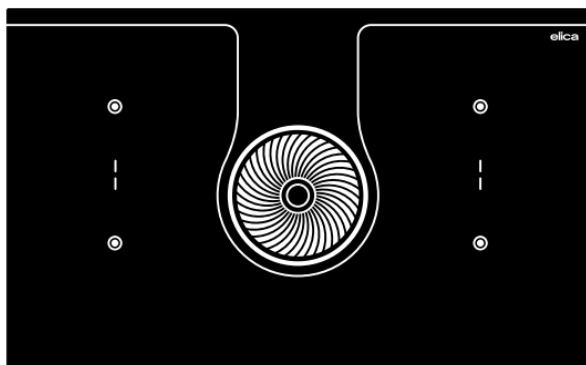


elica



NIKOLATESLA ONE EVO FŐZŐLAP

EN Instruction on mounting and use
HU Felszerelési és használati utasítás




MULTIKOMPLEX
BUDAPEST KFT
a páraelszívók szakértője
1995 óta

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 and 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.
- For all installation and maintenance operations, always use work gloves.
- Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations.
- 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.
- Do not repair or replace any part of the product unless specifically stated in the operating manual.
- 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.
- 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.
- The product and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch

the heating elements.

- 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.
- Unattended cooking on a hob with oil or fat can be dangerous and may cause a fire.
- Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching 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.
- 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.
- 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.
- Switch off the relevant cooking zone when you have finished cooking.
- The product is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system. Do not use steam cleaners, risk of electric shock.
- Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the product from the mains by disconnecting the plug or turning off the mains switch.
- Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised.
- The product must be cleaned frequently both inside and out (AT LEAST ONCE A MONTH); always follow the instructions given in the maintenance manual.
- 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.

- 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.
- If the surface is cracked, switch off the item to avoid the possibility of electric shock
- Risk of fire: do not place objects on the cooking surfaces.
- Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons or lids on the hob because they could become hot.
- Important:
 - After use, turn off the hob using its control device and do not rely on the pot detector.
 - 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.
 - 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. ● Please note! The accessible parts of the device may become hot when the hob is switched on.

● 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. ● 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 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!

ELECTRICAL CONNECTION SAFETY

● Disconnect the product from the mains. ● Installation must be carried out by professionally qualified personnel with knowledge of the regulations in force for installation and safety. ● The manufacturer denies all liability to persons, animals or property if the guidelines provided in this chapter are not followed. ● 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. ● The power cable must be long enough to allow removal of the hob from the worktop. ● Do not use power strips or extension cords. ● 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. ● The earth cable must be 2cm longer than the other cables. ● The temperature must not reach 50°C above room temperature anywhere along the cable. ● The product is designed to be permanently connected to the mains; for this reason, make the connection to the mains via an omnipolar switch in accordance with the installation rules, which ensures complete disconnection from the mains in overvoltage category III conditions, and which is easily accessible after maintenance. ● Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user. ● Please note! Do not connect the product to the mains until the installation is complete. ● 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.

● If the product is not equipped with a power cable, use one with a minimum conductor section of 2.5 mm² for power up to 5500 Watt; while for higher powers it must be 4 mm²).

● **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 and making 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 minimum distance between the hob and the wall must be at least 50mm from the front, at least 50mm from the sides and at least 500mm from the upper wall units.

NB: when designing the space, the kitchen manufacturer's instructions must be followed.

• 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

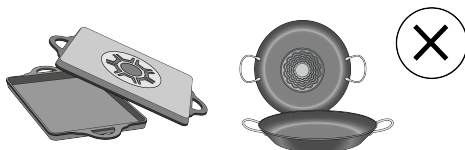


Only use pots bearing this symbol.

Important:

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

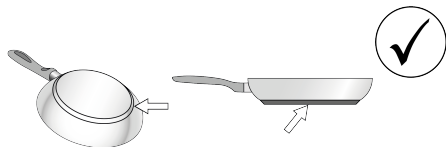
- cookware with a base that is not perfectly flat;
- metal cookware with an enamelled base;
- cookware with a rough base, to avoid scratching the hob surface;
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel.
- Not all induction pots work efficiently due to the base only partially 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.

Please note: To preserve cooking performance and product quality, the use of induction adapters is NOT recommended.

● 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 and 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:

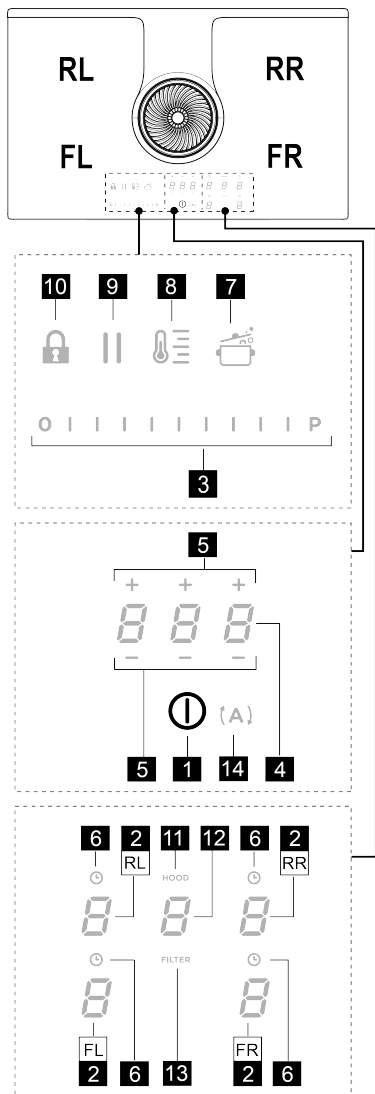
The extracted air will be filtered in special grease filters and odour filters before being sent back into the room. This product includes filters and piping for an installation that allows air to escape from the cabinet. For further information on the accessories supplied, see the illustrated part of this manual.

Important

It is possible to buy an extraction operation Kit. In this case the charcoal filter must not be installed. Furthermore, the use of the extraction kit may require a different installation of the hood from what shown in this manual; therefore, before starting the installation of the hood, buy the extraction kit and consult the instructions enclosed with the kit.

3. OPERATION

CONTROL PANEL



T.	Function
1	ON/OFF of the hob / hob extractor fan
2	Selection of the cooking zones / Cooking zone display
3	Increase/decrease cooking power level and extraction speed (power)

	Display the cooking power level and extraction speed (power)
4	Activate "STAND ALONE" timer Display : "STAND ALONE" timer / Cooking Zones Timer.
5	Increase/Decrease "STAND ALONE" Timer time / Cooking Zones timer
6	Activation of Cooking Zones Timer Indicator of Cooking Zones Timer active
7	Automatic Heat Up Activation.
8	Temperature Manager activation (Warming Function)
9	Pause
10	Key Lock
11	Indicator Extractor active Activation of Filter Saturation Indicator
12	Extractor Selection/Activation Extractor Display Display of Carbon/ceramic filter - Grease filter saturation
13	Reset Filter Saturation
14	Activation of extractor automatic function

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	

Power Level	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector	
Bridge Zone Function active	
Temperature Manager Function active	
Pause function	
Automatic Heat UP function	

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

HOB OPERATION

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

● Power-on

Briefly press (touch) **ON/OFF (1)** hob / extractor fan:

the symbol lights up; **if you continue to press:** all the available functions will become visible for a few seconds, after which only the main ones will remain active; the other ones can be used, and will be activated, later, while using the device.

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

Press again to turn off

Note: This function has priority over the others.

● Selecting the cooking zones

Briefly press (touch) the **Selection/Display (2)** area corresponding to the desired cooking zone.

● Power Level

The hob features 9 power levels. Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3)**:

to the right to increase the power level;

to the left to decrease the power level.

The power level set will be displayed in the **Selection/**

Display area (2)

● Power Booster

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

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3)**

(beyond level) and activate the Power Booster. The Power Booster level is indicated in the Selection / Display

area (2) with the symbol

● Bridge Zones

Thanks to the Bridge function, the cooking zones can operate in a combined way, creating a single zone with the same power level. This function allows evenly distributed cooking with large-sized pots and pans.

It is possible to use the front cooking zone in combination with the corresponding rear one (to check which zones feature this function, see the illustrated part of this manual).

To activate the Bridge Function:

• **simultaneously select both cooking zones you wish to use**

• the Display (2) of the “rear” cooking zone will show the symbol

• using the **Selection bar (3)**, it will be possible to set the operating Level (Power), which will be shown on the Display (2) of the “front” zone

To disable the Bridge Function, simply repeat the activation procedure

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

● Power Limitation

The Power Limitation function allows the product to be used while limiting its maximum absorption, adjusting the absorbed power in all active cooking zones, ensuring that the total absorbed power of the hob does not exceed the set maximum absorption level.

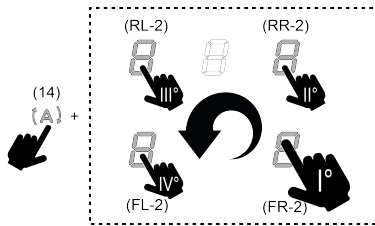
Note: the setting must be made with the hob switched off,

without pressing the **ON/OFF (1)** button, when the hob is connected to the mains, or reconnected to the mains, within the next 2 minutes.

To set the Power Limitation:

• press (which will flash, only for the first 2 minutes after the product has been switched on)

• while continuing to hold down , press, one at a time, all the **Selection/Display areas (2)** of the cooking zones in a counter-clockwise direction starting from the front left zone (**FR**); a short acoustic signal will be emitted with each press and when all the Displays (2) have been pressed, it will be possible to release the key:



at this point, the Display (2) of the rear left zone (RL) will show, in alternating sequence, the symbols and , indicating that the setting can be made.

- select the Display (RL-2) then slide along the Selection bar (3), until the Display shows the symbols and ; The Display (FL-2) will show the current setting with the values in the table:

Displayed value	Power (Kw)
	7.4 Kw (default setting)
	4.5 Kw
	3.1 Kw

To change the Power Limitation setting:

- press the Display (FL-2) then slide along the Selection bar (3), to set the new setting. To save the selection made, press the (1) ON/OFF (1) button for 2 seconds; an extended audible signal will be emitted to confirm the setting.

• Temperature Manager (Warming Function)

Temperature Manager is a control function that allows the maintaining of heat at a constant temperature, at an optimised power level; ideal to keep ready-cooked foods warm. The Temperature Manager function is activated the first time the key (8) is pressed.

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

Note: by selecting another cooking zone at the same time,

the symbol (8) will go back to being illuminated with light intensity, and it will be possible to proceed, also for this zone, with the activation of the function; in any case, the function remains active in the zone in which it has already been set, as indicated in the Display (2).

- Press (8) again to deactivate and switch off, until the level shown in the Display (2) is brought to .

Note: if there are several zones operating in Temperature Manager (Warming Function) mode, select the desired zone first using the Selection zone (2); the function can also be deactivated using the Selection bar (3), by

bringing the Power Level to .

• Key Lock

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

Activation:

- press (10) Repeat the operation to deactivate.

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

• Automatic Heat UP

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

available for power levels from to .

Activation:

- with the cooking zone on, press (7), the Display (2)

will show a flashing alternating with the power set in the cooking zone.

By increasing the power level of the cooking zone: the Automatic Heat Up function remains active, with the new temperature setting;

By decreasing the power level of the cooking zone: the Automatic Heat Up function is deactivated.

Note: by selecting another cooking zone at the same time,

the symbol (7) will go back to being illuminated with light intensity, and it will be possible to proceed, also for this zone, with the activation of the function; in any case, the function remains active in the zone in which it has already been set, as indicated in the Display (2).

• Pause

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

Activation:

- press (9), the symbol will flash on the display (2)

To deactivate the function:

- press (9) the Selection bar (3) will light up

- press/slide on the Selection Bar (3) to deactivate the function.

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

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

Note: the Pause Function does not affect the extraction.

● “STAND ALONE” Timer

The Timer function is a countdown independent of the cooking zones (and the extraction zone).

The Timer is activated by pressing the Zone/Display (4).

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

Note: wait 10 seconds without pressing any other command, so that the countdown starts.

The Timer can be set up to a maximum of 1(h) and 59(min.) The Zone/Display (4) will show the remaining time; an acoustic signal will be emitted at the end of the countdown.

Note: When the remaining time is less than 10 minutes, a fixed dot will appear in the timer after the first number.

Displayed value	Remaining time
	1h and 35 min
	1min. and 35 sec.

To switch off the Timer:

- select Zone/Display (4)

• set the duration of the Timer to Zero **0.00**, using — + (5)

● Cooking Zone Timer

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

Activation of the cooking zone timer function

- Touch (press) the **Selection/Display area (2)** (power level other than zero)

• Press (6) relating to the cooking zone

• Use the symbols — + (5) to set the duration of the Timer, which is shown in the **Zone/Display (4)**; while setting, the symbol (6) flashes.

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

Note: by pressing and holding (6) again, the cooking zone Timer is reset.

If desired, repeat the operation for several cooking zones:

Each cooking zone can have a different Timer set; in the display (4) the countdown of the cooking zone selected at that moment will appear; if no zone is selected, press the Display (4) to view the STAND-ALONE Timer countdown.

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

To switch off the Timer:

- select the cooking zone (2)

• set the duration of the Timer to **0.00**, using — + (5).

The countdown display mode is the same as for the STAND-ALONE Timer.

EXTRACTOR OPERATION

● Power-on

Briefly press (touch) **ON/OFF (1)** hob / extractor fan:

the symbol lights up; **If you continue to press:** all the available functions will become visible for a few seconds, after which only the main ones will remain active; the other ones can be used, and will be activated, later, while using the device.

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

Press again to turn off

Note: This function has priority over the others.

● Switching the extraction system on

Touch (press) the **Selection zone (12)** to activate the extractor.

● Extraction speed (power):

The extractor is equipped with 9 levels of extraction speed (power). Slide your fingers along the **Selection area (3)**: to the right to increase the extraction speed (power) (0-9); to the left to decrease the extraction speed (power) (9-0);

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

● Power Booster

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

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3)**

(beyond level) and activate the Power Booster

The Power Booster level is shown on the display (12) of the selected zone with the symbol flashing.


● Activating/Deactivating the filter saturation indicator light.

These indicators are normally deactivated (for both the grease filter and the activated carbon filter)


To activate them, proceed as follows:

- switch on the extractor hob by pressing **ON/OFF (1)**;
- with the extraction motor and cooking zones off, press the


Selection zone (12)

- press and hold "HOOD" (11) until the Display (12) shows the letters  flashing alternately

Carbon/ceramic odour filter

- press the Display (12) when the letter  appears
- press "FILTER" (13) – flashing light
- press and hold "HOOD"(11) again to confirm the activation of the carbon/ceramic odour filters

Grease filter

- press the Display (12) when the letter  appears
- press "FILTER" (13) – steady light
- press and hold "HOOD"(11) again to confirm the activation of the grease filter indication

• Filter saturation indicator

The hood indicates when maintenance is needed for the following filters:

Activated carbon/ceramic odour filter: the FILTER (13) LED lights up;

Grease filter: the FILTER (13) LED flashes;

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


• Reset filter saturation

After filter maintenance (grease and/or activated carbon/ceramic), press and hold the FILTER (13) LED; the FILTER LED will go out. This resets the filter usage counter.

• Automatic mode

The hood will turn on at the most suitable speed, adapting the extraction capacity to the maximum cooking level used in the cooking zones. When the hob is switched off, the hood adapts its extraction speed, gradually decreasing it, in order to eliminate any residual steam and odours.


To activate this function:

Press  (14)

Repeat the operation to deactivate.










Note: if, during automatic mode, speeds from 1 to 8 are selected from the Selection bar (3), automatic mode is interrupted;


if, on the other hand, the Power Booster is selected, automatic mode will resume once the timer has elapsed

and, in the meantime, the symbol  (14) keeps flashing.

Note: if the hob automatically shuts down with Automatic mode active, the extractor fan will automatically turn off gradually.


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).

• D 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.

• E Cleaning the metal grille:

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

EXTRACTOR FAN MAINTENANCE

• Cleaning 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!**

• A 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.

• B Odour filter maintenance (for Filter version only):

Traps unpleasant odours generated by cooking.

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 filter must be regenerated as indicated below:




Manual washing with hot water without using soap and detergents or **Washing in the dishwasher** at 60/65°C for about 6/7 minutes without using soap and without the presence of dishes to avoid contamination with grease and oil.

The filter must then be dried in a non-ventilated oven at a temperature of **Max 75°C for 50 minutes**.

CAUTION! Place the filter in the oven away from the heating elements or any other heat sources.

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
	Container unsuitable	Loss of magnetic properties	Remove the pot
	Communication problems between the user interface and induction module	No power supply to the module; the power cable has not been connected correctly or it is faulty	Disconnect the hob from the electrical network and check the connection
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.

A kézikönyvben leírtakat szigorúan tartsa be. A kézikönyvben leírtak be nem tartása miatt bekövetkező esetleges kellemetlenségekért, károkért vagy tűzkárokért felelősséget nem vállalunk. A készülék kizárólag háztartási felhasználásra készült, élelmiszerek főzésére és a főzésből keletkezett füstök elszívására. Ettől eltérő célú felhasználása nem engedélyezett (pl. légter fűtése). A gyártó nem terheli felelősség a készülék nem rendeltetésszerű használata, illetve a vezérlőparancsok hibás beállítása esetén.

A készülék esztétikailag eltérhet a kézikönyvben található rajzoktól, de a használati, karbantartási és telepítési utasítások nem változnak.

- Figyelmesen olvassa el az utasításokat: fontos beszerelési, használati és biztonsági információkat tartalmaz.
- Ne végezzen elektromos változtatásokat a készüléken.
- Mielőtt megkezdené a készülék telepítését, ellenőrizze, hogy az alkatrészei épek-e. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.
- Ellenőrizze a készülék épségét, mielőtt elkezdi az üzembe helyezését. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.

 az ezzel a szimbólummal jelölt részek külön megvásárolhatók az erre specializálódott viszonteladóknál.

* az ezzel a szimbólummal jelölt részek opcionális tartozékok, melyek csak némely modell esetében képezik a felszereltség részét, és amelyek megvásárolhatók a www.elica.com és www.shop.elica.com weboldalakon.

1. BIZTONSÁG ÉS ELŐÍRÁSOK

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁG

Figyelem! Szigorúan tartsa be a következő utasításokat:

- A terméket bármilyen telepítés előtt csatlakoztassa le az elektromos hálózatról. • Minden beszerelési vagy karbantartási művelethez viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- A telepítést, illetve a karbantartást szakember végezheti, a gyártó utasításai szerint, valamint a helyi biztonsági előírásoknak megfelelően. • Csak a termékkel a telepítéshez szállított rögzítőcsavarokat használja vagy ha nincsenek a csomagban, akkor vásároljon azonos típusúakat. • Használjon megfelelő méretű csavarokat, amelyeket a Telepítési utasításban azonosítottak. • Ne javítsa vagy cserélje le a termék egyetlen részét sem, ha csak azt a felhasználói kézikönyv kifejezetten nem jelöli.
- Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne játsszanak a termékkel! • Tartsa a gyermekeket távol és felügyelet alatt, tekintettel arra, hogy a készülék hozzáférhető részei használat közben nagyon felmelegedhetnek. • A terméket 8 évnél nem fiatalabb gyermekek és csökkent fizikai,

érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy tapasztalatlan, vagy a szükséges ismeretekkel nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt vannak vagy ha megkapták a termék biztonságos használatával és a benne rejlő veszélyek megértésével kapcsolatos utasításokat. • A termék és annak hozzáférhető részei működés közben felmelegedhetnek. Ügyeljen rá, hogy ne érintse az átforrósodott elemeket. • A használat során és azt követően ne érintse meg a termék felforrósodott elemeit. • Kerülje a ruhaneművel vagy egyéb gyúlékony anyagokkal való érintkezést, amíg a termék összes alkatrésze nem hűlt le elegendően, tűzveszély áll fenn. • Ne helyezzen gyúlékony anyagot a termékre, vagy annak közelébe. • A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra gyulladnak. • A felügyelet nélküli hagyott zsírban és olajban gazdag ételek főzése veszélyes lehet és tüzet okozhat. • Szigorúan tilos a flambé főzési technika. • A nyílt láng használata a szűrők számára káros és tüzet okozhat, ezért minden esetben kerülje. • Felügyelet mellett süssön olajban, hogy elkerülje, hogy az olaj túlforrósodva tüzet fogjon. • A főzési munkálatokat felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzést folyamatosan felügyelni kell. • SOHA ne próbálja vízzel eloltani a lángokat. Ellenkezőleg, kapcsolja ki a terméket és fojtassa el a lángokat, például egy fedővel vagy egy tűzálló pokróccal. • Kerülje a folyadékok kiömlését. Főzésnél, illetve forralásnál csökkentse a hőfokot. • Ne hagyja üresen, illetve ne tegyen üres serpenyőt vagy lábast a bekapcsol megelgítő részekre. • Soha ne melegítsen élelmiszert tartalmazó lezárt dobozt vagy konzervet anélkül, hogy felnyitná: felrobbanhat! Ez a figyelmeztetés a többi, más típusú főzőlapra is vonatkozik. • Ha befejezte a főzést, kapcsolja le a vonatkozó főzési területet. • A termék nem vezérelhető külső időmérő szerkezettel vagy speciális távvezérlővel. Ne használjon gőztisztító gépeket, áramütés veszélye. • Mindenféle tisztító vagy karbantartó folyamat előtt húzza ki a terméket az elektromos hálózatról a csatlakozódugóval vagy az otthoni főkapcsoló lekapcsolásával. • A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik. • A terméket gyakran tisztítsa mind belül, mind kívül (HAVONTA LEGALÁBB EGYSZER), mindenképp tartsa be a karbantartási utasításokban leírtakat. • Fontos a kézikönyvet megőrizni, hogy bármikor áttanulmányozhassa. Eladás, átadás vagy áttelepítés esetén győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet a készülékkel együtt adja át.

- A szívritmus-szabályozó készülékkel és aktív berendezésekkel élők számára az indukciós főzőlap használata előtt ellenőrizni kell, hogy az illető szívritmus-szabályozója összeférhető-e a termékkel. • Ha a felszín megrepedt, kapcsolja ki a terméket, hogy elkerülje az áramütés veszélyét • Tűzveszély: ne helyezzen tárgyakat a főzőfelületre. • Ne tegyen fém tárgyakat, mint például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlapra, mert azok felforrósodhatnak. • Fontos: Használat után a vezérlőszennel kapcsolja ki a főzőlapot és ne a lábas érzékelőre hagyatkozzon. • A főzéshez soha ne használjon alumínium fóliát, és soha ne helyezzen

közvetlenül a felületre alumínium fóliába csomagolt termékeket. Az alumínium megolvad és javíthatatlanul tönkretesz a terméket. ● Az olyan nagy teljesítményű funkciók, mint a Booster, nem használható bármilyen típusú folyadék melegítéséhez, mint amilyen például a sütőolaj. A túl magas hőmérséklet veszélyes lehet. Ilyen esetben használjon alacsonyabb teljesítményfokozatot. ● A főzőedényeket közvetlenül a főzőlapra kell helyezni, középre igazítva. Semmilyen esetben se tegyen semmilyen tárgyat a főzőlap és a főzőedény közé. ● Magas hőmérséklet esetén a termék automatikusan csökkenti a főzőzóna teljesítményfokozatát. ● Figyelem! Amikor a főzőlap működésben van, akkor a készülék elérhető részei felmelegedhetnek.

● A termék tisztítási, valamint a szűrők tisztítási és a cseréjükre vonatkozó szabványainak be nem tartása tűzveszélyt okozhat. ● A helyiségben megfelelő szellőztetés legyen, amikor a terméket más gáz vagy tüzelőberendezéssel egyidejűleg használja. ● Ami a műszaki és biztonsági intézkedéseket illeti a füstelvezetéshez, kifejezetten tartsa magát a felelős helyi hatóságok szabályaihoz. ● A beszívott levegőt ne engedje gáztüzelésű vagy egyéb üzemanyaggal működő berendezések füstelszívó csatornájába. ● Soha ne használja a páraelszívót a megfelelően felszerelt ács nélkül!

⚠️ AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS BIZTONSÁGA

● Csatlakoztassa le a terméket az elektromos hálózatról. ● A beszerelés a beszerelésre és a biztonságra vonatkozó hatályos szabályokban jártas szakember végezheti. ● A gyártó nem vállal felelősséget a jelen bekezdésben hivatkozott irányelvek be nem tartása miatt bekövetkező személyi, dologi vagy állatokra ért károkért. ● A termék földelése a törvényi előírások szerint kötelező. ● Az elektromos tápkábelnek megfelelő hosszúságúnak kell lennie ahhoz, hogy a bútorba épített termék elektromos csatlakoztatása kivitelezhető legyen. ● A tápkábelnek megfelelő hosszúságúnak kell lennie azért, hogy a munkalapról a főzőlapot ki lehessen emelni. ● Ne használjon többszörös dugókat vagy hosszabbítót. ● Győződjön meg arról, hogy a termék aljára elhelyezett adattáblán feltüntetett feszültségérték megfelelő-e a hálózati feszültségnek. ● A földelő kábelnek a többi kábelnél 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie. ● A kábel egyetlen ponton sem haladhatja meg 50°C fokkal a környezeti hőmérsékletet. ● A termék tartósan csatlakoztatható az elektromos hálózatra, ennek érdekében a vezetékes hálózatra való csatlakozást a telepítési szabályoknak megfelelően omnipoláris kapcsolón keresztül végezze, amely III. túlfeszültség kategória esetén biztosítja a hálózat teljes leválasztását, ill. amely a telepítés után könnyen hozzáférhető. ● Amint elvégezte a telepítést, biztosítsa, hogy a felhasználó ne férjen hozzá az elektromos alkatrészekhez. ● Figyelem! Ne csatlakoztassa a terméket az elektromos hálózathoz, amíg a telepítést el nem végezte. ● Mielőtt az elektromos hálózatra kötné a terméket, ellenőrizze (a készülék alján található) adattáblát,

hogy meggyőződjön róla, hogy az azon feltüntetett feszültség és teljesítmény megfelel-e a hálózati és csatlakozóaljzat feszültségének. Amennyiben kétségei lennének, forduljon villanyszerelőhöz.

● Amennyiben a termék nem rendelkezik tápkábelrel, úgy a maximum 5500 Watt teljesítményhez minimum 2,5 mm² vezetőkerekesztésű kábelt, e teljesítmény felett pedig 4 mm² keresztmetszetű kábelt kell használni.

● **Figyelem!** Az összekötő kábelt hivatalos műszaki szerviznek vagy hasonló képesítéssel rendelkező személynek kell kicserélnie.

● **Figyelem!** Mielőtt visszakötne a készüléket az elektromos hálózatra, ellenőrizze a készülék helyes működését, minden esetben ellenőrizze, hogy a tápkábel helyesen lett-e beszerelve.

POWER LIMITATION: A termék Power Limitation funkcióval rendelkezik, amely lehetővé teszi, hogy beállítsa a maximális abszorpciós küszöbértéket (kw)

A beállítást a termék elektromos hálózatra kötése pillanatában végezze el, vagy amikor ismét csatlakoztatja az elektromos hálózathoz (a következő 2 percen belül). A villamos egység védelmi szintjét a „Power Limitation” (Teljesítmény korlátozás) kiválasztott szintje alapján kell meghatározni. A Power Limitation beállítás sorrendjéhez olvassa el a kézikönyv Működés szakaszát.

KIT WINDOWS: A terméket egy Window KIT szenzorral (a gyártó nem biztosítja) való használatra tervezték. A Window KIT szenzor telepítésével (csak SZÍVÓ üzemmódbeli használatkor) a légszívás kikapcsol, akárhányszor a szobában lévő ablak, amelyre a KIT van szerelve, zárva van. A KIT-nek a készülékhez való elektromos csatlakoztatását szakképzett műszaki személyzetnek kell végrehajtania. A KIT-hez külön tanúsítványt kell biztosítani az összetételre és a készülékkel való használatra vonatkozó biztonsági szabványok tekintetében. A telepítést az érvényben lévő háztartási készülékekre vonatkozó előírások szerint kell elvégezni.

FIGYELEM: a KIT-nek a készülékhez való csatlakozását szolgáló kábelnek az érintésvédelmi törpefeszültségre (SELV) tanúsított áramkör részét kell képeznie. Az elektromos háztartási készülék gyártója semmiféle felelősséget nem vállal a KIT hibájából és/vagy üzemzavarából és/vagy hibás beszereléséből eredő esetleges kellemetlenségekért, károkért, tűzért.

⚠️ A TELEPÍTÉS BIZTONSÁGA

● A telepítést és elektromos hálózatra való csatlakoztatást csak szakember végezheti.

● **A telepítés megkezdése előtt:** A termék kicsomagolása után ellenőrizze, hogy a termék nem sérült-e meg a szállítás során, és ha bármilyen probléma merül fel, lépjen kapcsolatba a kereskedővel vagy az ügyfélszolgálattal, mielőtt folytatja a telepítést; Ellenőrizze, hogy a megvásárolt termék mérete megfelel-e a kiválasztott telepítési területnek; Ellenőrizze, hogy a csomagolásban nincs-e kiséőanyag (pl. csavarokat tartalmazó borítékok, garanciák stb.) (szállítási okokból), szükség esetén ezeket

el kell távolítani és meg kell őrizni; Ellenőrizze azt is, hogy a telepítési terület közelében van-e elektromos fal csatlakozó

• A bútor előkészítése a beépítéshez:

• A terméket nem szabad hűtőberendezések, mosogatógépek, tűzhelyek, sütők, mosógépek és szárítók tetejére telepíteni; A főzőlap behelyezése előtt végezzen el minden vágási munkát a bútoron, és gondosan távolítsa el a forgács- vagy fűrészpormaradványokat.

A főzőlap és a fal közötti minimális távolságnak elől legalább 50mm, oldalt legalább 50mm és a felső faliszekrényekhez képest legalább 500mm kell lennie.

Megj.: a terek kialakításakor a konyha gyártójának útmutatásait kell követni.

• a szűrős változat telepítésének optimalizálása érdekében célszerű egy nyílást készíteni az állványzatban, ahova a kereskedelmi forgalomban kapható rácsot lehet beilleszteni.

• **Fontos:** egykomponensű tömítő ragasztót (S) használjon, amelynek hőmérsékleti ellenállása 250°-ig terjedhet; a beszerelés előtt a ragasztandó felületeket gondosan meg kell tisztítani, eltávolítva minden olyan anyagot, amely veszélyeztetheti tapadását (pl. formaleválasztó szerek, tartósítószer, zsírok, olajok, porok, régi ragasztók maradványai stb.); a ragasztót egyenletesen kell eloszlatni a keret teljes kerületén; a ragasztás után hagyja, hogy a ragasztó körülbelül 24 órán át száradjon.

• **Figyelem!** A csavarok és rögzítő elemek nem az útmutató szerinti felhelyezésének hiánya elektromos veszélyt okozhat.

• **Megj.:** a termék helyes beépítése érdekében célszerű a csövekhez olyan ragasztót használni, amely a következő tulajdonságokkal rendelkezik: lágy PVC-ből készült rugalmas fólia akrilát alapú ragasztóval; megfelelel az MSZ EN 60454 szabványnak; égésgátló; kiváló öregedésszállóság; ellenáll a hőmérséklet-változásoknak; alacsony hőmérsékleten is használható.

ÁRTALMATLANÍTÁS AZ ÉLETTARTAM VÉGÉN



Ez a készülék a 2012/19/EK európai irányelvnek, valamint a UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) angol jogszabálynak megfelelően van jelölve.

Győződjön meg arról, hogy a terméket megfelelően ártalmatlanítja. A felhasználó hozzájárul a környezetre és az egészségre vonatkozó, lehetséges negatív következmények megelőzéséhez. A terméken, vagy az azt kísérő dokumentáción szereplő jelölés jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként, hanem az elektromos és elektronikus készülékek újra hasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre kell szállítani. Ártalmatlanítását a helyi hulladékgazdálkodási szabályoknak megfelelően végezze. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újra hasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző

szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

SZABVÁNYOK

A készüléket a következő szabványok szerint tervezték, tesztelték és hozták létre:

• Biztonság: MSZ EN IEC 60335-1; MSZ EN IEC 60335-2-6, MSZ EN IEC 60335-2-31, MSZ EN IEC 62233; •Teljesítmény: MSZ EN IEC 61591; MSZ EN ISO 5167-1; MSZ EN ISO 5167-3; MSZ EN ISO 5168; MSZ EN IEC 60704-1; MSZ EN IEC 60704-2-13; MSZ EN IEC 60704-3; MSZ EN ISO 3741; MSZ EN 50564; IEC 62301.MSZ EN 60350-2; • EMC: MSZ EN 55014-1; CISPR 14-1; MSZ EN 55014-2; CISPR 14-2; MSZ EN IEC 61000-3-3; MSZ EN IEC 61000-3-12.

A HASZNÁLATRA VONATKOZÓ JAVASLATOK

A helyes használat a környezetszennyezés csökkentése érdekében: Amikor főzni kezd, akkor kapcsolja be a készüléket minimális sebességen, hagyja néhány percen keresztül bekapcsolva a főzés után is. A sebességet csak nagy mennyiségű füst és gőz esetén növelje a booster funkcióval csak különleges esetekben. A szagelszívó rendszer hatékonyságának megőrzése érdekében szükség esetén cserélje ki a szénzsűrő(ke)t. A zsírszűrő hatékonyságának megtartása érdekében szükség esetén cserélje ki. A hatékonyság optimalizációja és a zajcsökkentés érdekében használja a kézikönyvből megadott maximális átméretű csatornarendszert.

2. HASZNÁLAT

A FŐZŐLAP HASZNÁLATA

Az indukciós főzőlap rendszer a fizikai mágneses indukció jelenségére alapszik. A rendszer alapvető jellegzetessége az energia közvetlen átvitele a generátorról az edényre.

Előnyök: Az elektromos főzőlapokkal összehasonlítva, az Ön indukciós főzőlapja: **Biztonságosabb:** az üvegfelület hőmérséklete alacsonyabb. **Gyorsabb:** hamarabb megmelegíthető az étel. **Pontosabb:** a főzőlap azonnal reagál a vezérlőparancsra. **Hatékonyabb:** az elnyelt energia 90%-át hővé alakítja. Továbbá, amint leveszi a serpenyőt a főzőlapról, a hőátadás azonnal megszakad, ezzel nincs felesleges hőleadás.

FŐZŐEDÉNYEK HASZNÁLATA

• Főzőedények

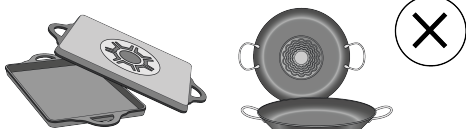


Kizárólag olyan főzőedényeket használjon, amelyekben szerepel ez a szimbólum.

Fontos:

A főzőlap maradandó károsodásának elkerülése érdekében ne használjon:

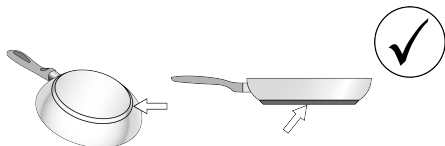
- nem teljesen egyenes aljú főzőedényt;
- zománczott aljú fém főzőedényt;
- durva aljú főzőedények, mert megkarcolja a főzőlap felületét;
- soha ne helyezze a forró edényt a főzőlap vezérlőpanelére.
- Nem minden indukciós edény működik hatékonyan, a részben ferromágneses anyagból készült alj miatt! A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



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



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



• Meglévő főzőedények

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

• Az edények aljának javasolt átmérője

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

használandó edény minimális átmérőjének megtekintéséhez lásd a kézikönyv illusztrált részét.

Figyelem: A termék főzési teljesítményének és minőségének megőrzése érdekében indukciós adapterek használata **NEM** javasolt.

• Energiatakarékoság

Olyan edényeket és serpenyőket használjon, amelyek aljának átmérője megegyezik a főzőzóna átmérőjével; Csak lapos aljú edényeket és serpenyőket használjon; - Ha lehetséges, főzés közben hagyja a fedelet az edényeken; A főzési idő csökkentése érdekében a zöldségek, burgonya stb. főzéséhez kevés vizet használjon; Használjon kuktát, amely tovább csökkenti az energiafogyasztást és a főzési időt; Helyezze az edényt a főzőlapra rajzolt főzőzóna közepére.

AZ ELSZÍVÓ HASZNÁLATA

Az elszívórendszert beszívó vagy külső ürítő illetve szűrős belső keringtető verzióban is lehet használni.

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

• Szívó változat:

A gőzök egy sor csővezetéken keresztül a szabadba távoznak (nem a felszereltség része). Csatlakoztassa a tömlős terméket a falra megfelelő átmérőjű levegőkimenettel (csatlakozó karima). A csövekkel és azok méretével kapcsolatos további információkért tekintse meg a tartozékok oldalát a szívó változat telepítési útmutatójában. Kisebb átmérőjű tömlők és fali kieresztő lyukak csökkentik az elszívó teljesítményt és drasztikusan növelik a zajszintet. Erre vonatkozó minden felelősség kizárt.

A maximális szívási hatékonyság eléréséhez: • Legfeljebb 7 folyóméter hosszú csővezeték javasolt. • Az összesen 7 folyóméternyi hosszából legfeljebb két 90°-os kanyart célszerű alkalmazni - Kerülni kell a csatorna keresztmetszetének drasztikus változását, mindig a 150 mm-es átmérőnek (vagy a 222 x 89 mm-es téglalap alakúnak) megfelelő keresztmetszetet kell előnyben részesíteni.

• Szűrő változat:

A beszívott levegőt megfelelő zsírszűrőkkel és szagszűrőkkel szűri, mielőtt ismét a szobába enged. Ez a termék tartalmazza a szűrőket és a csöveket egy olyan telepítéshez, amelyben a levegő kimenetelét biztosítja a bútorból. A mellékelt kiegészítőkkal kapcsolatos további információért tekintse meg a kézikönyv ábrázolt részét.

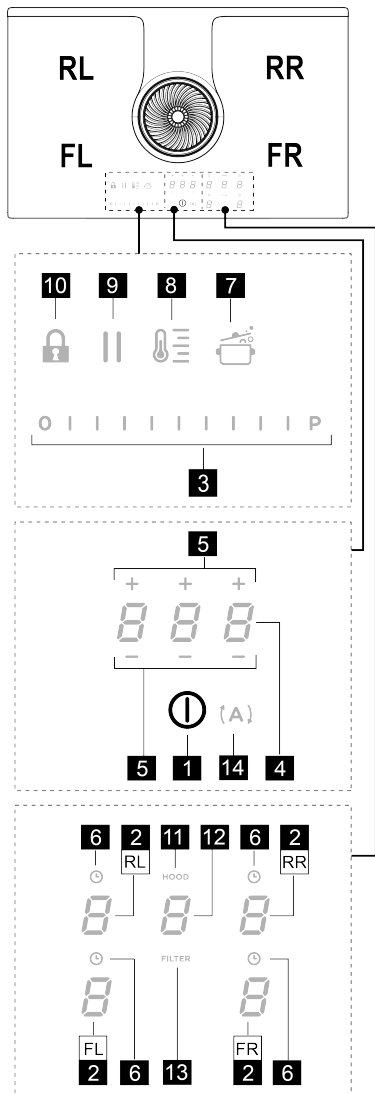
Fontos

Az elszívó üzemmódot működtetéshez szükséges készlet kapható. Ebben az esetben a szénszűrőt nem kell behelyezni. Az elszívó készlet használatán túl szükséges

lehet egy, az ebben az útmutatóban bemutatott elszívótől különböző kürtő beszerelése, ezért kérjük, mielőtt a kürtőt beszerelné, vásárolja meg az elszívó készletet és olvassa el a készlethez mellékelt útmutatót.

3. MŰKÖDÉS

VEZÉRLŐPANEL



T. Funkció

- | | |
|---|--|
| 1 | a főzőlap főző/elszívó lap BE/KI gombja |
| 2 | Főzőzóna kiválasztása / Főzőzóna kijelzője |

- | | |
|----|---|
| 3 | A főzési teljesítményszint és a szívási sebesség (teljesítmény) növekedése/csökkenése |
| | A főzési teljesítményszint és a szívási sebesség (teljesítmény) megjelenítése |
| 4 | „STAND ALONE” időzítő bekapcsolása |
| | Display (Kijelző): „STAND ALONE” időzítő / Főzőzónák időzítő. |
| 5 | STAND ALONE” időzítő / Főzőzónák időzítő idejének növelése/csökkentése |
| 6 | Főzőzóna Timer (Időzítő) Aktiválása |
| | Főzőzóna Timer (Időzítő) Jelző aktív |
| 7 | Automatic Heat Up (Automata Melegítő) aktiválása. |
| 8 | Temperature Manager (Hőmérséklet-kezelő) Aktiválása (Warming Function - Melegítő Funkció) |
| 9 | Szűnet |
| 10 | Key Lock (Biztonsági zárolás) |
| 11 | Elszívó aktív jelző |
| | Szűrők Telítettsége Jelző Aktiválása |
| 12 | Elszívó Kiválasztása/Aktiválása |
| | Elszívó Display (Kijelző) |
| | Szén/kerámia szűrő telítettség Display (Kijelző) – Zsírszűrő |
| 13 | Szűrők Telítettsége Reset (Visszaállítása) |
| 14 | Elszívó automata funkció aktiválása |

TUDNIVALÓK A KEZDÉS ELŐTT

A főzőlap összes funkcióját a legszigorúbb biztonsági szabványoknak megfelelően tervezték. Emiatt:

- **Bizonyos funkciók nem kapcsolnak automatikusan be-, vagy ki abban az esetben, ha a főzőzónán nincs láb, illetve ha azok rosszul vannak feltéve.**

- Egyes esetekben az aktív funkciók automatikusan kikapcsolnak, amennyiben pár másodpercen belül nem történik meg a szükséges további beállítás megadása (pl.: "Kapcsolja be a főzőlapot" a "Főzőzóna kiválasztása" és a "Működési hőmérséklet" vagy a "Lock (Biztonsági zárolás) funkció" vagy a "Timer" (Időzítő) funkciók nélkül).

Várja meg, míg a display (kijelző) elalszik, mielőtt a főzőzónához közeledne.

Figyelem! Ha (például) hosszabb időn keresztül használja, akkor előfordulhat, hogy a főzőzóna kikapcsolása nem azonnali a hűtési fázis miatt; a főzőzónában a kijelzőn

megjelenik a **H** szimbólum, mely jelzi, hogy ebben a fázisban van. Várja meg, míg a display (kijelző) elalszik, mielőtt a főzőzónához közeledne.

FŐZŐZÓNA DISPLAY (KIJELEZŐ)

a főzőzónáknak megfelelő kijelzón az alábbiak jelennek meg:

Funkció	Érték
Főzőzóna bekapcsolva	0
Power Level (Teljesítményszint)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Fennmaradó Hő Kijelző)	H
Pot Detector (Edény felismerő)	U
Aktív Bridge zóna funkció	B
Temperature Manager (Hőmérséklet-kezelő) funkció aktív	Q
Szünet funkció	11
Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció	A

A FŐZŐLAP JELLEMZŐI

• Safe Activation

A termék csak akkor kapcsol be, ha a főzőzónában edény van: a felmelegítési folyamat nem indul el és nem szakad meg az edények hiányában vagy eltávolítása esetén.

• Pot Detector (Edény felismerő)

A termék automatikusan érzékeli az edényeket a főzőzónában.

• Safety Shut Down (Biztonsági kikapcsolás)

Biztonsági okokból minden egyes főzőzónának van maximális működési ideje, amely a beállított teljesítményszinttől függ.

• Residual Heat Indicator (Fennmaradó Hő kijelző)

Egy vagy több főzőzóna kikapcsolásakor a fennmaradó hő jelenlétét megfelelő látható jelzés jelzi a hozzátartozó zóna

kijelzón, a **H** szimbóllal.

A FŐZŐLAP MŰKÖDÉSE

Megjegyzés: Bármilyen funkció aktiválásához először aktiválja a kívánt zónát

• Bekapcsolás

Nyomja (érintse) meg röviden az **Ⓢ ON/OFF (1)** főzőlap/

elszívó gombot: a **Ⓢ** jel világít; **Ha tovább nyomja:** minden elérhető funkció néhány pillanatig láthatóvá válik, ezután csak a főbb funkciók maradnak aktívak, a többi később, az eszköz használatakor válik használhatóvá, illetve aktiválódik.

FONTOS: az összes rendelkezésre álló gomb kis intenzitású fényel fog világítani, és csak akkor válnak intenzívebbé, amikor aktiválódnak.

Ismét nyomja meg a bekapcsoláshoz

Megjegyzés: Ez a funkció elsőbbséget élvez a többi funkcióval szemben.

• Főzőzóna kiválasztása

Érintse (nyomja) meg a kívánt főzőzónához tartozó **Választás/Kijelző (2)** területet.

• Power Level (Teljesítményszint)

A főzőlapon 9 teljesítményszint van. Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztósáv (3)** mentén:

jobbra a teljesítményszint növeléséhez;

balra a teljesítményszint csökkentéséhez.

A beállított teljesítményszint megjelenik a **Választás/Kijelző (2)** területen

• Power Booster (Teljesítményfokozó)

A terméken van egy kiegészítő teljesítményszint (a **9** szinten túl), amely 5 percen keresztül aktív marad, majd a teljesítmény visszatér az előző szintre.

Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztósáv (3)**

mentén (a **9** szinten túl) és aktiválja a Power Booster-t (Teljesítményfokozót). A Power Booster (Teljesítményfokozó) szint a **Választó/Kijelző (2)** területen

van feltüntetve a **P** szimbóllal.

• Bridge Zones

A főzőzóna a Bridge funkciónak köszönhetően képes kombinált módban dolgozni, egyetlen zónát képezve azonos teljesítményszinten. Ezzel a funkcióval egyenletes főzést érhet el nagy méretű tálak és edények használatakor.

Lehetőség van az előlő főzőzónák és a megfelelő hátulso főzőzónák együttes használatára (a használati útmutató illusztrált részében ellenőrizheti, hogy mely zónák érhetőek el).

A Bridge funkció aktiválásához:

• **egyidejűleg válassza ki a két használni kívánt főzőzónát**

• „hátsó” főzőzóna Kijelzőjén **(2)** feltűnik a **B** jel

• **Kiválasztósávval (3)** beállítható a működési (Teljesítmény) szint, amely az „előlő” zóna Kijelzőjén **(2)** jelenik meg

A Bridge Funkció kiiktatásához elegendő megismételni ugyanezt az aktiválási eljárást

Megjegyzés: a Bridge funkció alatt aktivált Főzőzónák Timer (Időzítő) mindkét főzőzóna automatikus lekapcsolását eredményezi, mivel ebben az esetben egyetlen kombinált résznek számítanak.

• Power Limitation (Teljesítményhatár)

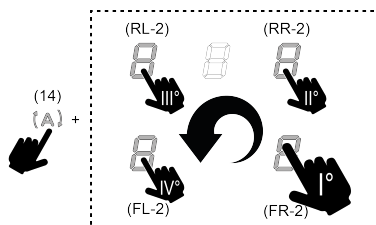
A Power Limitation funkció lehetővé teszi a termék használatának beállítását a maximális áramfelvétel korlátozásával, és az összes aktív főzőzóna áramfelvételének beállításával úgy, hogy a főzőlap teljes áramfelvétele ne menjen a beállított áramfelvételi érték fölé.

Megjegyzés: e beállítást kikapcsolt lappal kell elvégezni,

az **ON/OFF (1)** gomb megnyomása nélkül, a főzőlapnak az elektromos áramhoz való csatlakozásakor, vagy maga az áram visszakapcsolásakor, a következő 2 percen belül.

Power Limitation (Teljesítményhatár) beállításához:

- nyomja meg a **(A)** gombot (ami villogni fog, csak a termék bekapcsolása utáni első 2 percben)
- ha továbbra is lenyomva tartja **(A)**, egyenként nyomja meg a főzőzónák összes **Választás/Kijelző (2)** területét, az óramutató járásával ellentétes irányban, a jobb első zónától **(FR)** kezdve. Minden megnyomás után rövid hangjelzés hallható. Miután megnyomta az összes Kijelzőt **(2)**, elengedheti a gombot:



ekkor a bal hátsó zóna **(RL)** Kijelzője **(2)** felváltva mutatja a **0** és **1** szimbólumokat, amely azt jelzi, hogy el lehet végezni a beállítást.

- válassza ki a Kijelzőt **(RL-2)**, ezután futtassa végig az ujjait a **Kiválasztósávon (3)**, amíg a Kijelzőn meg nem jelenik a **0** és **8** szimbólum;
- A Kijelzőn **(FL-2)** megjelenik az aktuális beállítás a táblázatban lévő értékekkel:

megjelenített érték	Teljesítmény (Kw)
0	7,4 Kw (alapértelmezett beállítás)
1	4,5 kw
2	3,1 kw

A Power Limitation (Teljesítményhatár) beállításának változtatásához:

- nyomja meg a Kijelzőt **(FL-2)**, ezután görgessen a **Kiválasztósávon (3)** az új beállítás beállításához. A kiválasztás mentéséhez nyomja meg az **ON/OFF (1)** gombot 2 másodpercig; egy hosszabb hangjelzés megerősíti az elvégzett beállítást.

• Temperature Manager (Hőmérséklet-kezelő) • (Warming Function - Melegítő Funkció)

A Temperature Manager (Hőmérséklet Manager) egy olyan ellenőrző funkció, amely lehetővé teszi a hő állandó hőmérsékleten történő megtartását, optimalizált teljesítményszinten; ideális már kész ételek melegen tartására. A Temperature Manager (Hőmérséklet kezelő)

funkció a **0** gomb **(8)** első megnyomásakor aktiválódik. Annak a zónának a kijelzőjén **(2)**, amelyiken a Temperature Manager (Hőmérséklet Manager) működik,

megjelenik a **0** szimbólum

Megjegyzés: egy másik főzőzóna egyidejű kiválasztásával a szimbólum **0** **(8)** ismét kis intenzitású fénnel fog világítani, így ehhez a zónához is aktiválni lehet a funkciót; a funkció továbbra is aktív marad abban a zónában, ahol már beállításra került, amint az a Kijelzőn **(2)** látható.

Ismét nyomja meg a **0** gombot **(8)** az inaktívaláshoz és a kikapcsoláshoz, amíg a Kijelzőn **(2)** kijelzett szint vissza nem áll „**0**”-ra.

Megjegyzés: ha több zóna működik a Temperature Manager (Hőmérséklet-kezelővel (Warming Function - Melegítő funkcióval), válassza ki az első kívánt zónát a Kiválasztó zónával **(2)**; A funkció letiltható a **Kiválasztósávvval (3)**, a Power Level (Teljesítményszintet)

a **0** szintre állítva.

• Key Lock (Biztonsági zárolás)

A Key Lock lehetővé teszi a főzőlap beállításainak blokkolását, a véletlenszerű beavatkozások megakadályozása érdekében, aktívan hagyja a már beállított funkciókat.

Bekapcsolás:

- nyomja meg a **0** **(10)** gombot. Ismételje meg a műveletet a kikapcsoláshoz.

Megjegyzés: ha bármelyik másik funkciót megnyomják,

miközben a Key Lock aktív, a **0** szimbólum villogni kezd jelezve, hogy a funkciót használják és a kikapcsolásra akkor kerülhet sor, ha a lapon kívánnak beavatkozni.

• Automatic Heat UP

Az Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció lehetővé teszi a beállított teljesítmény gyorsabb aktiválását; ennek a funkciónak az az előnye, hogy a főzés gyorsabb lesz, az ételek odaégetésének kockázata nélkül, mivel a hőmérséklet nem lépi túl a beállított szint értékét. Ez a

funkció a **0** és **8** közötti teljesítményszintek esetében áll rendelkezésre.

Bekapcsolás:


- bekapcsolt főzőzóna mellett nyomja meg a **0** **(7)**

gombot, a kijelzőn **(2)** villogó **0** jelenik meg, amely váltakozik a főzőzónán beállított teljesítmény mellett.

A főzőzóna teljesítményszintjének növelésével: az Automatic Heat Up (Automata Melegítő) funkció aktív marad, az új hőmérséklet-beállítás mellett;

A főzőzóna teljesítményszintjének csökkentésével: az Automatic Heat Up (Automata Melegítő) funkció kikapcsol.



Megjegyzés: egy másik főzőzóna egyidejű kiválasztásával

a szimbólum  (7) ismét kis intenzitású fénnel fog világítani, így ehhez a zónához is aktiválni lehet a funkciót; a funkció továbbra is aktív marad abban a zónában, ahol már beállításra került, amint az a Kijelzőn (2) látható.

• Szünet

A Szünet funkció lehetővé teszi bármelyik, a főzőlapon aktív funkció felfüggesztését, nullára állítva a főzőteljesítményt.

Bekapcsolás:

- nyomja meg a  (9) gombot, megjelenik a villogó  szimbólum a kijelzőkön (2)

A funkció kiiktatásához:

- nyomja meg a  (9) gombot, a **Kiválasztósáv (3)** világít
- nyomja/érintse meg a **Kiválasztósávot (3)** a funkció letiltásához.

Megjegyzés: az inaktiválás következtében helyreállnak a főzőlap szünet előtti körülményei, és a főzőlap a korábban beállított beállításokkal üzemel tovább.


Megjegyzés: ha 10 perc után a Szünet funkciót nem állítja le, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

Megjegyzés: a Szünet Funkció nincs hatással az elszívásra.

• Timer (Időzítő) „STAND ALONE”

A Timer funkció egy a főzőlaptól (és az elszívó zónától) független visszaszámlálás.



A Timer (Időzítő) a Zóna/Display (Kijelző) (4) megnyomásával aktiválódik.

A  (5) szimbólumokkal állítsa be a Timer (Időzítő) időtartamát, amely a Zóna/Kijelzőben (4) jelenik meg

Megj.: várjon 10 másodpercet más parancsgomb megnyomása nélkül, amíg a visszaszámlálás beindul.



A Timer-t (Időzítő) maximum 1 (óra) és 59 (perces) időtartamra lehet beállítani A Zóna/Kijelzőben (4) jelenik meg a fennmaradó idő, a visszaszámlálás végén hangjelzés hallható.

Megjegyzés: Amikor a visszaszámlálásból 10 percnél kevesebb van vissza, a timeren (időzítőn) egy rögzített pont jelenik meg az első szám után.

Megjelenített érték	Fennmaradó idő
	1 óra és 35 perc
	1 perc és 35 mp.

A Timer kikapcsolásához:

- válassza ki a Zóna/Kijelzőt (4)

- állítsa be a Timer (Időzítő) idejét Nullára  a  (5) segítségével



• Főzőzóna Timer (Időzítő)

A Főzőzónák Timer (Időzítő) funkciója egy olyan visszaszámlálás, amelyet egyidejűleg minden főzőzónán be lehet állítani. A beállított időszak végén a főzőzónák automatikusan kikapcsolnak és a felhasználót e cél szolgáló hangjelzés figyelmezteti.

Főzőzónák Timer (Időzítő) funkciójának aktiválása


- Érintse (nyomja) meg a **Választás/Kijelző (2)** területét (power level (teljesítményszint) nullától eltérő)

- Nyomja meg a főzőzónához tartozó  (6) gombot

- A szimbólumokkal   (5) állítsa be a Timer (Időzítő) időtartamát, amely a **Zóna/Kijelző (4)** részen

jelenik meg; a beállítás során a  szimbólum (6) villog.

Megjegyzés: várjon 10 másodpercig más parancsgomb megnyomása nélkül, amíg a Főzőzónák Timer (Időzítő) újraindul.

Megjegyzés: ismét nyomja meg hosszasan a  (6) gombot, a főzőzóna Timer (Időzítő) törlődik.



Igény esetén a műveletet több főzőzónához meg lehet ismételni:

Minden egyes főzőzónához eltérő Timer-t (Időzítő) lehet beállítani; a display-en (kijelzőn) (4) megjelenik az akkor kiválasztott főzőzóna visszaszámlálása; ha semmilyen zónát nem választ ki, nyomja meg a Display-t (Kijelzőt) (4) megjelenik a „STAND-ALONE” Timer (Időzítő) visszaszámlálása.

Amikor a timer (időzítő) befejezte a visszaszámlálást, hangjelzés hallatszik és a főzőzóna kikapcsol.

A Timer kikapcsolásához:


- válassza ki a főzőzónát (2)


- állítsa be a Timer (Időzítő) idejét  a  (5) segítségével.

A visszaszámlálás megtekintésének módja ugyanaz, mint a STAND ALONE” időzítőé.

ELSZÍVÓ MŰKÖDÉSE

• Bekapcsolás

Nyomja (érintse) meg röviden az  ON/OFF (1) főzőlap/

elszívó gombot: a  jel világít; **Ha tovább nyomja:** minden elérhető funkció néhány pillanatig láthatóvá válik, ezután csak a főbb funkciók maradnak aktívak, a többi később, az eszköz használatakor válik használhatóvá, illetve aktiválódik.

FONTOS: az összes rendelkezésre álló gomb kis intenzitású fénnel fog világítani, és csak akkor válnak intenzívebbé, amikor aktiválódnak.

Ismét nyomja meg a bekapcsoláshoz

Megjegyzés: Ez a funkció elsőbbséget élvez a többi funkcióval szemben.

● Az elszívő rendszer bekapcsolása

Érintse (nyomja) meg a **Választó zónát (12)** az elszívő aktiválásához.

● Elszívó sebesség (teljesítmény):

Az elszívő 9 sebességi (teljesítmény) fokozattal rendelkezik. Ujjait futtassa végig **Kiválasztási terület (3) mentén:**

jobbra az elszívási sebesség (teljesítmény) növeléséhez (0-9);

balra az elszívási sebesség (teljesítmény) csökkentéséhez (9-0);

A beállított teljesítményszint megjelenik a Választás/ Kijelző (12) területen

● Power Booster (Teljesítményfokozó)

A terméken van egy kiegészítő teljesítményszint (a **9** szinten túl), amely 5 percen keresztül aktív marad, majd a teljesítmény visszatér az előző szintre.

Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztó sáv (3)**

mentén (a **9** szinten túl) és aktiválja a Power Booster-t (Teljesítményfokozót)

A Power Booster szintje a kiválasztott zóna kijelzőjén **(12)**

látható, villogó **P** szimbólum jelzi.

● Szűrők telítettség jelzőinek aktiválása/inaktiválása.

Ezek a jelzők általában ki vannak iktatva (mind a zsírszűrőhöz, mind az aktív szénszűrőhöz)

A bekapcsoláshoz a következőképp járjon el:

• kapcsolja be az elszívó felületet a **(1) BE/KI (1)** gomb segítségével;

• kikapcsolt elszívó motorral és főzőzónával nyomja meg a **Választó zónát (12)**

• hosszan nyomja meg a „**HOOD**” **(11)** gombot, amíg a **Kijelzőn (12)** egymást váltogatva, villogva nem jelennek meg a **F** - **G** betűk

Szén/kerámia szagszűrő

• nyomja meg a **Kijelző (12)** gombot abban a pillanatban, amikor megjelenik a **F** betű

• nyomjon „**SZÜRŐT**” **(13)** – a fény villog

• ismét nyomja meg hosszan a „**HOOD**” **(PÁRAELSZÍVÓ) (11)** gombot, hogy megerősítse az aktív szén/kerámia szagszűrők jelzőjének aktiválását

Zsírszűrő

• nyomja meg a **Kijelző (12)** gombot abban a pillanatban, amikor megjelenik a **G** betű

• nyomjon „**SZÜRŐT**” **(13)** – a fény tartósan világít

• ismét nyomja meg hosszan a „**HOOD**” **(PÁRAELSZÍVÓ)**

(11) gombot, hogy megerősítse a zsírszűrők jelzőjének aktiválását

● Szűrő telítettség kijelző

A szagelszívó jelzi, amikor a szűrőket ki kell cserélni:

Aktív szén/kerámia szagszűrő a **SZÜRŐ LED (13)** felgyullad;

Zsírszűrő a **SZÜRŐ LED (13)** villog;

Megj.: ez a funkció alapértelmezés szerint inaktív van (aktiválása a „**Szűrők telítettség jelzőjének aktiválása**” c. szakaszban olvasható)

● Szűrők telítettsége reset (Visszaállítása)

Miután elvégezte a szűrők (zsír és/vagy szén/kerámia) karbantartását, hosszan nyomja meg a **SZÜRŐ LED (13)** gombot, a **SZÜRŐ LED (13)** kialszik. Ez visszaállítja a szűrőhasználat-számlálót.

● Automatikus üzemmód

A szagelszívó megfelelő sebességen kapcsol be, a maximális főzési teljesítményhez az elszívási teljesítményt beállítva, a főzőzónák használatával. Amikor lekapcsolja a főzőlapot, az elszívó igazítja az elszívó sebességet, fokozatosan csökkentve azt, hogy eltávolítsa a maradék gőzöket és szagokat.

A funkció aktiválásához:

Nyomja meg a **(A)** gombot **(14)**

Ismételje meg a műveletet a kikapcsoláshoz.

Megj.: ha az automatikus üzemmód során a **Választósávval (3) 1 - 8 sebesség** kiválasztására kerül sor, az automatikus üzemmód félbeszakad;

ha a **Power Booster**-eket választja, akkor az automatikus

működés az időzítés végén újraindul, miközben a **(A)** szimbólum **(14)** továbbra is villog.

Megj.: a főzőlapnak az **Automatikus üzemmód** aktiválásakor bekövetkező kikapcsolásakor az elszívó automatikusan, fokozatosan kikapcsol.

TELJESÍTMÉNY TÁBLÁZAT

Teljesítmény szint	Főzés típusa	Használat (tapasztalat és főzési szokások alapján)
Maximális teljesítmény	 Gyors melegítés	gyorsan megemeli az élelmiszer hőmérsékletét, amíg a víz gyorsan felforr, vagy a főzőfolyadékok gyorsan felmelegszenek
	 Sütés - forralás	pirításhoz, főzés megkezdéséhez, fagyasztott termékek olajban sütéséhez, gyors forraláshoz
Nagy teljesítmény	 Pirítás - sütés - forralás - grillezés	olajban megfuttatáshoz, forralás fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (rövid ideig, 5-10 percig)
	 Pirítás - főzés - párolás - sütés - grillezés	olajban megfuttatáshoz, forralás lassú fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (közepesen hosszú ideig, 10-20 percig), tartozékok előmelegítésére
Közepes teljesítmény	 Főzés - párolás - sütés - grillezés	pároláshoz, forralás fenntartásához kis lángon, főzéshez (hosszú ideig), tészta keveréséhez
	 Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	hosszabb ideig tartó főzéshez (rizs, szószok, sülték, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húsleves, tej), tészta keveréséhez
	 Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	hosszabb ideig tartó főzéshez (egy liternél kevesebb rizs, szószok, sülték, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húsleves, tej)
Alacsony teljesítmény	 Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	vaj olvasztásához, csokoládé lassú felolvasztásához, kis mennyiségű termékek kiolvasztásához
	 Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	az éppen elkészült, kis mennyiségű étel melegen tartásához vagy adagok megfelelő hőfokon tartásához és rizottó keveréséhez
OFF	 Lerakófelület	Főzőlap stand-by vagy kikapcsolt állapotban (főzés végén a maradék hő esetén lehetséges, H-L-O betűkkel jelölve)

4. KARBANTARTÁS

Figyelem! Bármilyen tisztítási vagy karbantartási művelet előtt győződjön meg róla, hogy a főzőzónák ki legyenek kapcsolva és a hőfok jelzőfény elaludt.

 A termék karbantartásához lásd a telepítés végén lévő, ezzel a szimbólummal jelölt képeket.

A FŐZŐLAP KARBANTARTÁSA

• Az indukciós főzőlap tisztítása

A főzőlapot minden használat után tisztítani kell.

Fontos:

- Ne használjon dörzsszivacsot, fémsúrolót. Használatuk idővel felsértheti az üveget.
- Ne használjon olyan irritáló vegyszereket, mint a sütőtisztító spray vagy folttisztítók.
- **NE HASZNÁLJON GÓZTISZÍTÓ GÉPEKET!**

Minden használat után hagyja kihűlni a főzőlapot, majd tisztítson le minden ételmaradék lerakódást és foltot. A cukor és a magas cukor tartalmú élelmiszerek károsítják a főzőfelületet, így ezeket azonnal le kell takarítani. A só, a cukor és a homokszemcsék felkarcolják az üvegfelületet. A

főzőlap tisztításához puha rongyot, konyhai kéztörölt vagy hasonló termékeket használjon (tartsa be a Gyártó utasításait).

• A folyadékgyűjtő tartály tisztítása :

Ha az edényekből véletlenül bőséges folyadék ömlik ki, a termék alsó részén található leeresztő szelepen keresztül be tud avatkozni, hogy eltávolítson minden maradékot, így biztosítva a maximális higiéniát.

A teljesebb és alaposabb tisztításhoz teljesen eltávolíthatja az alsó kádat.

• A fém rács tisztítása:

A rácsot kézzel, meleg vízzel és semleges szappannal kell lemosni, majd alaposan szárazra kell törölni az oxidálódás elkerülése érdekében.

AZ ELSZÍVÓ KARBANTARTÁSA

• Az elszívó tisztítása:

A tisztításhoz **KIZÁRÓLAG** semleges folyadékkal megnedvesített ruhát használjon.

NE HASZNÁLJON SZERSZÁMOKAT VAGY ESZKÖZÖKET A TISZTÍTÁSHOZ!

Kerülje a súrolóanyagokat tartalmazó termékeket. **NE HASZNÁLJON ALKOHOLT!**

• **XA** A zsírszűrő karbantartása:

A főzéstől megmaradt zsírrészecskéket őrzi meg.

Havonta egyszer tisztítsa meg (vagy amikor a telítettséget jelző rendszer jelzi), nem agresszív tisztítószerekkel, kézzel, vagy mosogatógépben alacsony hőmérsékleten, rövid ciklusú programon. Mosogatógépben mosáshoz a fém zsírtalanító szűrő színét vesztheti, de a szűrő tulajdonságai egyáltalán nem változnak.

• **XB** Szagszűrő karbantartása (Csak a szűrő változathoz):

Megtartja a főzéstől eredő kellemetlen szagokat.

A szagszűrők telítettsége a főzés módjától és a zsírszűrő tisztításának gyakoriságától függően, hosszabb használat után következnek be.

A szagszűrőt a következőképp kell regenerálni:




Kézi mosás meleg vízzel, szappan és mosószert használata nélkül vagy **Mosás mosogatógépben** 60/65°C-on kb 6-7 percig szappan használata nélkül és edények jelenléte nélkül, hogy ne szennyeződjön zsírral és olajakkal.

Ezután a szűrőt nem ventilált sütőben meg kell szárítani **max 75°C-on** 50 percig.

FIGYELEM! Helyezze a szűrőt a sütőbe távol az elektromos ellenállásoktól vagy egyéb hőforrásoktól.

5. SZERVIZ

HIBAKERESŐ TÁBLÁZAT

Tájékoztató kód	Leírás	Lehetséges okok	Megoldás
	A főzőzóna a túl magas hőfok miatt kikapcsol	Az elektromos részek belső hőmérséklete túl magas	További használat előtt várja meg, míg a főzőlap teljesen kihűl
	Nem megfelelő főzőedény	Az edény elvesztette mágnesességét	Vegye le a főzőedényt
	Kommunikációs hiba a felhasználói interfész és az indukciós modul között	Nem érkezik elektromos áram a modulhoz; a tápkábelt nem csatlakoztatták megfelelően vagy hibás	Húzza ki a főzőlapot az elektromos hálózathoz és ellenőrizze a csatlakozást
Az összes többi hibajelzéshez	Hívja a műszaki szervizszolgálatot és mondja be a hibakódot		

MŰSZAKI SZERVIZSZOLGÁLAT

A műszaki szervizhez fordulás előtt

1. Győződjön meg róla, hogy a „Hibakeresés” fejezetben ismertetett pontok alapján nem tudja-e egymaga megoldani a hibát.
2. Kapcsolja ki majd kapcsolja ismét vissza a készüléket és ellenőrizze, hogy nem szűnt-e meg a hiba.

Ha a fenti ellenőrzés után a hibajelzés továbbra is fennmarad, vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi műszaki szervizzel.

Importőr:

MULTIKOMPLEX BUDAPEST KFT.

A páraelszívók szakértője... 1995 óta

H-1211 Budapest Mansfeld Péter utca 27.

tel.: (36-1) 427 0325

www.multikomplex.hu

elica[®]



LIB0193720A Ed. 04/24