kompatibelt med apparatet. ● Undgå at røre ved apparatets varmelegemer under og efter brug. ● Undgå kontakt med klude eller andet antændeligt materiale, indtil alle apparatets komponenter er afkølet tilstrækkeligt, risiko for brand. ● Anbring ikke brændbart materiale på apparatet eller i umiddelbar nærhed. ● Ophedet fedt eller olier er letantændelige. Overvåg altid nøje apparatet, hvis du steger med store olie- eller fedtmængder. ● Hvis apparatets overflade er revnet, skal du straks slukke for at undgå fare for elektrisk stød. ● Apparatet er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem. ● Stegning med olie eller fedtstoffer på en kogeplade uden opsyn kan være farlig og forårsage brand. ● Stegningen skal overvåges. Selv en hurtig stegning skal konstant overvåges. Forsøg ALDRIG at slukke flammerne med vand. Sluk for apparatet, og kvæl flammerne, f.eks. ved brug af et låg, eller brandbekæmpelsestæppe. Fare

for brand: Sæt ikke genstande på kogepladerne. ● Brug ikke damprensere, risiko for elektrisk stød. Læg ikke metalgenstande som knive, gaffer, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan overophedes. ● Før apparatet tilsluttes strømforsyningen: Kontrollér typeskiltet (placeret nederst på apparatet) for at sikre, at den oplyste spænding og strøm svarer til strømforsyningen, og at stikkontakten er egnet. I tvivlstilfælde bør du rette henvendelse til en kvalificeret elektriker.

Vigtigt: ● Efter brug skal kogepladen slukkes med betjeningselementerne. Stol ikke på grydedektoren alene. ● Undgå at væsker koger over. Reducér varmen, når du koger eller opvarmer væsker. ● Lad ikke kogepladerne være tændt med tomme gryder og pander eller uden. ● Sluk for kogezone, når tilberedningen er afsluttet. ● Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning, og anbring aldrig produkter pakket med aluminium direkte på kogepladen. Aluminiumfolien kan smelte og forårsage uoprettelige skader på apparatet. ● Du må aldrig varme dåser med mad op uden først at åbne dem: De kan eksplodere! Denne advarsel gælder for alle de andre typer kogeplader. Brug af høj effekt som Booster-funktionen er ikke egnet til opvarmning af visse væsker som f.eks. olie til friturestegning. En overdreven varme kan være farlig. I dette tilfælde anbefales det at anvende en lavere effekt. Beholderne skal anbringes direkte på kogepladen og centreret. Anbring aldrig andre genstande mellem gryden og kogepladen. ● Ved meget høje temperaturer sænker apparatet automatisk effektniveauet på de pågældende kogezone. ● Før rengøring eller vedligeholdelse slukkes for apparatet og frakobl strømforsyningen

ved at fjerne stikket eller afbryde hovedafbryderen i hjemmet. ● Til alle installations- og vedligeholdelsesindgreb anvend arbejdshandsker. ● Børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner uden den nødvendige erfaring og viden må kun bruge apparatet, hvis de er under opsyn eller forinden har modtaget instruktioner i sikker brug af apparatet og har forstået farerne, som brugen af apparatet indebærer. ● Det er nødvendigt at holde øje med, at børn ikke leger med apparatet. ● Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn. ● Rummet skal have tilstrækkelig ventilation, når apparatet bruges på samme tid som andre gas- eller andre brændstofforbrændingsapparater. ● Apparatet skal rengøres hyppigt både indvendigt og udvendigt (MINDST ÉN GANG OM MÅNEDEN), under alle omstændigheder skal det overholdes, hvad der udtrykkeligt er angivet i vedligeholdelsesinstruktionerne. ● Manglende overholdelse af reglerne for rengøring af apparatet og udskiftning og rengøring af filtre medfører brandfare. ● Madlavning med flambé er strengt forbudt. ● Brug af åben ild er skadeligt for filtrene og kan forårsage brand og skal derfor altid undgås. ● Friturestegning må kun udføres under opsyn for at undgå, at den overophedede olie bryder i brand. ● ADVARSEL: Når kogepladen er i brug, kan apparatets tilgængelige dele blive meget varme. ● **Advarsel!** Tilslut ikke apparatet til strømforsyningen, før installationen er gennemført. ● Overhold nøje lokale bestemmelser med hensyn til de tekniske og sikkerhedsmæssige forholdsregler, der skal træffes ved udledning af røgen.

● Den udsugede luft må ikke ledes til en kanal, der også anvendes til udledning af røg fra forbrændingsapparater, der drives af gas eller af andre brændstoffer. ● Brug aldrig apparatet, uden at nettet er monteret korrekt! ● Brug kun de fastgørelsesskruer, der følger med apparatet til installation, eller køb den passende type skruer, hvis ikke de medfølger. Brug skruer af korrekt længde, som anført i vedligeholdelsesvejledningen. ● Når dette apparat og andre apparater, der er forsynet med en anden energi end elektricitet, fungerer samtidig, må undertrykket i rummet ikke overstige 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● Det er vigtigt at opbevare denne manual til efterfølgende konsultation. I tilfælde af videresalg, overdragelse eller flytning, skal manualen følge med produktet.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med Europaparlamentets og Rådets Direktiv 2012/19/EU - UK SI 2013 No3113, om affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Korrekt bortskaffelse af dette produkt bidrager til at forebygge potentielle negative konsekvenser for miljøet og helbredet.



Symbolet  på apparatet og den medfølgende dokumentation angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal afleveres til indsamlingspunkter, som er godkendt til indsamling og genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Produktet skal derfor bortskaffes i henhold til de lokale bestemmelser vedrørende bortskaffelse af affald. Yderligere oplysninger angående håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt kan fås ved at rette henvendelse til bopælskommunens tekniske forvaltning, til genbrugsstationerne eller til butikken, der har solgt produktet.

Apparatet er designet, afprøvet og produceret i overensstemmelse med de følgende standarder:

- Sikkerhed: DS/EN/IEC 60335-1; DS/EN/IEC 60335-2-6, DS/EN/IEC 60335-2-31, DS/EN/IEC 62233.
- Ydeevne: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2;
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Forslag til korrekt anvendelse med reduceret miljøbelastning: Tænd for apparatet på minimumhastighed, når du starter stegningen. Lad den være tændt i nogle minutter, også efter at stegningen er færdig. Øg kun hastigheden, hvis der er store røg- eller

dampmængder, og anvend kun booster-funktionen i de tilfælde, hvor det er strengt nødvendigt. Udskift filteret/kulfiltrerne, når det er nødvendigt for at sikre, at systemet, som reducerer lugt, altid er effektivt. Af hensyn til fedtfilterets effektive funktion, skal det altid gøres rent, når det er nødvendigt. Anvend den maksimale tilladte rørdiameter, der er anført i manualen, for at optimere effektiviteten og minimere støjen fra røgkanalen.

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: Fodevarerne 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

Vigtigt:

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

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

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

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



NEJ!

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



NEJ!

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



JAJ!

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

2.1.1 Kogegrej, du allerede har

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

2.1.2 Anbefalet diameter på kogegrejets bund

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

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

Sådan opnår du de bedste resultater:

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

Brug af sugeapparat

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



Udsugningsudgave

Fig. 7

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

Udtømningsrørets diameter skal svare til forbindelsesringens diameter:

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

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

- ⚠ Brug så kort en kanal som muligt.
- ⚠ Anvend en kanal med det mindst tilladelige antal bøjninger (bøjningens maksimale vinkel: 90°).
- ⚠ Undgå vigtige ændringer på kanalens snit



Filtrerende udgave

Fig. 10

Den udsugede luft filtreres ved hjælp af de pågældende fedt- og lugtfilter, før den sendes tilbage i rummet. Produktet leveres med alle delene, der er nødvendige til en standardinstallation, med luftudgangen på frontdelen af køkkenelementets sokkel. Der er yderligere oplysninger at finde på siden der omhandler filtreringsudgavens tilbehør, i den illustrerede del indeholdt i manualen.

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

3. Installering

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

Husholdningsapparatet er designet til installation i en køkkenbordsplade med en tykkelse på 2-6 cm ved planlimning og 2,5-6 cm ved nedfældning.

Den minimale afstand mellem kogepladen og væggen skal være mindst 5 cm fortil, mindst 4 cm til siderne og mindst 50 cm til overskabene.

NB! De anførte afstande er vejledende. Ved design af køkkenet skal køkkenproducentens anvisninger følges.



3.1 Elektrisk tilslutning

Fig. 3

- Apparatet skal frakobles strømforsyningen.
- Installationen skal udføres af en autoriseret tekniker med kendskab til de gældende bestemmelser for installation og sikkerhed.
-

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting forårsaget af manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit. ● Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt, til at kogepladen kan fjernes fra køkkenbordet. ● Kontrollér, at spændingen oplyst på typeskiltet nederst på apparatet svarer til spændingen i boligen, hvor apparatet skal installeres. ● Brug ikke forlængerledninger. ● Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere end de andre kabler. ● Hvis der ikke følger et strømforsyningskabel med apparatet, skal der anvendes et kabel med et ledertværsnit på min. 2,5 mm² til en effekt på op til 7200 watt, mens det for højere effektydelser skal være på 4 mm². ● Kablet må på intet punkt have en temperatur på 50 °C over omgivelsestemperaturen. ● Apparatet er beregnet til permanent tilslutning til elnettet.

● **Pas på!** Inden strømforsyningen tilsluttes for at kontrollere, at apparatet fungerer korrekt, skal det altid kontrolleres, at strømforsyningskablet er korrekt installeret. ● **Pas på!** Strømforsyningskablet skal udskiftes af et autoriseret servicecenter eller en person med tilsvarende kvalifikationer.

Bemærk: Produktet er udstyret med en effektbegrænsningsfunktion, der gør det muligt at indstille en maksimal kW-absorptionsgrænse

Justeringen skal gennemføres når produktet forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet (inden for de næste 2 minutter). Dimensionéret elektriske systems beskyttelse i henhold til det valgte Power Limitation-niveau. Til Power Limitation justeringen, henvises der til denne manual, under afsnittet "Drift".

3.3 Montering

Før installationen igangsættes:

- Når produktet er pakket ud, skal det kontrolleres, at der ikke er opstået skader under transporten. Hvis dette er tilfældet, skal forhandleren eller vores kundeservice kontaktes, før installationen påbegyndes.
- Kontrollér, om det købte produkt har en passende størrelse til det valgte installationssted.
- Kontrollér emballagen for at sikre, at der ikke gemmer sig tilbehør (f.eks. poser med skruer, garantibevis osv.), som kan være faldet ud under transporten. Tag det i så fald ud, og læg det til side.
- Kontrollér, om der findes en passende stikkontakt i nærheden af installationsstedet.

Forberedelse af køkkenelementet til indbygning:

- Produktet må ikke installeres på køleapparater, opvaskemaskiner, komfurer, ovne, vaskemaskiner eller tørretumblere.
- Udfør først de nødvendige udskæringer i køkkenelementet, før kogepladen anbringes. Sørg for at fjerne spåner og savsmuld omhyggeligt.
- For at optimere filtreringsinstallationen, tilrådes det at udføre en spalte i soklen, for at muliggøre isættelsen af en kommerciel rist.

VIGTIGT: Brug et enkeltkomponentbaseret forseglingsklæbemiddel (S), der kan modstå temperaturer op til 250°; inden installation skal overfladerne, der skal limes, rengøres omhyggeligt for at fjerne ethvert stof, der kan kompromittere deres vedhæftning (f.eks. limopløsningsmidler, konserveringsmidler, fedt, olier, pulvere, rest af gamle klæbemidler osv.); limen skal fordeles jævnt over hele omkredsens kant; efter limning skal limen tørre i ca. 24 timer.

Fig.1B-2B

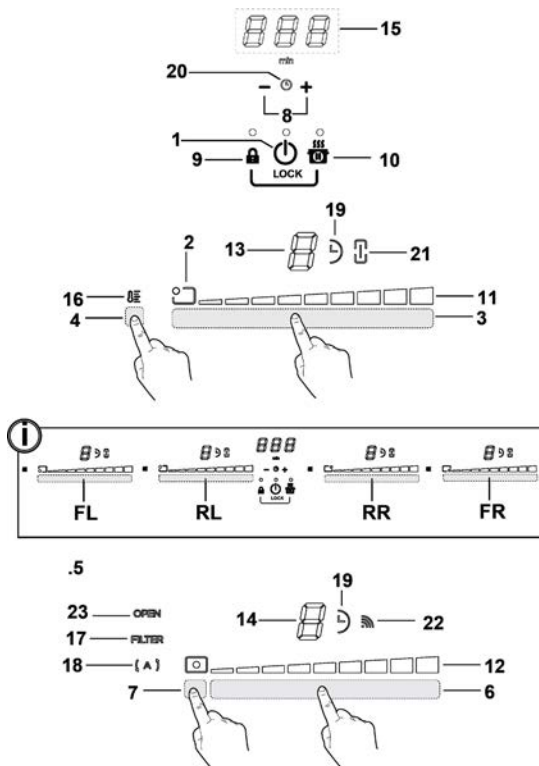
Pas på! Manglende installation af skruer og fastgøringsanordninger i overensstemmelse med disse anvisninger kan udgøre en fare for elektrisk stød.

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

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

4. Funktion

Kontrolpanel



Taster

1. ON/OFF til kogeplade/sugeapparat til kogeplade
2. Kogezonepositionsindikator
3. Valg af kogezoner
4. Aktivisering af Temperatur Manager
5. Sugeapparatets taster
6. Sugeapparatmarkering
7. Aktivisering af automatiske funktioner
8. Timer aktivisering
9. Forøgelse/Reduktion af tid Timer
9. Key Lock (Tastblokering)
- 9+10 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. Indikator af Temperatur Manager
17. Indikator til filterassistance
18. Indikator til automatisk udsugningsfunktion
19. Indikatoren Aktiv Timer
20. Indikatoren Aktiv Egg Timer
21. Indikatoren Aktiv Bridge
22. Indikator til SNAP-funktion
23. Indikator FLAP

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 funktion 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!** I tilfælde (f.eks.) af langvarig brug, er det muligt at slukningen af kogezone ikke sker øjeblikkeligt, da den er under nedkøling: på kogezonernes display vises symbolet "H" for at angive denne nedkølingsfase. Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezone.

Kogezonens display

I displayet for den pågældende kogezone angives:

Kogezone tændt	
Power Level (Effektniveau)	
Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)	
Pot Detector (Grydedetektor)	
Funktionen Temperature Manager (Temperaturkontrol) er aktiv	
"Child Lock" funktion (Børnelås) aktiv	
Pausefunktion	
Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)	

Kogepladens specifikationer

● Safe Activation (Sikker aktivering)

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

● Pot Detector (Grydedetektor)

Produktet detekterer automatisk tilstedeværelse af gryder på kogezone.

● Safety Shut Down (Sikkerhedsslukning)

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

● Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)

Hvis en eller flere kogezone slukkes, signaleres den tilbageværende varme med et særligt visuelt signal på displayet af den tilsvarende zone, ved brug af symbolet "H".

Drift

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

● Tænding

Tryk 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) **markeringszonen (3)**, der svarer til den ønskede kogezone.

● 9 Power Level (Styrkeniveau)

Pladen er udstyret med 9 effektniveauer. Rør eller træk fingeren langs **markeringszonen (3)**: mod højre, for at forøge effektniveauet; mod venstre, for at reducere effektniveauet.

● Power Booster (Effektbooster)

Produktet er forsynet med et supplerende effektniveau (udover niveau **9**), der forbliver aktiv i 5 minutter, hvorefter effekten vender tilbage til det forrige niveau.

Rør eller træk fingeren langs **markeringszonen (3)**: (udover niveauet **9**) og aktiver Power Booster. Power Booster niveauet er angivet på displayet af den valgte zone med symbolet "P".

● Bridge Zones

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

For at aktivere Bridge-funktionen:

- vælg samtidigt de to markeringszoner for de kogezoner, man ønsker at bruge

- Bridge-indikatoren (21) for kogezonen "Sekundær" tænder "I"

- via markeringszonen (3) for kogezonen "Master" er det muligt at indstille driftseffektniveauet

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

● Temperature Manager

Temperature Manager (Temperaturkontrol) er en kontrolfunktion, der gør det muligt at bibeholde varmen på en konstant temperatur, med et styrkeniveau, der er optimeret mellem; ideelt for at holde retterne, der allerede er tilberedt, varme.

Funktionen Temperature Manager aktiveres ved at trykke på aktiveringsområdet (4)

På displayet af zonen, der er i drift med Temperature Manager vises symbolet "L"

● 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 deaktivere.

● 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 aktiveres udelukkende med tændt produkt, men med kogezonerne (og udsugningszonen) der er slukket.

Aktivering:


- Fjern eventuelle gryder fra kogepladen
- tryk og hold samtidig  (9) og  (10), et akustisk signal indikerer at funktionen er aktiv, og der vises et "L" på display (13) og (14).

Gentag handlingen for at deaktivere.

● Timer


Timer funktionen 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 (effekt¹⁰)
- Tryk på  + (8) for at åbne Timer-funktionen


• Justér Timerens varighedstid:

Tryk på valgknappen , for at øge den automatiske slukningstid

Tryk på valgknappen , for at nedsætte den automatiske slukningstid


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 færdiggjort nedtællingen udsendes et lydsignal (i 2 minutter, ellers stopper den hvis der trykkes på ) , mens display (15) blinker, med symbol "0.00".

Bemærk: på kogezonens displayside vises symbolet  (19), når Timeren er i brug

Sådan slukkes timeren:

- vælg kogezonen
- indstil timerens værdi til "0", med 

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

● Egg Timer

Egg Timeren er en uafhængig nedtælling i forhold til kogezoneerne (og af 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 færdiggjort nedtællingen udsendes et lydsignal (i 2 minutter, ellers stopper den hvis der trykkes på **- +**), mens display (15) blinker, med symbol **"0.00"**.

Bemærk: når Egg Timeren er i brug vises symbolet  (20)

● Pause


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

Aktivering:

- tryk på  (10)
- der vises en **"||"** på display (13).

Inaktivering af funktionen:

Bemærk: denne operation nulstiller pladens tilstand inden pausen

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

markeringszonen (3), der svarer til kogezone 2 (FIG.19):

Bemærk: Hvis handlingen ikke udføres inden for dette tidsrum forbliver pausefunktionen aktiv.

Bemærk: Hvis **Pausefunktionen** ikke deaktiveres 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 kogepladen igen 
inden 6 sekunder efter slukning
- tryk på 
inden de næste 6 sekunder

● Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)

Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning) giver mulighed for hurtigere at oparbejde den ønskede effekt; med denne funktion har man den fordel, at tilberedningen er hurtigere, men uden risiko for at brænde maden, fordi temperaturen ikke overskrider det indstillede niveau. Denne funktion er disponibel for effektiveauerne 1 - 8.


Aktivering:

- tryk længe på **markeringszonen (3)**, den ønskede effekt
- vises en **"F"** på display (13).

● Power Limitation

Power Limitation funktionen gør det muligt at indstille produktets funktion ved at begrænse den maksimale opslugning.

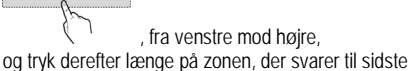
Bemærk: Justeringen skal gennemføres med slukket plade,

uden at trykke på tasten , når kogepladen forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet inden for de næste 2 minutter.

For at indstille Power Limitation funktionen:

- tryk og hold de to knapper   længe, indtil der lyder et kort lydsignal

- træk samtidig de to markeringszoner **FL og RL**

 , fra venstre mod højre, og tryk derefter længe på zonen, der svarer til sidste

effektiveau  , indtil der lyder et kort lydsignal

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

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

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


0 = 7,4 KW



1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

** standardindstillingen er justeret på 7,4 KW

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

 - den valgte indstilling gemmes ved at trykke på knapperne

  i et sekund; et lydsignal bekræfter, at indstillingen er gennemført, og funktionen lukkes.

BRUG AF SUGEAPPARATET

● Tænding

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

Bemærk: Denne funktion har forrang for alle andre.

● Sådan tændes emhætten:

Berør (tryk) på markeringszonen (6) for at aktivere udsugningen

● Udsugningshastighed (effekt):



pladen er udstyret med 8 udsugningshastighedsniveauer (effekt)

Rør eller træk fingeren langs markeringszonen (6):

mod højre for at øge hastigheden (effekt) på udsugningen (0-8);

mod venstre for at reducere hastigheden (effekt) på udsugningen (8-0);

● Power Booster udsugning

produktet er udstyret med to yderligere udsugningshastighedsniveauer (effekt) (ud over niveau )
- Rør eller træk fingeren langs markeringszonen (3) (udover niveauet ) og aktiver Power Boosterudsugning

niveau 9 : forbliver aktiv i 15 minutter

niveau 10 : forbliver aktiv i 5 minutter


hvorefter effekten vender tilbage til niveau 8

Bemærk : når Power Booster Udsugningen er aktiv vises det på display (13) for den valgte kogezone med symbolet "P"


● Timer

Aktivering/Justering af funktionen Timer for sugeapparatet

• Vælg udsugning.


• Tryk på  (8) for at åbne Timer-funktionen (fra en hvilken som helst hastighed)


• Justér Timerens varighedstid:

tryk på valgknappen , for at øge den automatiske slukningstid


tryk på valgknappen , for at nedsætte den automatiske slukningstid

displayet (15) viser nedtællingen,

Bemærk: på udsugningens displayside vises symbolet "  " (19)

Når timeren har færdiggjort nedtællingen udsendes et lysignal (i 2 minutter, ellers stopper den hvis der trykkes på ) , mens display (15) blinker, med symbol "0.00".

Sådan slukkes timeren:

- vælg markeringszonen (6)
- indstil timerens værdi til "0", med 

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

● Aktivering af indikatorer for filtermætning

Disse indikatorer er normalt deaktiverede (både for fedtfilteret og det aktive kulfilter)

Aktiver ved at følge disse trin:

- tænd for udsugningen ved hjælp af 

- med slukket udsugningsmotor og kogezone tryk og hold markeringszonen (7): tryk

lysdioden "FILTER" (17) tænder ved svag lysstyrke udsugningens display (14) viser bogstavet "G" – for at aktivere indikatoren for mætning af fedtfilteret –

Bemærk : tryk igen på markeringszonen (7) for at vise (14) la lettera "F" på displayet (14) og fortsæt med aktiveringen af kul-lugfilteret

Aktiv

- tryk på markeringszonen (6), lysdioden "FILTER" (17) skifter til kraftig lysstyrke og slukker efter 10 sekunder, hvilket angiver at den er AKTIVERET.

● Deaktivering af indikatorer for filtermætning

gentag den ovenfor beskrevne operation for at aktivere;

- lysdioden "FILTER" (17) skifter til svag lysstyrke og slukker efter 10 sekunder, hvilket angiver at den er DEAKTIVERET.

● Indikator for filtermætning

Emhætten signalerer når det er nødvendigt at udføre filterrens vedligeholdelse:

Fedtfilter

lysdioden "FILTER"(17) tænder;
på displayet (14) vises symbolet "G" (i 10 sekunder efter tænding)

Filter med aktivt kul der modvirker os

lysdiode "FILTER"(17) blinker;
på displayet (14) vises symbolet "F" (i 10 sekunder efter tænding)

● Nulstilling af filtermætning

Efter at have udført vedligeholdelse af filtrene (fedt og/eller kul-lugtfiltre) tryk længe på **markeringszonen (7)**:

lysdioden "FILTER" slukker og genstarter indikatorens tælling.

Bemærk: Gentag operationen i tilfælde af samtidig signalering for begge filtre.

● Automatisk drift

Produktet er udstyret med en luftkvalitetssensor, der gør det muligt at emhætten automatisk indstiller den mest velegnede sugehastighed i henhold til typen af madlavning.

For at aktivere denne funktion:

Tryk kortvarigt på **markeringszonen (7)**, lysdiode "(A)" (18) lyser for at vise, at emhætten arbejder i denne tilstand.

● Automatisk drift af emhætten med SNAP®

For forbindelsen mellem emhætte og SNAP®, henvises til manualen leveret med SNAP® eller på www.elica.com.

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

For at aktivere denne funktion:

Tryk kortvarigt på **markeringszonen (7)**, lysdiode "(A)" (18) lyser for at vise, at emhætten arbejder i denne tilstand.

● FLAP-indikator åben

Udsugningszonen er udstyret med en mekanisk roterende FLAP. Det er nødvendigt at tænde for emhætten og åbne flappen for at aktivere produktet. Emhætten er forsynet med en sensor, som automatisk slukker motoren, når udsugningen er aktiveret, hvis FLAP'en er helt lukket. Udsugningen starter først igen, når FLAP'en genåbnes.

- hvis FLAP'en er lukket, starter motoren ikke, når udsugningen tændes :

lysdioden "OPEN" (23) tænder, der lyder et langt bip hvert 5. sekund

display (12) blinker

- hvis FLAP'en lukkes mens motoren kører, stopper motoren:

lysdioden "OPEN" (23) tænder, der lyder et langt bip hvert 5. sekund

display (12) blinker

Apparatet er beregnet til brug sammen med et Window sensor KIT (leveres ikke af producenten).

Ved at installere et Window sensor KIT (kun ved brug i UDSUGNINGSTILSTAND), vil luftudsugningen stoppe med at virke hver gang vinduet i rummet, som KITTET er monteret på, bliver lukket.

• Den elektriske tilslutning af KITTET til apparatet skal udføres af kvalificeret og specialiseret teknisk personale.

• KITTET skal certificeres separat iht. sikkerhedskravene for komponenten og dens anvendelse sammen med apparatet. Installationen skal udføres iht. de gældende forskrifter vedr. husholdningsudstyr.

PAS PÅ:

• KITTETS ledningsnet, som skal sluttes til apparatet, skal være en del af et certificeret kredsløb med ekstra lav sikkerhedsspænding (SELV).

• producenten af dette apparat er ikke ansvarlig for eventuelle problemer, skader og brande forårsaget af fejl og/eller funktionsfejl og/eller ukorrekt installation af dette KIT.

4.1 Effekttabel

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

4.2 Tilberedningstabel

Fødevaretype	Retter eller tilberedningstype	Effektniveau og tilberedningens faser			
		Første fase	Effekt	Anden fase	Effekt
Pasta, ris	Frisk pasta	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet	7-8
	Frisk pasta	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet	7-8
	Kogt ris	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning af pasta og opretholdelse af kogepunktet	5-6
	Risotto	Sautering og opvarmning af ris	7-8	Tilberedning	4-5
Grøntsager	Kogte	Opvarmning af vandet	Booster-9	Kogning	6-7
	Stegte	Opvarmning af olien	9	Stegning	8-9
	Friturestegte	Opvarmning af tilbehøret	7-8	Tilberedning	6-7
	Stuede	Opvarmning af tilbehøret	7-8	Tilberedning	3-4
	Dybtsstegte	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 DAMPRENSERE!!!

Vigtigt:

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

Fig. 18

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

Fig. 19

Rengøring af metalgrillen:

Risten skal vaskes i hånden med varmt vand og neutralt vaskemiddel og tørres grundigt for at undgå rust.

Vedligeholdelse af sugeapparat

Rengøring

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

Undgå brug af produkter, der indeholder slibemidler.

UNDGÅ BRUG AF SPRIT!

Fedtfilter

Tilbageholder fedtpartiklerne, der stammer fra stegningen.

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

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

Fig. 15

Filter Med Aktivt Kul - Keramik

(Udelukkende til filtrerende udgave)


Opfanger lugt fra madlavning

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

Advarsel! Anbring ikke filtre på bunden af ovnen, men anbring dem i en gryde og anbring dem i en mellemhøjde.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Fejlfinding

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