

**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** Οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης |

**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** Varovania a inštalácia | **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** Opozorila in namestitev |

**HR** Uputstva za montažu i za uporabu | **TR** Montaj ve kullanım talimatları | **AR** لوائح استعمال التركيب طرق

**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 contain important information on installation, operation 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 proceeding with installation. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

: the parts marked with this symbol can be purchased separately from specialised dealers.

\*: the parts marked with this symbol are optional accessories supplied only with some models and can be purchased from the websites [www.elica.com](http://www.elica.com) and [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com).

## 1. SAFETY AND REGULATIONS

### GENERAL SAFETY

**Please note!** Pay strict attention to the following instructions: ● The device must be disconnected from the mains 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 product unless specifically stated in the operating manual. ● By law, the product must be earthed. ● The power cable must be long enough to allow the product, built into the cabinet, to be connected to the mains. ● In order for the installation to comply with current safety regulations, an approved omnipolar switch is required that guarantees complete disconnection from 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 product and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements. ● Ensure that children do not play with the product; keep children at a safe distance and supervise them as the accessible parts may become very hot during use. ● For people with pacemakers and active implants, it is important to check,

prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the product. ● Do not touch the heating elements of the product during and after use. ● Avoid contact with kitchen towels or other flammable materials until all components of the product have sufficiently cooled, fire hazard. ● Do not place flammable materials on or near the product. ● Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of fatty or oily food. ● If the surface is cracked, switch the product off immediately to prevent the risk of an electric shock. ● The product is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system. ● Unattended cooking on a hob 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 product 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 hob because they could become hot. ● Before connecting the product to the mains: check the rating plate (on the bottom of the product) 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 using its control device and do not rely on the pot detector. ● Prevent liquids from boiling over; therefore, turn the heat down when boiling or heating liquids. ● Do not leave the heating elements turned on with empty pots and pans, or without any cookware. ● Switch off the relevant cooking zone when you have finished cooking. ● Never use aluminium foil for cooking and never place products packaged in aluminium directly on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your product. ● 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. ● The cookware must be placed directly on the hob and must be centred. Under no circumstances may any other objects be placed between the pot and the hob. ● If the temperature becomes high, the product automatically decreases the power level of the cooking zones. ● Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the product from the mains by disconnecting the plug or turning off the mains switch. ● For all installation and maintenance operations, always use work gloves. ● The product can be used by children over the age of 8 and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or without experience or the necessary knowledge, as long as they are properly supervised or have been instructed on how to safely use the product and understand the inherent dangers. ● Children must be supervised to ensure they do not play with the product. ● Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are

properly supervised. ● The room must be sufficiently ventilated when the product is used at the same time as other appliances that run on gas or other fuels. ● The product must be cleaned frequently both inside and out (AT LEAST ONCE A MONTH); always follow the instructions given in the maintenance manual. ● Failure to comply with the rules for product cleaning and the cleaning/replacement of filters, may create a fire hazard. ● Flambé cooking is strictly prohibited. ● Using a naked flame may damage the filters and cause a fire hazard, and 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 product to the mains until the installation is complete. ● The regulations laid down by local authorities must be strictly followed with regard to the technical and safety measures to be adopted for fume extraction. ● The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by the combustion of gas or other types of fuels. ● Never use the product without the grille properly installed! ● Only use the fastening screws supplied with the product 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 this product is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4 x 10<sup>-5</sup> bar). ● This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

● Range hoods and other cooking fume extractors may adversely affect the safe operation of appliances burning gas or other fuels (including those in other rooms) due to back flow of combustion gases. These gases can potentially result in carbon monoxide poisoning. After installation of a range hood or other cooking fume extractor, the operation of flued gas appliances should be tested by a competent person to ensure that back flow of combustion gases does not occur.

## ELECTRICAL CONNECTION SAFETY

● Disconnect the product from the mains. ● The installation must be carried out by professionally qualified personnel with knowledge of the regulations in force for installation and safety. ● The manufacturer disclaims all liability for persons, animals or property if the guidelines provided in this chapter are not followed. ● The power cable must be long enough to allow removal of the hob from the worktop. ● Check that the voltage on the rating plate on the bottom of the product corresponds to that of the domestic environment where it will be installed. ● Do not use extension cords. ● The earth cable must be 2cm longer than the other cables. ● If the product is not equipped with a power cable, use one with a minimum conductor diameter of 2.5 mm<sup>2</sup> for power up to 7200 Watt; for higher power levels, the diameter must be 4 mm<sup>2</sup>. ● The temperature must not reach 50°C above room temperature anywhere along the cable. ● The product is

intended to be permanently connected to the mains, therefore, make the connection to the mains using an approved omnipolar switch that guarantees complete disconnection from the mains in category III overvoltage conditions, and which is readily accessible after the installation.

● **Please note!** The interconnection cable must be replaced by the authorised customer service representative or by a person with similar qualifications.

● **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.

**POWER LIMITATION:** the product is equipped with a Power Limitation function, which allows a maximum power limit to be set (kw)

The setting must be made when the product is connected to the mains or when the mains power itself is restored (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.

**WINDOWS KIT: The product can also be used in conjunction with a Window sensor KIT (not supplied by the manufacturer).** If the Window sensor KIT is installed (only if used in DUCT-OUT 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 product must be part of a certified safety extra-low voltage (SELV) circuit. The manufacturer of this device disclaims 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.**

## INSTALLATION SAFETY

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

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

● **Preparing the cabinet for installation:**

• The product cannot be installed above cooling appliances, dishwashers, heaters, ovens, washing machines and dryers; Create the cut-outs in the cabinet

before inserting the hob and carefully remove shavings or sawdust.

- The product is designed to be built into a worktop 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.

- to optimise the recirculating installation, it is recommended to create a slot in the plinth, in which to insert a commercial grille.

- **Important:** use a single component adhesive sealant (S) that can withstand high temperatures up to 250°; before installation, the surfaces that need to be glued must be thoroughly cleaned, removing all substances that may compromise adhesion (e.g. release agents, preservatives, grease, oils, powders, old adhesive residue, etc.); the adhesive must be evenly spread along the entire perimeter of the frame; after gluing, leave the adhesive to dry for about 24 hours.

- **Please note!** Failure to install screws and fasteners in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

- **Note:** for correct installation of the product, it is recommended to tape the pipes using an adhesive with the following characteristics: soft elastic PVC film, with acrylic-based adhesive; complies with DIN EN 60454 regulations; flame retardant; excellent resistance against wear; resistant to temperature fluctuations; can be used at low temperatures.

## END-OF-LIFE DISPOSAL



This device is marked in compliance with the European Directive 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Make sure that this product is disposed of correctly. The user helps prevent potential negative consequences for the environment and for health. The symbol on the product or accompanying documentation indicates that this product should not be treated as household waste but should be handed over at a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Dispose of it in accordance with local regulations for waste disposal. For further information about the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local authority, the collection service for household waste or the shop from where the product was purchased.

## REGULATIONS

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 USE

Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When cooking begins, the device should be turned on at minimum speed, and left on for a few minutes even after cooking is complete. 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.

**Benefits:** 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 loss.

### USE OF COOKWARE

- **Cookware**



Only use pots bearing this symbol.

**Important:**

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

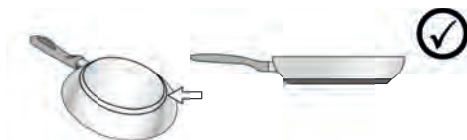
- cookware with a base that is not perfectly flat;
- metal cookware with an enamelled base;
- cookware with a rough base, to avoid scratching the hob surface;
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel.
- Not all induction pots work efficiently due to the base only partially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



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



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



#### ● Pre-existing cookware

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.

#### ● Recommended pot bottom diameters

**IMPORTANT: if the pots are not of the correct size, the cooking zones will not switch on.** To see the minimum pot diameters for each individual zone, consult the illustrated section of this manual.

#### ● Energy saving

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

## USING THE EXTRACTOR FAN

The extraction system can be used in the duct-out version with external evacuation, or in the recirculating version with filtering and internal recirculation.

Consult the website [www.elica.com](http://www.elica.com) and [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) to view the full range of available kits for the various installations in both the recirculating and duct-out version.

#### ● Duct-Out Version:

Vapours are exhausted outside via a series of pipes (to be

purchased separately). Connect the product to wall-mounted exhaust pipes and holes with a diameter equivalent to the air outlet (connecting flange). For more information on the pipes and their dimensions see the page relating to accessories in the installation manual - Duct-Out version. The use of pipes and outlet holes in the wall with a smaller diameter will reduce the extraction performance and drastically increase the noise level. All responsibility in this regard is therefore denied.

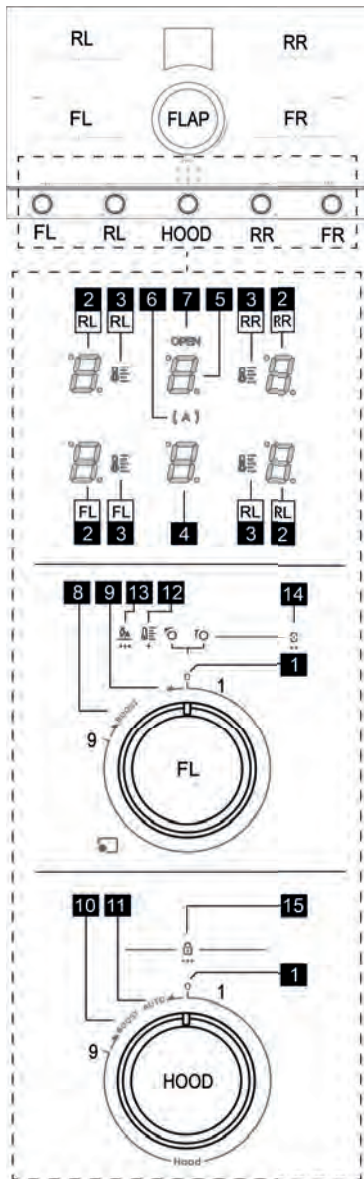
For maximum extraction efficiency: • We recommend a maximum pipe route length of 7 linear metres. • We recommend using no more than two 90° bends along the entire 7 linear metres • Avoid drastic changes in the ducting diameter, seeking to maintain a diameter of Ø 150 mm (or a rectangular section of 222 x 89 mm).

#### ● Recirculating Version:

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

# 3. OPERATION

## CONTROL PANEL



T.	Function
1	Knobs position zero 0
2	Cooking zone display
3	Temperature manager display
4	Extractor Display

5	Filter management display
6	Automatic Extractor Fan Indicator
7	Flap opening indicator
8	Cooking Booster activation booster
8	Temperature Manager activation position
8	Bridge activation position
9	Automatic Heat up activation position
10	Suction Booster activation position
11	Automatic extractor activation position
12	Temperature manager screen printing
13	Automatic heat up screen printing
14	Bridge screen printing
15	Child Lock screen printing

### THINGS TO KNOW BEFORE STARTING

All functions of this hob are designed to comply with the most stringent safety regulations. For this reason:

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

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

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

**Please note!** In the case (for example) of prolonged use, the cooking zone may not immediately shut down because

it is in the cooling phase; the symbol **H** will appear on the cooking zone display to indicate that this phase is under way. Wait for the display to turn off before approaching the cooking zone.

### COOKING ZONE DISPLAY

The following is shown on the cooking zone displays:

Function	Value
Cooking zone on	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	P
Bridge Zone Function active	B
Temperature Manager Function active	T
Child Lock Function active	L

Pause function	
Automatic Heat UP function	

**Note:** If a flashing dot  appears on one or more displays, the control of that display must be reset by turning the knob to position Zero.

## CHARACTERISTICS OF THE HOB

### • 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 power level set.





### • Residual Heat Indicator

When switching off one or more cooking zones, the residual heat is indicated with a specific visual signal on the





display of the corresponding zone by the symbol .

## KNOB ROTATION INDICATION

This table describes how to turn the knobs in the presence of certain symbols.


	clockwise rotation
	clockwise rotation beyond level 9 turning the knob until it stops.
	counter-clockwise rotation
	counter-clockwise rotation beyond level zero (1) turning the knob until it stops.

## USING THE HOB

The hob features four cooking zones     which can be activated separately or in combination **FL+RL** or **FR+RR**. Each zone has 9 power levels plus an additional booster.


### • Cooking zone activation / deactivation



#### **Activation:**

From position zero (1),  the knob (FL- RL- RR - FR ); each click will gradually increase the cooking power. The currently active power level will be shown on the display

from  to .

#### **Deactivation:**

From any position other than zero (1),  the knob (FL- RL- RR - FR ), taking it back to position zero (1); the

display will show from  to .

### • Booster




#### **Activation:**

 the knob (FL- RL- RR - FR ); the symbol  will appear on the display.

This mode uses the maximum power of the inductor, it is timed and it lasts **10min**. An acoustic signal indicates when this time is over, then the power automatically goes back to

level .



#### **Deactivation:**


The booster can be deactivated at any time,  the level knob , or  as done for activation.


### • Temperature Manager


Temperature Manager is a function that allows you to set the most suitable pre-set temperature to achieve the desired result.


#### **Activation:**


 the knob (FL - RL- RR - FR ) and keep it in this position for **1 sec**. The display (2) will indicate  flashing;

at this point  to one of the first three positions of the knob, to choose the most suitable level among those available; at each position, the display (2) will indicate a



symbol as shown below, with the LED  (3):

 Identifies a suitable cooking level to slowly melt delicate products without compromising their sensory characteristics (chocolate, butter, etc.).

 Identifies a suitable cooking level to allow the food to be delicately maintained at the same temperature, without letting it boil.

 Identifies a suitable cooking level to simmer food for prolonged periods. Suitable to cook tomato sauces, meat sauces, soups, minestrone, maintaining a controlled cooking level (ideal for bain-marie). It prevents the food from spilling or sticking at the bottom of the pan, typical of these preparations. Use this function after bringing the food to a boil.

#### **Deactivation:**




 in position zero (1), or  beyond the third knob position.

### • Bridge:

This function allows the **FL** cooking zone to work in combination with the **RL** cooking zone and the **FR** cooking zone with the **RR** cooking zone, creating a single zone with the same power level. This will allow evenly distributed


cooking with large-sized pots and pans.

#### Activation:

OWR  the knobs (FL and RL) simultaneously and keep them in this position for **2 sec.** and display (2-FL) will indicate  and display (2-RL) will indicate .



To activate the bridge on the right-hand side, perform the operations indicated for the bridge on the left-hand side. Using the knobs (FR + RR).

#### Deactivation:

L  knobs (FR and FL) and/or (FR and RR) in position zero (1) according to the bridge to be deactivated.

#### • Power Limitation:

Using the Power Limitation function, it is possible to limit the product's power consumption (KW) during its operation. Here are the available settings.

Value	Power (KW)
	7.4 KW (default setting)
	4.5 KW


#### Starting condition of the hob for setting of the Power limitation:


Hob disconnected from the mains; RR knob in zero position; FR knob in position 9.


#### Power Limitation Setting:




Reconnect the hob to the power supply. Within the next **2 min.** perform this procedure:

From hob Off, OWL  knob RR and keep it in this position. An acoustic signal will be emitted after **1sec.** and


RR-2 will be shown on the display . Keeping the RR knob still fully turned, quickly carry out this sequence with the FR knob:

OWR  for **1 sec.** until the beep sounds, then release the knob which will return to position 9 **three times**; (in position


OWR  will be displayed while upon each release in position 9 this symbol will disappear.) . Only at this point can the RR knob also be released. **This first part of the procedure must be carried out within the first 5sec. of the start of the procedure.**



To confirm that we have entered the Power Limitation Menu, the RR-2 display will show  and  alternating, while the RL-2 display will show  steady.

Now it will be possible to set one of the two Power options that can be selected as follows:

OWL  knob RR keep in this position while knob FR is brought to Zero position; from this position to select a


power other than the default,  move the FR knob by one click bringing it to position 1. The FR-2 display will

indicate . Only at this point can the RR knob also be released, which will return to the Zero position. Also move the FR knob to the Zero position.


To confirm the chosen setting, OWL  for **1 sec.** the FR and RR knobs at the same time. The displays RR-2 and RL-2 show a sequence of lines  and then all the displays light up for a few seconds, indicating that the procedure has been successfully completed and saved.






#### • Automatic heat up

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

available for power levels from  to .

#### Activation:

OWL  the knob (FL- RL- RR - FR ) and keep it in this position for **3 sec.**; an acoustic signal will indicate the activation of this function. The display (2) will show this



flashing symbol . Within **10sec.** R  the selected knob to the desired level, for example  and wait **5 sec.** At this point, the symbol  and  will start to flash in sequence.

#### Deactivation:

Turn the knob to another position.


#### • Child lock

**This function can be activated only when the knobs (FL-RL-RR-FR) are in position zero (1).**

With knobs in position zero (1) OWL  the knobs (RR and RL) simultaneously, and keep them in this position for **3 sec.** The display (4) will show this sequence of symbols  repeated 4 times. At the end of the sequence, "child lock" will be activated.

**Note:** This condition does not allow for any functions to be activated except for the extractor, which can be activated normally.

**Note:** If the "child lock" activation procedure is performed when one or more knobs are in a position other than zero,

the display (4) will show the sequence of symbols  repeated twice, indicating that it is not possible to activate "child lock".

## USING THE EXTRACTOR

#### • Extractor flap:




The extractor zone is fitted with a mechanical rotating FLAP. The FLAP must be opened before switching on the hood to activate the extraction system. The hood



has a sensor which when the extractor is on stops the motor automatically if the **FLAP** is closed. The suction function restarts only when the **FLAP** is reopened.


If you attempt to activate suction with the **FLAP** closed, the display (5) and the "OPEN" LED will start to flash and the motor will remain off.

#### • Suction speed:

The hob features 9 suction speed levels from  to  plus a Booster level .



#### • Extractor activation / deactivation:

##### **Activation:**

Open the **FLAP** at the centre of the hob; from position zero (1),  the **HOOD** knob; each click will gradually increase the suction power.



The currently active power level will be shown on the display (2).


##### **Deactivation:**

From any position other than zero,  the **HOOD** knob, taking it back to position zero(1); the display will show .


#### • Suction Booster:

##### **Activation:**

**OWR**  the **HOOD** knob; the flashing symbol  will appear on the display.

This mode uses the maximum power of the extractor, it is timed and it lasts **5 min**. An acoustic signal indicates when this time is over, then the power automatically goes back to level .

##### **Deactivation:**



The booster can be deactivated at any time, by turning the knob to level .

#### • Automatic mode

The hood will automatically select the most suitable speed, adapting the extraction capacity to the maximum cooking level used in the cooking zone.

When the cooking zones are switched off, the hood adapts its extraction speed, decreasing it gradually, to eliminate residual vapours and odours.

##### **Activation:**

**OWL**  the **HOOD** knob and keep it in this position for **1 sec**. The LED  (6) will light up and an acoustic signal will indicate the activation of this function.

##### **Deactivation:**

To deactivate this function, repeat the activation procedure.

**Note:** If the filter maintenance signal is present, this function

cannot be activated.


#### • Activation / deactivation of grease and odour filter saturation indicator


**Note:** This indicator is normally deactivated.


**To access the filter activation / deactivation menu:**

With all displays off, **OWL**  the **HOOD** knob and stay in this position for **8 sec**.



**Note:** The first time you enter this menu, you will find the Grease filter setting screen and the display (5) will show

the symbol ; If you want to enter the odour filter menu,

**OWL**  the **HOOD** knob and stay in this position for **2**

**sec**. The display (5) will switch to the symbol  indicating that you are in the odour filter setting menu.



**To activate the Grease filter saturation indicator:**

From the Grease filter setting, **R**  the **HOOD** knob; a dot  will appear near the G symbol, indicating that this indicator has been activated. Then turn to position zero.

**To deactivate the Grease filter saturation indicator:**


Same as the activation procedure.

**To activate the Odour filter saturation indicator:**

From the odour filter setting menu, **R**  the **HOOD** knob; a dot  will appear near the F symbol, indicating that this indicator has been activated. Then turn to position zero.

**To deactivate the Odour filter saturation indicator:**

Same as the activation procedure.

**Note:** To confirm the settings, exit the filter activation / deactivation menu: **OWL**  the **HOOD** knob and stay in this position for **8 sec**.

#### • Filter saturation indicator

**Note:** this function is disabled by default; it is activated when the grease and/or odour filter saturation indicators are activated (see procedure above)

When it is time to replace the grease and/or odour filter, the following symbols will appear on the display (5):

**Odour filter:**  Flashing for 10 sec.

**Grease filter:**  Flashing for 10 sec.

**Both filters:**  and  flash alternately for 10 sec.

**Note:** in the presence of these signals, the hob and the extractor will continue to work normally, but it will no longer be possible to activate the "automatic function" of the extractor.

**After replacing the grease and/or odour filters, it is necessary to reset the filter saturation indicator.** This will reset the counter and also make the G and F signals



disappear.

● **Filter saturation indicator reset:**

Proceed as follows: OWL  the HOOD knob and stay in this position for **3 sec.**











G or F will disappear from the display (5) and a dot will

appear in the bottom right corner flashing for 2 sec.

 or  followed by an acoustic signal, indicating that the indicator has been reset.


**Note:** In the presence of both signals, this procedure must be performed twice to reset first one then the other.

**POWER TABLE**

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

**4. MAINTENANCE**

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

 For product maintenance, see the images at the end of the installation marked by this symbol.

**HOB MAINTENANCE**

● **Cleaning the induction hob**

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 irritant chemical detergents such as oven sprays or stain removers.
- **DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!**

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 damage the hob and must be removed immediately. 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).

●  **XD** **Cleaning the liquid collection channel :**

In the event large quantities of liquids accidentally spill out of the pots, they can be drained using the drain valve on the bottom part of the product so as to eliminate any residue and ensure maximum hygiene levels.

For a more complete and in-depth clean, the bottom collection channel can be completely removed.

●  **XE** **Cleaning the metal grille:**

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

## •XF Cleaning the knobs:

For more thorough cleaning, the knobs can be removed; they are magnetically attached to the hob, so they can be simply lifted. They should be washed by hand with warm water and neutral detergents, without using sponges or cloths.

## EXTRACTOR FAN MAINTENANCE

### • Cleaning the extractor fan :

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!**

## •XA Grease filter maintenance:

**Traps grease particles generated by cooking.**

Must be cleaned once a month (or when indicated by the

filter saturation indication system), with non-aggressive detergents, either by hand or in the dishwasher at low temperatures and in a short cycle. When cleaned in the dishwasher, the metal grease filter may discolour, but its filtering characteristics remain unchanged.

## •XB Ceramic activated carbon filter maintenance (For Recirculating Version only):






**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.

**Please note!** Do not place the filters on the floor of the oven but rather in a tray, positioned at an intermediate height.

# 5. ASSISTANCE

## TROUBLESHOOTING TABLE

Informative code	Description	Possible causes	Solution
	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
 + acoustic signal 	Continuous (permanent) activation of the knobs in position: <b>OWL</b>  or <b>OWR</b> 	The knob is blocked in the <b>OWL</b> or <b>OWR</b> position for more than <b>30 sec.</b>	Check for any residues or objects blocking the knob; if there are any, remove them, then put the knob back in position zero.
For all other error signals	Call customer service and report the error code		

## CUSTOMER SERVICE

Before contacting Customer Service

1. Check that the problem cannot be solved by consulting the points 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 centre.**

**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 utsugning 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 annat fall återförsäljaren innan installationen utförs.

- Kontrollera att apparaten är intakt innan du går vidare med installationen. Kontakta i annat fall återförsäljaren innan installationen utförs.

: detaljer som är markerade med denna symbol kan köpas separat hos specialiserade återförsäljare.

\*: detaljer som är markerade med denna symbol är valfria tillbehör som endast levereras på vissa modeller och kan köpas på webbsidorna [www.elica.com](http://www.elica.com) och [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com).

## 1. SÄKERHET OCH FÖRORDNINGAR

### ALLMÄN SÄKERHET

**Varning!** Följ instruktionerna nedan noga: • Produkten måste vara bortkopplad 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. • Jordanslutning av produkten är obligatorisk enligt lag. • Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att ansluta den monterade produkten 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 förlängningsladdar. • Efter avslutad installation ska samtliga elektriska komponenter vara placerade så att de inte är tillgängliga för användaren.

- Produkten 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 och hållas under uppsikt eftersom vissa delar blir mycket heta i samband med användningen. • Det är viktigt att personer med hjärtsimulatorer och aktiva implanterat kontrollerar att stimulatorn är kompatibel med produkten innan induktionshällen används. • Undvik att vidröra produktens värmeelement under och efter användningen. • Undvik kontakt med trasor eller annat brandfarligt material tills apparatens alla komponenter har svalnat, risk för eldsvåda. • Placera inte brandfarligt material på produkten 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 produkten stängas av för att undvika risken för elektriska stötar. • Produkten är inte avsedd att kontrolleras med en utvärdig timer 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. Stäng istället av produkten och kväv eldslågorna till exempel med ett lock eller en brandfilt. • Brandfara: 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 produkten) 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 kastrullsensorn inte längre fungerar korrekt. • Undvik att vätskor kokar över, sänk därför 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 permanenta skador på produkten. • Värm aldrig konserverburkar som innehåller livsmedel utan att öppna burken: de kan explodera! Denna varning gäller alla typer av spishällar. • En hög effekt som till exempel Booster-funktionen är inte lämplig för att värma vissa vätskor, till exempel frityrolja. En alltför hög värme kan utgöra fara. En lägre effekt är att föredra vid denna typ av matlagning. • 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 produkten automatiskt effektivt på kokzonerna. • Innan någon typ av rengörings- eller underhållsåtgärder utförs, ska produkten fränkopplas nätförsörjningen genom att kontakten dras ur eller

huvudströmbrytaren kopplas från i bostaden. ● Använd arbetshandskar för alla typer av installations- och underhållsmoment. ● Produkten 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 produkten, under förutsättning att användandet övervakas eller instruktioner ges angående ett säkert användande av produkten samt att användaren är medveten om de risker som den medför. ● Barn måste kontrolleras så att de inte leker med produkten. ● Rengöring och underhåll får utföras av barn endast om de är under uppsikt. ● Lokalen måste ha tillräcklig ventilation, när den används samtidigt med andra apparater med förbränning av gas 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 följa bestämmelser om rengöring av produkten och utbyte och rengöring av filtren medför brandrisk. ● Flampering är strängt förbjuden. ● Användningen av öppen låga är skadlig för filtren och kan leda till brand och måste därför alltid undvikas. ● Fritering ska göras under kontrollerade former för att undvika att den uppvärmda oljan fattar eld. ● Varning! När spishällen är på, kan åtkomliga delar på apparaten bli varma. ● Varning! Anslut inte produkten till elnätet förrän installationen är helt klar. ● 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 produkten utan korrekt monterat galler! ● Använd endast de fästsruvar som medföljer produkten för installationen, eller köp lämpliga skruvar om de inte medföljer apparaten. Använd skruvar av korrekt längd som identifieras i Installationshandboken. ● När denna apparat och andra apparater som matas med icke elektrisk energi, fungerar samtidigt, får det negativa trycket i lokalen inte överskrida 4 Pa (4 × 10<sup>-5</sup> 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 följas med produkten.

## SÄKERHET FÖR ELANSLUTNING

● Koppla ur produkten från elnätet. ● 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 produktens undersida, överensstämmer med elnätets spänning i hemmet. ● Använd inte förlängningskablar. ● Jordkabeln ska vara 2 cm längre än övriga kablar. ● Om produkten inte är utrustad med en elkabel, använd en kabel med ett tvärsnitt på minst 2,5 mm<sup>2</sup> för en effekt på upp till

7 200 Watt, medan ett tvärsnitt på minst 4 mm<sup>2</sup> behövs vid högre effekt. ● Ingen del av kabeln får uppnå en temperatur som överskrider lokalens temperatur med 50°C. ● Produkten kommer att vara permanent ansluten till elnätet, därför ska anslutningen med elnätet utföras med en godkänd flerpolig strömbrytare som garanterar en total fränkoppling från nätet i händelse av överspänning enligt klass III. Strömbrytaren ska vara lättillgänglig efter avslutad installation.

● **Varning!** Utbyte av anslutningskabeln måste utföras av vår auktoriserade tekniska support eller av någon med liknande behörighet.

● **Varning!** Kontrollera innan fläktens krets ansluts med nätspänningen att den fungerar korrekt och att elkabeln är korrekt monterad.

**POWER LIMITATION:** produkten är utrustad med funktionen Power Limitation (effektbegränsning), vilket gör det möjligt att ställa in en gräns för maximal strömuttagning (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 inställningsskikten av Power Limitation (effektbegränsning), se avsnittet Funktion i denna handbok.

**WINDOWS-KIT:** Produkten 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 KIT:et 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.

**WARNING:** kabellaggnings av detta KIT som ska anslutas till produkten 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.

## INSTALLATIONSSÄKERHET

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

● **Innan installationen påbörjas:** Efter att du har packat upp produkten, kontrollera att den inte har skadats under transporten och kontakta vid problem återförsäljaren eller Kundtjänst innan du fortsätter med installationen. Kontrollera att den inköpta produkten har rätt mått för den valda installationsplatsen. Kontrollera om det finns tillbehör (som påsar med skruvar, garantier o.s.v.) som på grund av transporten placeras inne i förpackningen. Ta i så fall ut och förvara dem på ett säkert ställe. Kontrollera dessutom att det finns ett eluttag i närheten av installationsplatsen.

### • Förberedelse av köksmöbelen för inbyggnad:

• Produkten får inte installeras ovanpå kylanordningar, diskmaskiner, kaminer, ugnar, tvättmaskiner eller torktumlare. Utför all sågning av möbelen innan spishällen förs in och avlägsna noggrant sågspån och rester efter sågningen.

• Produkten 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.

• vi rekommenderar att du för att optimera installationen av filtret skapar en öppning i sockeln, där du för in ett galler som kan köpas i handeln.

• **Viktigt:** använd ett (S), temperaturbeständigt enkomponentstätningsmedel, upp till 250°. Innan installationen ska de bänkytor som ska limmas rengöras noggrant för att ta bort alla ämnen som skulle kunna motverka ett bra fäste (t.ex.: avstrykningsmedel, konserveringsmedel, fetter, olja, damm, rester av äldre tätningsbeläggningar osv.). Limmet ska fördelas enhetligt över hela ramens omkrets. Efter limningen ska du låta det torka i ungefär 24 timmar.

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

• **Obs.:** för en korrekt installation av produkten rekommenderar vi att rören tejpas med en tejp som har följande egenskaper: mjuk, elastisk PVC-film med ett akrylbaserat bindemedel, som uppfyller standarden IEC 60454; flamskyddsmedel; är mycket slitålitigt; tål temperaturväxlingar, kan användas vid låga temperaturer.

### BORTSKAFFNING VID LIVSCYKELNS SLUT



Denna apparat är märkt i överensstämmelse med Europadirektivet 2012/19/EG - UK SI 2013 Nr.3113, Avfall av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

Se till att denna produkt bortskaffas på rätt sätt. Användaren bidrar till att förhindra potentiella negativa effekter för miljö och hälsa. Symbolen på produkten, eller i medföljande dokumentation, visar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på lämpligt uppsamlingscenter för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten ska bortskaffas enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återanvändning och återvinning av denna produkt, var god kontakta lokala myndigheter, ortens hanteringsjänst för hushållsavfall eller butiken där produkten inhandlades.

### FÖRORDNINGAR

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

• Säkerhet: SS-EN 60335-1, SS-EN 60335-2-6, SS-EN 60335-2-31, SS-EN 62233. • Prestanda: 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.

### ANVÄNDNINGSFÖRSLAG

Förslag till en korrekt användning i syfte att reducera miljökonsekvenserna: När du 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 boosterfunktionen 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 generatormotorn 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 dina kommandon. **Effektivare:** 90 % av den upptagna energin förvandlas till värme. När kastrullen tas av hällen, bryts dessutom värmeöverföringen omedelbart vilket eliminerar onödig värmedispersion.

### ANVÄNDNING AV KOKKÄRL

• **Kokkärl**



Använd endast kastruller som är märkta med denna symbol.

#### Viktigt:

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

- kärl med botten som inte är helt plan;
- metallkärl med emaljibotten;
- kärl med skrovlig botten, för att undvika att repa hällens yta;
- ställ aldrig kastruller eller stekpannor som är varma på ytan på hällens kontrollpanel.
- Inte alla kastruller som är lämpliga för induktionshällar arbetar på ett effektivt sätt på grund av att botnarna delvis utgörs av ferromagnetiskt material!! Vid inköp av kastruller eller stekpannor, kontrollera att:

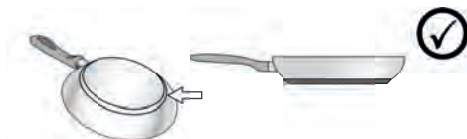
• botten är helt av ferromagnetiskt material. I annat fall sänks både effektiviteten för värmeöverföringen och dess enhetlighet, med temperaturer på stekpannans/kastrullens yta som inte är lämpliga för kokning.



• Botten inte innehåller aluminium: kärlet värms inte och kanske inte igenkänns av induktorer.



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



#### ● Befintliga kokkäril

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

#### ● Lämplig bottendiameter

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

#### ● Energibesparing

Använd grytor och kokkäril som har en bottendiameter som är lika stor som kokzonen. Använd endast grytor och kokkäril med en flat botten. Använd om möjligt lock på kokkärilen under matlagningen. Koka grönsaker, potatis o.s.v. med en liten mängd vatten för att sänka tillagningstiden. Energiförbrukningen och tillagningstiden sänks ytterligare vid användning av tryckkokare. Placera grytan mitt på kokzonen som markerats på spishällen.

## ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

Frånluftssystemet kan användas i frånluftsversion med extern avledning eller filtrering med inre återcirkulation.

Läs webbsidorna [www.elica.com](http://www.elica.com) och [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) för att kontrollera hela serien med tillgängliga kit, för att kunna utföra olika installationer, både med filtrering och frånluft.

#### ● Frånluftsversion:

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

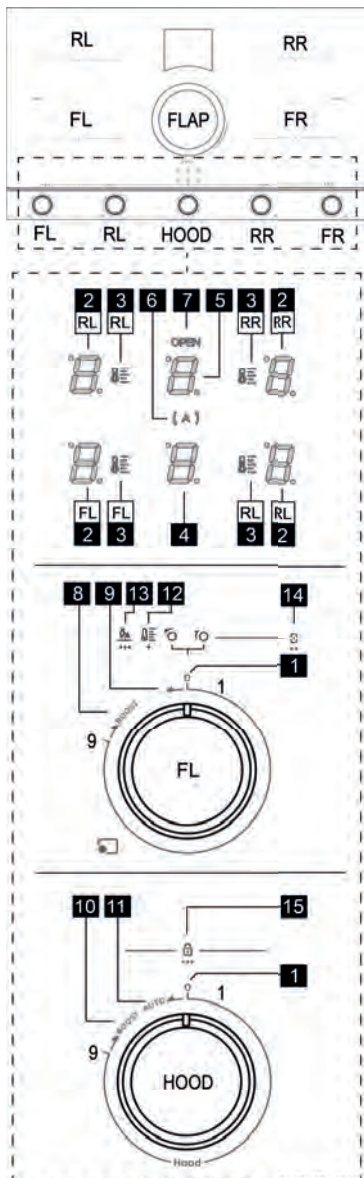
För att få största sugeffekt: • Vi rekommenderar en maximal sträcka med rörledningar på 7 linjära metrar. • Vi rekommenderar att man på totalt 7 meter använder max två kurvor på 90° • Undvik rörsektioner med drastiska förändringar, och prioritera alltid sektioner med Ø 150 mm (eller rektangulär på 222 x 89 mm).

#### ● Filtrande version:

Frånluften kommer att filtreras via särskilda fett- och luktfiler innan den återleds in i rummet. Produkten levereras med alla nödvändiga delar för en standardinstallation med luftavledning i den främre delen av möbelsockeln. Produkten är utrustad med ett set luktfiler. För ytterligare information, se sidan om den filtrerande versionens tillbehör i avsnittet med illustrationer i denna handbok.

# 3. FUNKTION

## KONTROLLPANEL



### T. Funktion

1	Position noll 0 vred
2	Kokzonsdisplay
3	• Display Temperature Manager (temperaturhanterare)

4	Display Frånluftssug
5	Display för filterhantering
6	Indikator för automatisk frånluftsfläkt
7	Indikator för öppning av flap (klaff)
8	Position för aktivering av matlagning med booster
8	Position för aktivering av Temperature Manager (temperaturhanterare)
8	Position för aktivering av bridge-funktion
9	Position för aktivering av Automatic Heat up (automatisk uppvärmning)
10	Position för aktivering av frånluftsfläkt med booster
11	Position för aktivering av automatisk frånluftsfläkt
12	Screntryckta symboler för Temperature manager (temperaturhanterare)
13	Screntryckta symboler för Automatic heat up (Automatisk uppvärmning)
14	Screntryckta symboler för bridge-funktion
15	Screntryckta symboler för child lock (barnlås)

### DETTA BÖR DU VETA INNAN DU BÖRJAR


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

- **Vissa funktioner aktiveras inte, eller inaktiveras automatiskt när kokzonen saknar kokkärl eller när dessa är felplacerade.**

- I andra fall inaktiveras de aktiverade funktionerna automatiskt efter några sekunder när den valda funktionen kräver en ytterligare inställning som uteblivit (t.ex.: "Slå på spishällen" utan "Val av kokzon" och "Arbetstemperatur", eller "Läsfunktion" eller "Timer").

Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

**Varning!** I det fall (till exempel) spishällen används under en lång tidsperiod kan avstängningen av kokzonen fördröjas på grund av restvärmen. På kokzonernas display

visas symbolen  som indikerar att avsvagningsfasen pågår. Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

### KOKZONERNAS DISPLAY

på displayerna för kokzonerna indikeras följande:

Funktion	Värde
Kokzonen är påstagen	0
Effektnivå	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)	8
Pot Detector (Kokkärlsdetektor)	8
Funktionen Bridge Zone är aktiv	8



Funktionen Temperature Manager (Temperaturhantering) är aktiv	
Barnlåsfunktionen är aktiverad	
Pausfunktion	
Funktion Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)	

**Obs:** Om en blinkande punkt visas i en eller flera displayer så måste denna displays kommando återställas genom att vrida vredet till positionen Noll.

## HÄLLENS FUNKTIONER

### • **Safe Activation (Aktivering av säkerhetsavstängning)**

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

### • **Pot Detector (Kokkärldetektor)**

Produkten avläser automatiskt närvaron av kokkärl på spishällen.

### • **Safety Shut Down (Säkerhetsavstängning)**

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

### • **Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)**

Om en eller flera av kokzonerna stängs av, signaleras kvarvarande restvärme med en lampa för motsvarande område på displayen, genom symbolen .

## INFORMATION OM HUR VREDEN SKA VRIDAS

Denna tabell beskriver hur vreden ska vridas när vissa symboler visas.

	medsols rotation
	medsols rotation bortom nivå 9, vilket vrider vredet så långt det går.
	motsols rotation
	motsols rotation bortom nivå noll (1), vilket vrider vredet så långt det går.

## ANVÄNDNING AV SPISHÄLL

Hällen är utrustad med fyra kokzoner FL RL

RR FR . Dessa kan aktiveras separat eller användas i kombinationen **FL+RL** eller **FR+RR**. Varje zon har nio effektnivåer plus en extra booster.

### • **Aktivering/avstängning av kokzon**

#### **Aktivering:**

Från position noll(1) vredet (FL- RL- RR - FR ). Varje

hack ökar gradvis tillagningens effekt. På displayen visas den aktuella aktiva effektnivån från till .

#### **Inaktivering:**

Från vilken position som helst förutom noll, (1), vredet (FL- RL- RR - FR ) vilket återför det till position noll (1).

Displayen visar från till .

### • **Booster**

#### **Aktivering:**

**OWR** vredet (FL- RL- RR - FR). På displayen visas symbolen .

Detta läge utnyttjar induktionens maximala effekt vilken är tidsinställd och varar i **10 min**. En ljudsignal aviserar när tiden har gått ut, sedan återgår effekten automatiskt till nivå .

#### **Inaktivering:**

Boostern kan inaktiveras när som helst genom att vredet till nivå , eller **OWR** som vid aktivering.

### • **Temperature Manager**

Temperature Manager (temperaturhanteraren) är en funktion som gör det möjligt att ställa in den lämpligaste, förhandsinställda temperaturen, för att erhålla resultatet som du önskar.

#### **Aktivering:**

**OWL** vredet (FL - RL- RR -FR ) och bevara denna position i **1 sek**. Displayen (2) visar en blinkande , nu till en av vredets första tre positioner, för att välja den mest lämpliga nivån av dem som finns tillgängliga. På varje nivå visar displayen (2) en symbol i enlighet med vad som anges nedan, samt LED-lampen (3):

Identifierar en lämplig effektnivå för att smälta känsliga produkter långsamt utan att äventyra de organoleptiska egenskaperna (choklad, smör o.s.v.).

Identifierar en lämplig effektnivå som gör det möjligt att hålla dina maträtters temperatur på en skonsam nivå, utan att nå kokpunkten.

Identifierar en lämplig effektnivå för att låta maträtter sjuda under en längre tid. Lämplig för att tillaga tomatås, raguer eller soppor då den bevarar en kontrollerad tillagningsnivå (perfekt för tillagning med vattenbad). Undvik otrevlig överkokning av maten eller att det bränns vid i botten vilket ofta händer under den här typen av matlagning. Använd den här funktionen efter att maträtten har kokat upp.

### Inaktivering:

L till position noll (1), eller R bortom position tre på vredet.

#### • Bridge-funktion:

Denna funktion gör det möjligt att kombinera kokzon FL med kokzon RL och kokzon FR med kokzon RR och på så sätt skapa en enda zon med samma effektnivå. Detta möjliggör en homogen tillagning med stora långpannor och kokkärl.

#### Aktivering:

OWR vreden (FL och RL) samtidigt och bevara denna position i 2 sek. Displayen (2-FL) visar och displayen (2-RL) visar .

Aktivera bridge-funktion till höger genom att utföra samma åtgärder som indikeras för bridge-funktion till vänster. Använd vreden (FR + RR).

#### Inaktivering:

L vreden (FR och FL) och/eller (FR och RR) till position noll (1) beroende på vilken bridge-funktion som du vill inaktivera.

#### • Power Limitation (Effektbegränsning):

Funktionen Power Limitation tillåter inställning av produktens funktion och begränsar maximal absorption (KW). Nedan återges tillgängliga inställningar.

Värde	Effekt (KW)
	7,4 kW (standardinställning)
	4,5 kW

#### Hällens startförhållanden för inställning av Power limitation (effektbegränsning):

Spishällen som fränkopplats elnätet; Vred RR på noll; Vred FR på 9.

#### Inställning av Power limitation (effektbegränsning):

Koppla åter spishällen till elnätet, inom 2 min. därefter utförs följande procedur:

Från avstängd spishäll, OWL vred RR och håll i detta läge, en ljudsignal härs efter 1sek. och på displayen RR-2 visas . Genom att hålla kvar vredet RR i slutläge, utförs snabbt denna sekvens med vredet FR:

OWR i 1 sek. tills ljudsignalen hörs, släpp därefter vredet som går tillbaka till 9 tre gånger; (i läget OWR visas medan denna symbol försvinner varje gång du släpper i läget 9). Först nu kan du också släppa vred RR. Denna första del av proceduren ska utföras inom de första fem sekunderna från procedurens början.

Som bekräftelse att vi kommit in i menyn Power Limitation, visas växelvis på display RR-2 och , medan på display RL-2 fast visas.

Nu ska det gå att ställa in ett av de två alternativen för välbar effekt i på detta sätt:

OWL vred RR hålls i detta läge medan vred FR förs på noll; från detta läge och för att välja en annan effekt än standardeffekten, vreds vred FR med ett steg på 1, displayen FR-2 indikerar . Först nu kan du också släppa vred RR, som går tillbaka på noll. För även vred FR på noll.

För att bekräfta den valda inställningen, hålls OWL i 1 sek. med både vred FR och RR samtidigt in. Display RR-2 och RL-2 visar en sekvens med linjer och sedan tänds alla displayer i någon sekund för att indikera att proceduren skett och har sparats.

#### • Automatic heat up (Automatisk uppvärmning)

Funktionen Automatic Heat UP (automatisk uppvärmning) gör det möjligt att nå den inställda effekten snabbare. Fördelen med denna funktion är en snabbare tillagning, men utan risk att bränna vid livsmedlen, eftersom temperaturen inte överskrider den inställda nivån. Denna funktionen är tillgänglig för effektnivåer från till .

#### Aktivering:

OWL vredet (FL- RL- RR - FR ) och bevara denna position i 3 sek. En ljudsignal aviserar att denna funktion har aktiverats. Displayen (2) visar denna symbol blinkande. Inom 10 sek. R det valda vredet till önskad nivå, exempelvis och vänta i 5 sek., nu börjar i tur och ordning symbolerna och att blinka.

#### Inaktivering:

Rotera vredet till en annan position.

#### • Child Lock (barnlås)


Denna funktion kan endast aktiveras om vreden (FL- RL-RR-FR) är i position noll (1).

När vreden är i position noll (1) OWL vreden (RR och RL) samtidigt, och bevara denna position i 3 sek..

Displayen (4) visar denna sekvens av symboler upprepade 4 gånger. När sekvensen har avslutats aktiveras "child lock" (barnlåset).

Obs: I detta läge går det inte att aktivera någon funktion, med undantag för utsugsfläkten som kan aktiveras som vanligt.

Obs: Om proceduren för att aktivera "child lock" (barnlås) utförs då ett eller flera vred har en position som inte är noll

så visas en sekvens av symboler  i displayen (4). Detta upprepas bara två gånger för att avisera att det inte är möjligt att aktivera "child lock" (barnlås).




## ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

### • Frånluftsfläktens Flap (klaff):

Frånluftsområdet är försett med en mekanisk roterande **KLAFF**. **KLAFFEN** måste öppnas innan fläkten slås på för att aktivera frånluftssystemet. Fläkten har en sensor, som när frånluftssugen aktiverats, och om **KLAFFEN** stängs helt, stoppar motorn automatiskt. Frånluftssuget startar igen endast om **FLAPPEN** öppnas.


Om du försöker aktivera frånluftssuget med stängd **FLAP** (**KLAFF**) så börjar displayen (5) och LED-lampan "OPEN" (**ÖPPNA**) att blinka och motorn förblir avstängd.

### • Frånluftshastighet:

Hällen är utrustad med 9 nivåer av frånluft, från  till , plus en Booster-nivå .


### • Aktivering/avstängning av frånluftsfläkt:

#### Aktivering:

Öppna **FLAP** (**KLAFFEN**) mitt på hällen. Från position noll (1),  vredet **HOOD** (**FLÄKT**), varje hack ökar gradvis fläktens effekt.

På displayen(2) visas den aktuella aktiva effektnivån.

#### Inaktivering:


Från vilken position som helst förutom noll,  vredet **HOOD** (**FLÄKT**) genom och återför det till position noll(1).

Displayen visar .


### • Frånluftsfläkt med booster:

#### Aktivering:

**OWR**  vredet **HOOD** (**FLÄKT**). På displayen blinkar symbolen .

Detta läge utnyttjar fläktens maximala effekt vilken är tidsinställd och varar i **5 min**. En ljudsignal avisera när tiden har gått ut, sedan återgår effekten automatiskt till nivå .

#### Inaktivering:

Boostern kan inaktiveras när som helst genom att rotera vredet till nivå .

### • Automatisk funktion

Fläkten väljer själv den lämpligaste hastigheten genom att anpassa utsugskapaciteten till den maximala tillagningsnivån som används på kokzonerna.

När kokzonerna stängs av anpassar köksfläkten sin

sughastighet och minskar den gradvis, för att eliminera kvarstående ånga och lukt.

#### Aktivering:

**OWL**  vredet **HOOD** (**FLÄKT**) och bevara denna position i **1 sek**. LED-lampan  (6) tänds och en ljudsignal avisera att denna funktion har aktiverats.

#### Inaktivering:

Inaktivera denna funktion genom att repetera aktiveringsåtgärderna.

**Obs:** Om avisering om filterunderhåll visas så kan denna funktion inte aktiveras.

### • Aktivering/inaktivering av indikator för mättade fett- och luftfilter

**Obs:** Denna indikatorlampa är normalt sett avaktiverad.


**Kom åt menyn för aktivering/inaktivering av filtren genom att:**

När alla displayer är avstängda, **OWL**  vredet **HOOD** (**FLÄKT**) och bevara denna position i **8 sek**.



**Obs:** Första gången du kommer till denna meny så befinner du dig på inställningssidan för fettfilter och i

display (5) visas symbolen . Om du vill gå till menyn för

luftfilter, **OWL**  vredet **HOOD** (**FLÄKT**) och håll kvar denna position i **2 sek**. Displayen (5) växlar till symbolen

 för att indikera att du har kommit till menyn för inställning av luftfilter.



**Aktivera indikatorn för mättat fettfilter genom att:**

Från inställningen av fettfiltret,  vredet **HOOD** (**FLÄKT**) Nära symbolen G visas en punkt . för att indikera att denna indikator har aktiveras. Vrid därefter till position noll.

**Inaktivera indikatorn för mättat fettfilter genom att:**


Utföra samma procedur som vid aktivering.

**Aktivera indikatorn för mättat luftfilter genom att:**

Från inställningsmenyn för fettfiltret  vredet **HOOD** (**FLÄKT**) Nära symbolen F visas en punkt . för att indikera att denna indikator har aktiveras. Vrid därefter till position noll.

**Inaktivera indikatorn för mättat luftfilter genom att:**

Utföra samma procedur som vid aktivering.

**Obs:** Du måste gå ur menyn för aktivering/inaktivering av filter för att bekräfta de valda inställningarna: **OWL**  vredet **HOOD** (**FLÄKT**) och bevara denna position i **8 sek**.

### • Indikator för filtermättnad

**Obs:** denna funktion är inaktiverad som standard. Funktionen aktiveras när indikatorerna för mättnad av fett- och/eller luftfilter aktiveras (se procedur ovan)

När det är dags att byta ut fett- och/eller luftfilter visas följande symboler i displayen (5):

**Luftfilter:**  Blinkar i 10 sek.

**Fettfilter:**  Blinkar i 10 sek.

**Båda filtren:**  och  blinkar växelvis i 10 sek.



**Obs:** när dessa aviseringar visas fortsätter hällen och fläkten att fungera normalt men det är inte möjligt att aktivera fläktens "automatiska funktion".

**Efter att fett- och/eller luftfiltren har bytts ut är det nödvändigt att utföra proceduren för återställning av indikatorn för mättade filter.** Detta tjänar till att återställa räknaren och även till att avlägsna aviseringarna G och/

eller F.











• **återställning av indikator för filtermättnad:**

Gör så här:  vredet HOOD (FLÄKT) och bevara denna position i **3 sek.**

På displayen (5) visas aviseringen G eller F och längst ner visas en blinkande punkt i 2 sek.  eller  följt av en ljudsignal, vilket aviserar att indikatorn har återställts.

**Obs:** Om båda aviseringarna visas ska denna procedur utföras två gånger för att återställa först den ena och sedan den andra aviseringen.

## EFFEKTABELL

Effektnivå	Typ av matlagning	Användning (beroende på erfarenhet och tillagningsvanor)
Maxeffekt		Snabb uppvärmning
		Fritering – kokning
Hög effekt		Bryning – stekning – kokning – grillning
		Bryning – kokning – stuvning – stekning – grillning
Medeleffekt		Kokning – stuvning – stekning – grilljering
		Kokning - sjudning – redning – omrörning
		Kokning - sjudning – redning – omrörning
Låg effekt		Smältning – upptining – varmhållning – omrörning
		Smältning – upptining – varmhållning – omrörning
OFF		Uppställningsplats

## 4. UNDERHÅLL

**Varning!** Innan någon typ av rengörings- eller underhållsinslag måste du kontrollera att kokzonerna är avstängda och restvärmeindikatorn är släckt.



Se bilderna som markerats med denna symbol för information om underhåll av produkten efter installationen.

## UNDERHÅLL AV SPISHÄLL

• **Rengöring av induktionshällen**

Spishällen ska rengöras efter varje användning.

**Viktigt:**

- Använd inte svampar med slipeffekt eller skurbollar. De kan med tiden nöta och skada glaslet.
- Använd inte irriterande kemiska rengöringsprodukter, som sprayer för ugnsgrengöring eller fläckborttagningsmedel.
- **ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE!!!**

Låt spishällen svalna efter varje användningstillfälle och rengör den därefter från matrester och fläckar på grund av överkok. Socker och sockerhaltiga livsmedel skadar spishällen och ska därför avlägsnas omedelbart. Salt, socker och sand kan orsaka repor på glasytan. Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsmedel för spishällar (följ Tillverkarens instruktioner).

• **XD** Rengöring av behållaren för vätskeuppsamling :

Vid oavsiktligt spill och för mycket vätska från kokkärlden kan du ingripa genom avtappningsventilen som sitter på produktens nedre del, för att få bort alla rester och säkerställa största hygieniska säkerhet.

För en mer genomgående rengöring går det att ta bort den nedre behållaren helt.

• **XE** Rengöring av metallgallret:

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

• **XF** Rengöring av vreden:

Det går att göra en noggrannare rengöring av vreden genom att demontera dem. Vreden sitter fast på hällen med hjälp av en magnet och därför räcker det att lyfta upp dem. Vreden ska rengöras för hand med varmt vatten och neutrala rengöringsmedel, utan användning av eller rengöringssvampar eller dukar.

## ANVÄNDNING AV FRÅNLUFTSFLÄKT

• **Rengöring av frånluftsfläkt:**

För rengöring använd **ENDAST** en duk som fuktats med mildt flytande rengöringsmedel.

**ANVÄND INTE REDSKAP ELLER INSTRUMENT FÖR RENGÖRING!**

Undvik användning av produkter som innehåller slipande medel. **ANVÄND INTE RENGÖRINGSSPRIT!**

• **XA** Underhåll av fettfiltret:

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

• **XB** Underhåll av filter med aktivt kol – Keramiska (Endast för filtrerande version):






**Håller kvar obehagliga lukter 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 rengörs. Luftfiltren kan regenereras på termisk väg var 2/3 månader i förvärmad ugn vid 200 °C i 45 minuter. Korrekt regenerering försäkras konstant filtreringseffektivitet i fem år.

**Varning!** Placera inte filtren på ugnens botten, utan lägg dem i en ugnsform och placera den på mellannivå.

## 5. ASSISTANS

### FELSÖKNINGSTABELL

Informationskod	Beskrivning	Möjliga orsaker	Lösning
	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur	De elektroniska komponenternas invändiga temperatur är för hög	Vänta tills spishällen svalnat innan den används igen
 + ljudsignal 	En kontinuerlig (permanent) aktivering detekteras av vreden i position: <b>OWL</b>  eller <b>OWR</b> 	Vredet är blockerat i positionen <b>OWL</b> eller <b>OWR</b> längre än <b>30 sek.</b>	Kontrollera om det finns eventuella rester eller objekt som blockerar vredets återgång. När dessa avlägsnas återgår vredet till position noll.
För alla andra felsignaler	Kontakta det tekniska servicekontoret och ange felkoden		

### 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 om 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 kotitaloudessa 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 erinäinen kuin käyttöohjeen kuvissa näkyvä malli. Käytön, asennuksen ja huollon ohjeet ovat kuitenkin samat.

- Lue käyttöohjeet huolellisesti: ne sisältävät tärkeää tietoa laitteen asennuksesta, käytöstä ja turvallisuudesta.
- Älä tee muutoksia laitteen sähköliitäntöihin.
- Ennen laitteen asennusta tarkista, että kaikki osat ovat ehyitä. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.
- Tarkista laitteen eheys ennen kuin asennukseen ryhdytään. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.

 : osat, joissa on tämä symboli, voidaan ostaa erikseen erikoistuneista jälleenmyymälöistä.

\* : osat, joissa on tämä symboli, ovat valinnaisia lisävarusteita, jotka toimitetaan vain joitakin malleja varten ja jotka voidaan ostaa sivustoilla [www.elica.com](http://www.elica.com) ja [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com).

# 1. TURVALLISUUS JA MÄÄRÄYKSET

## YLEINEN TURVALLISUUS

**Varoitus!** Noudata huolellisesti seuraavia ohjeita: • Tuote 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 tuotteen osaa, ellei ohjekirjassa nimenomaan neuvota tekemään niin. • Tuote 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 verkkokytin, jolla varmistetaan, että laite on kytketty täysin irti sähköverkosta ylijännite III-tilanteessa, asennusmääräysten mukaisesti. • Älä käytä monipistorasioita tai jatkojohtoja. • Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa enää olla käyttäjän ulottuvilla. • Tuote ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta kuumeneviin osiin. • On varottava, etteivät lapset pääse leikkimään tuotteella. Lapset on paras pitää turvallisen välimatkan päässä, sillä

tuotteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua rajusti käytön aikana. • Sydämentahdistimien ja aktiivisten implanttien käyttäjien on tarkistettava, että tahdistin on yhteensopiva tuotteen kanssa ennen tuotteen käyttöönottoa. • Älä koske tuotteen lämpövästuksiin käytön aikana tai sen jälkeen. • Vältä kosketusta liinoihin tai muihin syttyviin materiaaleihin, kunnes kaikki tuotteen osat ovat jäähtyneet riittävästi, tulipalon vaara. - Älä laita tulenarkoja materiaaleja tuotteen 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 tuote estääksesi sähköiskujen vaaran. • Tuote ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa. • Rasvassa tai öljyssä kypsennyminen 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 tulipalo vedellä. Kytke sen sijaan tuote 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 tuotteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat tuotteeseen, 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 merkivaloihin. • Vältä nesteiden ylikiehumiä. Kun keitit 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 kääriytyjä tuotteita. Alumiinin sulaminen vaurioittaa tuotteen korjauskelpottomaksi. • Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltiä 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 tuote vähentää keittoalueiden tehoa automaattisesti. • Ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista kytke laite irti sähköverkosta irrottamalla pistoke tai kytkemällä huoneiston pääkatkaisin pois päältä. • Kaikkien asennuksen ja huoltoon liittyvien toimenpiteiden aikana suojaa kädet työkaluilla. • Tuotteen käyttö on sallittu vähintään 8-vuotiaille lapsille ja sellaisille henkilöille, joiden fyysinen, aisteihin liittyvä tai henkinen toimintakyky on

rajoittunut tai jolla ei ole kokemusta tai tietoa tuotteen käytöstä sillä ehdolla, että heitä valvotaan ja opastetaan tuotteen turvalliseen käyttöön liittyen ja että he tuntevat sen käyttöön liittyvät vaarat. ● Lapsia tulee valvoa, etteivät he leikkisi tuotteella. ● Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa. ● Tilassa tulee olla riittävä tuuletus, kun tuotteen käyttöhetkellä käytetään myös muita laitteita, jotka toimivat kaasulla tai muilla polttoaineilla. ● Tuote tulee puhdistaa usein sekä sisä- että ulkopuolelta (VÄHINTÄÄN KERRAN KUUKAUDESSA), noudattamalla joka tapauksessa huolto-ohjeessa nimenomaisesti annettuja aikoja. ● Jos suodatinten vaihto/puhdistusta ja tuotteen puhdistusta koskevia ohjeita ei noudateta, vaarana on tulipalo. ● 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 tuotetta sähköverkkoon ennen kuin asennus on suoritettu kokonaan. ● Mitä sovellettaviin tekniisiin turvallisuusmääräyksiin tulee, noudata paikallisten pätevien viranomaisten antamia määräyksiä. ● Imettyä ilmaa ei saa ohjata kanavaan, jota käytetään kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden savun poistoon. ● Älä käytä tuotetta koskaan ellei ritilä ole kunnolla asennettuna! ● Käytä ainoastaan tuotteen mukana toimitettuja kiinnitysruuveja asennuksessa. Jos niitä ei ole toimitettu, hanki vastaavia ruuveja. Käytä pituudeltaan oikean kokoisia ruuveja, jotka on osoitettu asennusohjeessa. ● Kun tätä tuotetta ja muuta kuin sähköenergiaa käyttäviä tuotteita käytetään samanaikaisesti, huoneessa syntyyä 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 muuttua, on varmistettava, että ohjekirja kulkee laitteen mukana.

## TURVALLISUUS SÄHKÖLIITÄNTÄÄ VARTEN

● Kytke tuote irti sähköverkosta. ● 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. ● Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta. ● Varmista, että tuotteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asuntosi jännitettä. ● Älä käytä jatkojohtoja. ● Maadoitussähköjohdon tulee olla 2 cm pidempi kuin muut johdot. ● Mikäli tuotteen mukana ei ole toimitettu kaapelia, käytä kaapelia, jonka poikkileikkaus on vähintään 2,5 mm2 tehoille 7200 Watt. Tämän ylittävälle tehoille sen tulee olla vähintään 4 mm2. ● Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa. ● Tuote on tarkoitettu kytkettäväksi pysyvästi sähköverkkoon. Tämän vuoksi suorita kytkentä kiinteään

verkkoon sääntömääräisen yleiskatkaisimen kautta, joka takaa täydellisen irtikytkennän ylijänniteluokassa III ja varmista, että se on helppopääsyisessä paikassa asennuksen jälkeen.

● **Varoitus!** Liitäntäjohdon saa vaihtaa ainoastaan valtuutettu tekninen huoltopalvelu tai henkilö, jolla on vastaava pätevyys.

● **Varoitus!** Tarkista aina, että verkkojohto on asennettu oikealla tavalla ennen kuin yhdistät laitteen sähköverkkoon, ja tarkista että se toimii oikein.

**POWER LIMITATION:** 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.

**WINDOWS-SARJA:** Tuotteessa on asennusvalmuis 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. Ainoastaan pätevä ja erikoistunut tekninen henkilökunta saa liittää sarjan sähköisesti laitteeseen. Sarja on tyyppihyväksyttävä erikseen komponenttiin ja tämän laitteen kanssa käyttöön liittyvien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Asennuksen on vastattava voimassa olevia kotitalousjärjestelmiä koskevia määräyksiä.

**VAROITUS:** tuotteeseen 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.

## ASENNUSTURVALLISUUS

● Sähkö- ja mekaanisen asennuksen saa tehdä ainoastaan asiantunteva henkilö.

● **Ennen asennuksen aloittamista:** Kun tuote on purettu, varmista, että se ei ole vaurioitunut kuljetuksen aikana. Jos ongelmia on, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai huollon asiakaspalveluun ennen asennuksen tekemistä. Tarkista, että hankitun tuotteen mitat soveltuvat valittuun asennusalueeseen. Tarkista, että pakkauksen sisällä ei ole (kuljetussyistä) lisämateriaalia (esim. ruuvipusseja, takuita jne). Jos niitä on, ne tulee poistaa ja säilyttää. Tarkista lisäksi, että asennusalueen lähellä on pistorasia

● **Uputuskalusteen valmistelu asennusta varten:**

• Tuotetta ei saa asentaa jäähdytyslaitteiden, astianpesukoneiden, liesien, uunien, pesukoneiden ja kuivainten päälle. Tee kaikki kalusteen leikkaustoimenpiteet ennen keittotason asennusta ja poista lastut tai sahanpurut huolellisesti.

• Tuote on suunniteltu upotettavaksi 2-6 cm paksuun työtasoon TOP-asennuksen tapauksessa ja 2,5-6 cm

paakuun 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.

• suodattavan mallin asennuksen optimoimiseksi suosituksena on tehdä listaan aukko, johon kaupallisesti saatavilla oleva ritilä voidaan asentaa.

• **Tärkeää:** käytä yksikomponentista 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.

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

• **Huomio:** tuotteen oikeaoppista asennusta varten suosituksena on teipata putket teipillä, jonka ominaisuudet ovat seuraavat: joustava kalvo pehmeästä PVC:stä; akryylipohjainen liima-aine, vastaa standardia DIN EN 60454; palonsuoja-aine; erinomainen vanhenemisenkestävyys, kestää lämpötilavaihteluita, voidaan käyttää alhaisessa lämpötilassa.

## HÄVITTÄMINEN KÄYTTÖIÄN PÄÄTTEEKSI



Tämä laite on merkitty Euroopan direktiivin 2012/19/EY mukaisesti - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Varmista, että tämä tuote hävitetään oikeaoppisesti. Käyttäjää huolehtii siitä, että ympäristölle ja terveydelle ei koidu mahdollisia seurauksia. 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 paikkakuntasi jätehuoltoa koskevia säädöksiä. Jos tahdot lisätietoja laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierrätyksestä, ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon, talousjätteiden keräyspisteeseen tai liikkeeseen, josta laite on hankittu.

## MÄÄRÄYKSET

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.

## EHDOTUKSET KÄYTTÖÄ VARTEN

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 hiili-suodatin/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 keittoastiaan.

**Edut:** Sähköliesiin verrattuna induktiotaso on:

**Turvallisempi:** lasipinnan lämpötila on alhaisempi.

**Nopeampi:** ruokien lämmitysajat ovat lyhyemmät.

**Tarkempi:** taso reagoi välittömästi annettuihin ohjauksiin.

**Tehokkaampi:** 90 % saadusta energiasta muuttuu lämmöksi. Lisäksi kun kattila on poistettu tasolta, lämmön siirto keskeytyy välittömästi estäen turhaa lämmönhukkaa.

### KEITTOASTIOIDEN KÄYTTÖ

• **Keittoastiat**



Käytä vain kattiloita, joissa on tämä symboli.

**Tärkeää:**

Keittotason vahingoittumisen estämiseksi älä käytä:

- keittoastioita, joiden pohja on epätasainen;
- metallisia keittoastioita, joiden pohja on emaloitu;
- keittoastioita, joiden pohja on naarmuuntunut, näin keittotason pinta ei naarmuunnu;
- älä koskaan laita kuumia kattiloita tai pannuja keittotason käyttöpaneelin päälle.
- Kaikki induktiokäyttöön soveltuvat kattilat eivät toimi tehokkaasti, sillä niiden pohjat on valmistettu vain osittain ferromagneettisesta materiaalista! Kattiloiden tai paistinpannujen ostovaiheessa kannattaa tarkistaa, että
- Pohja on valmistettu kokonaan ferromagneettisesta materiaalista. Päinvastaisessa tapauksessa sekä lämmön välitystehokkuus että tasaisuus heikkenevät, eikä paistinpannun/kattilan pinnan lämpötila sovellu kypsennykseen

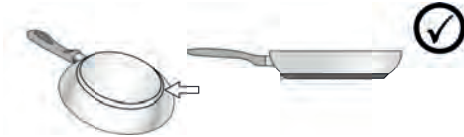




• Pohja ei sisällä alumiinia: astia ei lämpene eivätkä induktorit välttämättä tunnista sitä.



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



#### • Entisten kattiloiden tarkistaminen

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

#### • Keittoastian pohjan suositeltavat läpimitat

**TÄRKEÄÄ:** Keittoalueet eivät kytkeydy toimintaan, jos kattilat eivät ole oikean kokoisia. Jos tahdot nähdä kullakin alueella käytettävän kattilan vähimmäishalkaisijan, tutustu tämän oppaan kuvaosioon.

#### • Energian säästö

Käytä pannuja ja kattiloita, joiden pohjan läpimitta vastaa keittoalueen läpimittaa. Käytä ainoastaan kattiloita ja pannuja, joiden pohja on tasainen; - Jos mahdollista, pidä kansi kattiloiden päällä kypsennyksen ajan. Kypsennä vihanneksia, perunoita jne. pienellä määrällä vettä keittoajan vähentämiseksi. Käytä painekattilaa, sillä se vähentää energian kulutusta ja kypsennysaikaa entisestään. Aseta kattila tasoon piirretyn keittoalueen keskelle.

## IMULAITTEEN KÄYTTÖ

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

Tutustu sivustoihin [www.elica.com](http://www.elica.com) ja [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) nähdäksesi saatavilla olevien sarjojen koko valikoiman ja voidaksesi tehdä eri asennukset: sekä suodattavan että imevän.

#### • Imevä malli:

Höyryt poistetaan ulos eri putkien kautta (putket on ostettava erikseen). Liitä tuote putkiin ja seinässä oleviin poistoaukkoihin, joiden halkaisija vastaa ilman ulostuloa (liitoslaippa). Jos tahdot lisätietoa putkista ja niiden mitoista, tutustu Imevän mallin asennusvihkosen lisävarustesivuun. Jos käytetään halkaisijaltaan pienempiä putkia ja seinässä olevia poistoaukkoja, imukyky heikkenee

ja melu lisääntyy huomattavasti. Näin ollen kaikki siihen liittyvä vastuu hylätään.

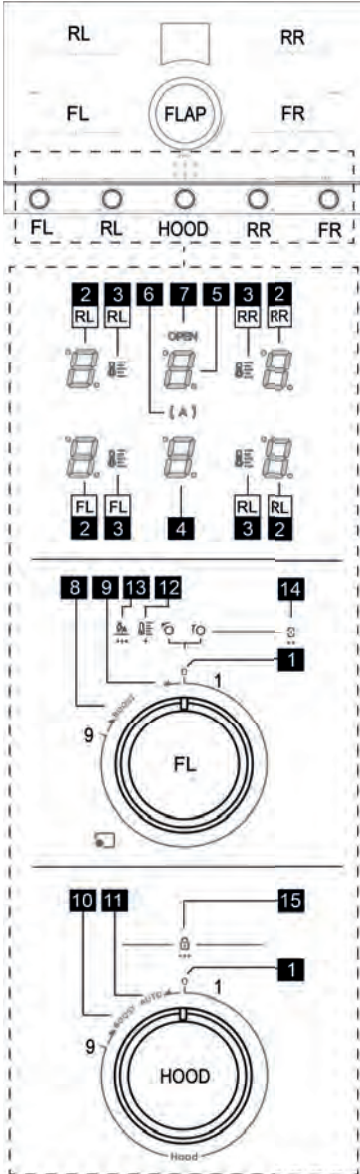
Parhaimman imutehon saavuttamiseksi: • Suosituksena on enintään 7 metriä pitkä suora putkisto. • Suosituksena on yhteensä 7 metriä pitkä suora putkisto, jossa on enintään kaksi 90°:een mutkaa • Vältä voimakkaita poikkileikkauksen muutoksia, suosi aina poikkileikkausta, joka on Ø 150 mm (tai suorakulmiota, joka on 222 x 89 mm).

#### • Suodattava malli:

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

## 3. TOIMINTA

### OHJAUSPANEELI



#### T. Toiminto

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| 1 | Nappien nolla-asento 0       |
| 2 | Keittoalueiden näyttö        |
| 3 | Temperature Managerin näyttö |
| 4 | Imurin näyttö                |

- |    |   |
|----|---|
| 5  | Suodatinten hallinnoinnin näyttö        |
| 6  | Automaattisen imurin osoitin            |
| 7  | Flapin avauksen osoitin                 |
| 8  | Kypsennyksen Boosterin aktivointiasento |
| 8  | Temperature Managerin aktivointiasento  |
| 8  | Bridgen aktivointiasento                |
| 9  | Automatic Heat upin aktivointiasento    |
| 10 | Imun Boosterin aktivointiasento         |
| 11 | Automaattisen imurin aktivointiasento   |
| 12 | Temperature Managerin painaus           |
| 13 | Automatic Heat Upin painaus             |
| 14 | Bridgen painaus                         |
| 15 | Child Lockin painaus                    |

### HYVÄ TIETÄÄ ENNEN KÄYTÖN ALOITTAMISTA

Kaikki keittotason toiminnot on suunniteltu tiukimpien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Tästä johtuen:

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

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

Odota, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

**Varoitus!** (Esimerkiksi) pitkäaikaisen käytön jälkeen keittoalueen merkkivalo ei sammuu heti, koska alue ei ole

vielä jäähtynyt; keittoalueiden näytöllä näkyy symboli "A", joka ilmoittaa tästä vaiheesta. Odota, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

### KEITTOALUEEN NÄYTTÖ

keittoalueiden näytöillä näkyy seuraavat tiedot:

Toiminto	Arvo
Keittoalue toiminnassa	0
Power Level (tehotaso)	1...9-P
Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)	H
Pot Detector (kattilan tunnistus)	P
Bridge Zone -toiminto päällä	B
Temperature Manager (lämpötilanhallinta) -toiminto päällä	Q

Child Lock (lapsilukko) -toiminto päällä	
Taukotoiminto	
Automatic Heat UP (automaattinen lämmitys) -toiminto	

**Huomio:** Jos yhdessä tai useammassa näytössä on vilkkuva piste , kyseisen näytön ohjaus on nollattava tuomalla nappi nolla-asentoon.

## KEITTOTASON OMINAISUUDET

### • Safe Activation (turvallinen aktivointi)

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

### • Pot Detector (kattilan tunnistus)

Tuote havaitsee kattilat automaattisesti keittoalueilla.

### • Safety Shut Down (turvallinen sammutus)

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

### • Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)

Kun yksi tai useampi keittoalue sammutetaan, jäljelle jäävästä lämpötilasta ilmoitetaan vastaavan keittotasolla symbolin avulla.

## NUPPIEN KIERRON OSOITUS

Tämä taulukko kertoo, miten nupit käännetään tiettyjen symbolien läsnäollessa.

	kierto myötäpäivään
	kierto myötäpäivään tason 9 yli siten, että nappi on raja-asennossa.
	kierto vastapäivään
	kierto vastapäivään nollatason (1) yli siten, että nappi on raja-asennossa.

## KEITTOTASON KÄYTTÖ

Tasossa on neljä keittotasoa FL RL RR

FR ne voidaan laittaa päälle erikseen tai niitä voidaan käyttää yhdistelmänä FL+RL tai FR+RR. Kullakin alueella on 9 tehotasoa ja lisäksi lisä-booster.

### • Keittoalueen kytkeminen päälle/sammutus

#### *Toiminnon kytkeminen päälle:*

Nolla-asennosta(1), nappia (FL- RL- RR - FR) ; jokainen napsautus lisää keittotehoa asteittain. Näytössä näkyy tehotaso, joka on päällä kyseisellä hetkellä välillä - .

### *Kytkeminen pois päältä:*

Kaikista muista kuin nolla-asennoista (1), nappia (FL- RL- RR - FR) ja tuo se nolla-asentoon (1). Näytössä näkyy - .

### • Booster

#### *Toiminnon kytkeminen päälle:*

OWR nappia (FL- RL- RR - FR) ; näytössä näkyy symboli .

Tämä hyödyntää induktorin enimmäistehoa, se on ajastettu ja sen kesto on **10 min.** Äänimerkki ilmoittaa tämän ajan umpeutumisesta, minkä jälkeen teho palaa automaattisesti

tasolle .

### *Kytkeminen pois päältä:*

Booster voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa nappi tasoon , tai OWR, kuten päälle laiton tapauksessa.

### • Temperature Manager

Temperature Manager on toiminto, jonka avulla voidaan asettaa paras esiasetettu lämpötila, haluamasi tuloksen saamiseksi.

#### *Toiminnon kytkeminen päälle:*

OWL nappia (FL - RL- RR - FR) ja pidä se tässä asennossa **1 sekunnin**. Näytössä (2) näkyy vilkkuvana:

nyt yhteen ensimmäisestä kolmesta nupin asennosta valitaksesi soveltuvimman tason saatavilla olevista. Jokaisen asennon kohdalla näyttö(2) näyttää seuraavassa osoitetun symbolin sekä led-valon (3):

Määrittää sopivan tehotason herkkien tuotteiden hidasta sulatusta varten ilman, että niiden aistinvaraiset ominaisuudet heikkenevät (suklaa, voi jne.).

Määrittää soveltuvimman tehotason, jonka ansiosta ruokien lämpötilaa ylläpidetään hellävaroen ilman, että kiehumislämpötila saavutetaan.

Määrittää sopivan tehotason ruokien hiljaa ja pitkään tapahtuvaan kiehumiseen. Soveltuu tomaattikastikkeiden, jauhelihakastikkeiden, keittojen ja minestrone-keittojen kypsentämiseen ylläpitäen hallittua keittotasoa (ihanteellinen vesihaudetta varten). Estää ruoan epämiellyttävät läikymiset tai mahdolliset pohjaan palamiset, joita näissä valmistuksissa usein esiintyy. Käytä tätä toimintoa, kun ruoka kiehuu.




### *Kytkeminen pois päältä:*

nolla-asentoon (1), tai nupin kolmannen asennon yli.

### • Bridge:

Tämän toiminnon avulla voidaan käyttää yhdistelmänä keittoaluetta **FL** keittoalueen **RL** kanssa ja keittoaluetta **FR** keittoalueen **RR** kanssa siten, että syntyy yhtenäinen alue, jolla vallitsee sama tehotasoa. Tämän ansiosta kypsennys on tasainen, kun käytetään suurikokoisia vuokia ja kattiloita.

### Toiminnon kytkeminen päälle:

**OWR**  nuppeja (**FL** ja **RL**) samanaikaisesti ja pidä ne tässä asennossa **2 sekuntia**, jolloin näyttö (**2-FL**) näyttää  ja näyttö (**2-RL**) näyttää .



Oikeanpuoleisen bridgen aktivoimiseksi tee samat toimenpiteet kuin vasemmanpuoleisen bridgen kohdalla. Käytä nuppeja (**FR + RR**).

### Kytkeminen pois päältä:

**L**  nuppi (**FR** ja **FL**) ja/tai (**FR** ja **RR**) nolla-asentoon (1) sen perustaalla, mitä bridgejä halutaan kytkeä pois päältä.

### • Power Limitation (tehon vähennys):

Power Limitation (tehon vähennys) -toiminnolla voidaan asettaa tuotteen toiminta siten, että maksimitehonotto (KW) on alhaisempi. Seuraavassa on saatavilla olevat asetukset.


Arvo	Teho (KW)
	7,4 KW (oletusasetus)
	4,5 KW


### Tason alkutilanne Power limitationin asetusta varten:



Keittotasoa kytketty irti sähkövirrasta; Nuppi **RR** nolla-asennossa; Nuppi **FR** asennossa 9.



### Power Limitationin asetus:

Kytke Keittotasoa virransyöttöön ja suorita seuraava menetelmä **2 minuutin** kuluessa:

Kun taso on sammuksissa, **OWL**  nuppi **RR** ja ja pidä se siinä asennossa: **1 sekunnin** jälkeen kuuluu äänimerkki


ja näyttössä **RR-2** näkyy . Pidä nuppi **RR** yhä loppuasennossa ja suorita seuraavat toimenpiteet nopeasti nupista **FR**:


**OWR**  **1 sekunnin** ajan, kunnes kuuluu äänimerkki. Vapautaa sitten nuppi, joka palaa asentoon 9, kolme kertaa; (asennossa **OWR** näkyy , kun taas aina kun vapautetaan asennossa 9, tämä symboli katoaa.) . Vasta nyt myös nuppi **RR** voidaan vapauttaa. Tämä ensimmäinen menetelmä tulee suorittaa ensimmäisten **5 sekunnin** ajan menetelmän alkamisesta.


Vahvistuksena siitä, että olemme siirtyneet Power Limitation -valikkoon, näyttössä **RR-2** näkyvät  ja  vuorotellen, kun taas näyttössä **RL-2** näkyy yhtäjaksoisesti








Nyt voidaan asettaa toinen kahdesta valittavissa olevista Tehovaihtoehtoista seuraavasti:



**OWL**  nuppi **RR** ja pidä tässä asennossa, kun taas **FR** tulee saattaa nolla-asentoon. Tästä asennosta jonkin muun

kuin oletustehon valitsemiseksi  nuppi **FR** yhden naksahduksen verran asentoon 1, jolloin näyttössä **FR-2**


näkyy . Vain nyt myös nuppi **RR** voidaan vapauttaa, ja se palaa nolla-asentoon. Saata myös nuppi **FR** nolla-asentoon.




Valitun asetuksen vahvistamiseksi **OWL**  **1 sekunnin** ajan nuppi **FR** ja **RR** samanaikaisesti. Näytössä **RR-2** ja **RL-2** näkyy viivoja    , minkä jälkeen kaikki näytöt syytyvät muutamaksi sekunniksi osoittaen näin, että menetelmä tapahtui ja tallennettiin onnistuneesti.

### • Automatic Heat UP

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 saatavilla tehotasolle  .

### Toiminnon kytkeminen päälle:

**OWL**  nuppi (**FL**- **RL**- **RR** - **FR** ) ja pidä se tässä asennossa **3 sekuntia**. Äänimerkki kertoo tämän toiminnon päälle laittamisesta. Näytössä (2) näkyy tämä vilkkuva

symboli . **10 sekunnin** sisällä **R**  valittua nuppiä halutulle tasolle, esimerkiksi , ja odota **5 sekuntia**. Nyt


symboli  ja  alkavat vilkkua peräkkäin.





### Kytkeminen pois päältä:

Käännä nuppi toiseen asentoon.

### • Child lock


Tämä toiminto voidaan laittaa päälle vain jos nupit (**FL**-**RL**-**RR**-**FR**) ovat nolla-asennossa (1).

Kun nupit ovat nolla-asennossa, (1) **OWL**  nuppi **RR** ja **RL**) samanaikaisesti ja pidä ne tässä asennossa **3 sekuntia**. Näytössä (4) näkyy tämä symbolien järjestys

    4 kertaa toistettuna. Tämän toimenpiteen jälkeen "child lock" kytketään päälle.

**Huomio:** Tämä tila ei mahdollista minkään toiminnon laitoa päälle, poikkeuksena imuri, joka voidaan laittaa normaalisti päälle.

**Huomio:** Kun "child lock" -toiminnon päälle laitoin menetelmä tehdään yhden tai useamman nupin ollessa jossakin muussa kuin nolla-asennossa, näytön (4)

symbolien     järjestys toistuu vain 2 kertaa, mikä

osoittaa, että "child lock" -toimintoa ei voida laittaa päälle.




## IMULAITTEEN KÄYTTÖ

### ● Imurin Flap:

Imualueella on mekaaninen pyörivä **FLAP**. **FLAP** tulee avata ennen liesituulettimen käynnistämistä imujärjestelmän aktivoimiseksi. Liesituulettimessa on anturi, joka imun aktivoitua pysäyttää moottorin automaattisesti, mikäli **FLAP** suljetaan kokonaan. Imu käynnistyy uudelleen vasta kun **FLAP** avataan uudelleen.


Kun imu yritetään ottaa käyttöön **FLAP** kiinni, näyttö (5) ja LED-valo "OPEN" alkavat vilkkua ja moottori pysyy sammuksissa.

### ● Imunopeus:

Taso on varustettu 9 imunopeudella välillä  -  sekä Booster-tasolla .



### ● Imurin laitto päälle / sammutus:

*Toiminnon kytkeminen päälle:*

Avaa **FLAP** tason keskellä; nolla-asennosta (1), R  nuppia **HOOD**, jolloin jokainen napsautus lisää asteittain imutehoa.



Näytössä(2) näkyy kyseisellä hetkellä päällä oleva tehotaso.


*Kytkeminen pois päältä:*

Missä tahansa muussa kuin nolla-asennossa L  nuppia **HOOD** ja tuo se nolla-asentoon (1): näytössä näkyy .


### ● Imurin Booster:

*Toiminnon kytkeminen päälle:*

OWR  nuppia **HOOD**, jolloin näyttöön ilmestyy vilkkuva symboli .

Tämä tila hyödyntää imurin enimmäistehoa, se on ajastettu ja sen kesto on 5 min. Äänimerkki ilmoittaa tämän ajan umpeutumisesta, minkä jälkeen teho palaa automaattisesti tasolle .

*Kytkeminen pois päältä:*



Booster voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa kääntämällä nuppi tason .

### ● Automaattinen toiminta

Liesituuletin valitsee automaattisesti soveltuvimman nopeuden sopeuttaen imutehon enimmäiskeittotasoon, jota keittoalueilla käytetään.

Kun keittoalueet sammutetaan, liesituuletin sopeuttaa imunopeuttaan vähentäen sitä asteittain jäljelle jääneiden höyryjen ja tuoksujen poistamiseksi.

*Toiminnon kytkeminen päälle:*

OWL  nuppia **HOOD** ja pidä se tässä asennossa 1 sekunnin. Led-valo  (6) syttyy, ja äänimerkki kertoo tämän toiminnon päälle laittamisesta.

*Kytkeminen pois päältä:*


Tämä toiminto voidaan ottaa pois päältä toistamalla päälle laitoin toiminnot.

**Huomaa:**Jos suodatinten huollon merkinanto näkyy, tätä toimintoa ei voida ottaa käyttöön.


### ● Rasva- ja hajusuodattimen kyllästymisen osoittimen laitto päälle / pois

**Huomio:** Tämä osoitin on yleensä pois päältä.

*Suodatinten päälle / pois päältä laitoin valikkoon pääseminen:*

Kun kaikki näytöt ovat sammuksissa, OWL  nuppia **HOOD** ja pidä se kyseisessä asennossa 8 sekuntia.


**Huomio:** Kun tähän valikkoon siirrytään ensimmäistä kertaa, ollaan rasvasuodatinten asetuksessa ja näytössä



(5) näkyy symboli . Jos hajusuodatinten valikkoon

halutaan mennä, OWL  nuppia **HOOD** ja pidä se kyseisessä asennossa 2 sekuntia. Nyt näyttö (5) siirtyy

symbolin  kohdalle osoittaen näin, että on siirrytty hajusuodattimen asetusvalikkoon.

*Rasvasuodattimen kyllästymisen osoittimen laitto päälle:*


Kun ollaan rasvasuodattimen asetuksissa, R  nuppia



**HOOD**, jolloin symbolin G lähelle ilmestyy piste -. osoittaen näin, että tämä osoitin on laitettu päälle. Käännä nolla-asentoon.

*Rasvasuodattimen kyllästymisen osoittimen laitto pois päältä:*

Sama kuin aktivointimenetelmä.


*Hajusuodattimen kyllästymisen osoittimen laitto päälle:*

Kun olet hajusuodatinten asetusvalikossa, R  nuppia

**HOOD**, jolloin symbolin F lähelle ilmestyy piste -. osoittaen, että tämä osoitin on laitettu päälle. Käännä nolla-asentoon.

*Hajusuodattimen kyllästymisen osoittimen laitto pois päältä:*

Sama kuin aktivointimenetelmä.

**Huomio:** Valittujen asetusten vahvistamiseksi tulee poistaa suodatinten päälle / pois päältä laitoin valikosta: OWL  nuppia **HOOD** ja pysy tässä asennossa 8 sekuntia.

### ● Suodattimien kyllästymisen osoitin

**Huomaa** : tämä toiminto on oletusasetuksena pois käytöstä; se aktivoituu, kun haju- ja/tai rasvasuodattimen

kyllästymisen osoittimet aktivoidaan (katso menetelmä yllä)  
Kun on tullut aika vaihtaa rasva- ja/tai hajusuodatin, näytössä (5) näkyvät seuraavat symbolit:

**Hajusuodattimet:** Vilkkuu 10 sekunnin ajan.

**Rasvasuodatin:** Vilkkuu 10 sekunnin ajan.

**Molemmat suodattimet:** ja vilkkuvat vuorotellen 10 sekunnin ajan.

**Huomaa :** näiden merkinantojen läsnäollessa keittotaso ja imuri jatkavat toimintaansa normaalisti, mutta imurin "automaattinen toiminto" ei ole aktivoitavissa.

**Kun rasva- ja/tai hajusuodattimet on vaihdettu, suodatinten kyllästymisen osoitin tulee nollata.** Näin laskuri voidaan nollata ja merkinannot G ja/tai F voidaan

saada pois näkyvistä.

• **suodattimien kyllästymisen osoittimen nollaus:**

Toimi seuraavasti: nuppia HOOD ja pidä se kyseisessä asennossa **3 sekuntia**.

Näytössä (5) katoaa ilmoitus G tai F ja näkyviin oikealle

alas tulee piste, joka vilkkuu 2 sekuntia, ja tai ja , minkä jälkeen kuuluu äänimerkki osoittaen näin, että osoitin on nollattu.

**Huomio:** Molempien merkinantojen läsnäollessa tämä menetelmä tulee tehdä kaksi kertaa ensin yhden ja sitten toisen merkinannon nollaamiseksi.

**TEHOTAULUKKO**

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

**4. HUOLTO**

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

Tuotteen huoltoa varten tutustu valmiin asennuksen kuviin, joissa on tämä symboli.

## KEITTOTASON HUOLTO

### • Induktiotason 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.
- **ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPESURIA!!!**

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).

### • XD Nesteiden keräysastian puhdistus :

Jos kattiloista tulee ulos vahingossa suuria määriä nestettä, nämä voidaan poistaa tuotteen alaosan poistoventtiilistä siten, että kaikki jäämät poistuvat ja maksimaalinen hygienia saavutetaan.

Täydellistä ja perusteellista puhdistusta varten irrota alempi allas.

### • XE Metalliritilän puhdistus:






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

### • XF Nappien puhdistus:

Tarkempaa puhdistusta varten nupit voidaan purkaa: ne on kiinnitetty magneetilla tasoon, joten riittää, että ne nostaa.

## 5. PALVELU

### VIANMÄÄRITYSTAULUKKO

Tietokoodi	Kuvaus	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
	Käyttöpaneeli sammuu liian korkean lämpötilan vuoksi	Sisäisten elektronisten osien lämpötila on liian korkea	Odoti, että keittotaso jäähtyy ennen kuin käytät sitä uudelleen
 + äänimerkki 	Havaitaan nappien jatkuva (pysyvä) aktivointi asennossa: <b>OWL</b>  tai <b>OWR</b> 	Nuppi on lukittuna asentoon <b>OWL</b> tai <b>OWR</b> yli <b>30 sekunnin</b> ajan.	Tarkista, onko paikalla mahdollisia jäämiä tai esineitä, jotka estävät nupin paluun, ja poista ne tuoden nupin nolla-asentoon.
Kaikkia muita virheilmoituksia varten	Ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita virhekoodi		

## HUOLTOPALVELU

Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon

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

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

Ne tulee pestä kuumalla vedellä ja neutraaleilla pesuaineilla, ilman sienten tai liinojen käyttöä.

## IMURIN HUOLTO

### • Imurin puhdistus :

Puhdistusta varten käytä **YKSINOMAAN** neutraaleihin pesuaineisiin kostutettua liinaa.

**ÄLÄ KÄYTÄ PUHDISTUKSESSA TYÖKALUJA TAI VÄLINEITÄ!**  
Vältä hankaavien tuotteiden käyttöä. **ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA!**

### • XA Rasvasuodattimen huolto:

#### Pidättää paiston aikana syntyviä rasvahiukkaset.

Se on puhdistettava kerran kuussa (tai kun suodattimien kyllästymisestä osoitetaan) mietoja pesuaineita käyttämällä, käsin tai astianpesukoneessa, alhaisessa lämpötilassa ja lyhyessä jaksossa. Kun pesu suoritetaan astianpesukoneessa, metallisen rasvasuodattimen väri voi haalistua, mutta se suodatusominaisuudet eivät muutu millään tavoin.

### • XB Aktiivihiihisuodattimen huolto – keramiikka (vain suodattava malli):

**Pidättää paiston aikana syntyvät epämiellyttävät hajut. Tuote on varustettu hajusuodatinsarjalla.**


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

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

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

: Deler merket med dette symbolet kan kjøpes separat hos spesialiserte forhandlere.

: Deler merket med dette symbolet er tilleggsutstyr som kun medfølger på visse modeller og kan kjøpes direkte fra sidene [www.elica.com](http://www.elica.com) og [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com).

## 1. SIKKERHET OG FORSKRIFTER

### GENERELL SIKKERHET

**Vær oppmerksom!** Følg nøye alle instruksjoner som er oppgitt herunder:

- Produktet 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 produktet 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 produktet 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.
- Produktet 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 produktet. Sørg for at de holder seg på god avstand, og hold dem under oppsyn hele tiden.
- Maskindeler kan bli svært varme under bruk.
- Hvis personer med pacemaker eller lignende medisinske apparater skal bruke induksjonstoppen, må de først kontrollere at hjertestimulatoren er kompatibel med produktet.
- Ikke ta på produktets varmeelementer under og etter bruk.
- Unngå kontakt med tøyller eller andre antenkelige materialer før alle komponenter i produktet er blitt tilstrekkelig nedkjølt. Fare for brann.
- Ikke plasser brennbare materialer på produktet 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 produktet for å unngå risiko for elektrisk støt.
- Produktet 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 produktet og kvel flammene for eksempel et lokk eller et brannteppe.
- Brannfare: Ikke plasser gjenstander på kokeflatene.
- 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 produktet til strømmettet må man kontrollere merkeskiltet (plassert nederst på produktet) for å være sikker på at spenning og effekt tilsvarer strømmettets verdier, samt at også stikkkontakten er egnet. 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 under koking og oppvarming av væsker.
- 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 produktet.
- Ikke varm opp en boks eller en blikkboks med mat uten å ha åpnet den først. Disse kan eksplodere! Denne advarselen gjelder for alle andre typer kokeplater.
- Bruken av en høy effekt, som funksjonen Booster, er ikke egnet for å varme opp enkelte væsker som for eksempel frityrolje. For høy varme kan være farlig. I følgende tilfeller anbefaler man å bruke en lavere effekt.
- Beholderne må settes rett på platetoppen og midt på kokesonen. Plasser aldri noe mellom gryten og platetoppen.
- Ved høye temperaturer reduserer apparatet kokeplattens effektivitet automatisk.
- Før man utfører rengjøring eller vedlikehold må man koble produktet fra strømmettet ved å dra ut støpselet eller eventuelt koble fra hovedbryteren.
- For alle installasjoner og vedlikeholdsinngrep må man anvende arbeidshansker.
- Produktet 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 produktet, og har forstått de farer og risikoer som er forbundet med bruken av dette.

- Barn må kontrolleres slik at de ikke leker med produktet.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn hvis disse ikke holdes under oppsyn.
- Lokalet må være utstyrt med en tilstrekkelig ventilasjon når produktet brukes samtidig med andre apparater som forbrenner gass eller andre typer brennstoffer.
- Produktet 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 standardene for rengjøring av produktet og skifte/rengjøring av filter medfører risiko for antennelser.
- Flambering er strengt forbudt.
- Åpne flammer er skadelige for filterne og kan medføre antennelser. 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 produktet til strømmettet før installasjonen er helt ferdig.
- 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.
- Man må aldri bruke produktet uten at risten er blitt montert korrekt!
- Bruk kun de medfølgende skruene i forbindelse med installasjonen, eller gå til innkjøp av korrekte skruer. Bruk skruer med korrekt lengde i henhold til informasjonen i installasjonsveiledningen.
- Når dette produktet brukes samtidig med andre typer apparater som driftes med energi som ikke er elektrisk, må det negative trykket i rommet aldri overskride 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  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.

## SIKKERHET VED ELEKTRISK TILKOBLING

- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Installasjon 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 kapittelet.
- Strømledningen må være lang nok til at platetoppen kan fjernes fra benkeplaten.
- Se til at spenningen, som er oppført på merkeplaten nederst på apparatet, tilsvarende den som befinner seg i huset hvor produktet installeres.
- Ikke bruk skjøteledninger.
- Den elektriske jordledningen må være 2 cm lengre enn de andre ledningene.
- Hvis produktet ikke er utstyrt med strømledning, må det brukes en med et tverrsnitt på 2,5 mm<sup>2</sup> for effektverdier på opptil 7200 Watt, mens høyere effektverdier trenger et tverrsnitt på 4 mm<sup>2</sup>.
- Ledningen må ikke, langs hele dens lengde, komme opp i en

temperatur som overgår romtemperaturen med mer enn 50°C.

- Produktet er laget for å være konstant tilkoblet strømmettet. Foreta derfor koblingen til det faste nettet ved hjelp av en godkjent enpolet bryter, som garanterer fullstendig frakobling fra nettet ved en overspenning i kategori III, og som er lett tilgjengelig etter at installasjonen er fullført.

- **OBS!** Skifte av forbindelsesledningen må utføres av vår autoriserte teknisk kundeservice, eller eventuelt av en person med lignende kvalifikasjoner.

- **OBS!** Før kretsen kobles til nettstrømmen igjen, må man kontrollere at den fungerer riktig og at strømledningen er riktig montert.

**POWER LIMITATION:** produktet er utstyrt med funksjonen Power Limitation, 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). For innstilling av Power Limitation henvises det til seksjonen Maskinfunksjon i denne håndboken.

**WINDOWS-MONTERINGSSETT** Produktet er utviklet for å brukes sammen med et monteringssett for Window-sensor (ikke levert av produsenten). Når Window-sensoren 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. **Tilkobling av monteringssettet på apparatet må gjøres av en faglært og spesialisert tekniker. 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!** Monteringssettet må kobles til apparatet gjennom en sertifisert lavspenningskrets (SELV). Produsenten av apparatet fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antennelser som oppstår grunnet defekter og/eller funksjonsproblemer og/eller feilaktig installasjon av dette monteringssettet.

## INSTALLASJONSSIKKERHET

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

- **Før man starter med installasjonen:** Etter å ha pakket ut produktet må man kontrollere at det ikke er blitt skadet underveis i transporten. Hvis det oppstår problemer bes man kontakte forhandleren eller teknisk kundestøtte før installasjonen startes. Kontroller at det kjøpte produktets utvendige mål er egnet for stedet hvor det skal installeres. Kontroller at det ikke er blitt lagt igjen materialer (for eksempel poser med skruer, garantihefter osv.) i emballasjen etter transporten, og ta eventuelt vare på dette. Kontroller også at det finnes et egnet strømuttak på stedet hvor installasjonen gjøres.

### • Klargjøring av møbel for innebygging:

- Produktet kan ikke installeres over kjøleenheter, oppvaskmaskiner, peiser, ovner, vaskemaskiner og tørketromler. Utfør alle utskjæringer før platetoppen settes på plass og fjern alt av sagflis og sponrester.
- Produktet 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.

- For en optimal installasjon anbefales det å ha en åpning i kjøkkenlisten hvor det kan settes inn en lufrist.

• **Viktig:** Bruk enkomponent 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.

• **OBS!** Manglende installasjon av skruer og festeordninger i samsvar med disse instruksjonene kan føre til elektriske farer.

• **Merk:** For en korrekt installasjon av produktet anbefales det å teipe rørene med et limbånd som innehar følgende egenskaper: Elastisk film i myk PVC med akrylatbasert lim i samsvar med forskrift DIN EN 60454, som er flammehemmende og motstandsdyktig mot elding, temperatursvingninger og lave temperaturer.

## KASSERING VED ENDT LIVSSYKLUS



Dette apparatet er blitt merket i samsvar med 2012/19/EC - UK SI 2013 Nr.3113, WEEE-direktivet (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Ved å se til at dette produktet kasseres på korrekt måte, hjelper brukeren til med å unngå potensielle negative konsekvenser for miljø og helse. 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.

## FORSKRIFTER

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. • Ytelse: 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.

## BRUKSANBEFALINGER

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. BRUK

### HVORDAN BRUKE PLATETOPPEN

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

**Fordeler:** Hvis man sammenligner vår induksjonstopp med en elektrisk kokeplate, ser man at vår er: **Sikrere:** lavere temperatur i glassoverflaten. **Raskere:** kortere oppvarmingstid. **Mer nøyaktig:** platetoppen reagerer umiddelbart på enhver kommando. **Mer effektiv:** 90% av energien som brukes omdannes til varme. I tillegg avbrytes varmeoverføringen øyeblikkelig hvis gryten fjernes fra platen, slik at man unngår unødvendig varmespredning.

### BRUK AV BEHOLDERE TIL MATLAGING

• Beholdere som kan brukes under matlaging



Bruk kun kjeler som er merket med dette symbolet.

#### Viktig:

for å unngå varige skader på overflaten, ikke bruk:

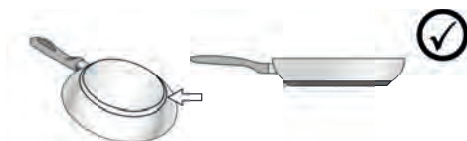
- Beholdere som ikke har en helt flat bunn.
- Beholdere i metall med emaljert bunn.
- Beholdere med grov bunn som kan skrape opp platetoppens overflate.
- Ikke sett varme kjeler på overflaten til platetoppens kontrollpanel.
- Ikke alle kjeler som brukes på induksjonstopper fungerer optimalt. Dette er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



• Bunnan må ikke inneholde aluminium. Kokekaret varmes ikke opp og vil muligens ikke gjenkjennes av induksjonstoppen.



• Bunnerne må ikke være flate eller har grove flater.  
• Reduserer kontaktflaten mellom induksjonstopp og kokekar, noe som fører til en reduksjon i effektivitet og forverring av resultatet.



#### • Gamle kokekar

Bruk en magnet for å kontrollere om den gamle pannen/gryten inneholder jern. Panner/kjeler/gryter uten magnet kan ikke benyttes. Angivelsene i den forrige paragrafen gjelder også i disse tilfellene.

#### • Anbefalt diameter på grytebunn

**VIKTIG:** hvis kjelene ikke har riktig diameter vil ikke kokesonene slå seg på. For å se minste kjelediameter for hver enkelt kokeseone henvises det til den illustrerte delen av denne håndboken.

#### • Energisparing

Bruk fat og kjeler som har en diameter i bunnen som samsvarer med størrelsen til kokesonene. Bruk kun kjeler og fat med flat bunn. Hvis mulig burde man bruke lokk på kjelene under koking. Kok grønnsaker, poteter osv. i små mengder vann for å redusere koketiden. Bruk trykkoker som ytterligere reduserer energiforbruk og koketid. Sett kjelen i midten av kokesonene som er avmerket på platetoppen.

## BRUK AV AVTREKKET

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

Det henvises til sidene [www.elica.com](http://www.elica.com) og [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) for informasjon om den komplette serien med tilgjengelige monteringssett, både for filtrerings- og avtrekksfunksjon.

#### • Avtrekksversjon:

Damp og os trekkes ut via en serie med røkrøtter (må

kjøpes separat). Koble produktet til rør og avtrekkskull med diameter tilsvarende luftutgangen (koblingsflensen). For ytterligere informasjon om rørene og deres diameter henvises det siden som tar for seg ekstrautstyr i installasjonshåndboken - Avtrekksversjon. Bruk av rør og avtrekkskull med mindre diameter vil føre til en reduksjon av avtrekkskapasiteten og en betraktelig økning av støynivået. Vi fraskriver oss derfor alt ansvar

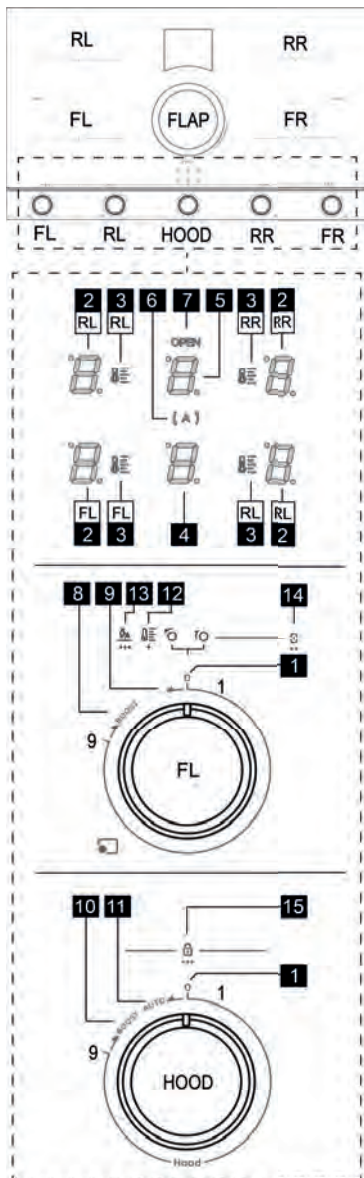
For å oppnå maksimal avtrekkskapasitet: • Det anbefales å ha en maksimal rørlengde på 7 meter. • Det anbefales å ha maksimalt to 90° bøyer på en rørlengde tilsvarende 7 meter • Unngå drastiske endringer i kanalens tverrsnitt og foretrekk alltid et tverrsnitt på Ø 150 mm (eller rektangulært på 222 x 89 mm).

#### • Filterversjon:

Avtrekksluft vil filtreres i fettfilter og lukfilter før den igjen føres ut i rommet. Produktet leveres med alt nødvendig utstyr for en standard installasjon med luftavtrekk i frontdelen på kjøkkenlisten. Produktet er utstyrt med et lukfiltersett. For mer informasjon henvises det til informasjonen angående ekstrautstyr på versjonen med filter. Finnes i den illustrerte versjonen av denne håndboken.

# 3. DRIFTSFUNKSJON

## KONTROLLPANEL



### T. funksjon

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| 1 | Posisjon null 0 brytere     |
| 2 | Display for kokesone        |
| 3 | Display temperature manager |
| 4 | Display for Avtrekk         |

- |    |  |
|----|--|
| 5  | Display filterstyring  |
| 6  | Indikator automatisk avtrekk   |
| 7  | Indikator for åpning av klaff  |
| 8  | Posisjon for aktivering av steke-booster                             |
| 8  | Posisjon for aktivering av Temperature Manager                       |
| 8  | Posisjon for aktivering av Bridge                                    |
| 9  | Posisjon for aktivering av Automatic Heat Up (automatisk oppvarming) |
| 10 | Posisjon for aktivering av Booster-avtrekk                           |
| 11 | Posisjon for aktivering av automatisk avtrekk                        |
| 12 | Temperature manager serigrfi   |
| 13 | Automatic heat up serigrfi (Automatisk oppvarming)                   |
| 14 | Bridge-serigrfi  |
| 15 | Child Lock serigrfi (Barnesikring)                                   |

### 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").




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

**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  for å vise at denne fasen er aktiv. Vent til displayet slår seg av før du nærmer deg kokesonen.

### DISPLAY FOR KOKESONE

på display'ene for de ulike kokesonene vises:

funksjon	Verdi
Kokesonen er på	
Power Level (effektnivå)	
Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)	
Pot Detector (Kjeledetektor)	
Bridge Zone aktiv	
Temperature Manager (Temperaturkontroll) aktiv	
Child Lock aktiv	

Pausefunksjon



Funksjon Automatic Heat UP (Automatisk oppvarming)



**Merknad:** Hvis et blinkende punkt vises i ett eller flere av displayene, må kommandoen til det aktuelle displayet tilbakestilles ved å sette bryteren i posisjon null.

## PLATETOPPENS 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 (kjeledetektor)**

Produktet registrerer kjeler automatisk når de plasseres i en av sonene.

### • **Safety Shut Down (sikker apparatstopp)**

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

### • **Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)**

Når man slår av en eller flere kokesoner vil eventuell restvarme oppgis med et visuelt signal i displayet til den

aktuelle sonen, via symbolet .

## ROTASJONSRETNING FOR BRYTERE

Denne tabellen beskriver hvordan bryterne vris for de forskjellige symbolene.

	Rotasjon med klokkeretningen
	Rotasjon med klokkeretningen over nivå 9 helt til endepunkt.
	rotasjon mot klokkeretningen
	rotasjon mot klokkeretningen over nivå null (1) helt til endepunkt.

## HVORDAN BRUKE PLATETOPPEN

Platetoppen er utstyrt med fire stekesoner **FL** **RL** **RR** **FR** som kan aktiveres separat eller brukes kombinert **FL+RL** eller **FR+RR**. Hver sone har 9 effektnivåer pluss en ekstra booster.

### • **Aktivere/deaktivere kokesone**

#### **Aktivering:**

Fra posisjon null (1), vri man bryteren (**FL - RL - RR - FR**) mot **R** . Hvert hakk øker gradvis stekeeffekten. I displayet vises antrekksnivå som er aktivert i det aktuelle øyeblikket, fra til .

#### **Deaktivering:**

Fra enhver annen posisjon enn null (1), vri bryteren (**FL - RL - RR - FR**) i retning **L** til posisjon null (1). Displayet

viser fra til .

### • **Booster**

#### **Aktivering:**

Vri bryteren (**FL - RL - RR - FR**) i retning **OWR** . I displayet vises symbolet blinkende.

Denne modusen utnytter den maksimale effekten til induktoren og er tidsstyrt til en varighet på **10 min**. Et akustisk signal vil varsle når denne tiden løper ut og

effekten går automatisk tilbake til nivå .

#### **Deaktivering:**

Booster kan deaktiveres til enhver tid ved å vri bryteren mot

**L** til nivå , eller i retning **OWR** som for aktivering.

### • **Temperature Manager**

Temperaturkontroll er en funksjon som kan brukes til å velge den forhåndsprogrammerte temperaturen som passer best til hvert enkelt formål.

#### **Aktivering:**

Vri bryteren (**FL - RL- RR - FR**) i retning **OWL** og hold den i denne posisjonen i **1 sek**. Displayet (2) viser

blinkende. Vri deretter bryteren i retning **R** til en av de første tre posisjonene, for å velge det best egnede av de tilgjengelige nivåene. For hver posisjon vil displayet (2) vise et symbol som vist her, sammen med en lampe (3):

Finner et effektnivå som er egnet til langsom smelting av delikate produkter uten at det går utover smak og duft (sjokolade, smør osv.).

Finner et effektnivå som er egnet til å holde en matrett ved ønsket temperatur på en delikat måte, uten at den når koketemperatur.

Finner et effektnivå som er egnet til langtidskoking. Egnert for tomatsaus, kjøttsaus, supper, grønnsakssupper, kontrollert tilberedning (ideell for vannbad). Unngår vond lukt fra matretter eller brente bunner, noe som er et typisk problem for denne typen tilberedelser. Bruk denne funksjonen først etter at maten har nådd kokepunktet.

#### **Deaktivering:**




Vri bryteren i retning **L** til posisjon (1), eller i retning **R** over den tredje posisjonen til bryteren.

### • **Bridge:**

Denne funksjonen gjør at kokesone **FL** jobber kombinert med kokesone **RL** og kokesone **FR** kombinert med


kokesone **RR**, slik at det skapes en enkel sone med samme effektivnivå. Dette gir et jevnt resultat når det brukes store gryter eller kjeler.

#### Aktivering:

Vri bryterne (**FL** og **RL**) samtidig i retning **OWR**  og hold dem i denne posisjonen i **2 sek**. Displayet (**2 FL**) viser  og displayet (**2 RL**) viser .



For å aktivere bridge til høyre foretar man de samme operasjonene som for bridge til venstre. Bru bryterne (**FR + RR**).

#### Deaktivering:

Vri bryteren (**FR** og **FL**) og/eller (**FR** og **RR**) i retning **L**  til posisjon null (**1**) avhengig av bridge som ønskes deaktivert.

#### • Power Limitation (effektbegrenser):

Med effektbegrenseren kan man fininnstille produktfunksjonen ved å begrense maksimalt effektforbruk (KW). Her vises de forskjellige innstillingene.



Verdi	Effekt (KW)
	7,4 KW (standardinnstilling)
	4,5 KW


#### Tilstanden til platetoppen før innstilling av Power Limitation:


Platetopp frakoblet strøm, bryter **RR** i posisjon null, bryter **FR** i posisjon 9.

#### Innstilling av Power Limitation:

Koble tilbake strømmen til platetoppen og foreta følgende prosedyre innen **2 min**:

Med platetopp avslått, vri bryter **RR** mot retning **OWL**  og hold den i denne posisjonen. Det vil utløses et akustisk signal etter **1 sek**, og i displayet **RR-2** vil det vises . Fortsett å holde bryteren **RR** i denne posisjonen og foreta følgende sekvens med bryteren **FR**:

Mot retning **OWR**  i **1 sek** inntil det høres et akustisk signal, slipp deretter bryteren som går tilbake i posisjon 9


**tre ganger** (i posisjon **OWR** vil det vises , mens hver gang den slippes i posisjon 9 vil symbolet forsvinne). . Kun nå kan også bryteren **RR** slippes. **Denne første delen av prosedyren må gjøres innen 5 sek fra starten av prosedyren.**

Som bekreftelse på at man befinner seg i Power Limitation,


vil displayet **RR-2** vise  og  vekselvis mens displayet

**RL-2** vil vise  som lyser uavbrutt.



Det vil nå være mulig å stille inn en av de to effektvalgene som kan velges på følgende måte:

Vri bryteren **RR** mot **OWL**  og hold i denne posisjonen mens bryteren **FR** vris mot til posisjon null. Fra denne posisjonen kan man velge en annen effektverdi enn

standard,  bryter **FR** ett klikk til posisjon 1, displayet

**FR-2** viser . Kun nå kan også bryteren **RR** slippes opp, slik at den går tilbake til null. Sett også bryteren **FR** i posisjon null.

For å bekrefte innstillingen vris bryterne **FR** og **RR** samtidig


mot **OWL**  i **1 sek**. I displayene **RR-2** og **RL-2** vises en linjesekvens  og deretter vil alle displayene lyse i noen sekunder for å vises at prosedyren er blitt utført og lagret korrekt.






#### • Automatic Heat UP (Automatisk oppvarming)

Funksjonen 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 effektivnivå fra  til .

#### Aktivering:

Vri bryteren (**FL - RL - RR - FR**) i retning **OWL**  og hold den i denne posisjonen i **3 sek**. Et akustisk signal varsler om at denne funksjonen er aktivert. Displayet (**2**) viser

dette symbolet  blinkende. Innen **10sek**. Vri bryteren i retning **R**  til ønsket nivå, for eksempel  og vent **5 sek**. På dette tidspunkt begynner symbolene  og  å blinke etter hverandre.

#### Deaktivering:


Vri bryteren til en annen posisjon.

#### • Child lock (Barnesikring)

**Denne funksjonen kan kun aktiveres hvis bryterne (FL-RL-RR-FR) befinner seg i posisjon null (1).**


Med bryteren i posisjon null (**1**), vri bryterne (**RR** og **RL**)

samtidig i retning **OWL**  og hold dem i denne posisjonen i **3 sek**. Displayet (**4**) viser denne sekvensen

med symboler  gjentatt 4 ganger. Etter sekvensen vil "child lock" (Barnesikring) aktiveres.

**Merknad:** I denne statusen kan ingen funksjon aktiveres, bortsett fra avtrekket som kan aktiveres normalt.

**Merknad:** Hvis man foretar aktivering av "child lock" mens en eller flere brytere befinner seg i en annen posisjon enn

null, vil symbolssekvensen  gjenta seg i displayet (**4**) kun to ganger for å varsle om at "child lock" ikke kan aktiveres.

## BRUKE AVTREKKET

### • Klaff i avtrekk:

Avtrekkssonen er utstyrt med en roterende mekanisk **FLAP**. Man må åpne denne **FLAP** før avtrekkshetten slås på for å aktivere avtrekksfunksjonen. Avtrekkshetten er utstyrt med en sensor som slår av motoren automatisk hvis **FLAP** lukkes fullstendig når avtrekket står på. Avtrekket starter igjen når **FLAP** åpnes.


Hvis man prøver å aktivere avtrekket med **FLAP** lukket, vil displayet (5) og lampen "OPEN" blinke og motoren vil forbli avslått.

### • Avtrekks hastighet:

Platetoppen er utstyrt med 9 effektnivåer fra  til  plus et Booster-nivå .



### • Aktivere/deaktivere avtrekk:

#### Aktivering:

Åpne **FLAP** midt på platetoppen. Vri **HOOD**-bryteren fra posisjon null (1), i retning **R** . Hvert hakk øker gradvis avtrekkseffekten.



I displayet (2) vises avtrekksnivå som er aktivert i det aktuelle øyeblikket.


#### Deaktivering:

Fra enhver annen posisjon enn null, vri **HOOD**-bryteren i retning **L**  til posisjon null (1) displayet viser .


### • Booster-avtrekk:

#### Aktivering:

Vri **HOOD**-bryteren i retning **OWR** . I displayet vises symbolet  blinkende.

I denne modusen brukes maksimal avtrekkseffekt og har en tidsinnstilt varighet på **5 min**. Et akustisk signal vil varsle når denne tiden løper ut og effekten går automatisk tilbake til nivå .

#### Deaktivering:

Booster-funksjonen kan deaktiveres når som helst ved å vri bryteren til nivå .

### • Automatisk maskinfunksjon

Avtrekkshetten velger en passende hastighet, og vil kjøre ved en avtrekkskapasitet som tilsvarer det høyeste nivået som til enhver tid brukes i stekesonen.

Når kokesonene slås av, tilpasser avtrekket sin viftehastighet, ved å senke den gradvis, slik at gjenværende damp og lukter fjernes.

#### Aktivering:

Vri **HOOD**-bryteren  i retning **OWL** og hold den i denne

posisjonen i **1 sek**. Lampen **(A)** (6) tennes og et signal varsler om at denne funksjonen er aktivert.

#### Deaktivering:

For å deaktivere denne funksjonen gjentar man samme prosedyre som for aktiveringen.

**Merk:** Hvis varselet for filtervedlikehold vises, kan ikke denne funksjonen aktiveres.

### • Aktivere/deaktivere indikatorer for filtermetning i fett- og luftfilter

**Merknad:** Denne er normalt deaktivert.


**For å få tilgang til meny for aktivering/deaktivering av filter:**

Vri **HOOD**-bryteren i retning **OWL**  med alle display avslått og forbli i denne posisjonen i **8 sek**.



**Merknad:** Den første gangen man går inn i denne menyen befinner man seg i fettfilterinnstillingene og displayet (5) vil

visе symbolet . Hvis man ønsker å åpne menyen til

luftfilteret, vrir man **HOOD**-bryteren i retning **OWL**  og forblir i denne posisjonen i **2 sek**. Displayet (5) viser

symbolet  for å vise at man befinner seg i menyen for innstilling av luftfilter.



#### Aktivere indikator for fettfiltermetning:

Etter innstilling av fettfilter, vrir man **HOOD**-bryteren i retning **R** . Ved siden av symbolet **G** vises et punkt  som angir at denne indikatoren er blitt aktivert. Vri deretter til posisjon null.

#### For å deaktivere indikator for fettfiltermetning:

Samme prosedyre som for aktivering.

#### For å aktivere indikator for luftfiltermetning:

Fra menyen for innstilling av luftfilter, vrir man **HOOD**-bryteren i retning **R** . Ved siden av symbolet **F** vises et punkt  som angir at denne indikatoren er blitt aktivert. Vri deretter til posisjon null.

#### For å deaktivere metningsindikator for luftfilter:

Samme prosedyre som for aktivering.

**Merknad:** For å bekrefte valgte innstillinger må man forlate menyen for aktivering/deaktivering av filtre: Vri **HOOD**-

bryteren i retning **OWL**  og forbli i denne posisjonen i **8 sek**.

### • Indikator for filtermetning

**Merk:** Denne funksjonen er deaktivert som standard og aktiveres når metningsindikator for fettfilter og/eller luftfilter aktiveres (se prosedyre over)

Når det er på tide å skifte ut fettfilteret og/eller luftfilteret, vil følgende symboler vises i displayet (5):

**Luftfilter:**  Blinker i 10 sek.

**Fettfilter:**  Blinker i 10 sek.

**Begge filtrene:**  og  blinker vekselvis i 10 sek.

**Merk:** Hvis disse varslene aktiveres vil platetoppen og avtrekket fortsatt fungere normalt, men det vil ikke være mulig å aktivere "automatisk drift" av avtrekket.

**Etter å ha skiftet ut fettfiltrene og/eller luftfiltrene må det foretas tilbakestilling av filtermetningsindikatoren.** Dette gjøres for å tilbakestille telleren slik at G og/eller F forsvinner.

• **Tilbakestill filtermetningsindikatoren:**

Gå frem på følgende måte: Vri **HOOD**-bryteren i retning

**OWL**  og forbli i denne posisjonen i **3 sek.**

I displayet (**5**) forsvinner G eller F og et punkt nederst til

høyre blinker i 2 sek.  eller , etterfulgt av et akustisk signal for å vise at indikatoren er blitt tilbakestilt.

**Merknad:** Hvis begge signalene aktiveres må denne prosedyren utføres to ganger for å tilbakestille det første og andre signalet.

## EFFEKTINIVÅTABELL

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

## 4. VEDLIKEHOLD

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



For vedlikehold av dette produktet henvises det til bildene på slutten av installasjonen avmerket med dette symbolet.

## VEDLIKEHOLD AV PLATETOPPEN

• **Rengjøring av induksjonstoppen**

Koketoppen må alltid rengjøres etter bruk.

**Viktig:**

- Ikke bruk skuresvamper eller stålull. Disse kan skade glassflaten over tid.
- Ikke bruk kjemiske vaskemidler som kan virke irriterende, som for eksempel ovnsrens eller flekkfjerner.

• **IKKE BRUK DAMPRENSER!!!**

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).

### • **XD** Rengjøring av væskebeholder :

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

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

### • **XE** Rengjøring av metallristen:

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

### • **XF** Rengjøring av brytere:

For en mer grundig rengjøring kan man ta av bryterne som er festet magnetisk til toppen ved å løfte dem opp. Må vaskes for hånd med varmt vann og skånsomt vaskemiddel, uten bruk av svamper eller kluter.

## VEDLIKEHOLD AV AVTREKK

### • Rengjøring av avtrekk:

I forbindelse med rengjøring må man **UTELUKKENDE** 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!**

### • **XA** Vedlikehold av 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.

### • **XB** Vedlikehold av Aktivt karbonfilter – Keramikk (Kun for filterversjon):






#### Absorberer vond lukt fra matlaging. Produktet er utstyrt med en serie luktfilter.

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

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

## 5. ASSISTANSE

### FEILSØKINGSTABELL

Infokode	Beskrivelse	Mulige årsaker	Løsning
	Sonen med kontroller slår seg av grunnet en for høy temperatur	Den interne temperaturen i de elektroniske delene er for høy	Vent til koketoppen kjøler seg ned før den benyttes igjen
 + lydsignal 	Det oppdages en kontinuerlig aktivering (permanent) av bryterne i posisjon: <b>OWL</b>  eller <b>OWR</b> 	Bryteren er blokkert i posisjon <b>OWL</b> eller <b>OWR</b> for en tid som overskrider <b>30 sek.</b>	Kontroller hvorvidt det finnes eventuelle rester eller gjenstander som kan hindre bevegelsen til bryteren og fjern disse ved å sette bryteren i posisjon null.
For alle andre feilsignaler	Vennligst ta kontakt med teknisk servicesenter og oppgi feilkoden		

## SERVISESENTER

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 udsugning 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 betjeningsselementerne.

## 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.

: Genstande markeret med dette symbol kan købes separat hos specialforhandlere.

\*: Genstande markeret med dette symbol er ekstraudstyr, som kun er tilgængeligt for nogle modeller. De kan købes på webstederne [www.elica.com](http://www.elica.com) og [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com).

# 1. SIKKERHED OG FORSKRIFTER

## GENERELLE BEMÆRKNINGER OM SIKKERHED

**Advarsel!** Overhold nøje de følgende anvisninger: • Før der foretages et hvilket som helst installationsindgreb, skal produktets 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 produktet. • Loven gør det obligatorisk at tilslutte produktet til jordforbindelsen. - Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt, til at produktet 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. • Produktet og dets tilgængelige dele opvarmes under brug. Pas på, ikke at berøre varmelegemerne. • Pas på, at børn ikke leger med produktet; 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 produktet. • Undgå at røre ved produktets varmelegemer under og efter brug. • Undgå kontakt med klude eller andet antændeligt materiale, indtil alle produktets komponenter er afkølet tilstrækkeligt, risiko for brand. • Anbring ikke brændbart materiale på produktet eller i umiddelbar nærhed. • Ophedet fedt eller olie er letantændelige. Overvåg altid nøje apparatet, hvis du steger med store olie- eller fedtmængder. • Hvis produktets overflade er revnet, skal du straks slukke for at undgå fare for elektrisk stød. • Produktet 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 produktet, 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 du slutter produktet til strømforsyningen: Kontrollér typeskiltet (placeret nederst på produktet) 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 betjeningsselementerne. Stol ikke på grydedetektoren 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 produktet. • 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 centreres. Anbring aldrig andre genstande mellem gryden og kogepladen. • Ved meget høje temperaturer sænker produktet automatisk effektniveauet på de pågældende kogezone. • Før et hvilket som helst rengørings- eller vedligeholdelsesindgreb skal produktets strømforsyning afbrydes ved at trække stikket ud eller ved at frakoble

boligens hovedafbryder. ● Til alle installations- og vedligeholdelsesindgreb anvend arbejdshandsker. ● Børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uden den nødvendige erfaring og viden må kun bruge produktet, hvis de er under opsyn eller forinden har modtaget instruktioner i sikker brug af produktet og har forstået farerne, som brugen af det indebærer. ● Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet. ● Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn. ● Rummet skal være tilstrækkelig udluftet, når produktet er i funktion samtidig med andre apparater, der forbrænder gas eller andet brændstof. ● Produktet skal rengøres hyppigt både indvendigt og udvendigt (MINDST ÉN GANG OM MÅNEDEN). Følg altid de specifikke instruktioner for vedligeholdelse. ● Manglende overholdelse af instruktionerne for rengøring af produktet og udskiftning og rengøring af filtre medfører kan forårsage 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 produktet 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 produktet, uden at risten er korrekt monteret! ● Brug kun de medfølgende fastspændingskruer til installation af produktet, eller – såfremt de ikke medfølger – anskaf den korrekte skruetype. Brug skrue af korrekt længde, som anført i vedligeholdelsesvejledningen. ● Når dette produkt og andre apparater, der er forsynet med en anden energi end elektricitet, fungerer samtidig, må undertrykket i rummet ikke overstige 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar). ● Det er vigtigt at opbevare denne manual til efterfølgende konsultation. I tilfælde af videre salg, overdragelse eller flytning, skal manualen følge med produktet.

## SIKKERHED VED ELEKTRISK TILSLUTNING

● Afbryd produktet fra fastnettet. ● 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 arbejdsfladen. ● Kontrollér, at den angivne spænding på dataskiltet nederst på produktet svarer til spændingen i boligen, hvor den skal installeres. ● Anvend ikke forlængerledninger. ● Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere end de andre kabler. ● Såfremt der ikke medfølger et strømforsyningskabel med produktet,

skal der anvendes et kabel med et lederværsnit på min. 2,5 mm<sup>2</sup> for effektivitet på op til 7200 Watt, mens det for højere effektiviteter skal være på 4 mm<sup>2</sup>. ● Kablet må på intet punkt have en temperatur på 50 °C over omgivelsestemperaturen. ● Produktet er beregnet til permanent tilslutning til el-nettet, og tilslutningen til el-nettet skal derfor gennemføres med en flerpolet afbryder iht. forskrifterne, der sikrer en fuldstændig frakobling fra strømforsyningen i en tilstand, der hører under kategorien overspænding III. Afbryderen skal være nemt tilgængelig, når installationen er fuldført.

● **Advarsel!** Strømforsyningskablet skal udskiftes af et autoriseret servicecenter eller en person med tilsvarende kvalifikationer.

● **Advarsel!** Inden strømforsyningen tilsluttes for at kontrollere, at apparatet fungerer korrekt, skal det altid kontrolleres, at strømforsyningskablet er korrekt installeret.

**POWER LIMITATION:** 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). Dimensionér det elektriske systems beskyttelse i henhold til det valgte Power Limitation-niveau. Til Power Limitation justeringen, henvises der til denne manual, under afsnittet "Drift".

**WINDOWS-KIT: Produktet 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 luftudsugning 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 produktet, 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.**

## SIKKERHED VED INSTALLATION

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

● **Før installationen igangsættes:** Når du har pakket produktet ud, skal du kontrollere, at det ikke er blevet beskadiget under transporten, og hvis der er problemer, skal du kontakte forhandleren eller kundeservice, før du fortsætter med installationen; Kontrollér, at det købte produkt har en størrelse, der passer til det valgte installationsområde; Kontrollér, at der ikke er noget medfølgende materiale (f.eks. kuverter med skrue,

garantier osv.) i emballagen (af transportmæssige årsager), hvis der er, skal det fjernes og opbevares; Kontrollér også, at der er en stikkontakt i nærheden af installationsområdet

#### • Forberedelse af køkkenelementet til indbygning:

• Produktet må ikke installeres oven på køleapparater, opvaskemaskiner, komfurer, ovne, vaskemaskiner og tørretumblere; Udfør alt skærearbejde på køkkenelementet, før du sætter kogepladen i, og fjern omhyggeligt spåner eller savsmuldsrester.

• Produktet 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.

• for at optimere filtreringen anbefales det at lave en rille i soklen, hvor der kan indsættes en 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, rester af gamle klæbemidler osv.); limen skal fordeles jævnt over hele omkredsens kant; efter limning skal limen tørre i ca. 24 timer.

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

• **Bemærk:** For korrekt installation af produktet anbefales det at tape rørene med et klæbemiddel, der har følgende egenskaber: elastisk film i blød PVC med akrylatbaseret klæbemiddel; opfylder DIN EN 60454; flammehæmmende; fremragende modstandsdygtighed over for ældning; modstandsdygtig over for temperaturændringer; kan anvendes ved lave temperaturer.

## BORTSKAFFELSE VED ENDT LEVETID



Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU - UK SI 2013 Nr. 3113, om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Sørg for, at produktet bortskaffes korrekt. Gennem en korrekt bortskaffelse bidrager brugeren til at beskytte miljøet og sundheden. Symbolet med skraldespanden, der er anført på produktet eller i den medfølgende dokumentation, angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med sorteret husholdningsaffald. Det skal indsamles bortskaffes gennem et af indsamlingspunkterne til genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. 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.

## LOVREGULERING

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

• Sikkerhed: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; Præstation: 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 ANVENDELSE

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/kulfilterne, 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 maksimalt tilladte rørdiameter, der er anført i manualen, for at optimere effektiviteten og minimere støjen fra røgrkanalen.

## 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: **Sikrere:** Lavere temperaturer på glasoverfladen. **Hurtigere:** Fødevarerne opvarmes på mindre tid. **Mere præcis:** Pladen reagerer øjeblikkeligt på din styring. **Meget 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 nyttige varmeafledninger.

### BRUG KOGEBEHOLDERE

#### • Kogebeholdere



Brug kun gryder, der er mærket med dette symbol.

#### 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:

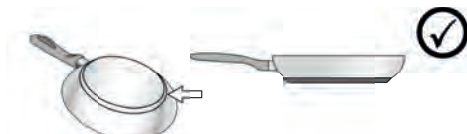
- at bunden kun er fremstillet af ferromagnetisk materiale. Hvis dette ikke er tilfældet, vil varmeoverførslen være mindre effektiv og mindre ensartet, og madlavningsudstyrets overfladetemperaturer vil være uegnede til madlavning



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



- 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.



#### • Kogebeholdere, 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.

#### • Anbefalet diameter på grydebundene

**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.

#### • Energibesparelse

Brug gryder og pander med en diameter af bunden, som svarer til kogezone; Brug kun gryder og pander med flad bund; - Lad om muligt låget være på gryderne under kogning; Kog grøntsager, kartofler osv. med en lille mængde vand for at reducere kogetiden; Brug trykkogeren, som reducerer energiforbruget og kogetiden yderligere; Sæt gryden i midten af kogezone, der er tegnet på kogepladen.

## BRUG AF SUGEAPPARATET

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

Se websiderne [www.elica.com](http://www.elica.com) og [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) for at se hele udvalget og de forskellige installationer med hhv. udsugning eller recirkulation.

#### • Udsugningsudgave:

Dampene ledes bort fra rummet gennem et kanalsystem (følger ikke med leveringsomfanget). Udsugningssystemet tilsluttes rørkanal og åbning i væggen med en diameter, der svarer til luftafgangen (koblingsflange). Se siden med tilbehør i installationsinstruktionerne for versionen med udsugning for yderligere oplysninger om rørene og deres diameter. Brug af rør og udgang i væggen med mindre diameter vil medføre en forringet sugeevne og en betydelig stigning i støjniveauet. Af denne grund påtages der intet ansvar i denne forbindelse.

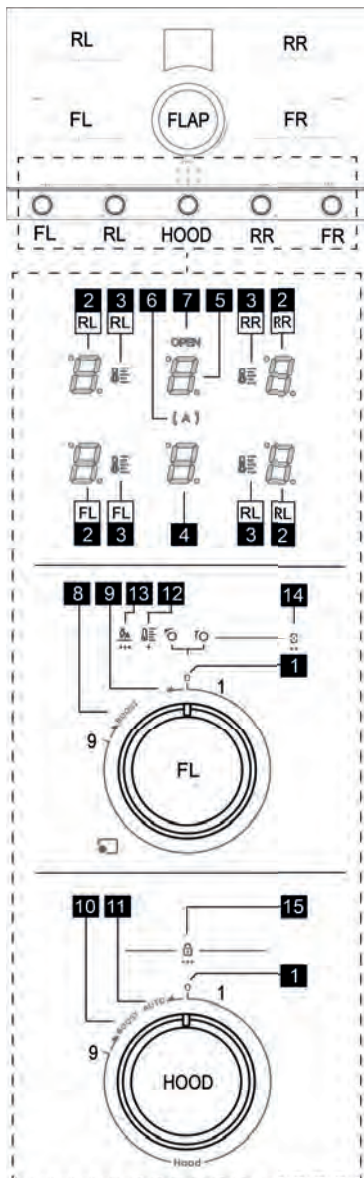
Sådan opnår du den bedste sugeeffektivitet: • Rørkanalen må højst være på 7 lineære meter. • Det anbefales at anvende højst to 90°-bøjninger ud af de i alt 7 løbende meter • Undgå drastiske ændringer i kanalens tværsnit, foretræk altid et tværsnit svarende til Ø 150 mm (eller rektangulært på 222 x 89 mm).

#### • Filtrende udgave:

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

## 3. DRIFT

### BETJENINGSPANEL



#### T. Funktion

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| 1 | Position nul 0 for drejeknapper |
| 2 | Display for kogezone            |
| 3 | Display for Temperature Manager |
| 4 | Sugeapparatets display          |

- |    |   |
|----|---|
| 5  | Display for filterstyring                       |
| 6  | Indikator for automatisk udsugning              |
| 7  | Indikator for Flap-åbning                       |
| 8  | Position til aktivering af Tilberedningsbooster |
| 8  | Position til aktivering af Temperature Manager  |
| 8  | Position til aktivering af Bridge               |
| 9  | Position til aktivering af Automatic Heat up    |
| 10 | Position til aktivering af Udsugningsbooster    |
| 11 | Position til aktivering af automatisk udsugning |
| 12 | Skærbillede for Temperature Manager             |
| 13 | Skærbillede for Automatic heat up               |
| 14 | Skærbillede for Bridge                          |
| 15 | Skærbillede for Child lock                      |

### 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").

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

**Advarsel!** 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  for at angive denne nedkølingsfase. Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezone.


### KOGEZONENS DISPLAY

I displayet for den pågældende kogezone angives:

Funktion	Værdi
Kogezone tændt	0
Power Level (Effektniveau)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)	R
Pot Detector (Grydedetektor)	P
Bridge Zone-funktion aktiv	B
Funktionen Temperature Manager (Temperaturkontrol) er aktiv	T
"Child Lock" funktion (Børnelås) aktiv	L

Pausefunktion 

Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning) 

**Bemærk:** Hvis der vises en blinkende prik  i et eller flere displays, skal betjeningen til det pågældende display nulstilles ved at dreje drejknappen til nulposition.

## KOGEPLADENS SPECIFIKATIONER

### • **Safe Activation (Sikker aktivering)**

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


### • **Pot Detector (Grydedetektor)**

Produktet detekterer automatisk tilstedeværelse af gryder på kogezoneerne.

### • **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 kogezoneer slukkes, signaleres den tilbageværende varme med et særligt visuelt signal på displayet for den tilsvarende zone med symbolet .


## VISNING AF DREJEKNAPPERNES ROTATION

Denne tabel beskriver, hvordan du skal dreje på drejknapperne, når der er visse symboler.





 rotation med uret

 rotation med uret over niveau 9 ved at dreje drejknappen til slutstoppet.

 rotation mod uret




 rotation mod uret over niveau (1) ved at dreje drejknappen til slutstoppet.

## BRUG AF KOGEPLADE




Kogepladen er udstyret med fire kogezoneer FL  RL  RR  FR , som kan aktiveres enkeltvis eller bruges i kombination FL+RL eller FR+RR. Hver zone har 9 effekt niveauer plus en ekstra booster.

### • **Aktivering / Slukning af kogezone**

#### **Aktivering:**



Fra position nul(1),  drejknapp (FL- RL- RR - FR ), hvert klik øger gradvist tilberedningseffekten. Displayet viser det aktuelle aktive effektniveau fra  til .

#### **Deaktivering:**

Fra enhver anden position end nul (1),  drejknapp (FL- RL- RR - FR ), og sæt den tilbage til position nul (1), displayet viser fra  til .

### • **Booster**




#### **Aktivering:**

 drejknapp (FL- RL- RR - FR ), på displayet blinker symbolet .

Denne tilstand bruger induktionsspølsens maksimale effekt, er tidsbestemt og har en varighed på **10 min.** Et akustisk signal angiver, at tiden er udløbet, hvorefter effekten

automatisk vender tilbage til niveauet .

#### **Deaktivering:**


Boosteren kan til enhver tid deaktiveres,  drejknappen til niveau , eller  som ved aktiveringen.


### • **Temperature Manager**


Temperature Manager er en funktion, som giver mulighed for at indstille den forudindstillede temperatur, så den passer bedre til det ønskede resultat.

#### **Aktivering:**



 drejknapp (FL - RL- RR - FR ) og hold den i positionen i **1 sek.** Displayet (2) viser  blinkende på dette tidspunkt  i en af drejknappens tre første positioner, for at vælge det mest passende niveau blandt de tilgængelige, angiver displayet (2) et symbol ved hver position som vist nedenfor, sammen med lysdiode  (3):

 Finder et effektniveau, der er egnet til langsom smeltning af sarte produkter uden at kompromittere deres sensoriske egenskaber (chokolade, smør osv.).

 Finder et effektniveau, der er egnet til at holde maden varm ved en skånsom temperatur uden at nå kogepunktet.

 Finder et effektniveau, der er egnet til at simre mad i længere tid. Velegnet til tilberedning af tomatsaucer, kødsaucer, supper og gryderetter, samtidig med at der opretholdes et kontrolleret kog niveau (ideel til tilberedning i vandbad). Undgår ubehagelige af sprøjt af mad eller at det brænder på i bunden, som er typisk for disse tilberedninger. Brug funktionen, når du har bragt maden i kog.



#### **Deaktivering:**

 i position nul (1), eller  efter den tredje drejknapposition.

### • **Bridge:**

Denne funktion giver mulighed for at kombinere kogezone **FL** med kogezone **RL** og kogezone **FR** med kogezone **RR**, så der skabes en enkelt zone med samme effektniveau. Dette muliggør en jævn stegning, selv med pander og gryder med store mål.

### **Aktivering:**

**OWR**  drejeknap (**FL** og **RL**) samtidigt og hold dem i positionen i **2 sek.** og display (**2-FL**) angiver  display (**2-RL**) angiver .

For at aktivere bridge til højre skal du udføre de samme handlinger som for bredge til venstre. Brug drejeknapperne (**FR + RR**).

### **Deaktivering:**

**L**  drejeknap (**FR** og **FL**) og/eller (**FR** og **RR**) i position nul (**1**) afhængigt af, hvilken bridge, man ønsker at deaktivere.

### • **Power Limitation (effektbegrænsning):**

Power Limitation-funktionen gør det muligt at indstille produktets funktion ved at begrænse den maksimale opslugning (kW). Her er de tilgængelige indstillinger.

Værdi	Effekt (kW)
	7,4 KW (standardindstilling)
	4,5 KW


### **Starttilstand for planen for indstilling af Power limitation:**

Kogeplade afbrudt fra el-nettet; **RR**-knap i position nul; **FR**-knap i position 9.


### **Indstilling for Power limitation:**

Tilslut kogepladen til strømforsyningen igen, og inden for de følgende **2 min.** udføres denne procedure:

Fra plade Off, **OWL**  knap **RR** og hold den i denne position, der udsendes et akustisk signal efter **1sek.** og

**RR-2** displayet vil vise . Hold **RR**-knappen stille ved slutningen af dens bevægelse, og udfør hurtigt denne sekvens med **FR**-knappen:


**OWR**  i **1 sek.** indtil akustisk signal lyder, slip derefter knappen, som vender tilbage til position 9 **tre gange**; (i



position **OWR** vil  blive vist, mens dette symbol forsvinder ved hver udløsning i position 9.) . Først på dette tidspunkt kan **RR**-knappen også slippes. **Denne første del af proceduren skal udføres inden for de første 5sek. fra starten af proceduren.**



For at bekræfte, at vi er gået ind i Power Limitation Menu, vil **RR-2** displayet vise  og  skiftevis, mens **RL-2**

displayet vil vise  konstant.

Nu vil det være muligt at indstille en af de to strømindstillinger, der kan vælges som følger:

**OWL**  **RR**-knappen holdes i denne position, mens **FR**-knappen bringes til position nul; fra denne position for at

vælge en anden effekt end standarden,  et klik på **Fr-knap**-knap, der bringer den til position 1, vil **FR-2**-displayet vise . Først på dette tidspunkt kan **RR**-knappen også slippes, som vil vende tilbage til position Nul. Flyt også **FR**-knappen til position Nul.


For at bekræfte den valgte indstilling, **OWL**  i **1 sek.** **FR**- og **RR**-knapperne på samme tid. Displayene **RR-2** og **RL-2** viser en række linjer , og derefter lyser alle displays i et par sekunder, hvilket indikerer, at proceduren er blevet gennemført og gemt.






### • **Automatic heat up**

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 tilgængelig for effektiveauer fra

 til .

### **Aktivering:**

**OWL**  drejeknap (**FL- RL- RR - FR** ) og hold den i denne position i **3 sek.** et akustisk signal signalerer, at funktionen er aktiveret. På displayet (**2**) blinker dette


symbol . Indenfor **10sek.** **R**  den valgte drejeknap til det ønskede niveau, for eksempel  og vent i **5 sek.**, nu begynder symbolet  og  at blinke i rækkefølge.


### **Deaktivering:**

Drej drejeknappen til en anden position.

### • **Child lock** (børnesikring)

**Denne funktion kan kun aktiveres, hvis drejeknapperne (FL-RL-RR-FR) er i position nul (1).**

Med drejeknapperne i position nul (**1**) **OWL**  drejeknapperne (**RR** og **RL**) samtidigt, og hold dem i denne position i **3 sek.** displayet (**4**) viser denne sekvens af

symboler  gentaget 4 gange. Ved slutningen af sekvensen aktiveres "child Lock" (børnesikring).

**Bemærk:** I denne tilstand er det ikke muligt at aktivere nogen funktion undtagen udsugningen, som kan aktiveres normalt.

**Bemærk:** Hvis aktiveringsproceduren for "child Lock" (børnesikring) udføres med en eller flere knapper i en position, der ikke er nul, gentages symbolssekvensen



**o b b B** i displayet (4) kun 2 gange, hvilket angiver, at det ikke er muligt at aktivere "child lock".




## BRUG AF SUGEAPPARATET

### • Udsugningens flap:

Udsugningszonen er udstyret med en mekanisk roterende FLAPPEN. Det er nødvendigt at åbne FLAPPEN, inden emhætten tændes og udsugningssystemet aktiveres. Emhætten er forsynet med en sensor, som automatisk slukker motoren, når udsugningen er aktiveret, hvis FLAPPEN er helt lukket. Udsugningen starter først igen, når FLAP'en genåbnes.

Hvis man forsøger at aktivere udsugning med lukket FLAP, begynder displayet (5) og lysdioden "OPEN" at blinke, og motoren forbliver slukket.


### • Udsugningshastighed:

Kogepladen er udstyret med 9 udsugningshastighedsniveauer fra  til  plus et Booster-niveau .

### • Aktivering/deaktivering af udsugerens:



#### Aktivering:

Åbn FLAPPEN i midten af kogepladen; Fra position nul (1),

R  drejknop HOOD, hvert klik vil gradvist øge sugeeffekten.



Displayet (2) viser det aktuelle aktive effektiveau.


#### Deaktivering:

Fra enhver anden position end nul, L  drejknop HOOD og sæt den tilbage til position nul (1), displayet viser .


### • Booster udsugning:

#### Aktivering:

OWR  drejknop HOOD, på displayet blinker symbolet .

Denne tilstand bruger udsugningens maksimale effekt, er tidsreguleret og har en varighed på 5 min. Et akustisk signal angiver når tiden er gået, hvorefter effekten automatisk vender tilbage til niveauet .

#### Deaktivering:

Boosteren kan til enhver tid deaktiveres ved at dreje drejknappen til niveau .

### • Automatisk drift

Emhætten vælger automatisk den bedst egnede hastighed, og tilretter udsugningskapaciteten til det maksimale stegeniveau, i brug på kogezoneerne.

Når kogezoneerne slukkes, så tilpasser emhætten

udsugningshastigheden og sænker den gradvist, så damp- og lugtresten suges ud.

#### Aktivering:

OWL  drejknop HOOD og hold den i denne position i

1 sek., lysdiode (A) (6) tænder og et lydsignal advarer om aktivering af denne funktion.

#### Deaktivering:

Gentag aktiveringsprocedurerne for at deaktivere funktionen.

**Bemærk:** Hvis signalet for vedligeholdelse af filteret er til stede, kan denne funktion ikke aktiveres.



### • Aktivering/deaktivering af indikatorer for mætning af fedt- og lugtfilter

**Bemærk:** Denne indikator er sædvanligvis deaktiveret.

Sådan åbner du menuen for aktivering / deaktivering af filtre:



Når alle displayene er slukket, OWL drejknappen HOOD og hold den i denne position i 8 sek.

**Bemærk:** Første gang du åbner denne menu, vil du være i indstillingen til fedtfilteret, og displayet (5) viser symbolet

; Hvis du ønsker at åbne lugtfiltermenuen OWL  drejknappen HOOD og forbliv i denne position i 2 sek.

Displayet (5) skifter til symbolet  for at indikere, at du har åbnet lugtfilterindstillingsmenuen.



Sådan aktiveres indikatoren for fedtfiltermætning :

Fra indstillingen af fedtfilteret, R  drejknappen HOOD ved siden af symbolet G vises en prik , der angiver, at denne indikator er blevet aktiveret. Drej derefter til nulposition.

Sådan deaktiveres indikatoren for fedtfiltermætning :

Samme procedure som for aktivering.

Sådan aktiveres indikatoren for lugtfiltermætning :

Fra indstillingsmenuen for lugtfilteret, R  drejknappen HOOD ved siden af symbolet F vises en prik , der angiver, at denne indikator er blevet aktiveret. Drej derefter til nulposition.

Sådan deaktiveres indikatoren for lugtfiltermætning :

Samme procedure som for aktivering.

**Bemærk:** For at bekræfte de valgte indstillinger er det nødvendigt at forlade menuen for aktivering / deaktivering

af filtrene: OWL  drejknop HOOD og hold denne position i 8 sek.

### • Indikator til filtermætning

**Bemærk :** denne funktion er deaktiveret som standard, den aktiveres, når indikatorerne for fedt- og/eller lugtfiltermætning tændes (se proceduren ovenfor)

Når tiden er inde til at skifte fedt- og/eller lugtfilteret, vises følgende symboler på displayet (5):

**Lugtfilter:**  Blinker i 10 sek.


**Fedtfilter:**  Blinker i 10 sek.

**Begge filtre:**  og  blinker skiftevis i 10 sek.

**Bemærk :** Når disse signaler er til stede, vil kogepladen og emhætten fortsat fungere normalt, men det vil ikke være muligt at aktivere emhættens "automatiske funktion".


**Efter udskiftning af fedt- og/eller lugtfilterne er det nødvendigt at nulstille indikatoren for filtermætning.** Dette vil nulstille tælleren og også få G- og/eller F-signalerne til at forsvinde.

#### • nulstilling af indikatoren for filtermætning:

Fortsæt herefter på følgende måde:: **OWL**  drejknop **HOOD** og hold denne position i **3 sek.**










Indikationen G eller F forsvinder fra displayet (5), og en prik

i nederste højre hjørne blinker i 2 sek.  eller

 efterfulgt af et bip, hvilket indikerer, at indikatoren er blevet nulstillet.

**Bemærk:** Hvis begge indikatorer er til stede, skal proceduren udføres to gange for at nulstille først den ene og derefter den anden indikator.

## EFFEKTABEL

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

## 4. VEDLIGEHOLDELSE

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



For vedligeholdelse af produktet se billederne i slutningen af installationen, der er markeret med dette symbol.

## VEDLIGEHOLDELSE AF KOGEPLADE

### • Rengøring af induktionsplade

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 ætsende kemiske rengøringsmidler, som fx ovenrens eller pletfjernere.
- **DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPRENSERE!!!**

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 producentens anvisninger).

### • **XD** Rengøring af væskeopsamlingskar:

Ved spild, eller hvis en større mængde væske koger over, så kan aftapningsventilen placeret for nedden på apparatet bruges til at fjerne alle rester og sikre maksimal hygiejnesikkerhed.

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

### • **XE** Rengøring af metalristen:

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

### • **XF** Rengøring af drejeknapper:

For en grundigere rengøring kan drejeknapperne fjernes; de er magnetisk fastgjort til kogepladen, så det er tilstrækkeligt at løfte dem. De skal vaskes i hånden med varmt vand og neutrale rengøringsmidler uden brug af svampe eller klude.

## VEDLIGEHOLDELSE AF SUGEAPPARAT

### • Rengøring af sugeapparat:

Brug **UDELUKKENDE** en fugtig klud med et flydende neutralt

rengøringsmiddel til rengøring.

### UNDGÅ BRUG AF REDSKABER ELLER INSTRUMENTER TIL RENGØRINGEN!

Undgå brug af produkter, der indeholder slibemidler. **UNDGÅ BRUG AF SPRIT!**

### • **XA** Vedligeholdelse af fedtfiltere:

**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 opvaskedyklus. Ved vask i opvaskemaskine, risikerer fedtfilteret at blive misfarvet, men dette vil ikke forringe dets filtrerende egenskaber.

### • **XB** Vedligeholdelse Filter med aktivt kul - Keramiske (Udelukkende til filtrerende udgave):


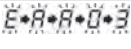



**Neutraliserer lugt fra madlavning. Produktet er udstyret med et sæt lugtfiltere.**

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. Luffilterene kan regenereres termisk hver 2-3 måneder i en foropvarmet ovn ved 200 °C i 45 minutter. Korrekt regenerering sikker en konstant filtreringseffektivitet i 5 år.

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

## 5. ASSISTANCE

### FEJLFINDINGSTABEL

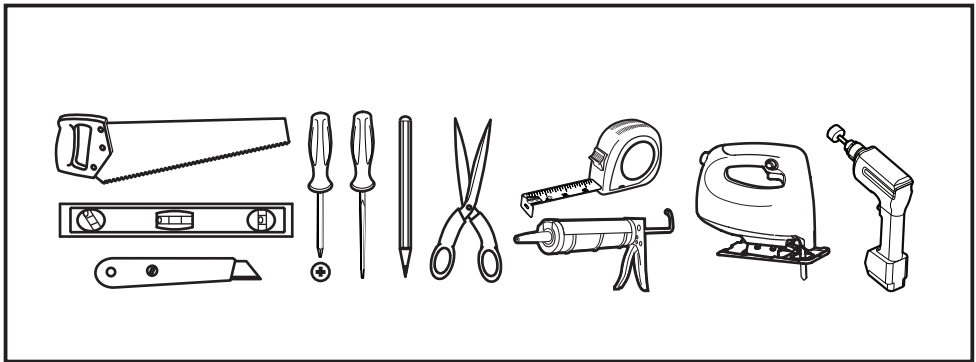
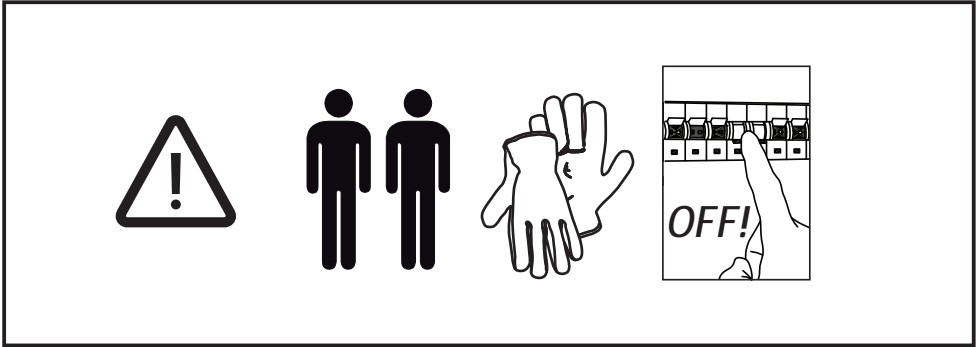
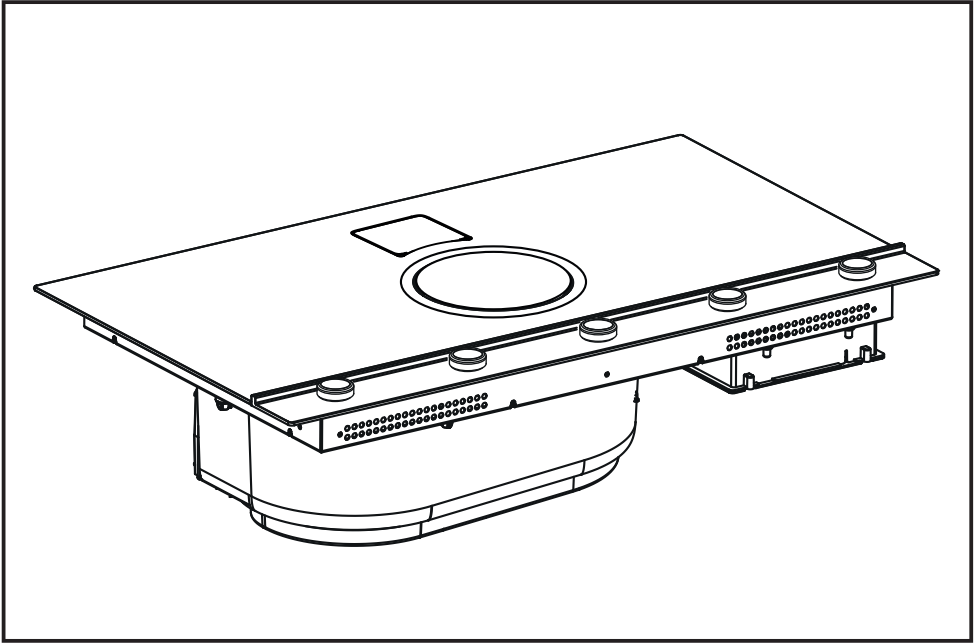
Informationskode	Beskrivelse	Mulige årsager	Løsning
	Kontrolpanelet slukker ved for høje temperaturer	De elektroniske deles indvendige temperatur er for høj	Vent til kogepladen er kølet af, før den bruges igen
 + lydsignal 	En kontinuerlig (permanent) aktivering af drejeknapperne registreres i positionen: <b>OWL</b>  eller <b>OWR</b> 	Drejeknappen er låst i positionen <b>OWL</b> eller <b>OWR</b> i mere end <b>30 sek.</b>	Kontroller, om der er rester eller genstande, der hindrer drejeknappen i at vende tilbage, fjern dem og sæt drejeknappen tilbage i nulpositionen.
Til alle de andre fejlsignaler	Kontakt teknisk service og meddel fejlkoden		

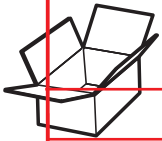
## SERVICEAFDELING

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 anførte eftersyn vedvarer, skal du kontakte din nærmeste serviceafdeling.**





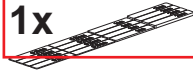
1x



1x



1x



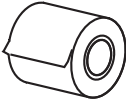
5x



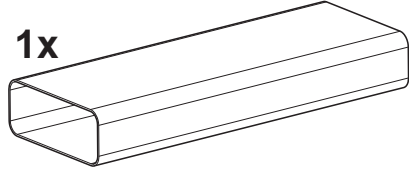
1x



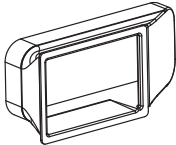
1x



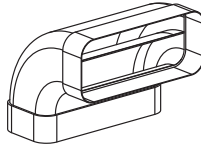
1x



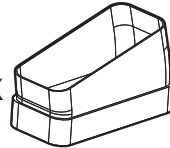
1x



1x



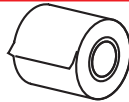
4x



\*



1x



1x



1x

M8 13 x h5



2x

M6 10 x h5



2x

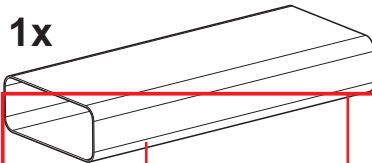
M6x20mm



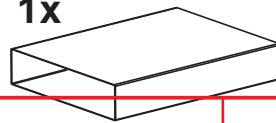
2x

3,5x9,5mm

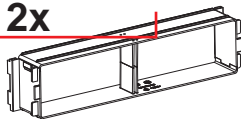
1x



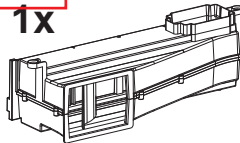
1x



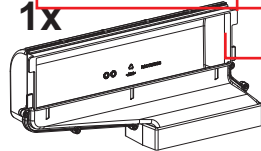
2x



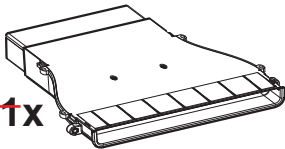
1x



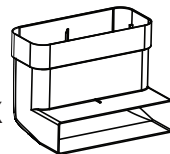
1x



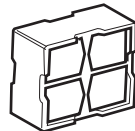
1x



1x



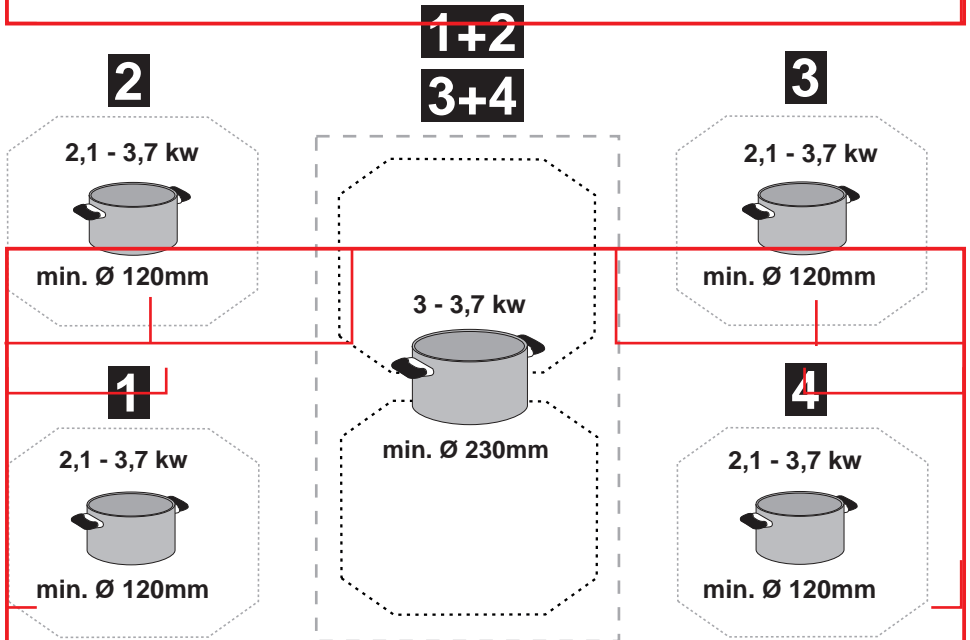
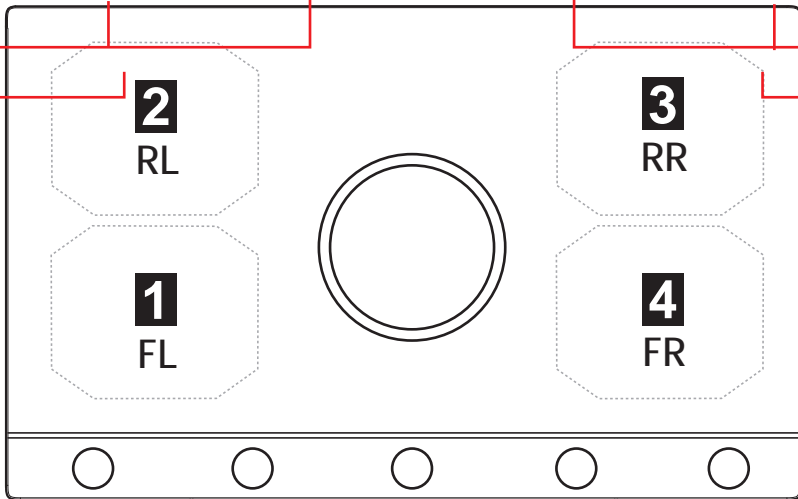
3x

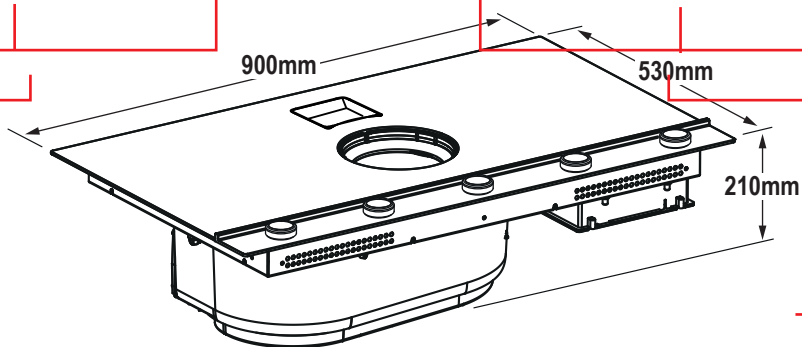
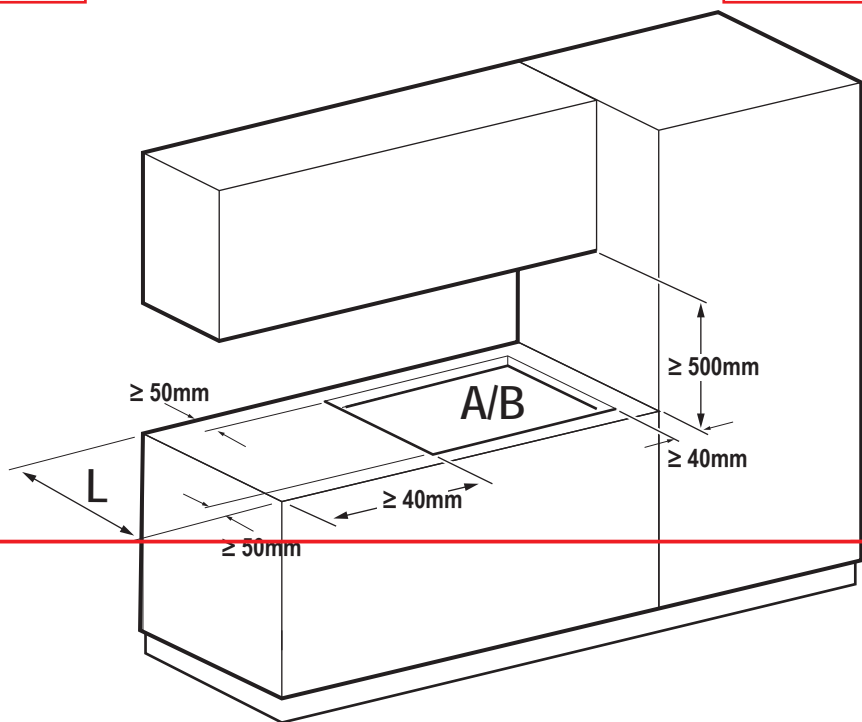
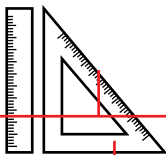


\*



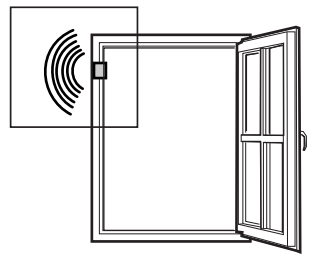
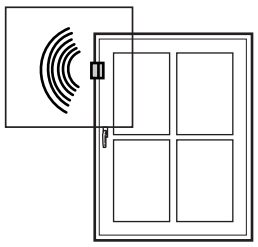
www.elica.com  
www.shop.elica.com



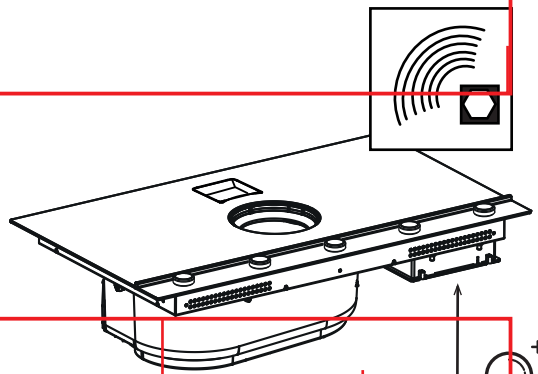
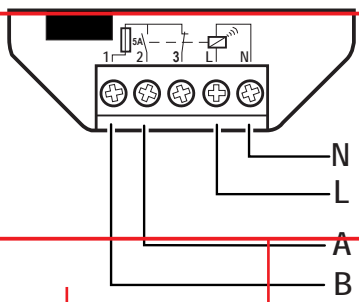




# KIT WINDOW

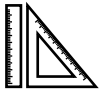


## KIT WINDOW

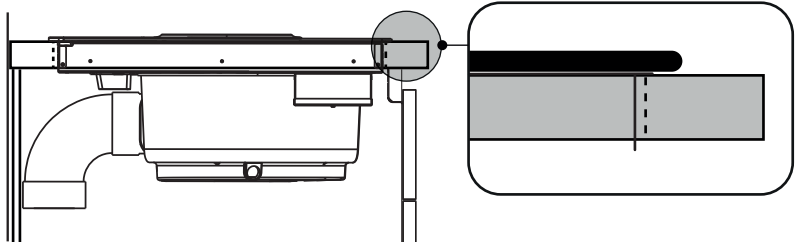


- .1**
- .2**
- .3**

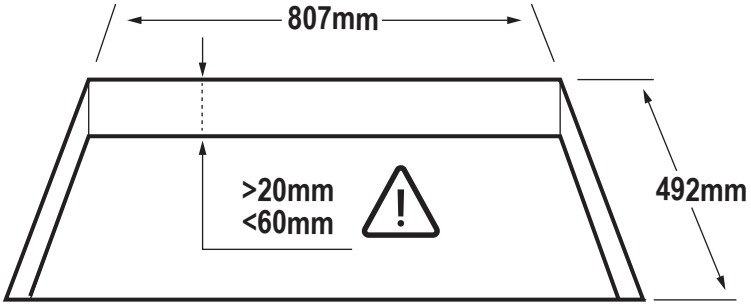




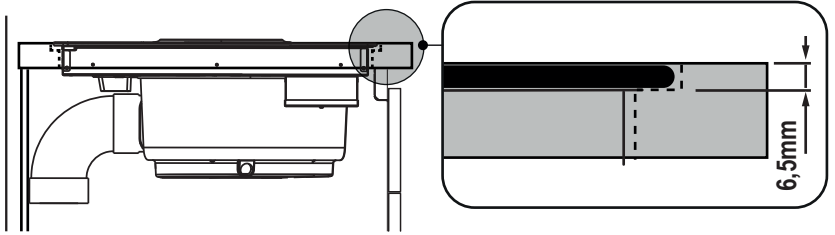
inst.A



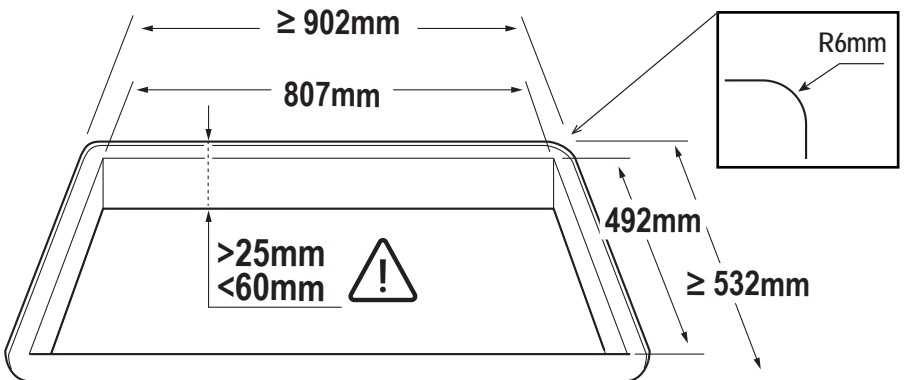
3

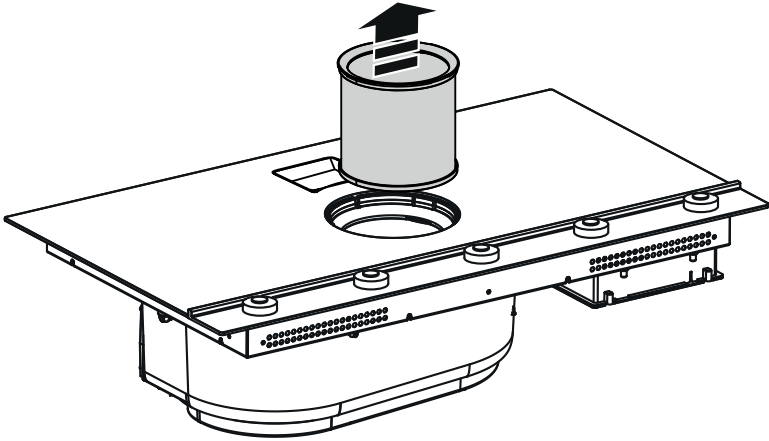


inst.B

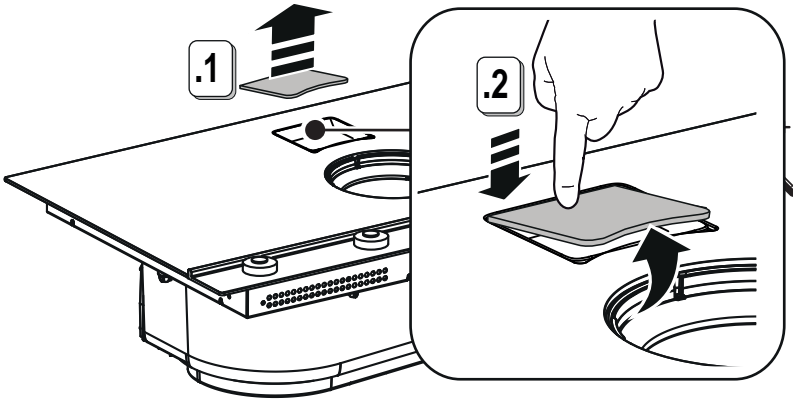


3

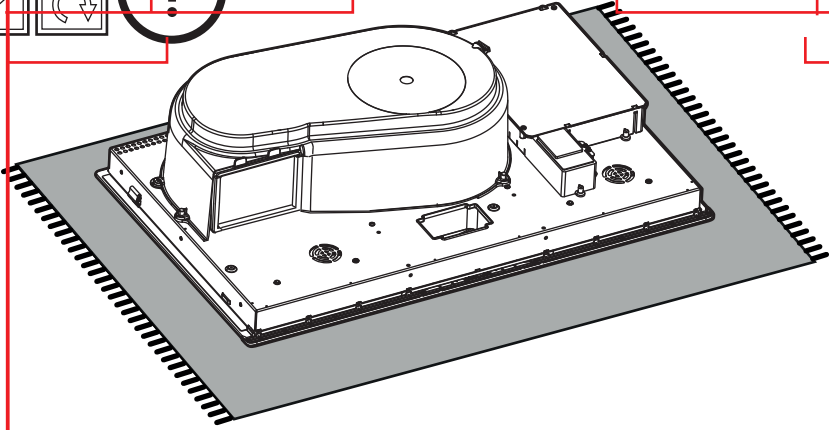




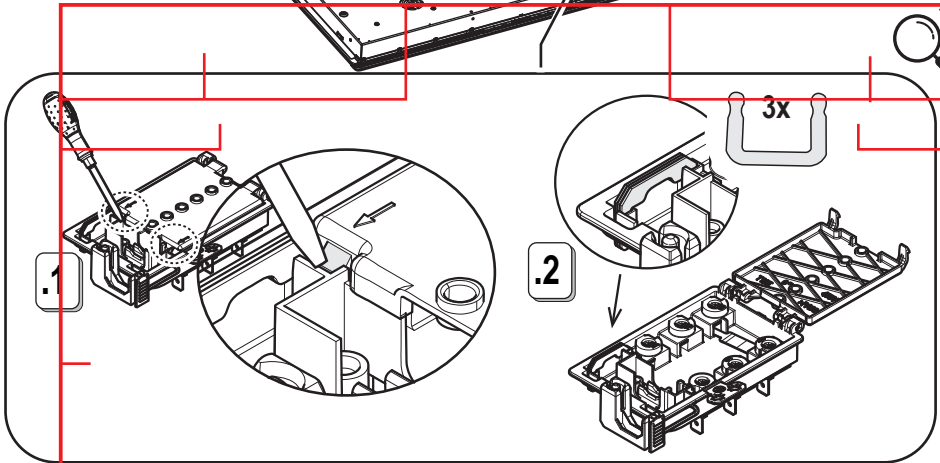
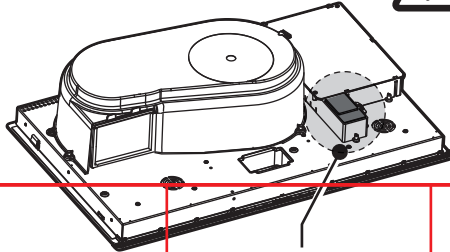
4



4.1



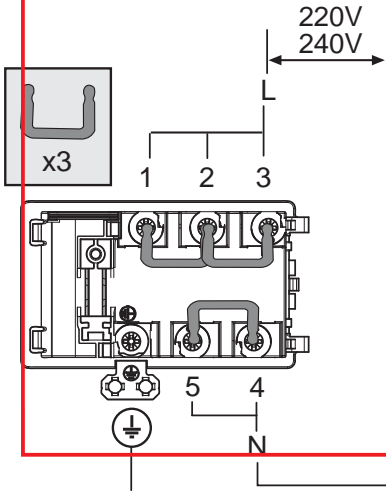
5



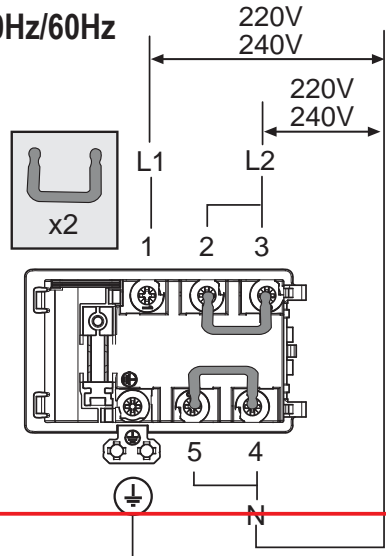
6



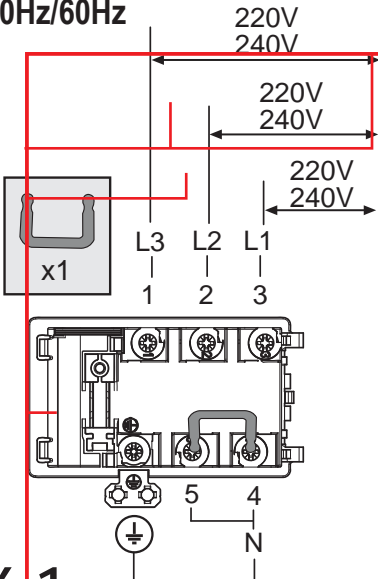
**220V-240V ~  
50Hz/60Hz**



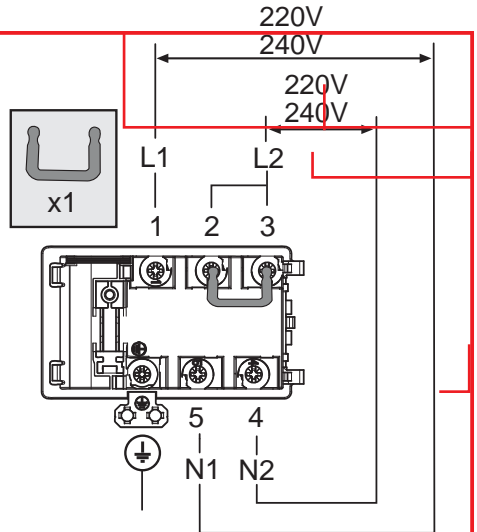
**380V-415V ~ 2N~  
50Hz/60Hz**

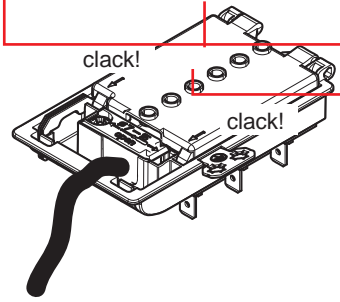
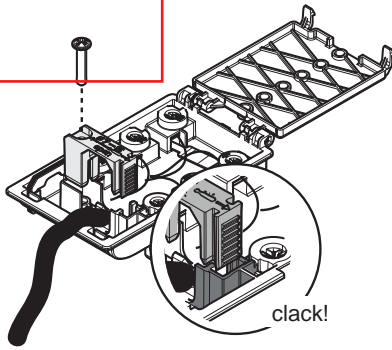
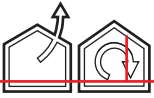


**380V-415V ~ 3N~  
50Hz/60Hz**

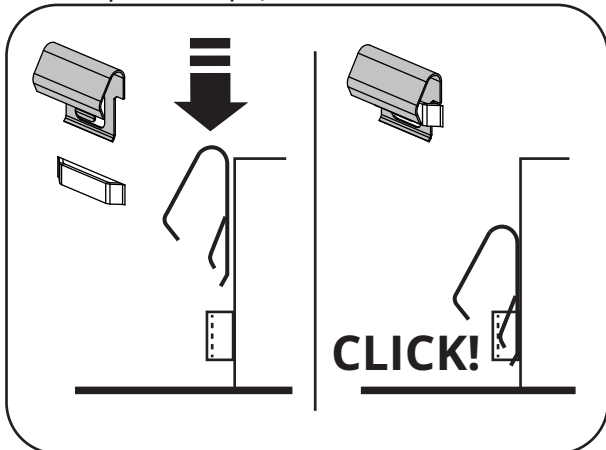
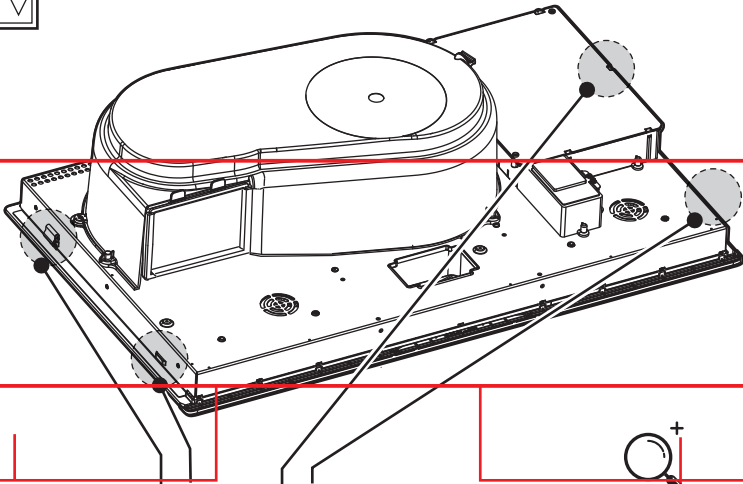


**220V-240V ~ 2N 2L  
50Hz/60Hz**





6.2

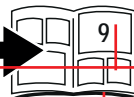


7

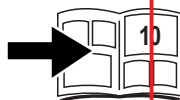
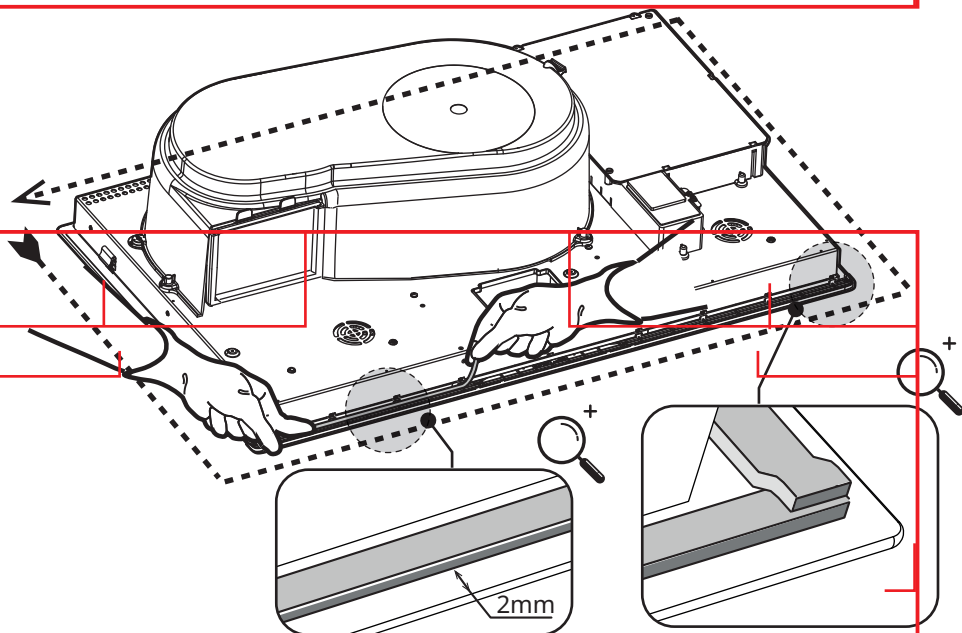
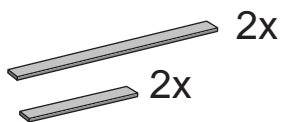
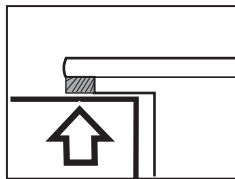
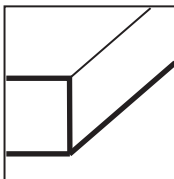
inst.A



inst.B

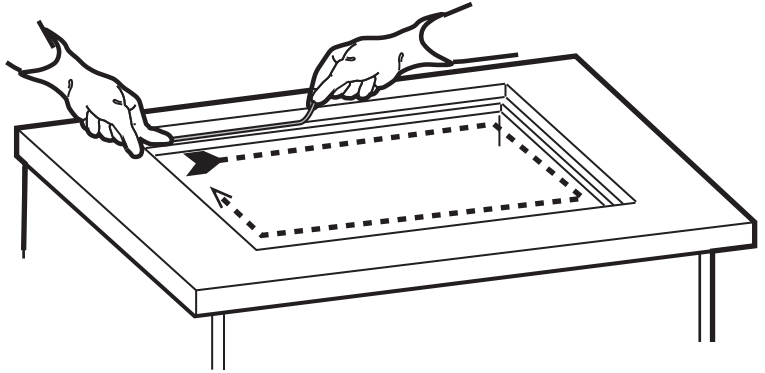
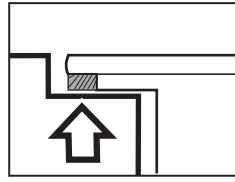
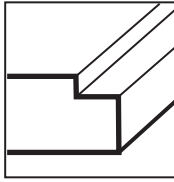


inst.A

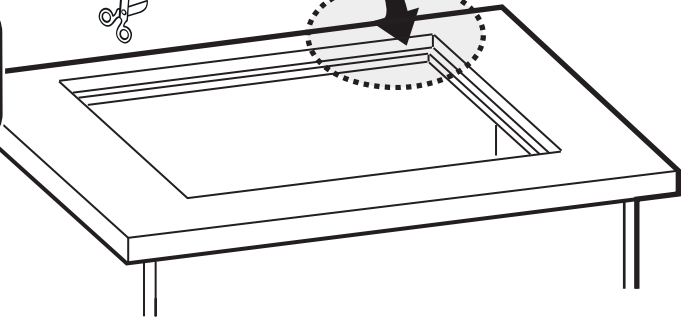
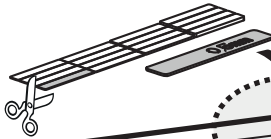
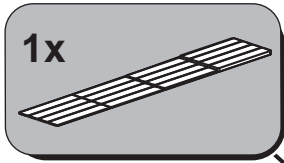




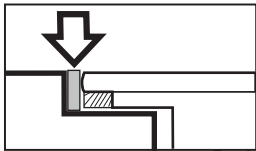
inst.B



9



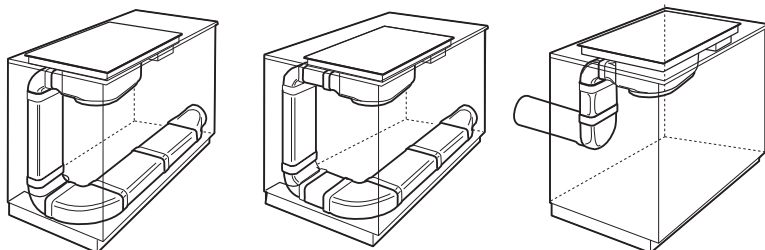
9.1



9.2



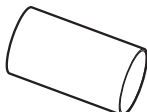
www.elica.com  
www.shop.elica.com



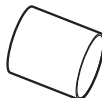
**KIT0121007**  
227x94 - Ø146mm



**KIT0121000**  
Ø150x1000mm



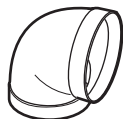
**KIT0120996**  
Ø150x500mm



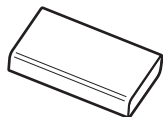
**KIT0121003**  
Ø158x59mm



**KIT0121006**  
90°



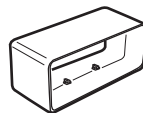
**KIT0120991**  
222x89x1000mm



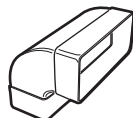
**KIT0173527**  
222x89x500mm



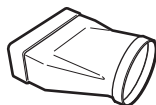
**KIT0121001**  
227x94x80mm



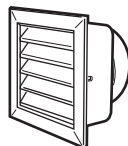
**KIT0121005**  
90° 227x94mm



**KIT0121008**  
227x94 - Ø153mm



**KIT0121010**  
190x190 - Ø147mm



**KIT0121009**  
INT 216X82mm  
EXT 290X160mm



**KIT0161453**



**KIT0121002**  
15° - 227x94mm



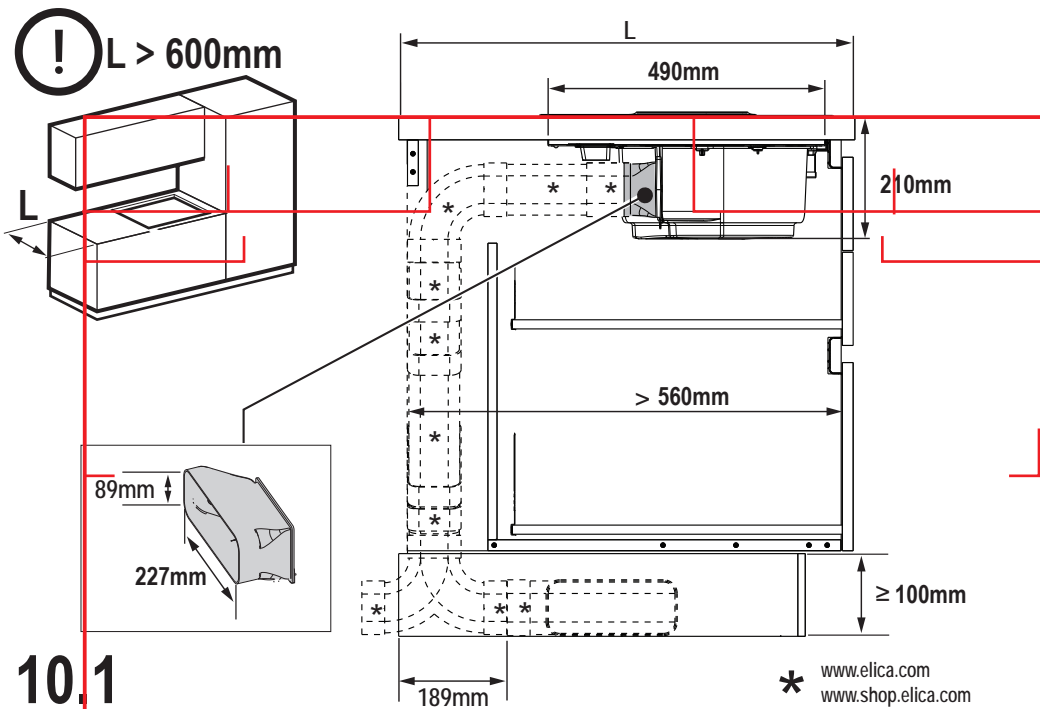
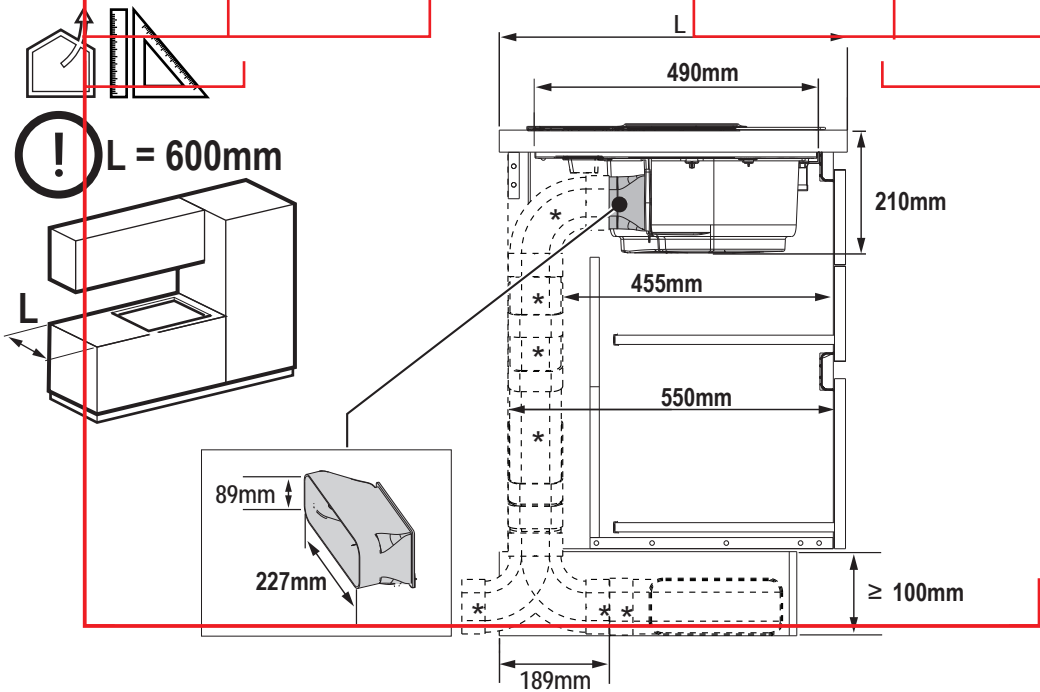
**KIT0121004**  
90° 227x288x94mm



**KIT0126810**  
227x94mm



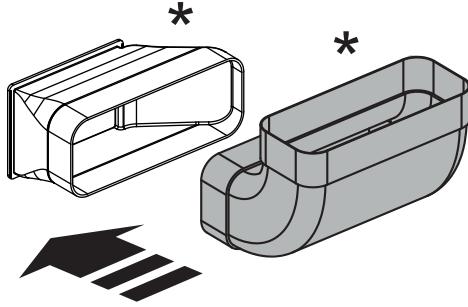




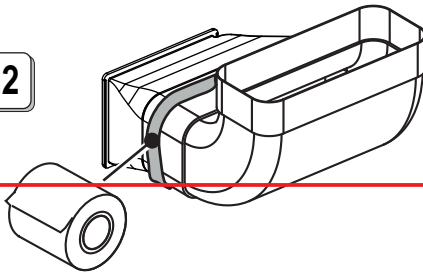
10.1



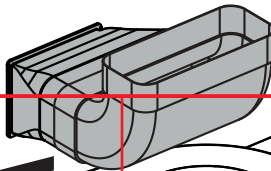
.1



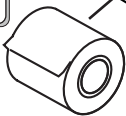
.2

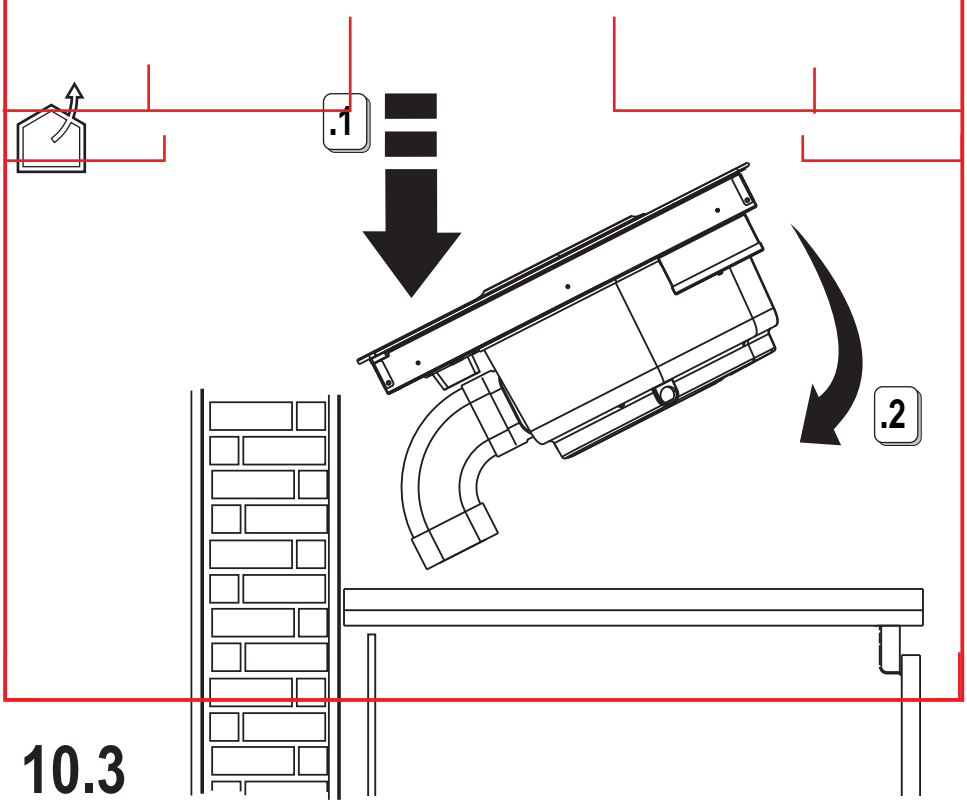


.3

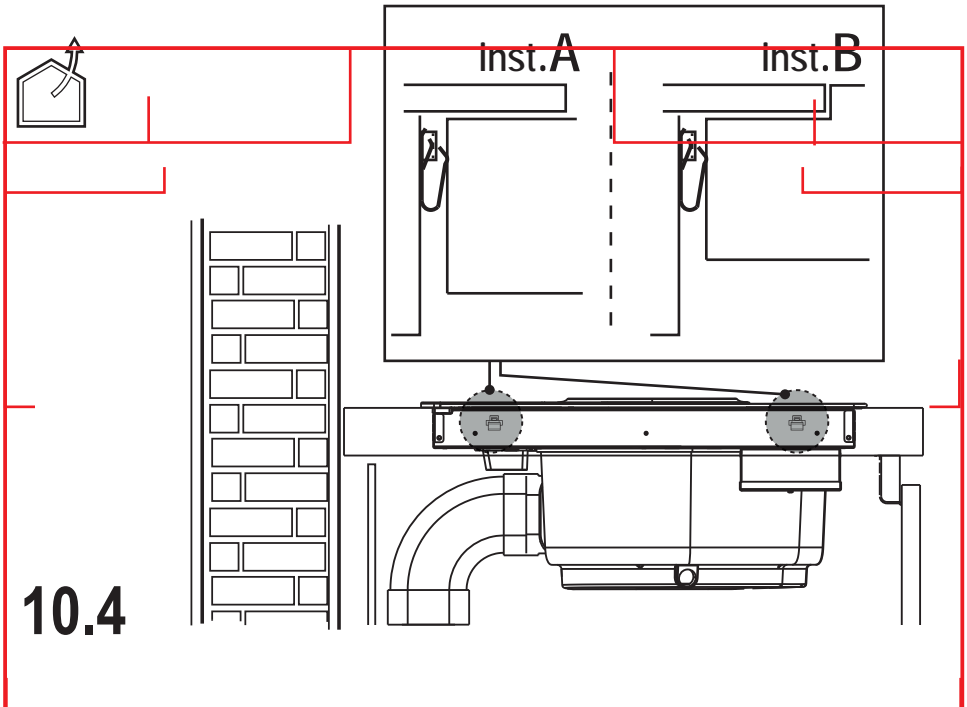


.4

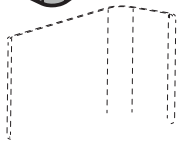
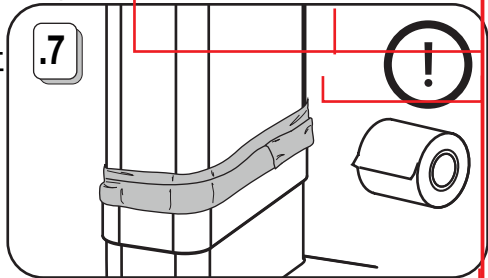
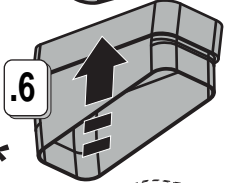
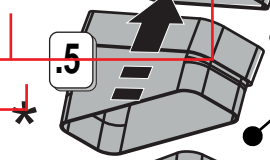
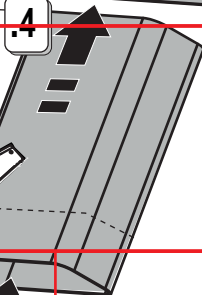
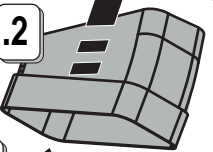
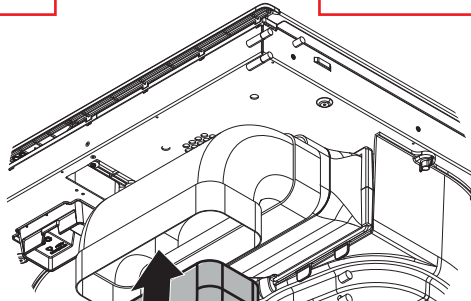




10.3



10.4

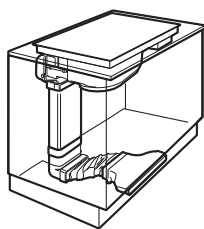


10.5

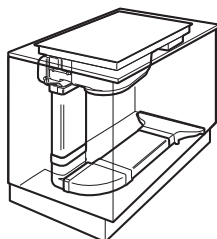
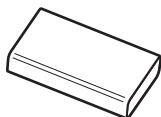




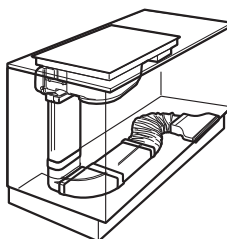
[www.elica.com](http://www.elica.com)  
[www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com)



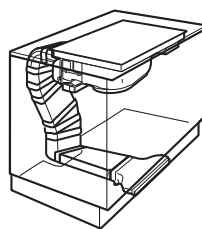
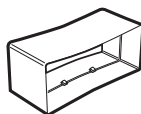
**KIT0121013**  
218X55X1000mm



**KIT0121012**  
218X55X500mm



**KIT0121015**  
218X55X70mm

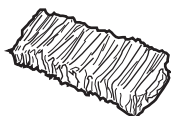


**KIT0121016**  
90° 218X55mm



---

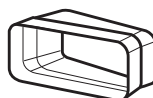
**KIT0121017**  
218x55mm



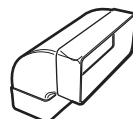
**KIT0126810**  
227x94mm



**KIT0121002**  
15° - 227x94mm

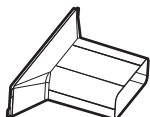


**KIT0121005**  
90° 227x94mm



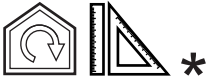
---

**KIT0130427**

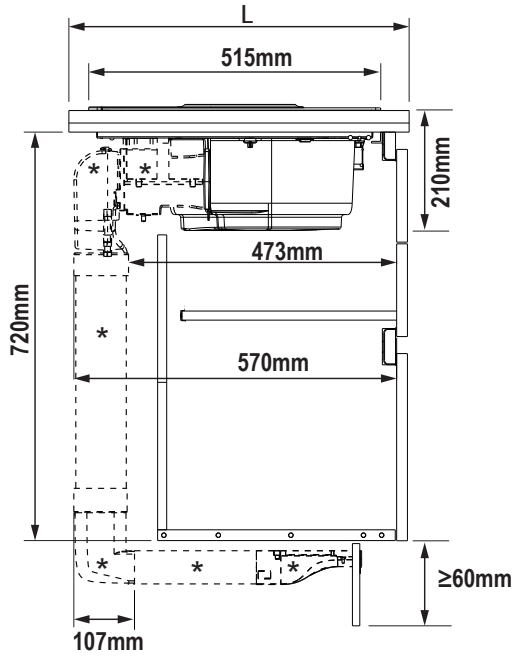
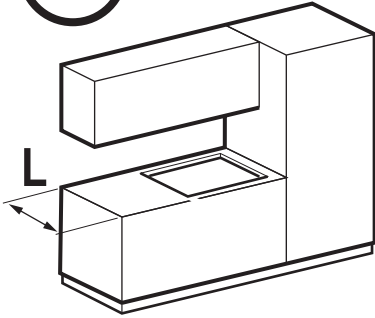


**KIT0161453**

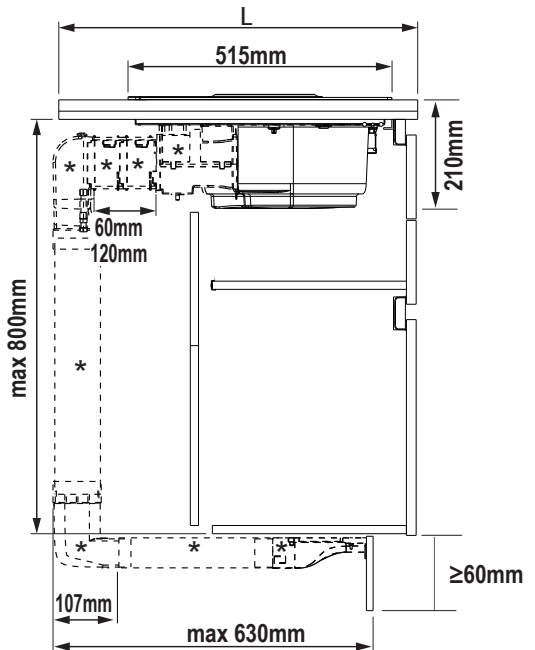
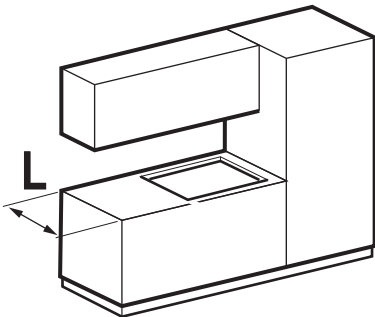




**!** L = 600mm



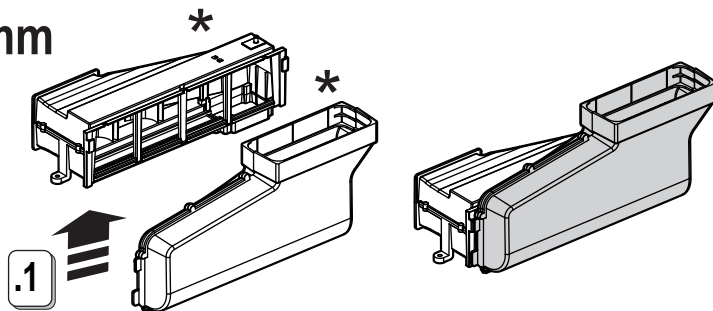
**!** L > 650mm  
L > 700mm



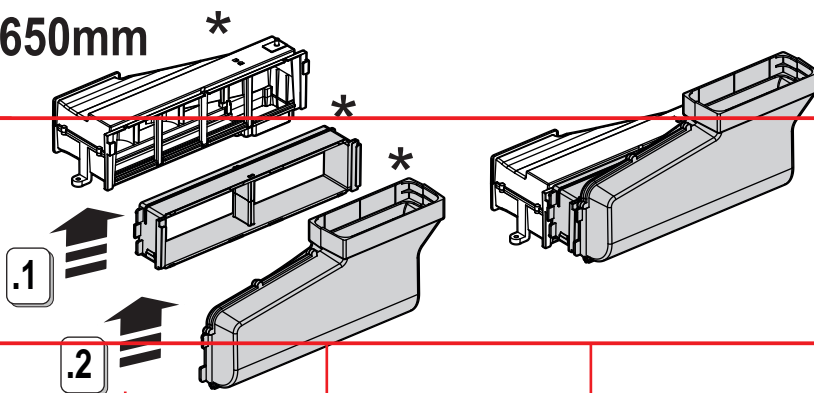
11.1



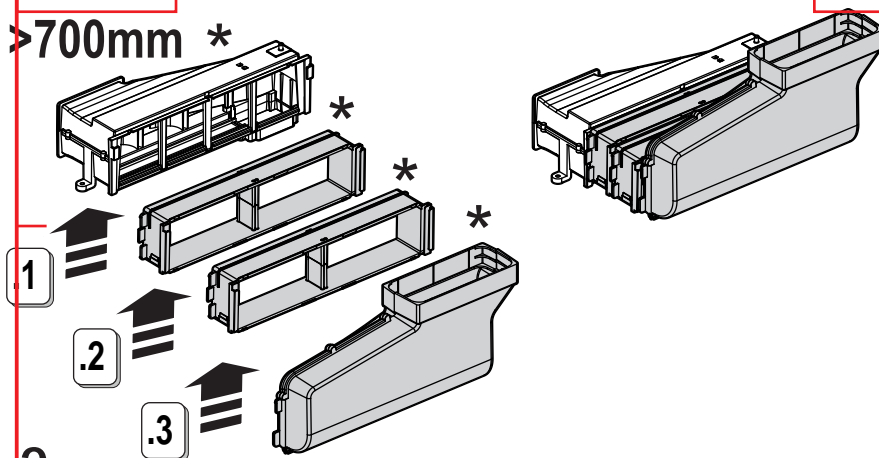
**L = 600mm**



**L > 650mm**



**L > 700mm \***

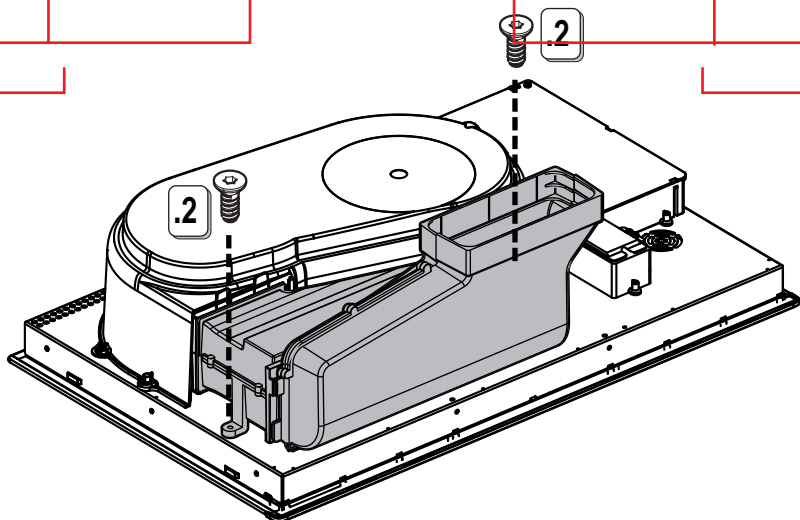
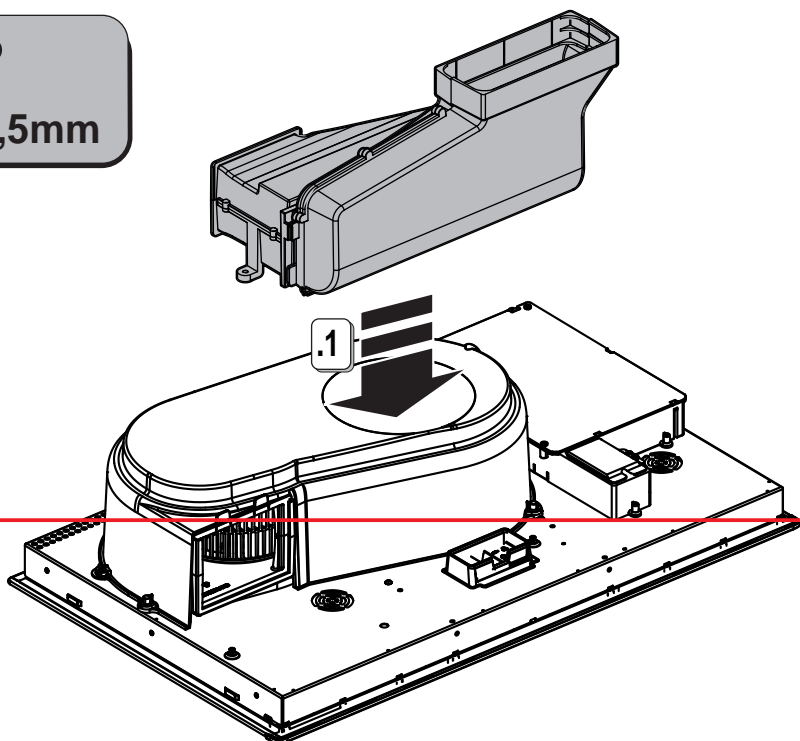




2x



3,5x9,5mm

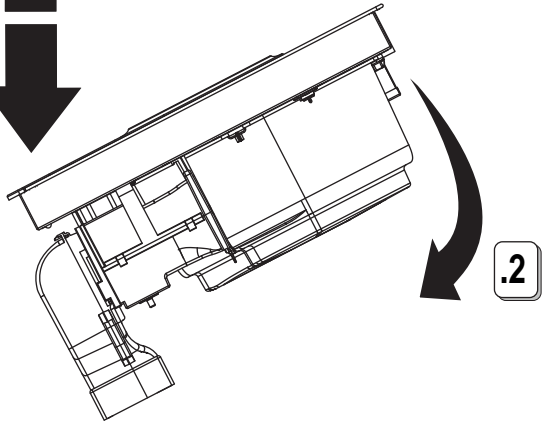


11.3

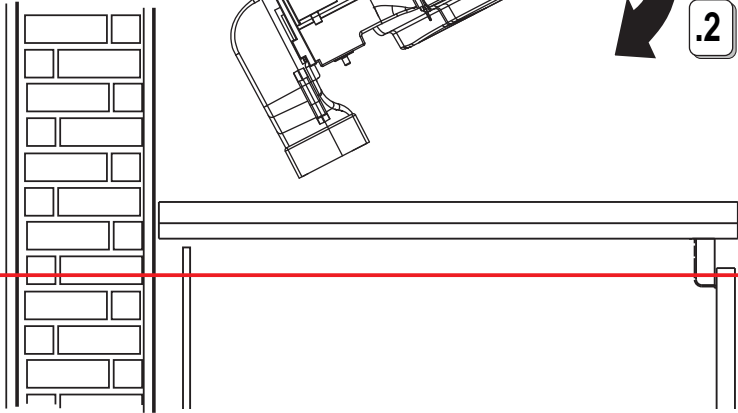




.1



.2

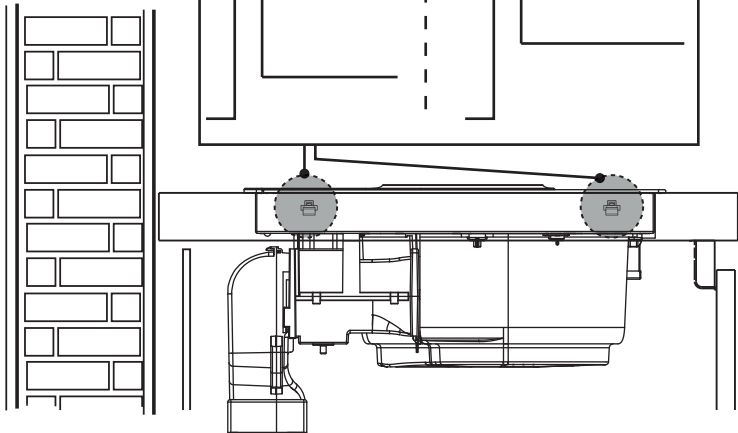
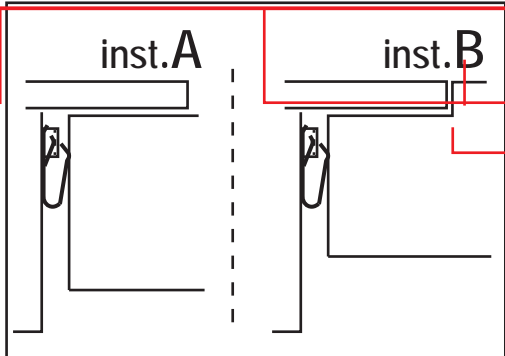


11.4

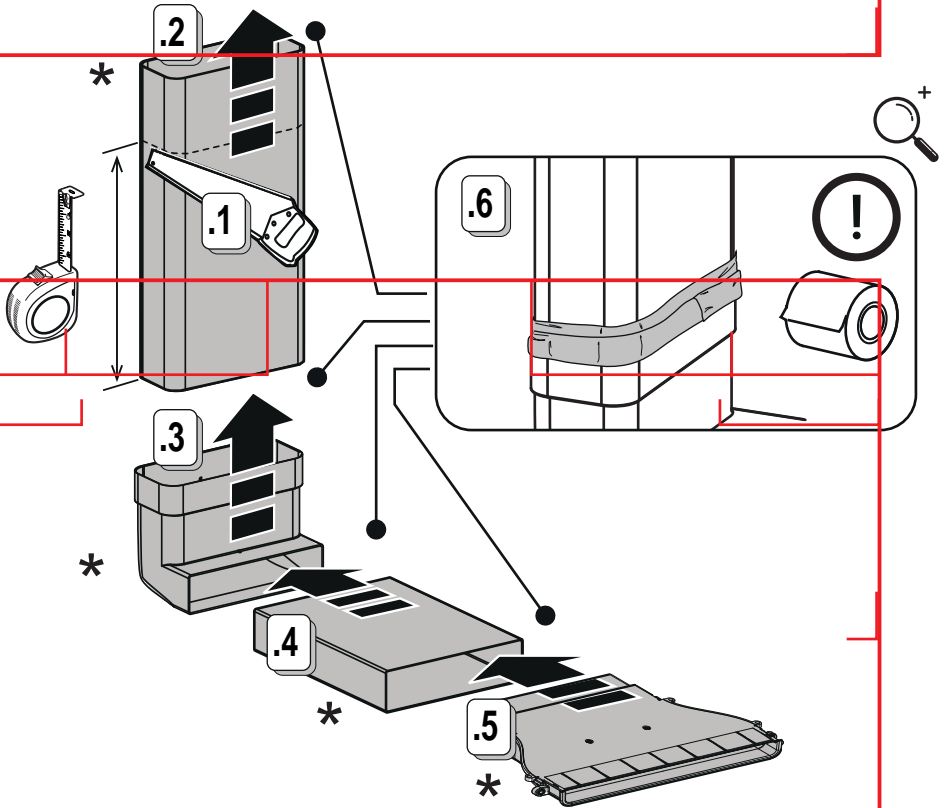
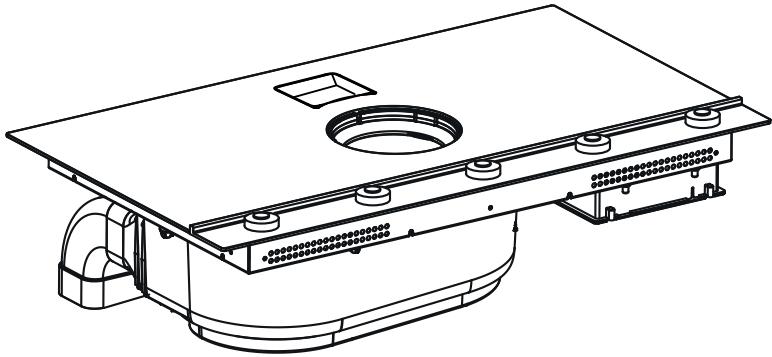


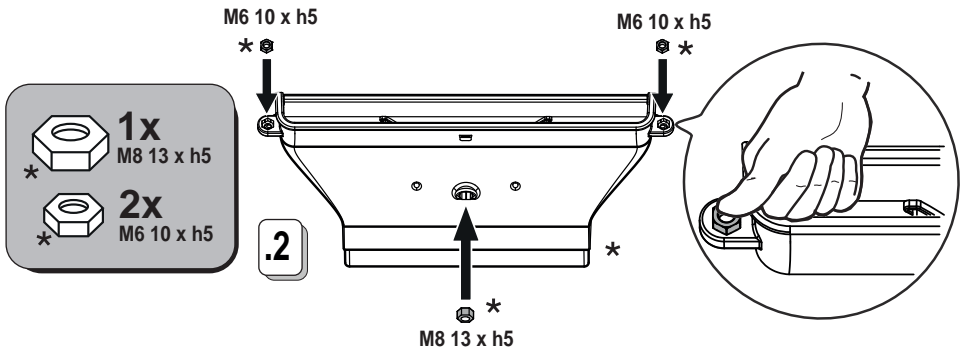
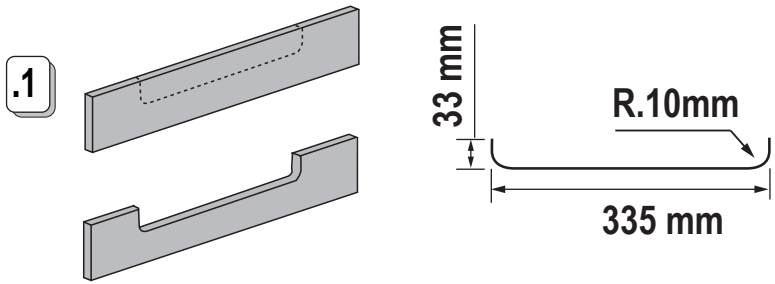
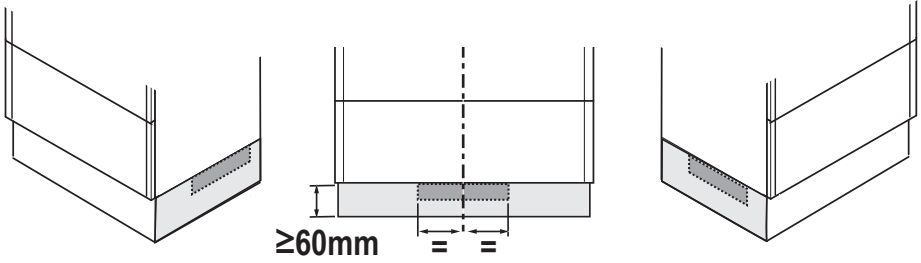
inst.A

inst.B



11.5







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

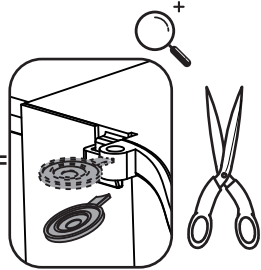
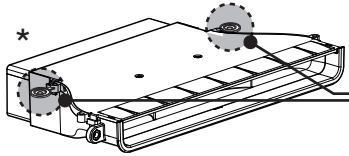
$X > 18,5\text{mm}$

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



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

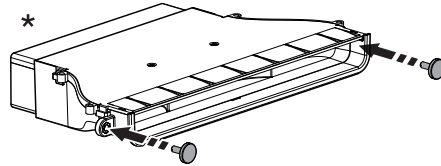
.1



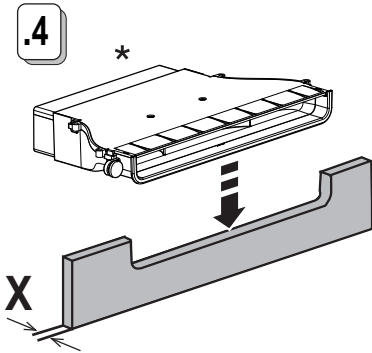
.2



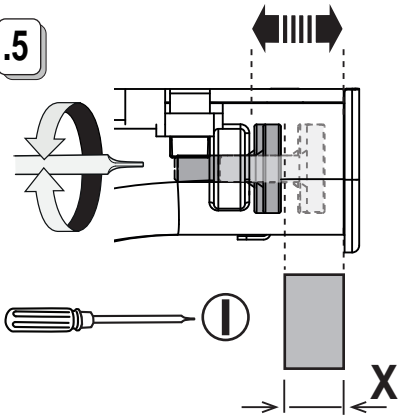
.3



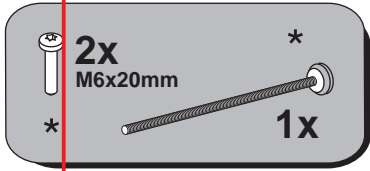
.4



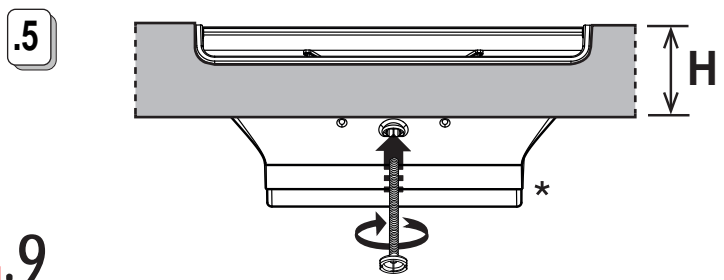
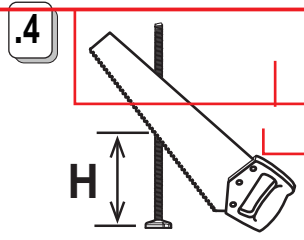
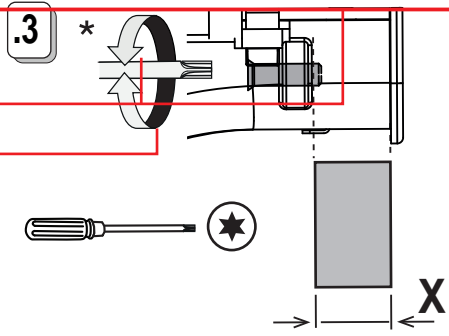
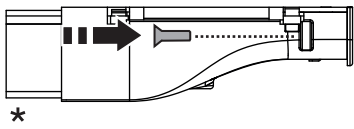
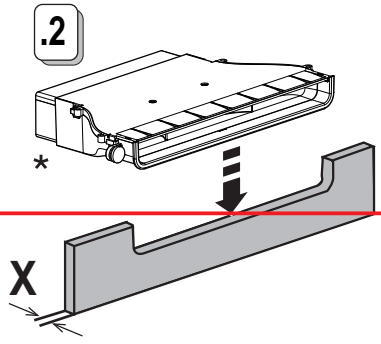
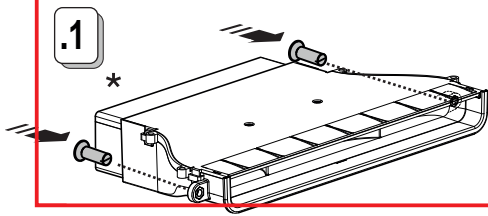
.5



11.8

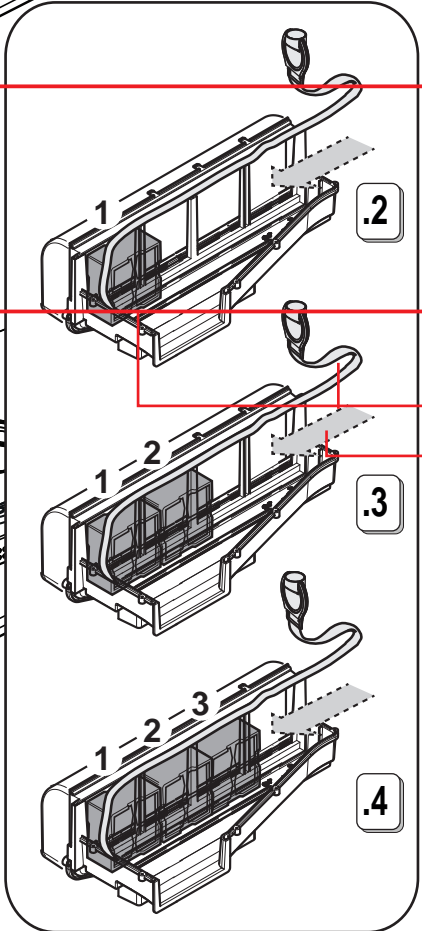
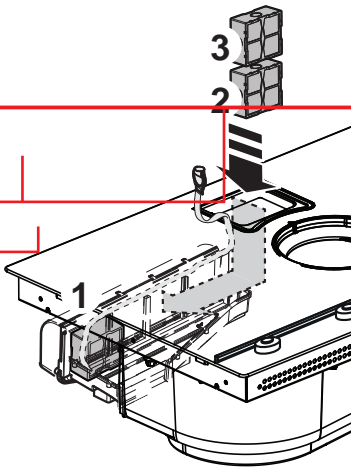
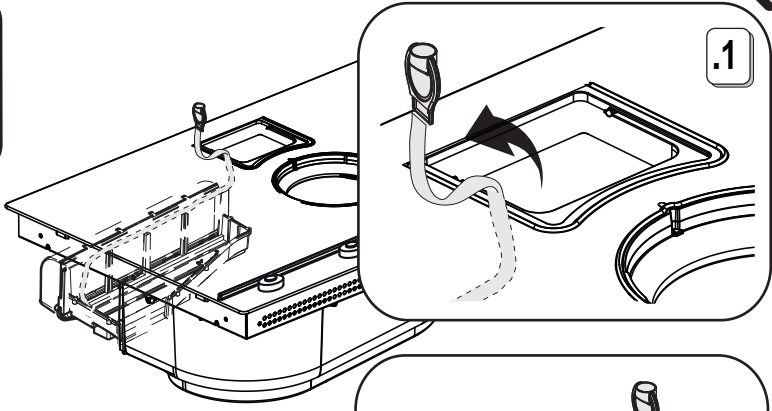


$X \geq 18,5\text{mm} \leq 22,5\text{mm}$

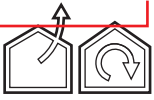




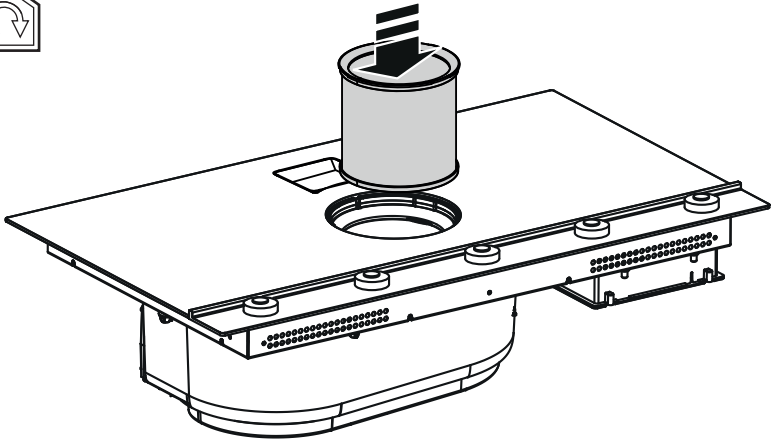
3x



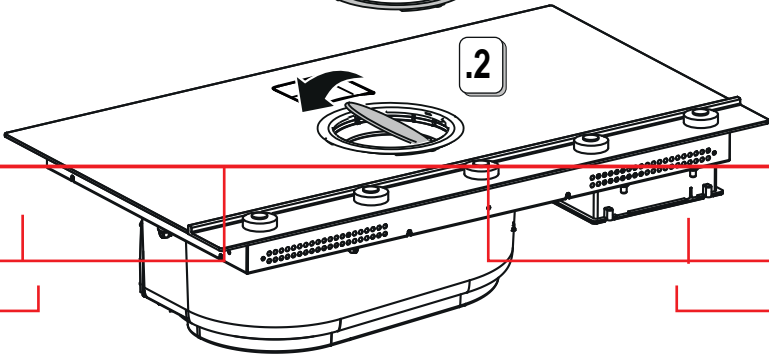
11.10



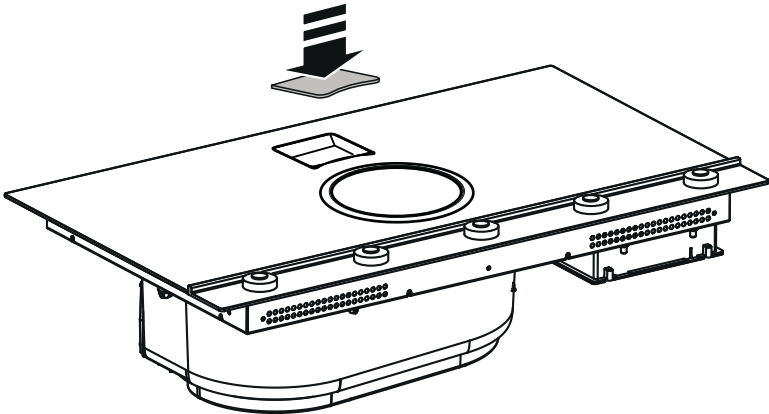
12

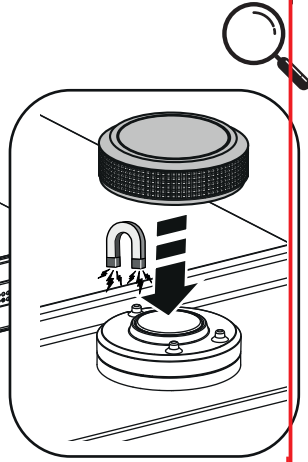
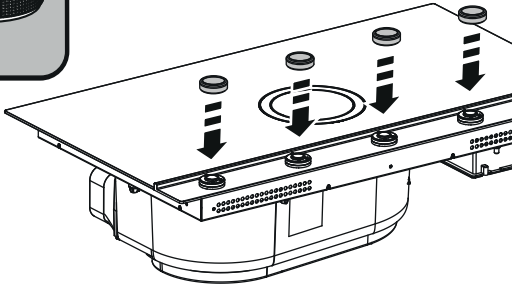
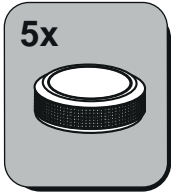


12.1



12.2





13

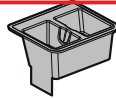


fig.15

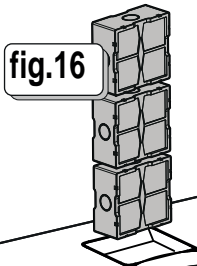


fig.16



fig.15

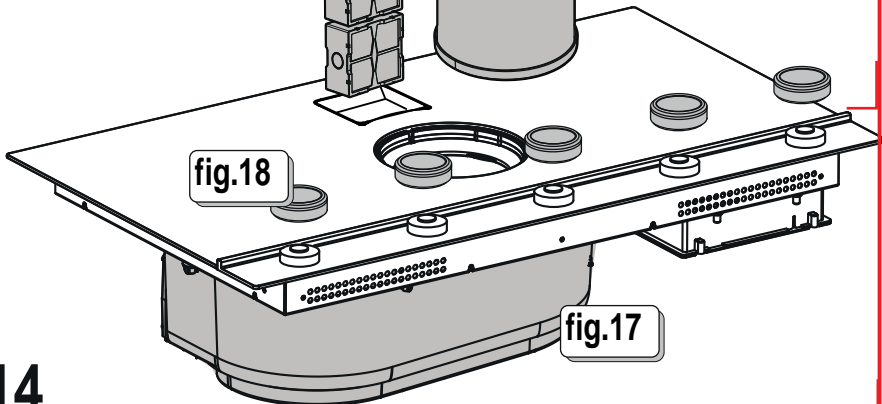
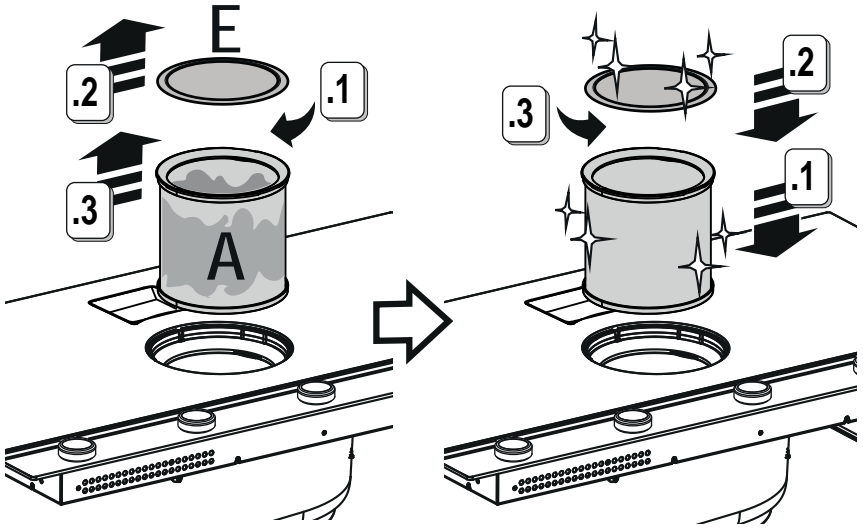


fig.18

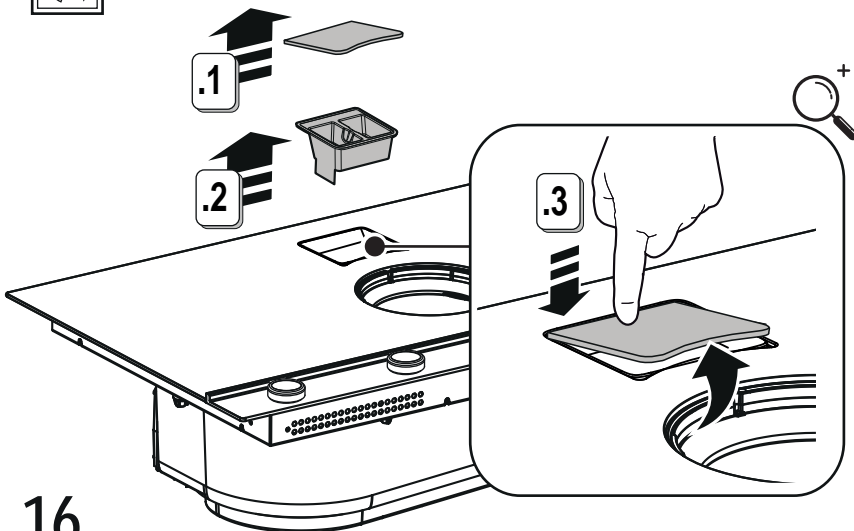
fig.17

14





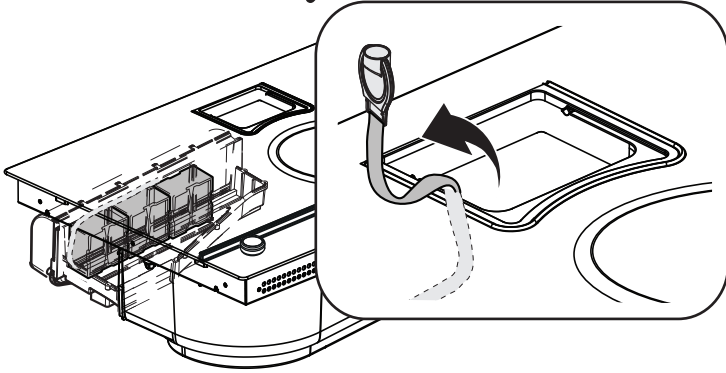
15



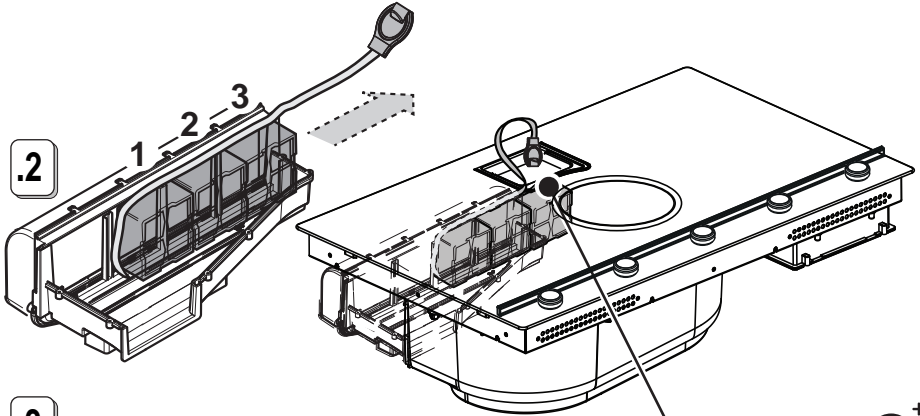
16



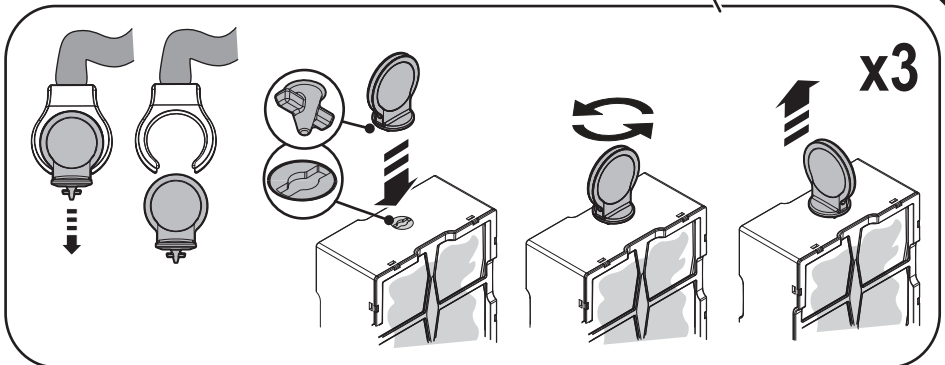
.1



.2



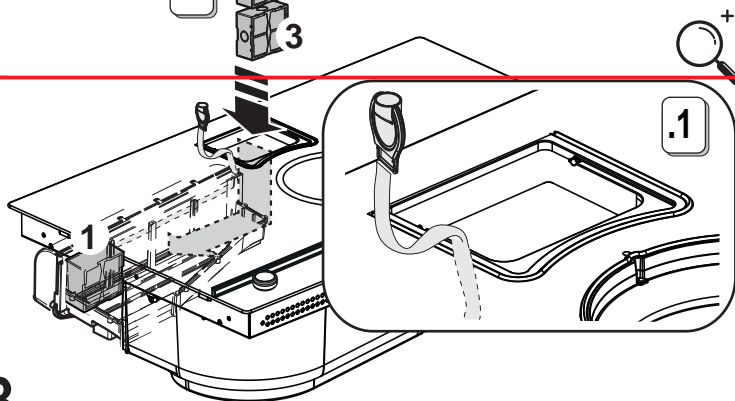
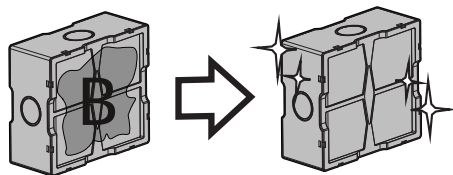
.3



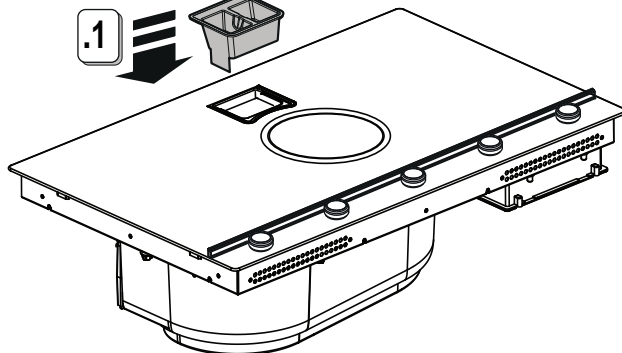
16.1



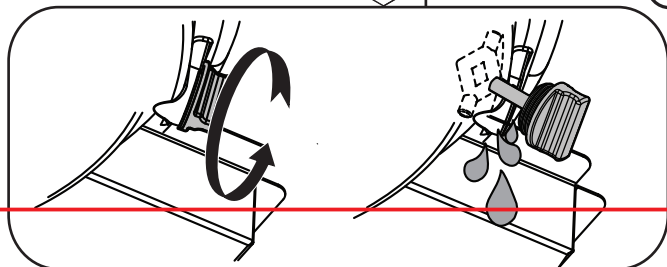
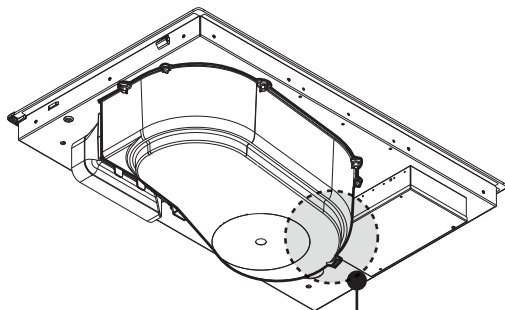
16.2



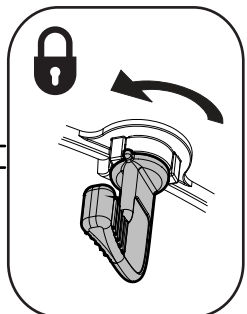
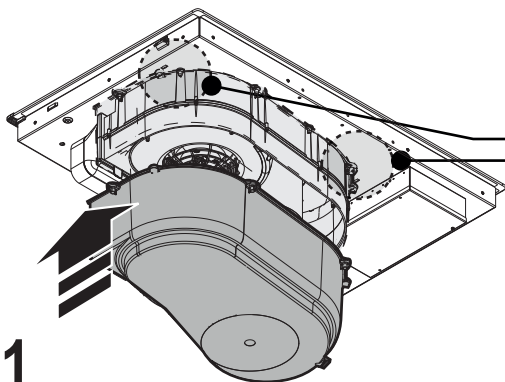
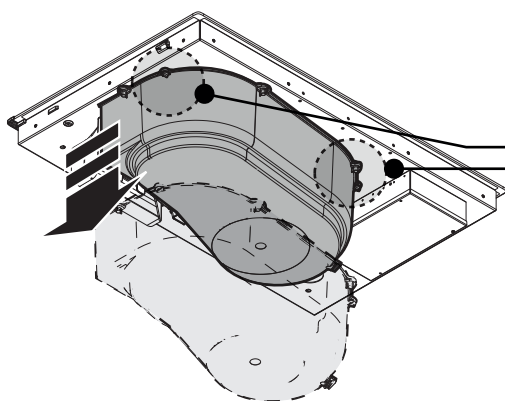
16.3



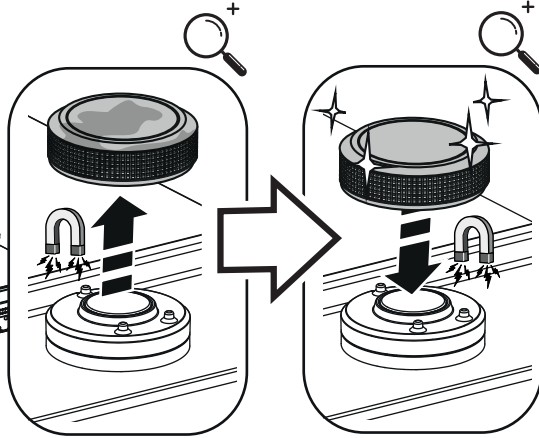
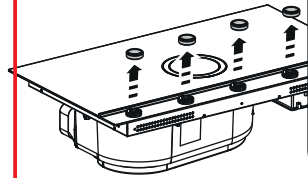
16.4



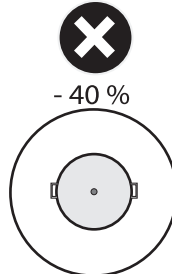
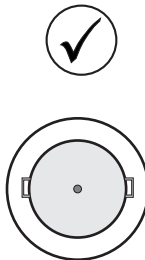
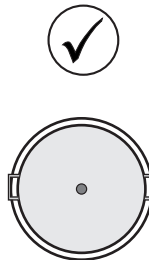
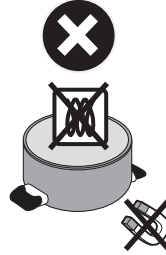
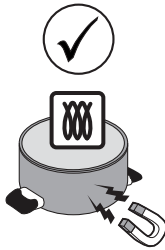
17



17.1



18



The versatility of features that range from lighting, to suction and cooking, helps create products that were born to amaze. High-quality materials, careful attention to detail, strong passion for design each in their core essence play a leading role in our products capable of transmitting emotions.

*Elica, aria nuova*



FRAME AND  
DISCOVER



[www.elica.com](http://www.elica.com)



LIB0185458 Ed. 08/22