



- EN** Instruction on mounting and use
- IT** Istruzioni di montaggio e d'uso
- FR** Prescriptions de montage et mode d'emploi
- DE** Montage- und Gebrauchsanweisung
- ES** Montaje y modo de empleo
- PT** Instruções para montagem e utilização
- NL** Montagevoorschriften en gebruiksaanwijzingen
- PL** Instrukcja montażu i obsługi
- EL** ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗΣ
- TR** Montaj ve kullanım talimatları
- RU** Инструкция по монтажу и эксплуатации
- UK** Інструкція з монтажу і експлуатації
- KK** Монтаждау мен пайдалану нұсқауы
- AR** الطرق التركيب والاستعم



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



Download a
QR Code Reader app

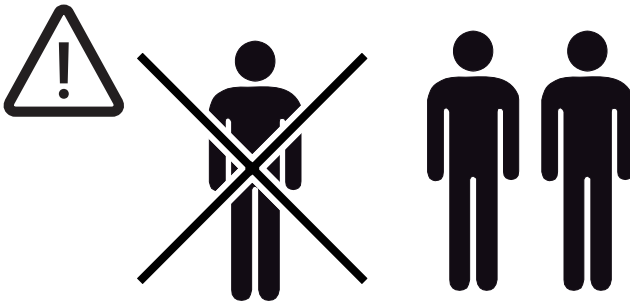


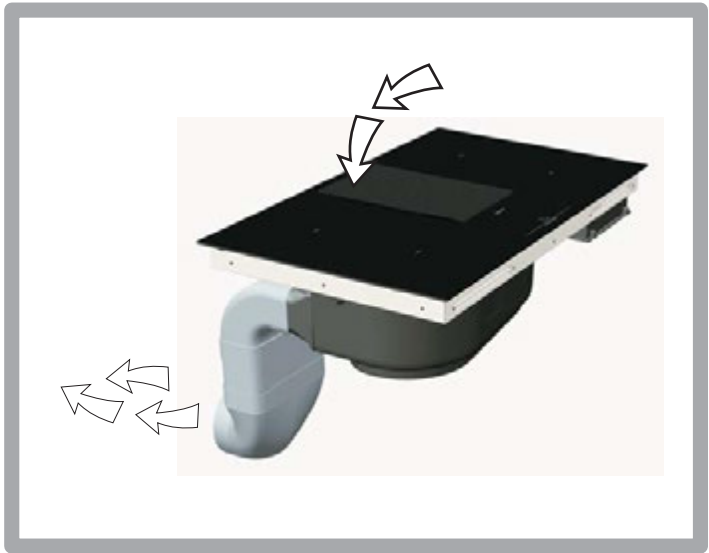
Scan QR code



Watch the video

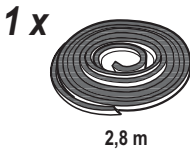
 **elica**
aria nuova







1x



1x

2,8 m



x8

*



x4

*



x4

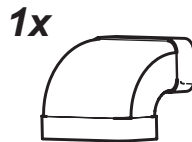
*



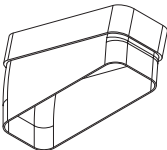
4x



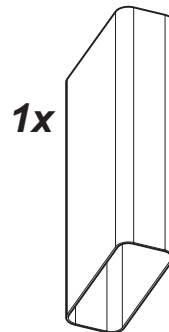
2x



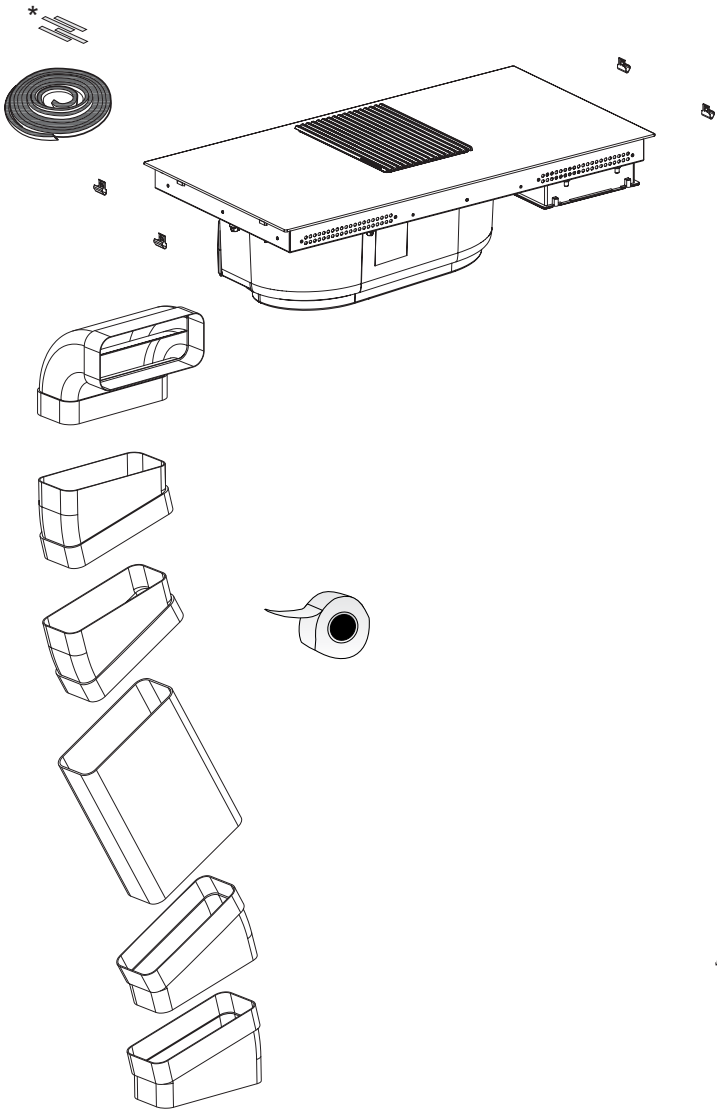
1x



4x

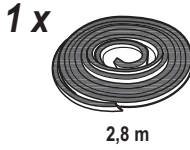


1x





1x

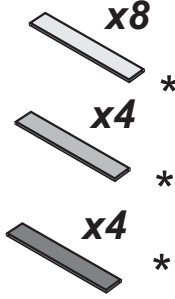


1x

2,8 m



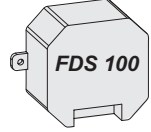
4x



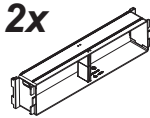
x8

x4

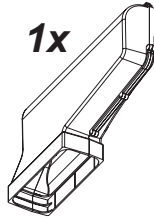
x4



2x



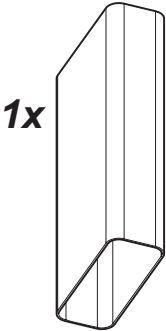
2x



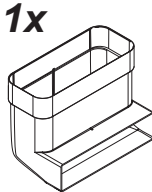
1x



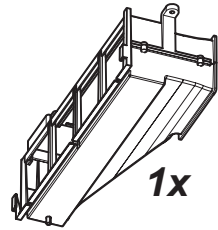
2x



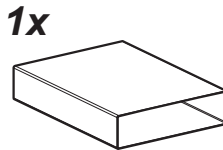
1x



1x



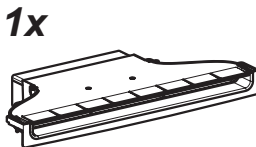
1x



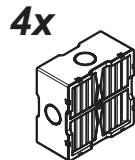
1x



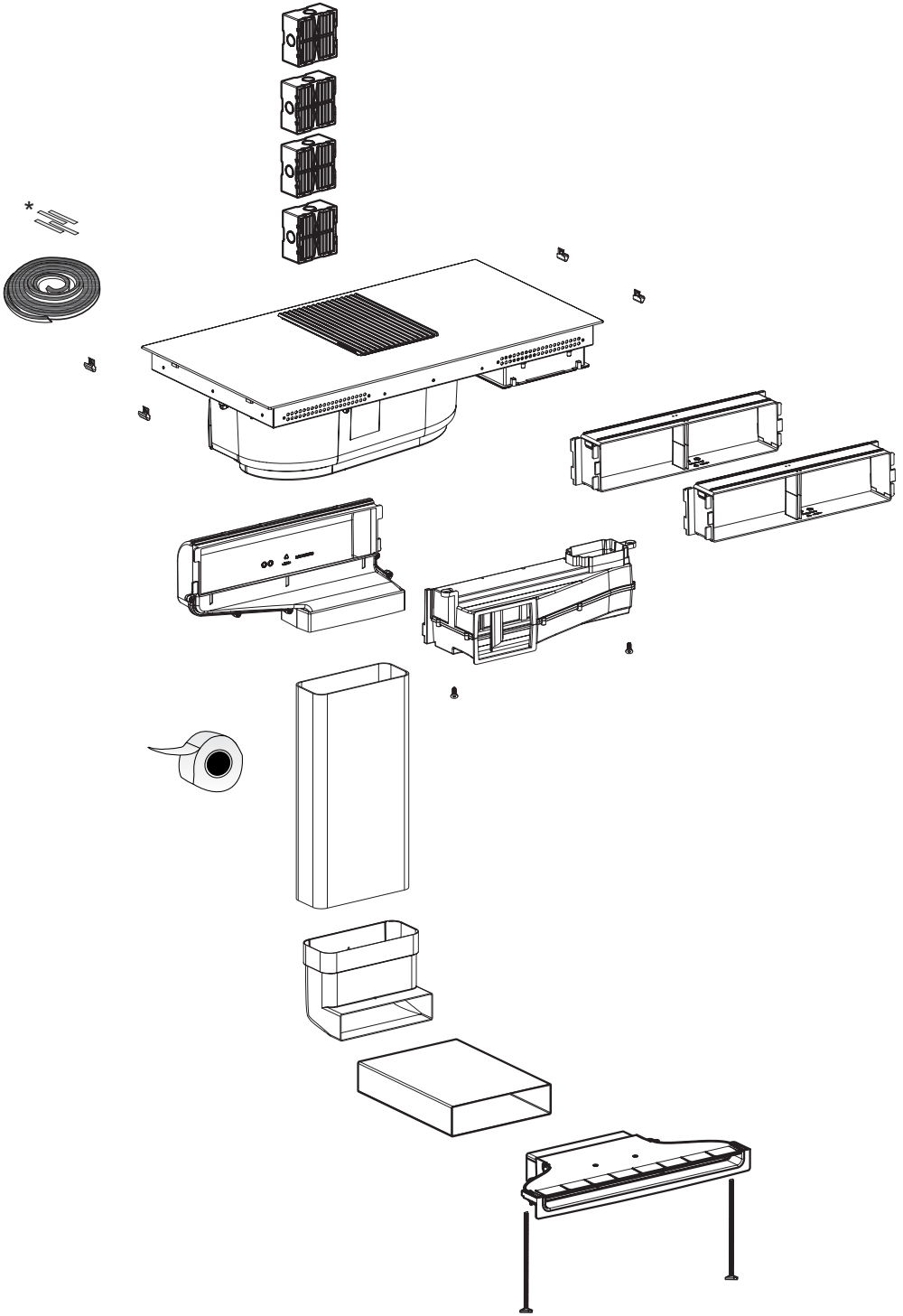
2x



1x



4x

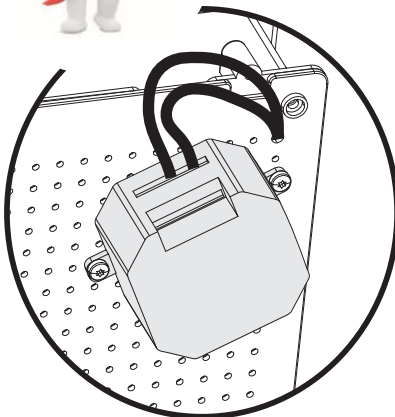
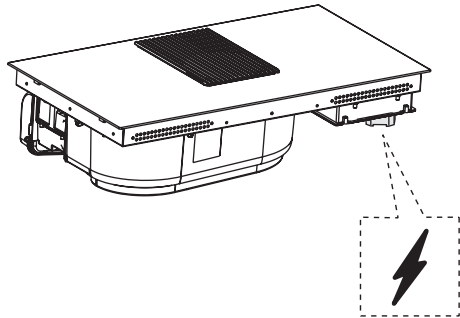
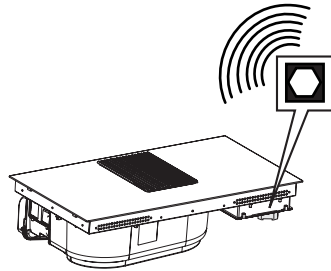
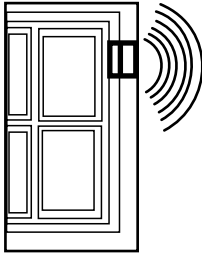


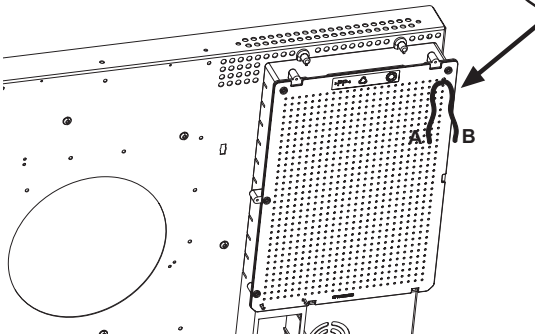
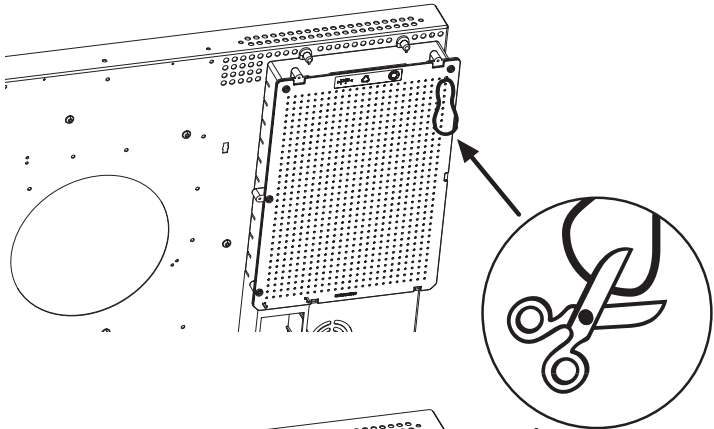
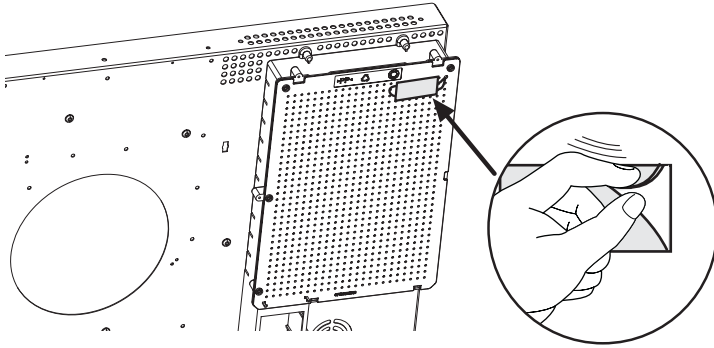


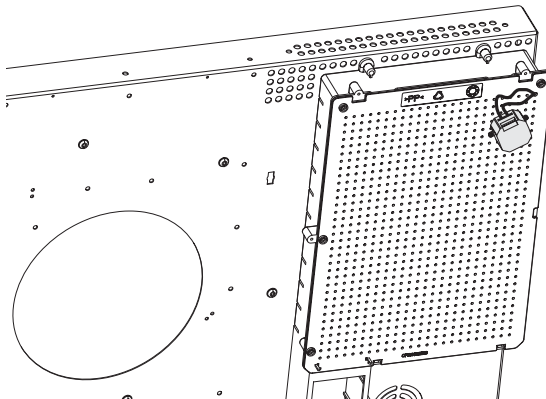
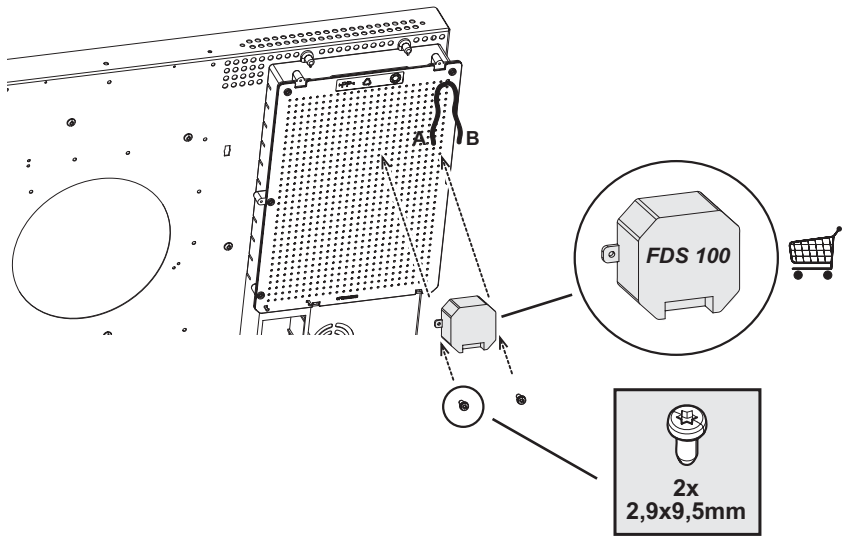
KIT FDS 100

ELEKTROTECHNIK
SCHABUS ES

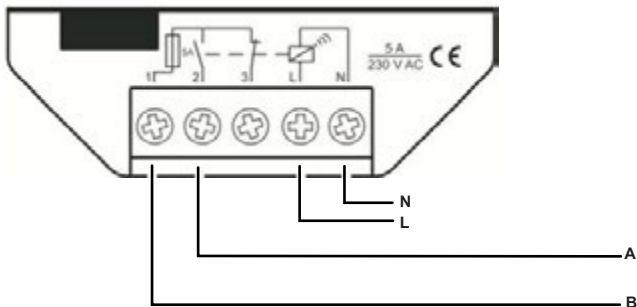
www.elektrotechnik-schabus.de

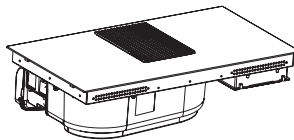
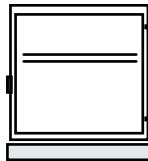
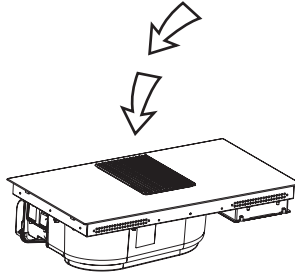
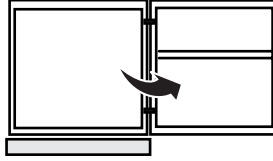


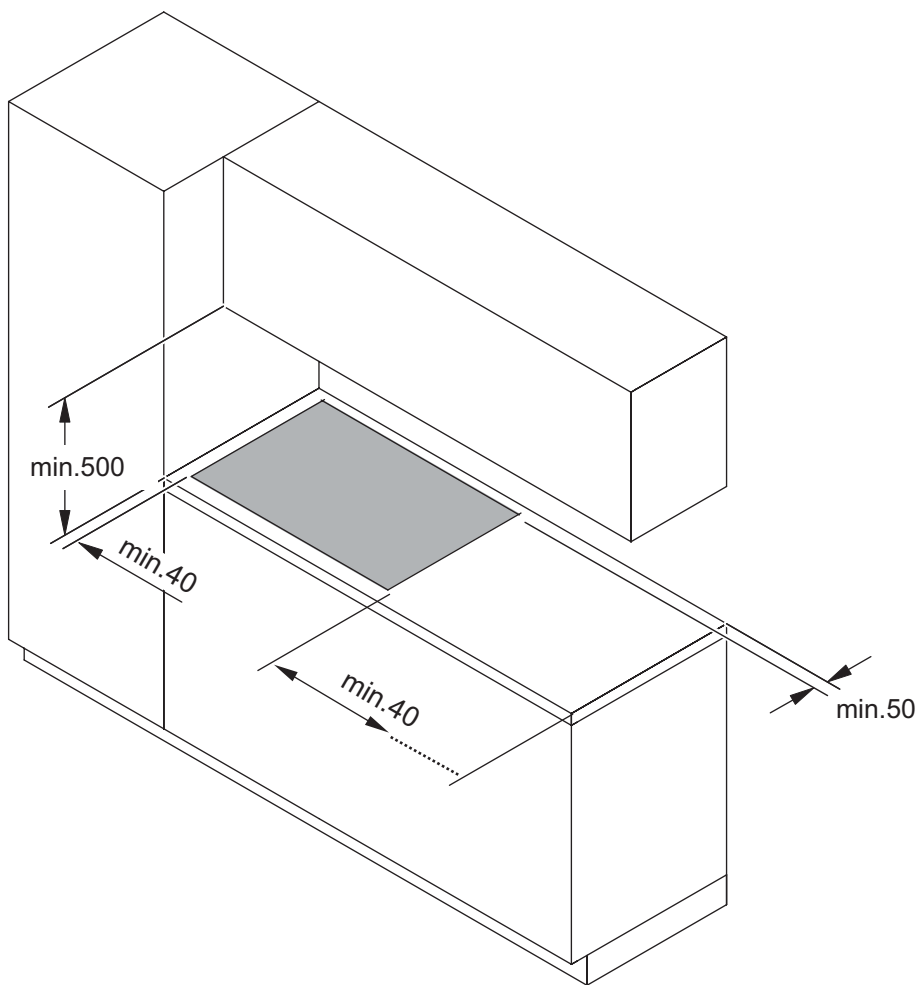




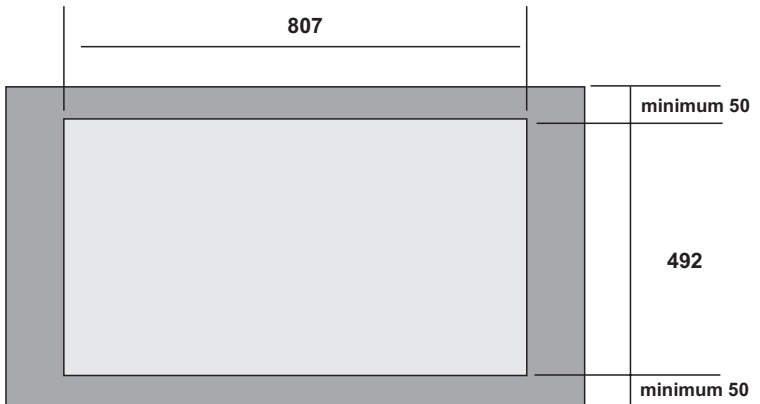
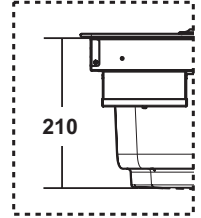
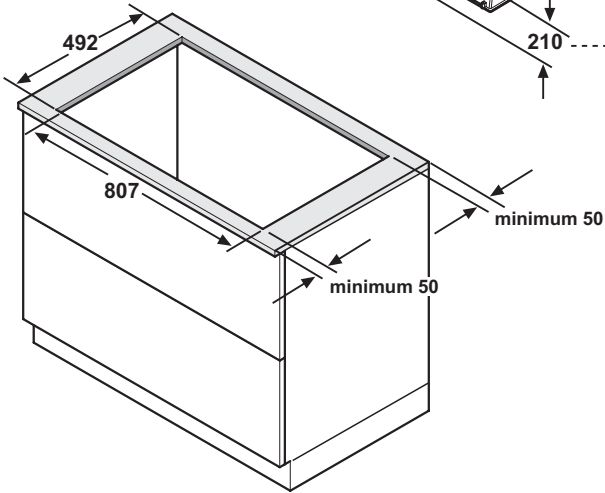
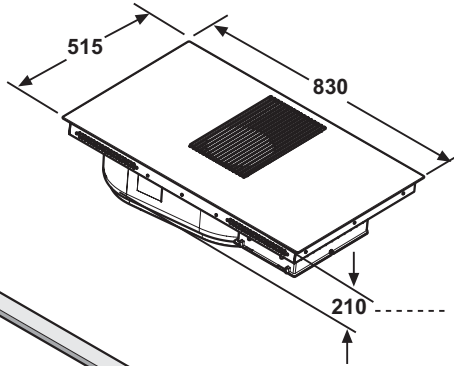
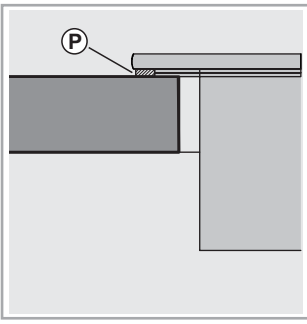
FDS100





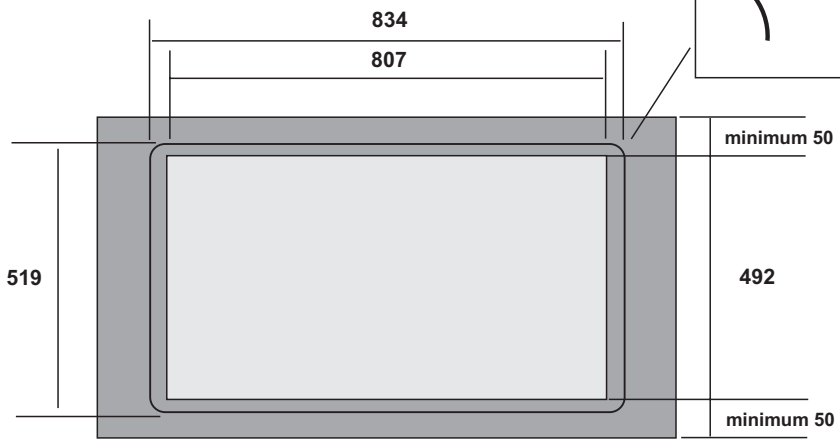
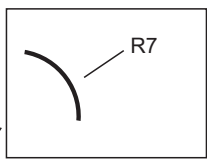
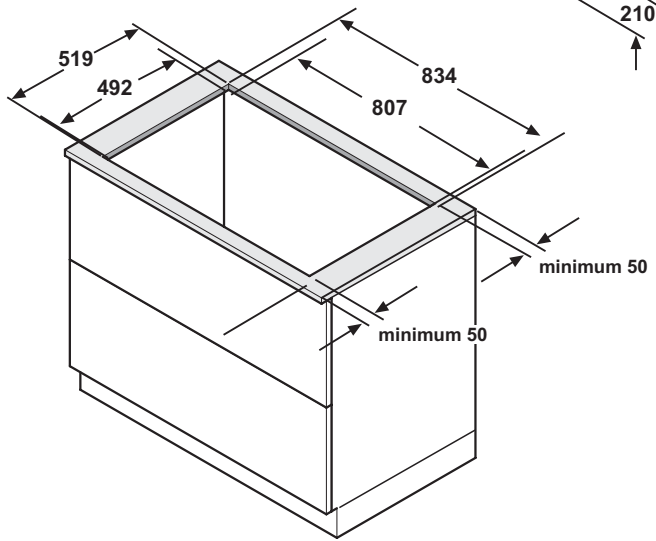
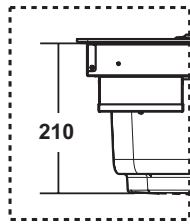
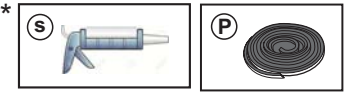
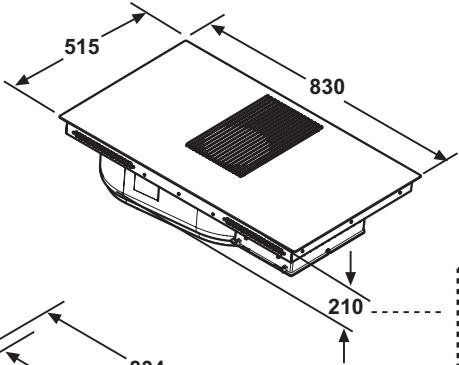
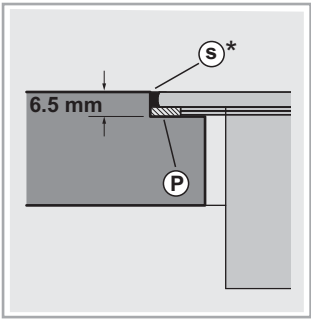


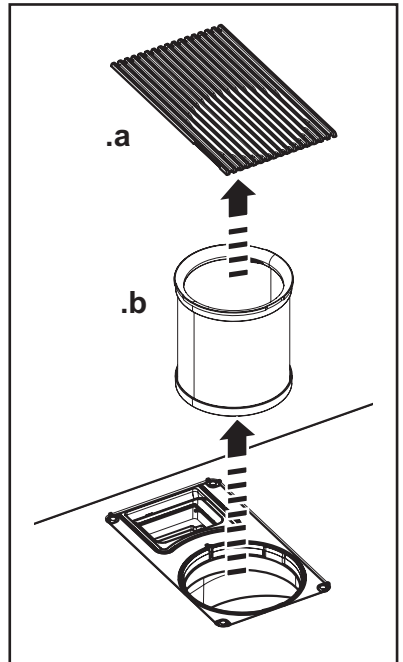
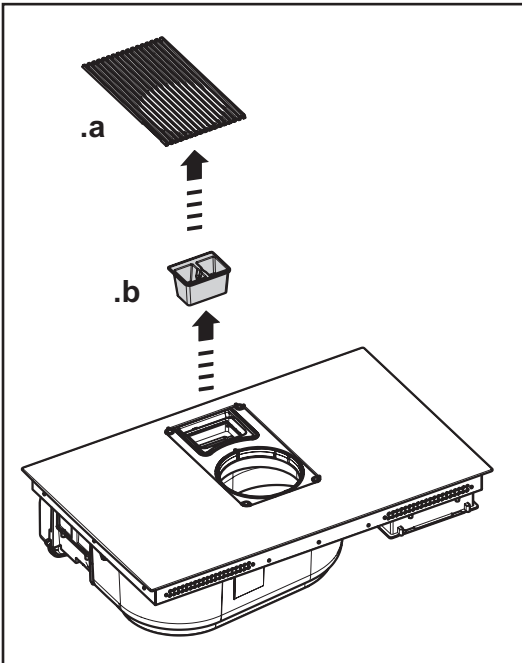
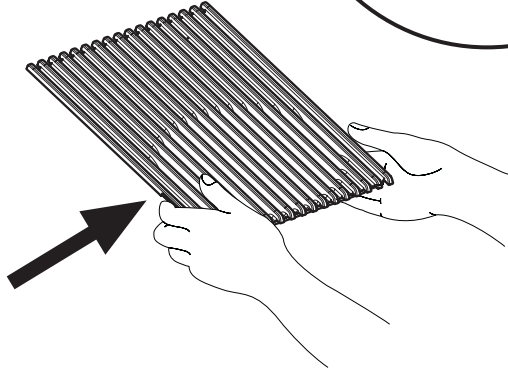
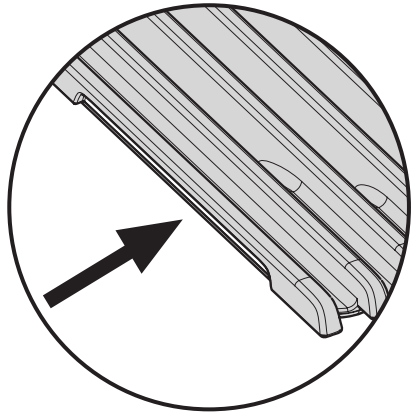
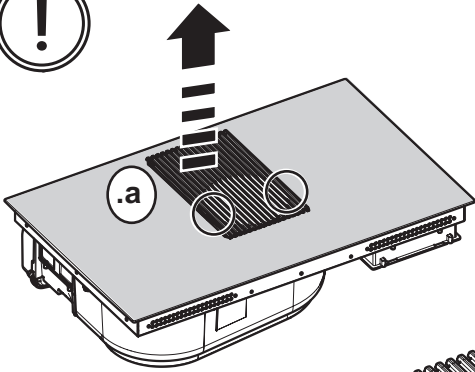
inst. **A**



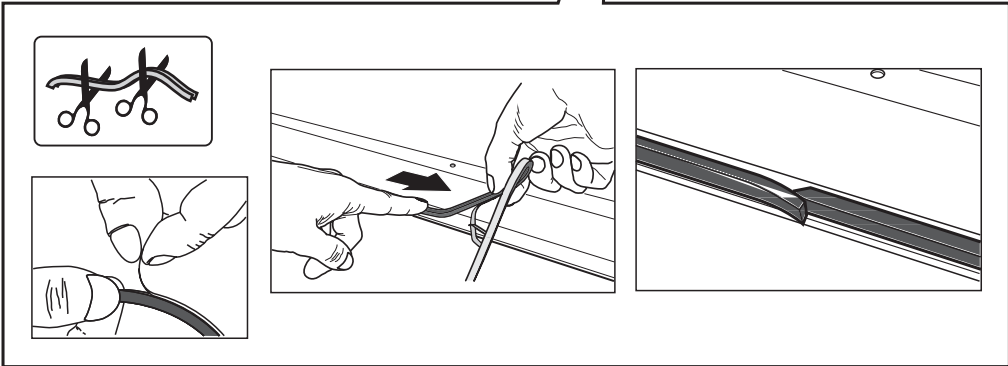
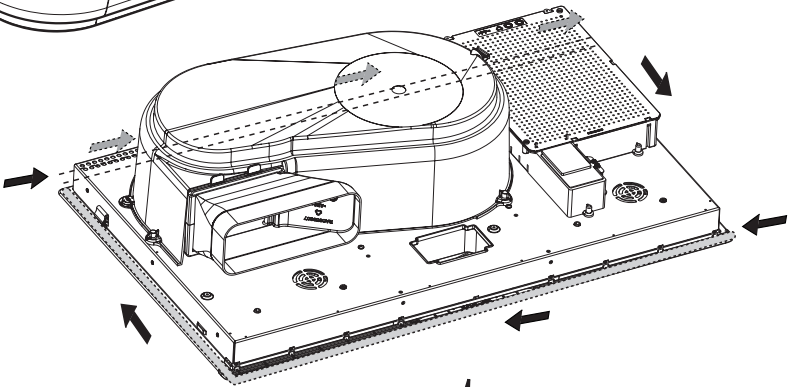
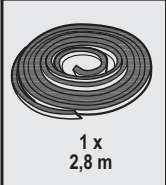
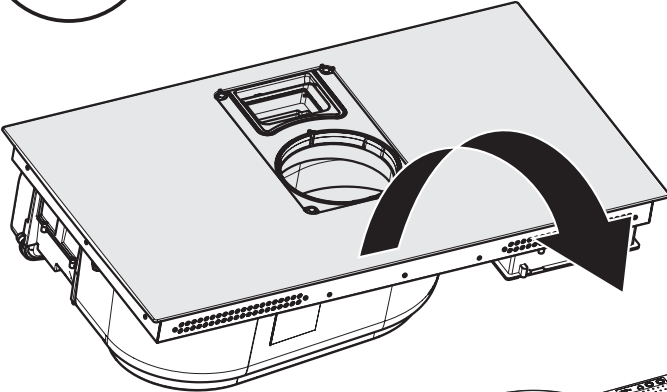
1a

inst. **B**

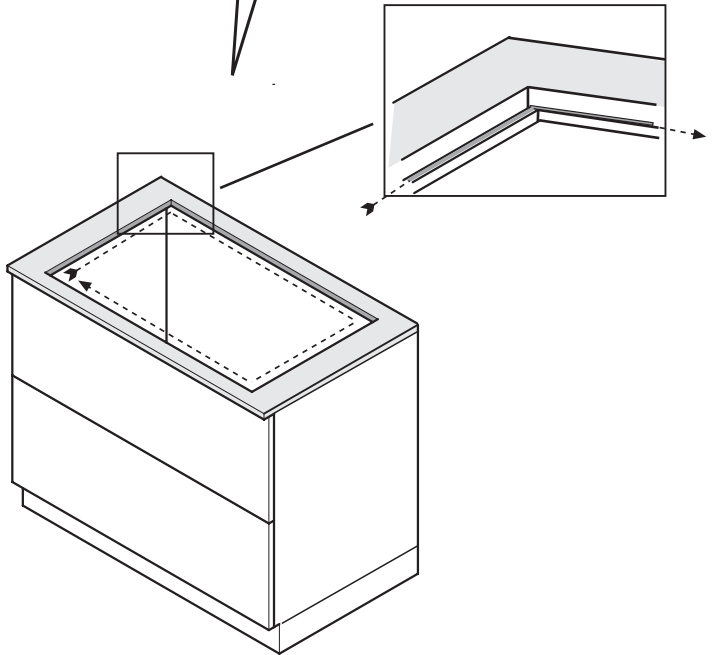
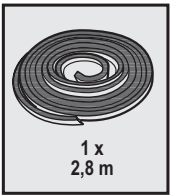
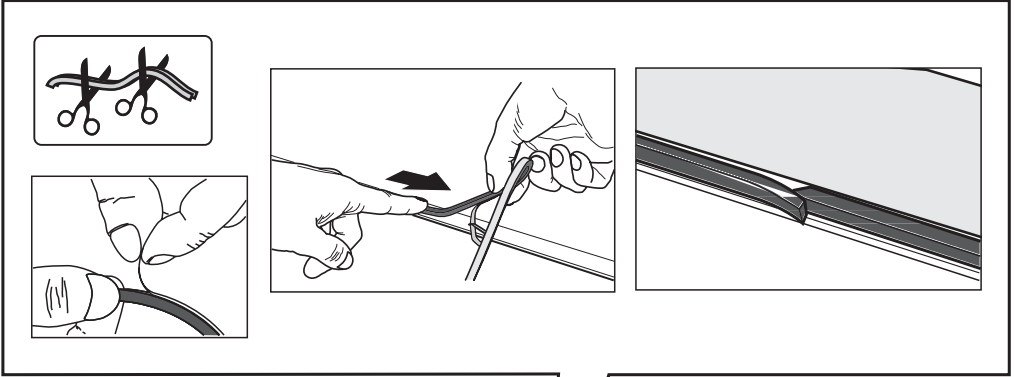




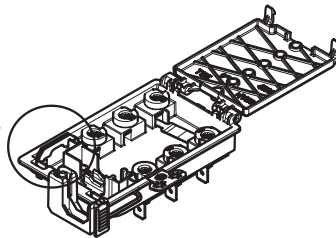
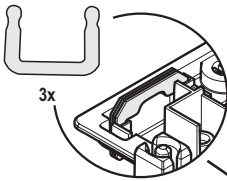
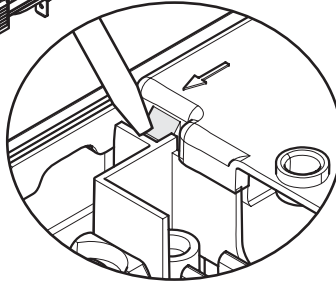
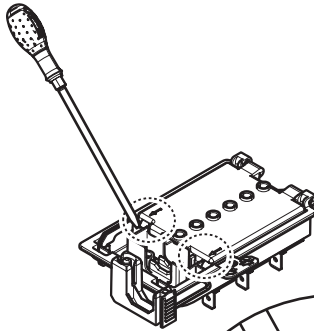
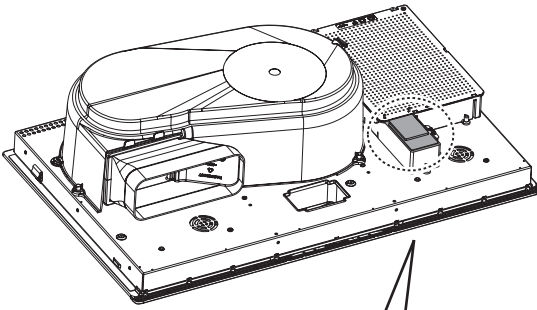
inst. **A**



inst. **B**

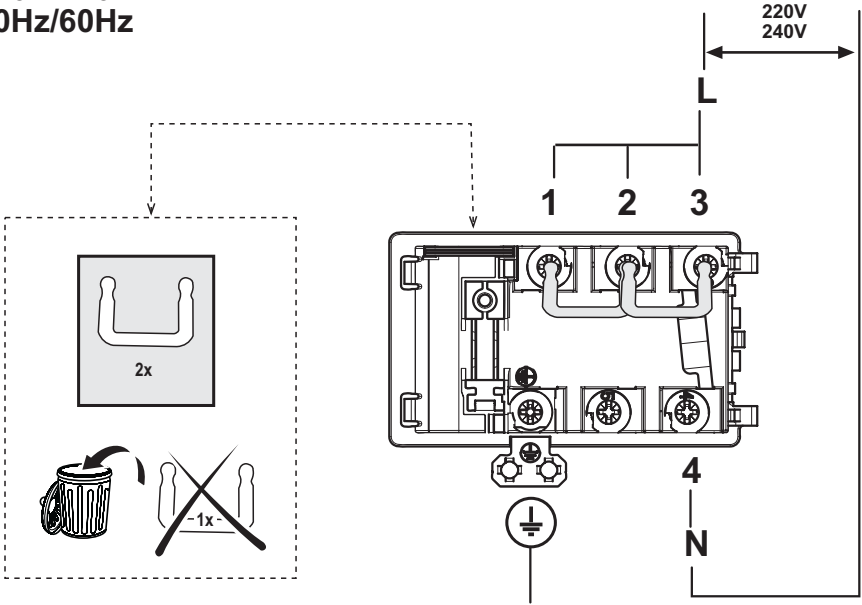


3



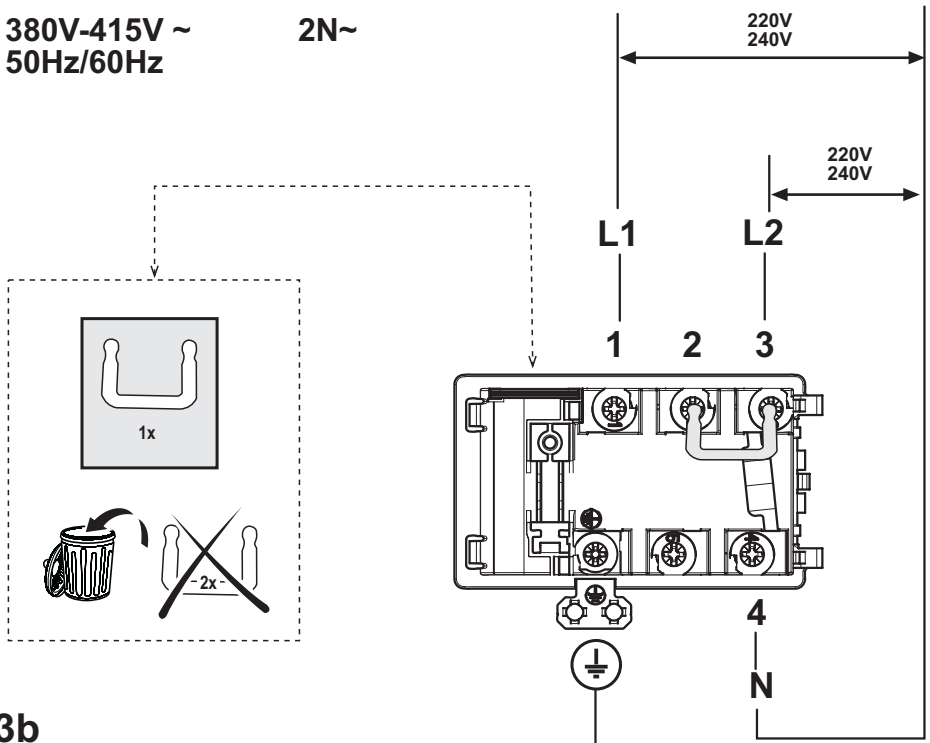
3a

220V-240V ~
50Hz/60Hz



380V-415V ~
50Hz/60Hz

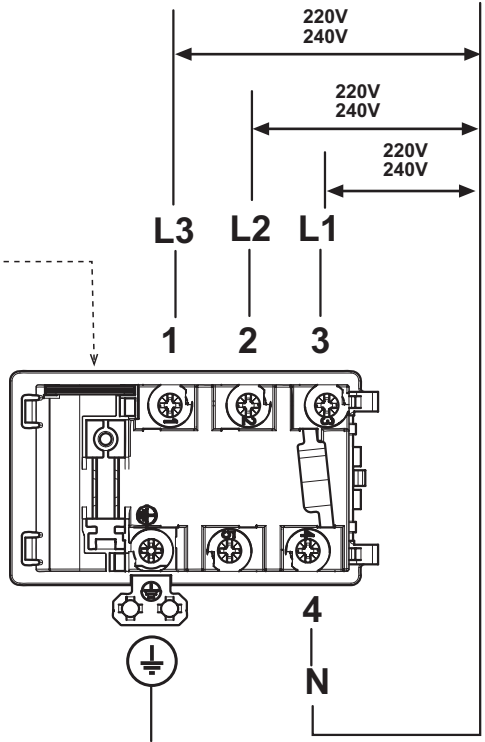
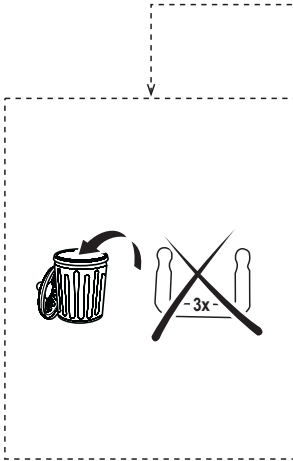
2N~

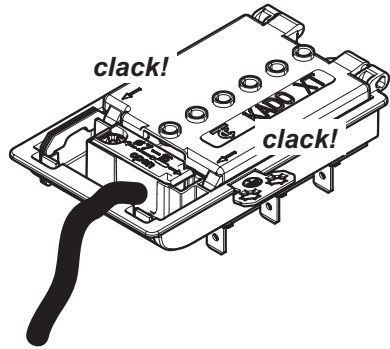
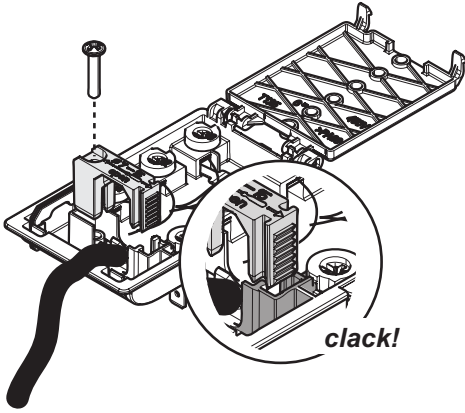


3b

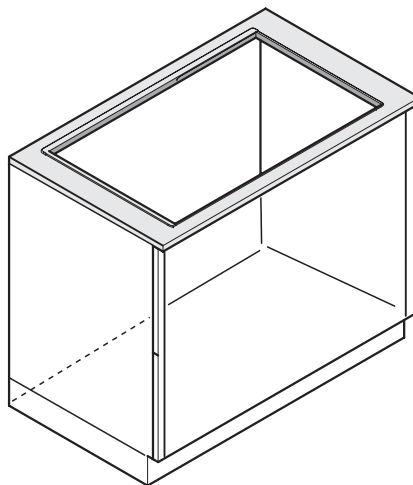
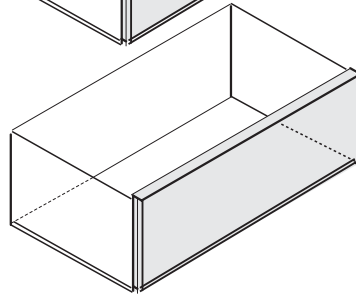
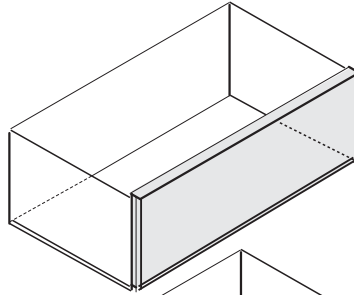
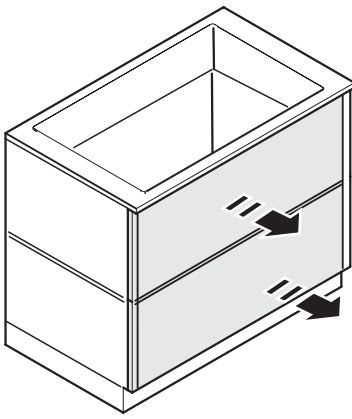
380V-415V ~
50Hz/60Hz

3N~

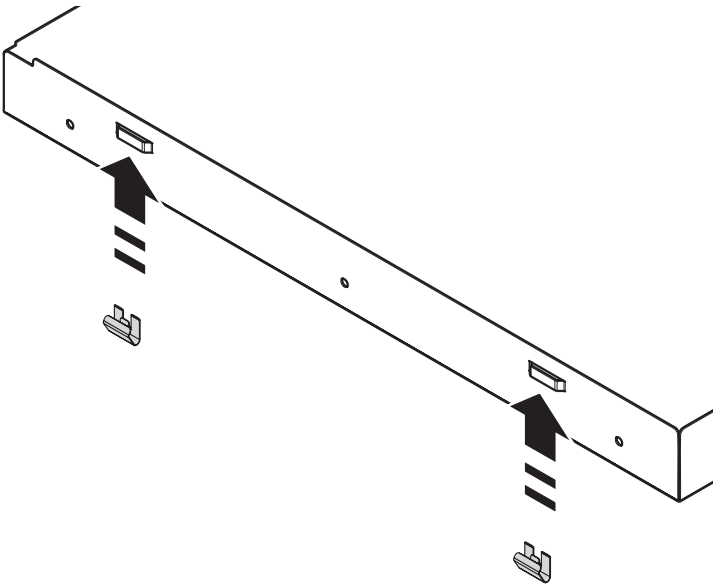
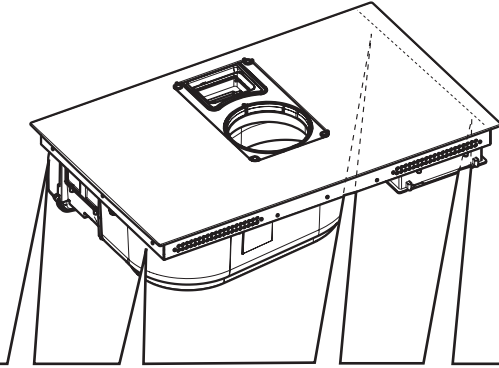
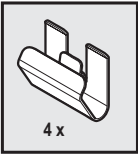




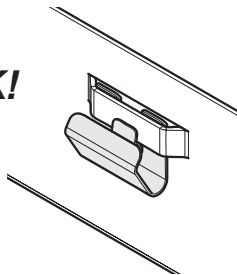
3c

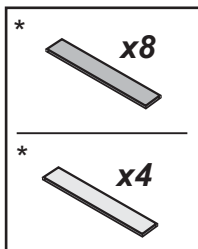


OK!

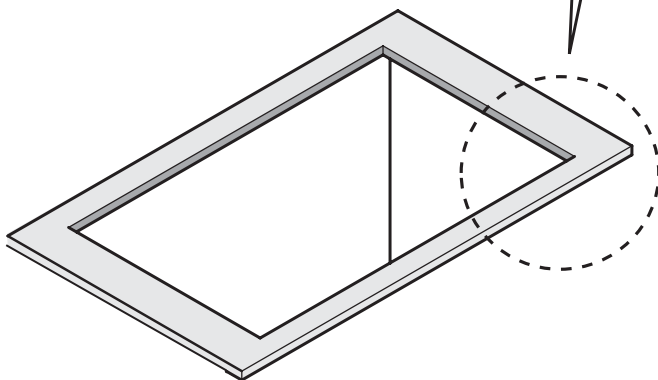
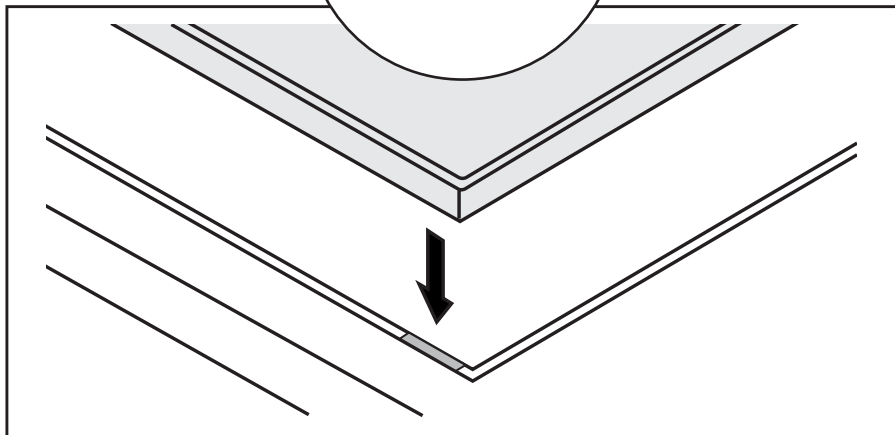
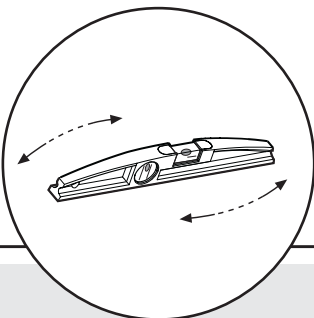


OK!

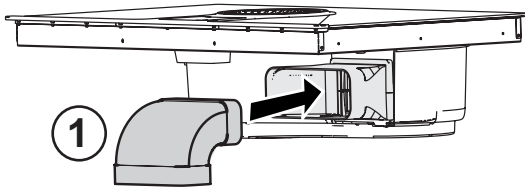




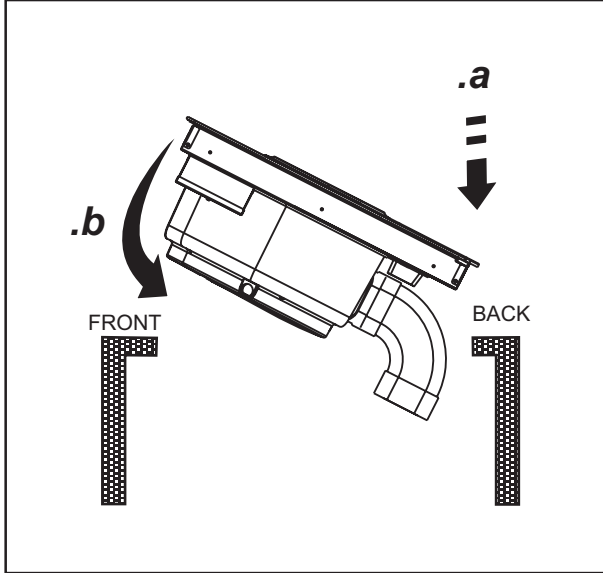
inst. **B**



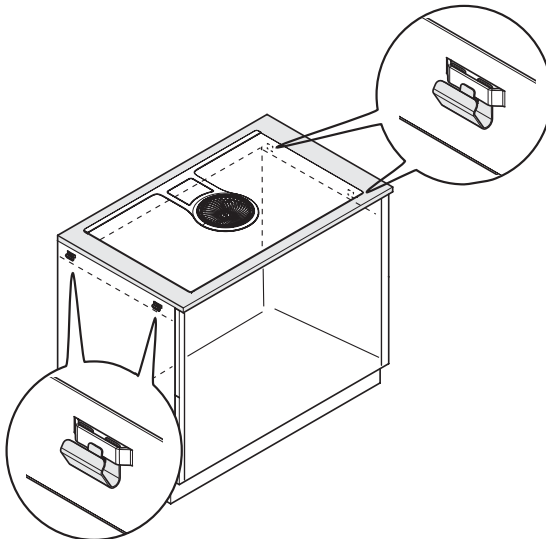




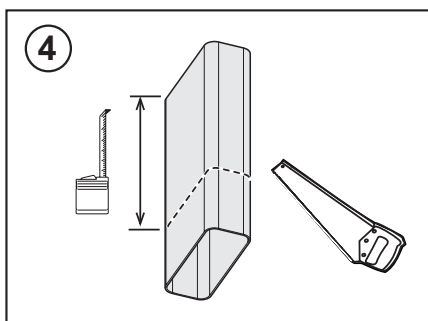
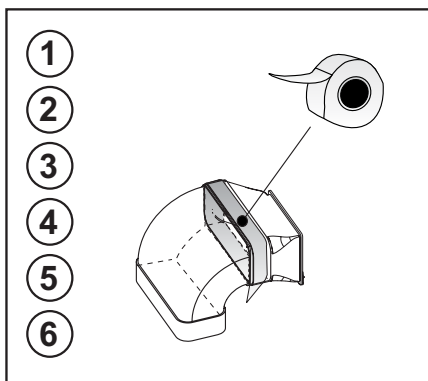
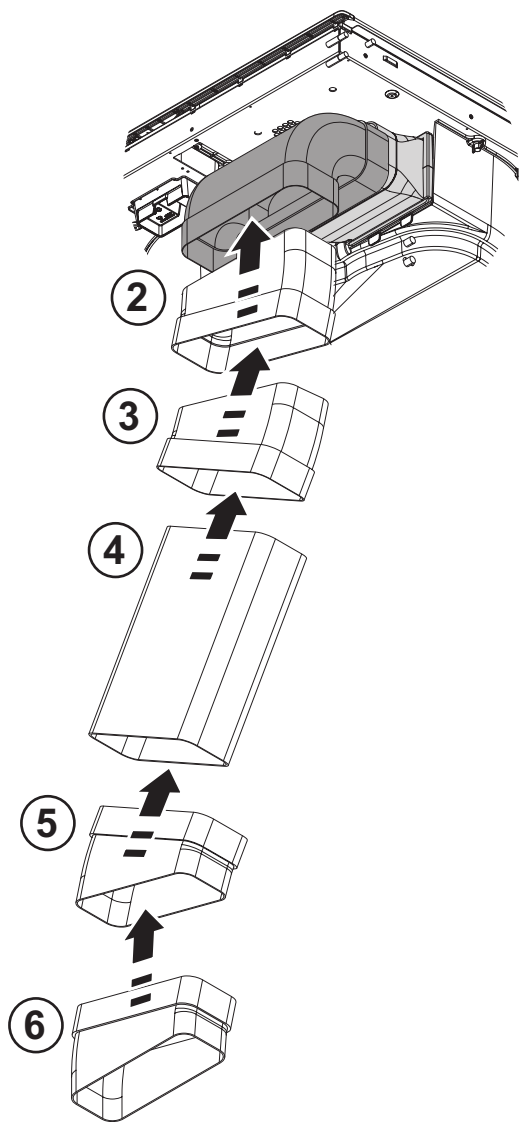
7a.1

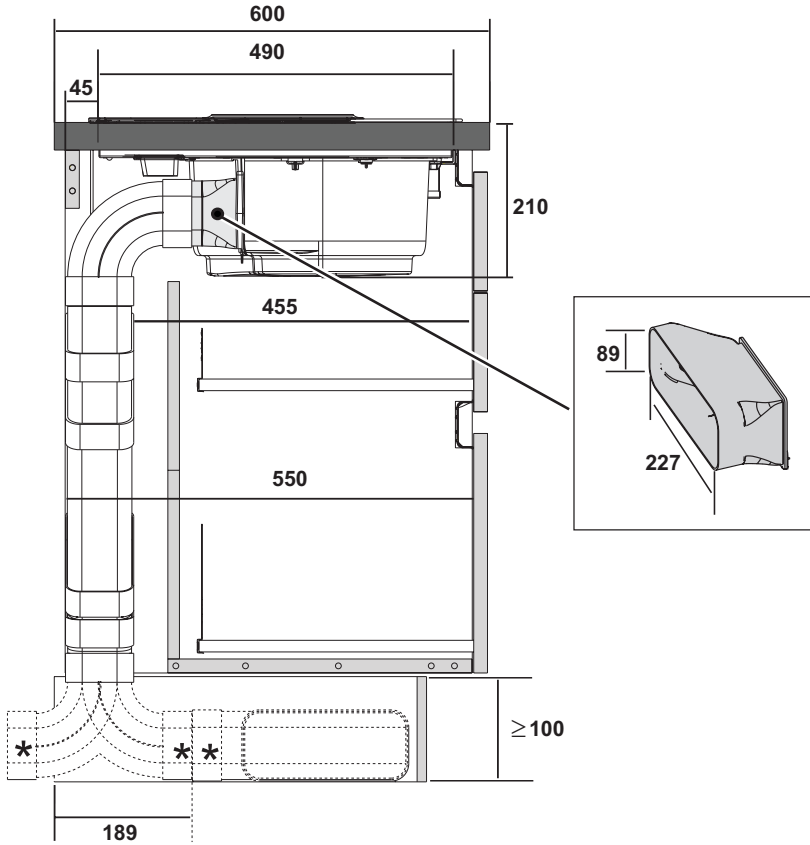


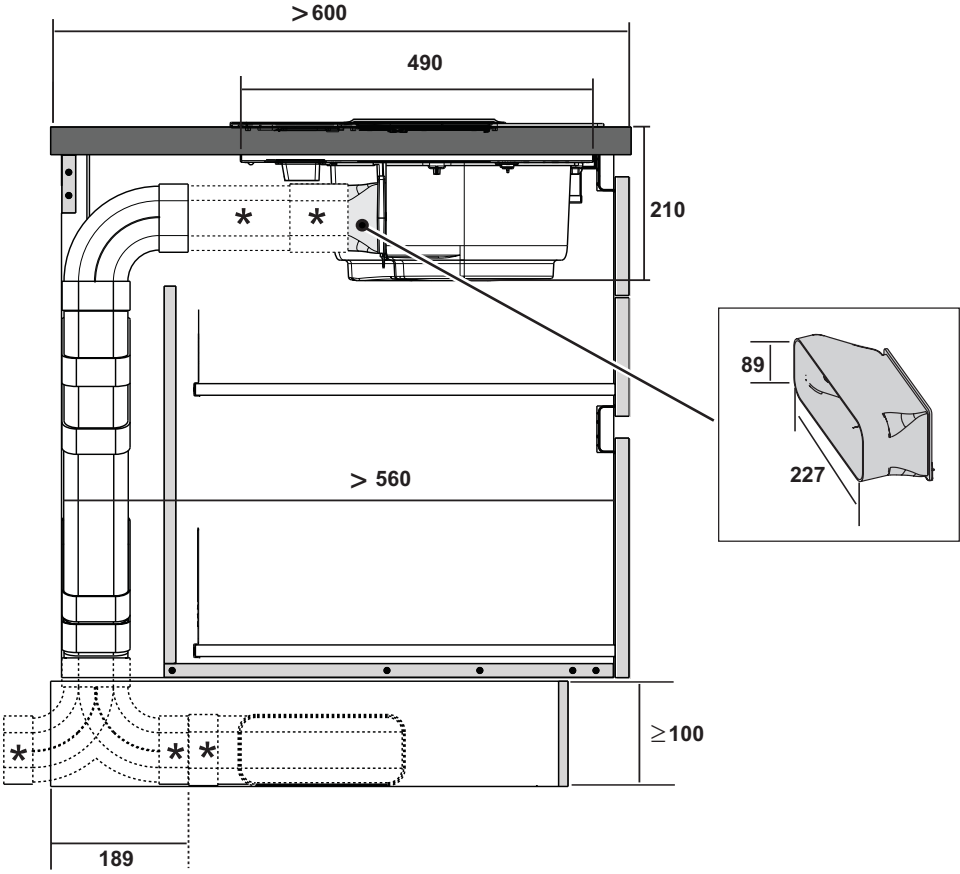
7a.2



7a.3









KIT0121007



227x94 - Ø146mm

KIT0120996



Ø150x500mm

KIT0121000



Ø150x1000mm

KIT0121003



Ø158x59mm

KIT0121006



90°

KIT0120991



222x89x1000mm

KIT0121001



227x94x80mm

KIT0121004



90° 227x288x94mm

KIT0121005



90° 227x94mm

KIT0121008



227x94 - Ø153mm

KIT0121010



190x190 - Ø147mm

KIT0121009



INT 216X82mm
EXT 290X160mm

KIT0121002



15° - 227x94mm

KIT0126810

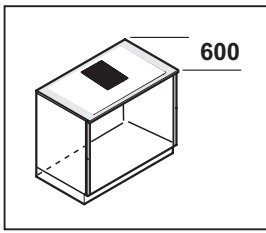


227x94mm

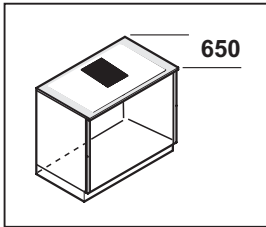
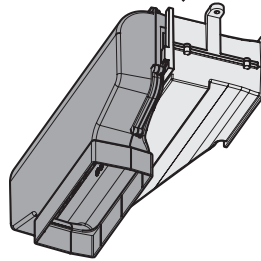
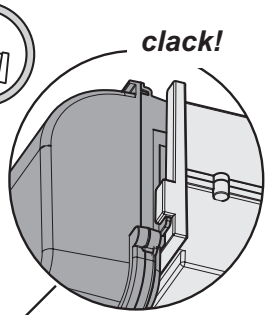
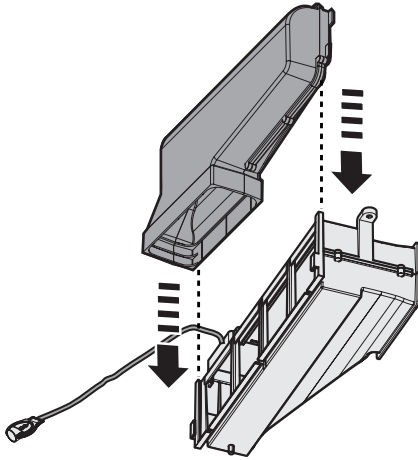


www.elica.com
www.shop.elica.com

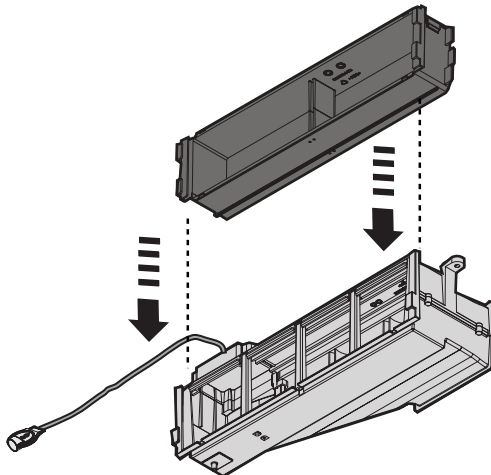


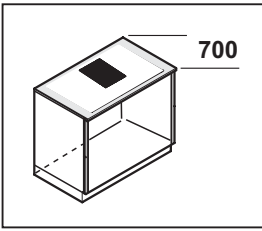


9.1

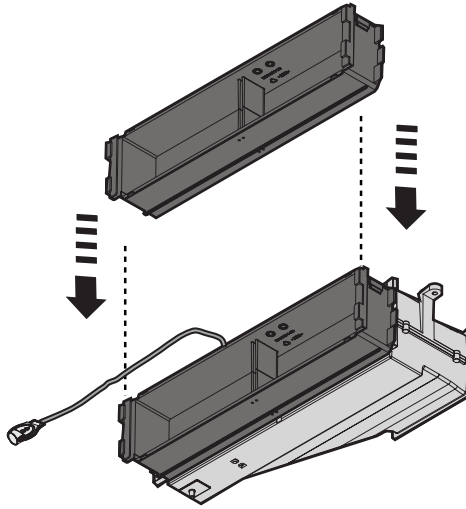


9a.1.2

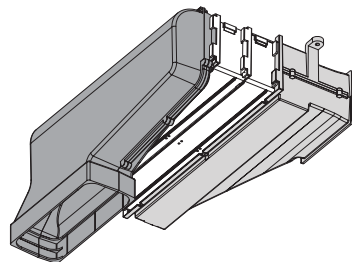
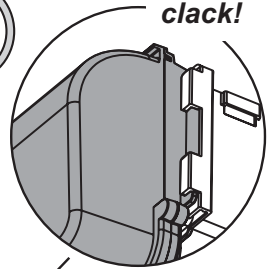
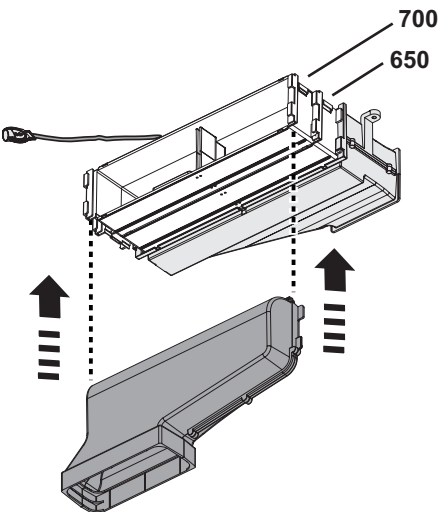




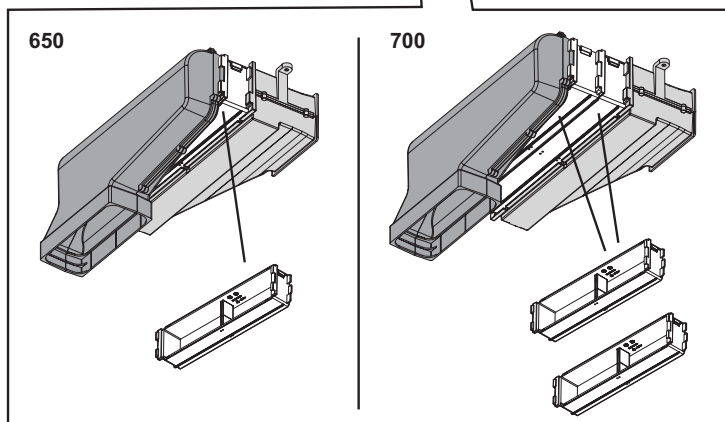
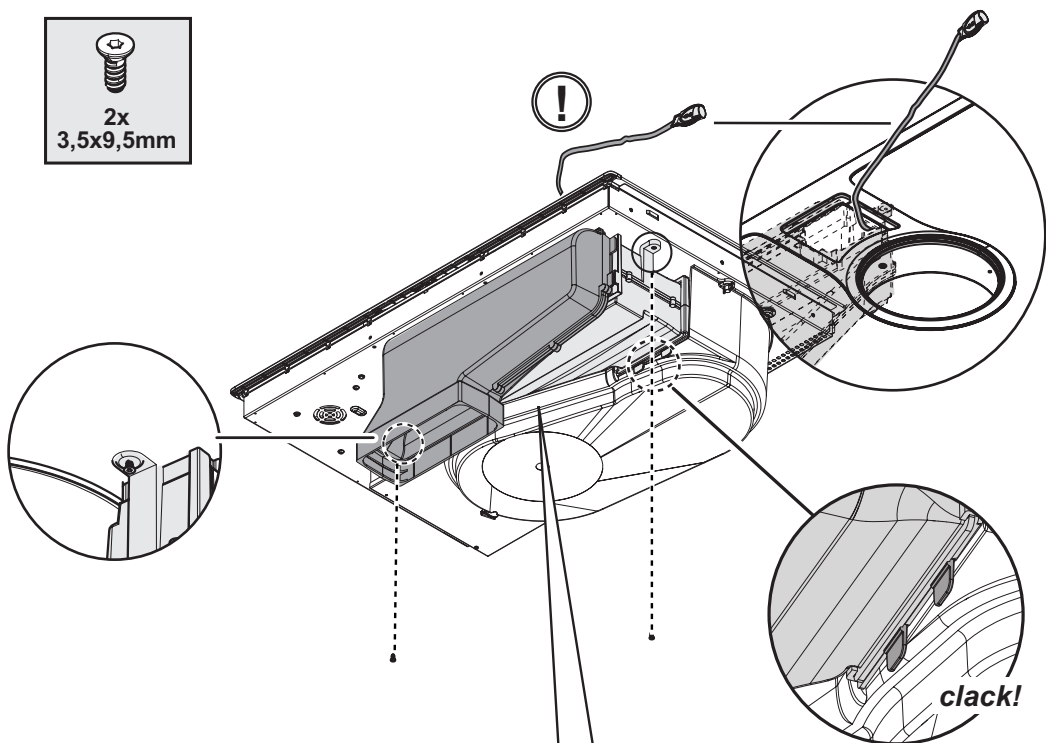
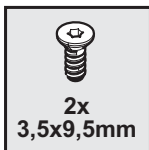
9a.1.3

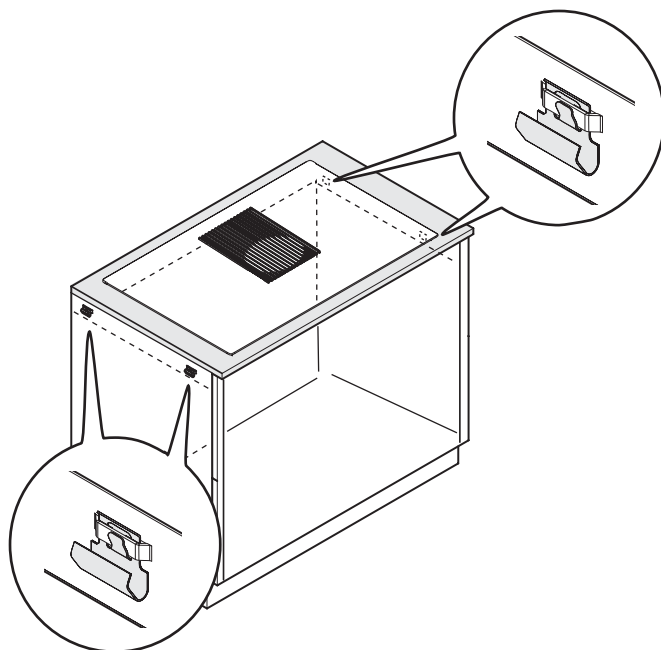
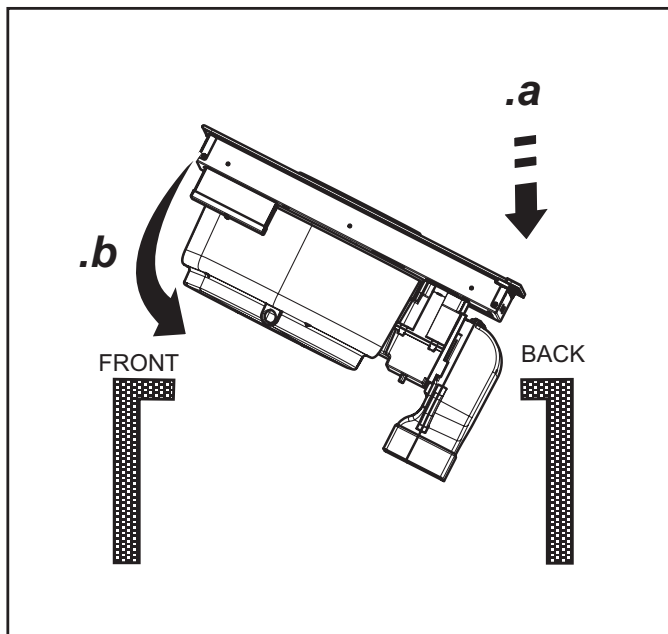


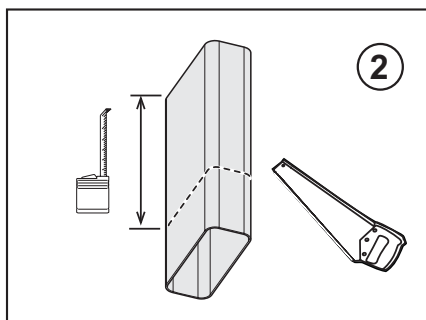
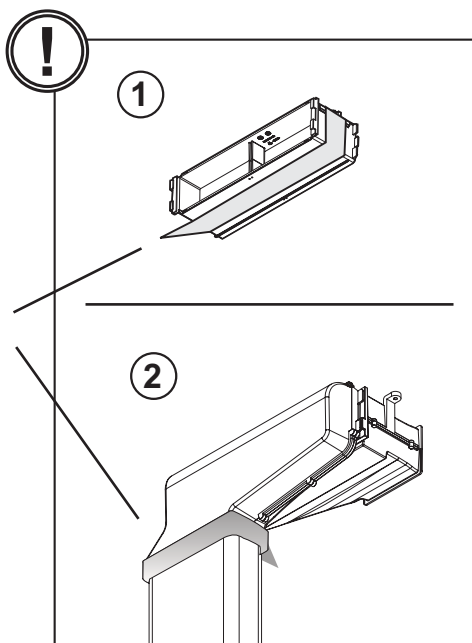
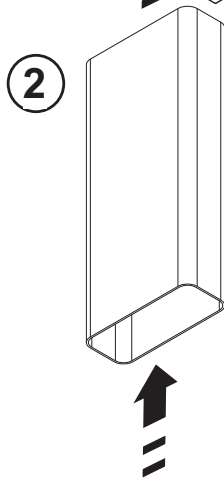
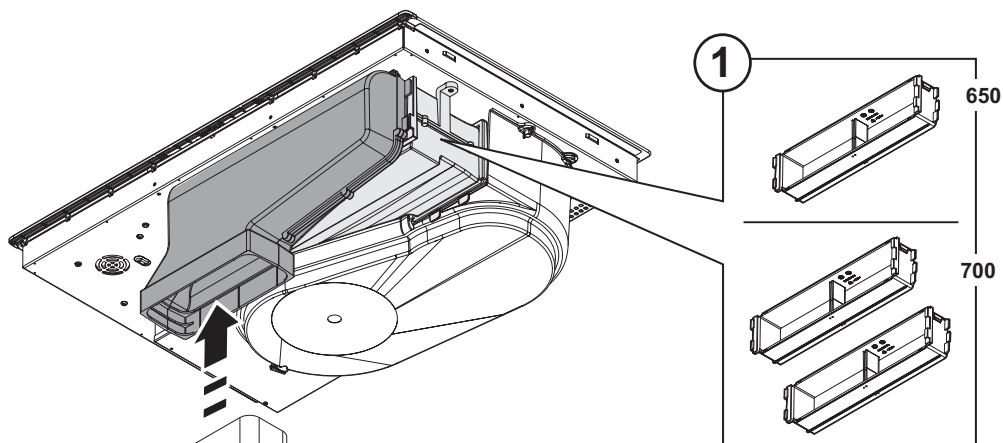
9.2

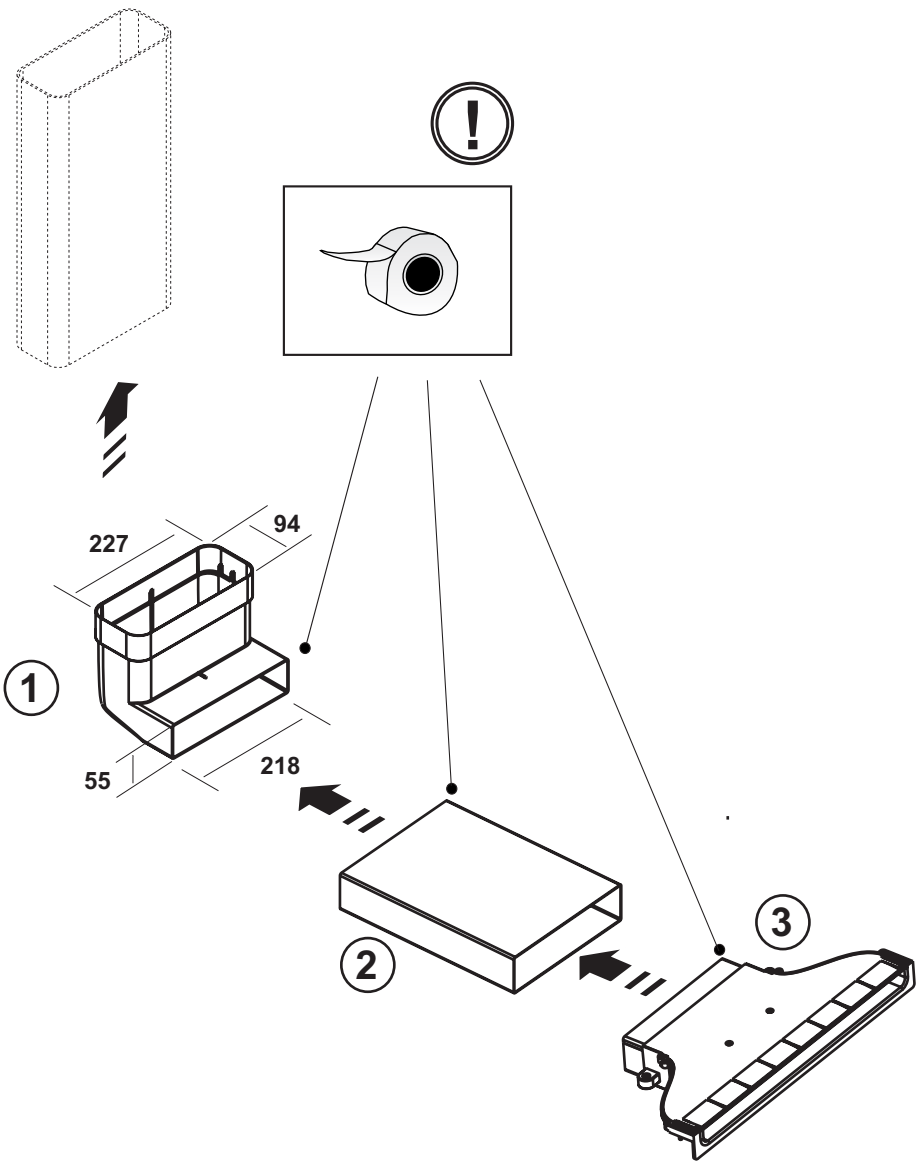


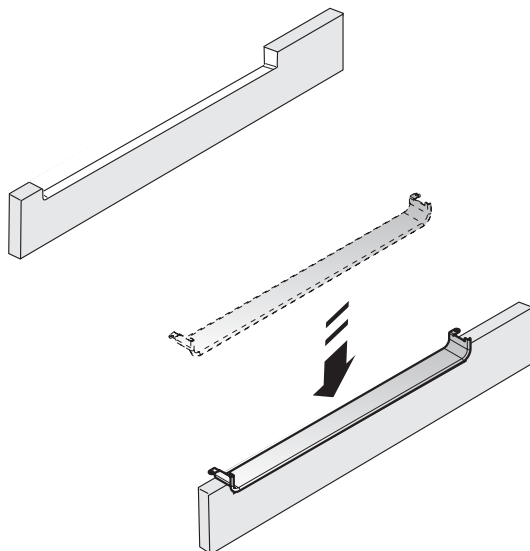
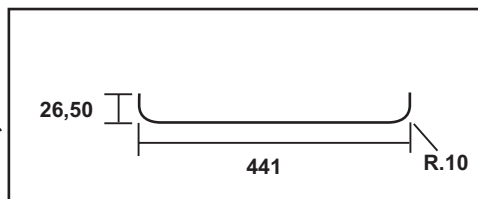
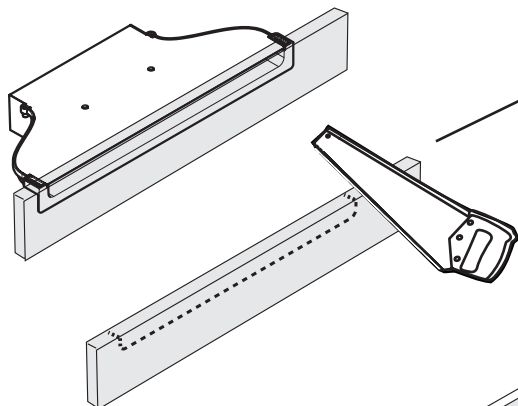
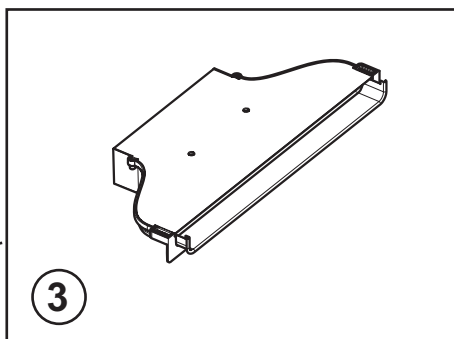
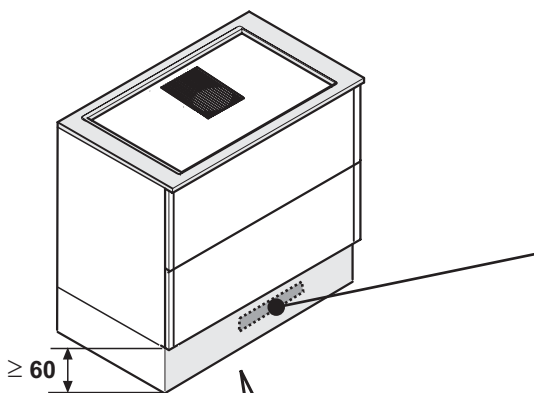
9.3

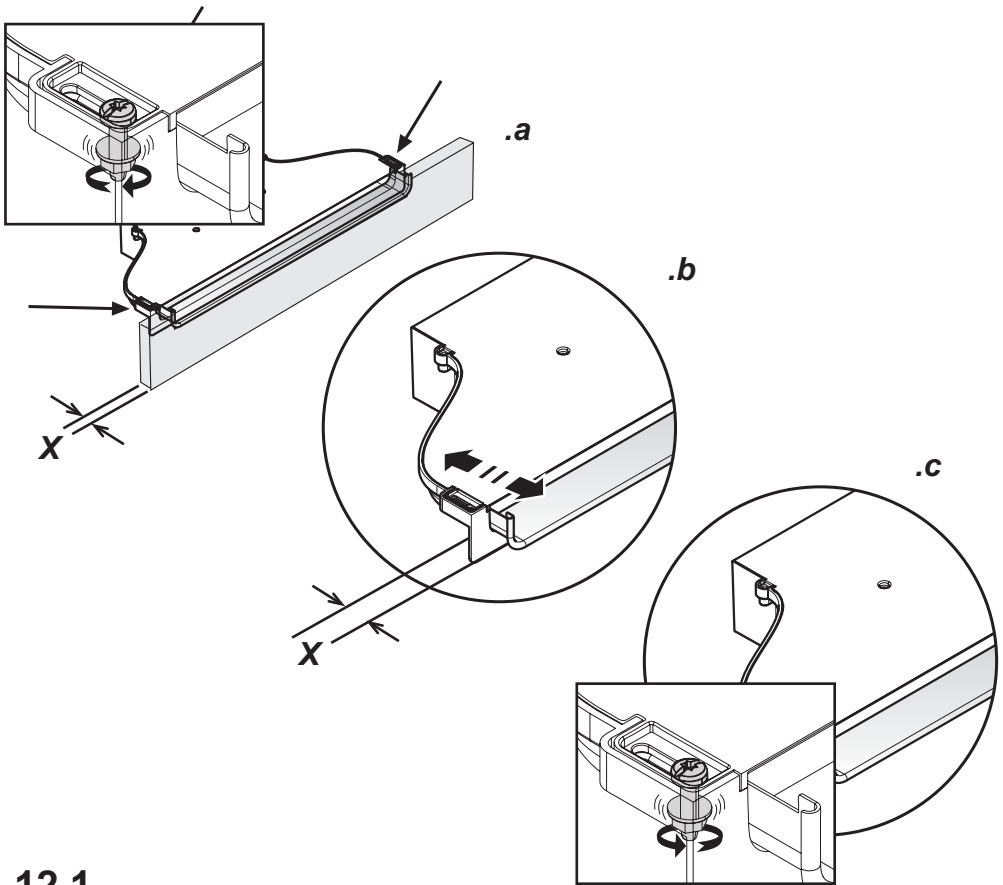




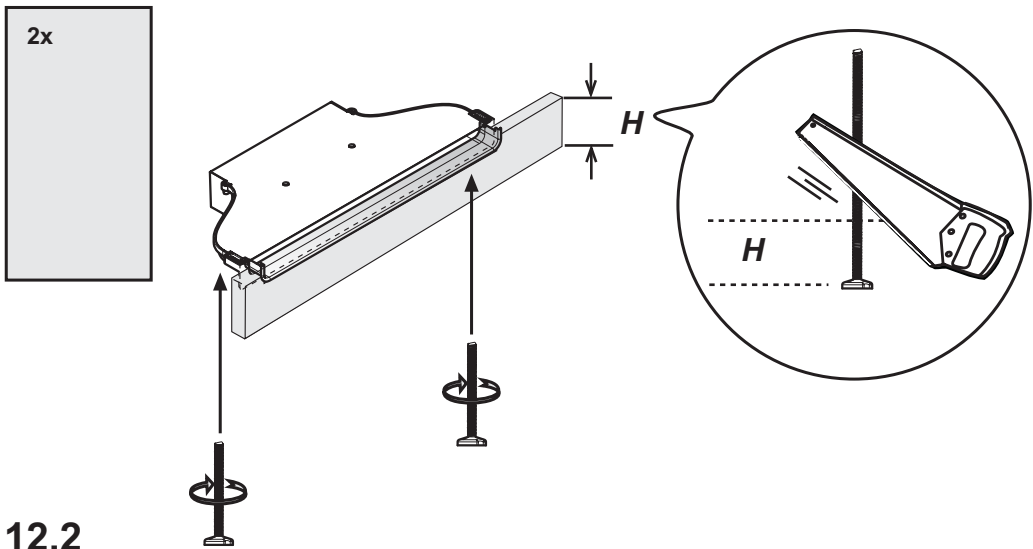




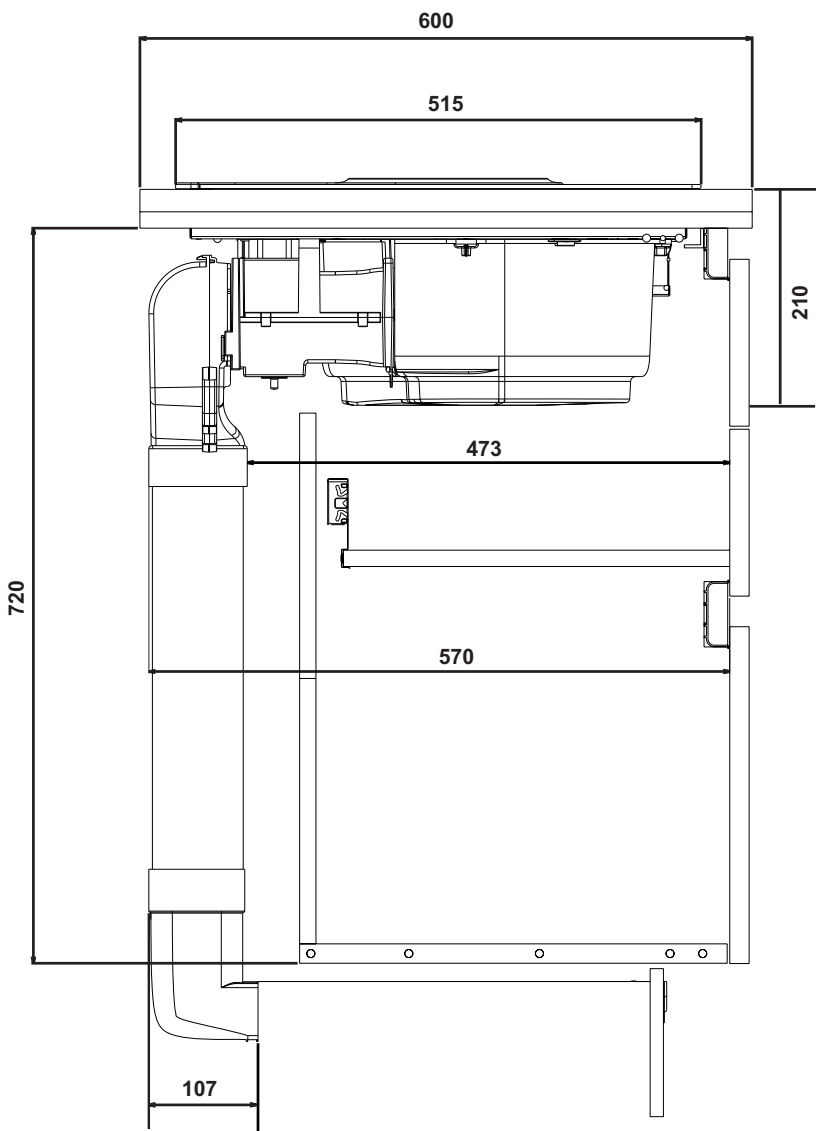


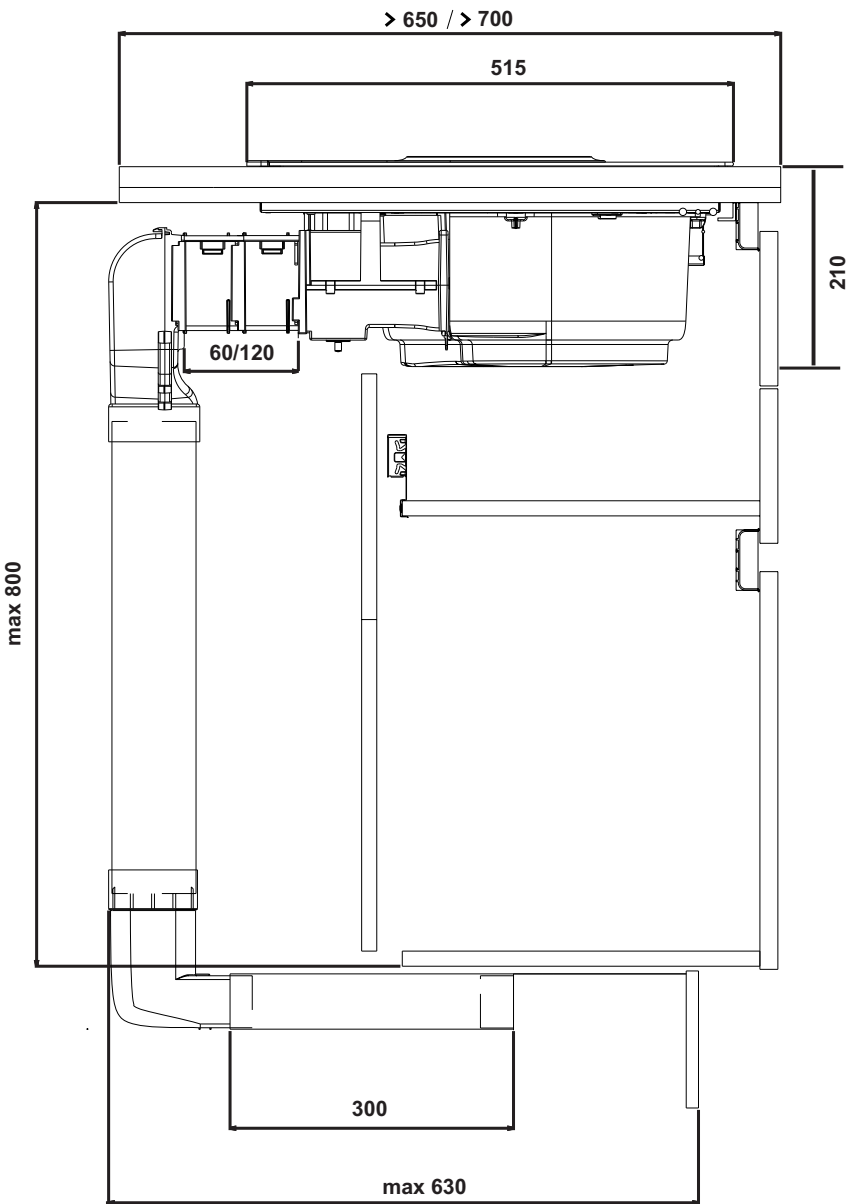


12.1



12.2







KIT0121012



218X55X500mm

KIT0121013



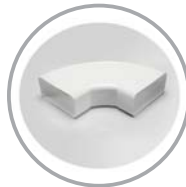
218X55X1000mm

KIT0121015



218X55X70mm

KIT0121016



90° 218X55mm

KIT0121017



218x55mm

KIT0126810



227x94mm

KIT0121002



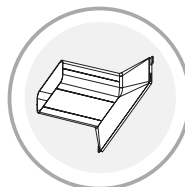
15° - 227x94mm

KIT0121005



90° 227x94mm

KIT0130427



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

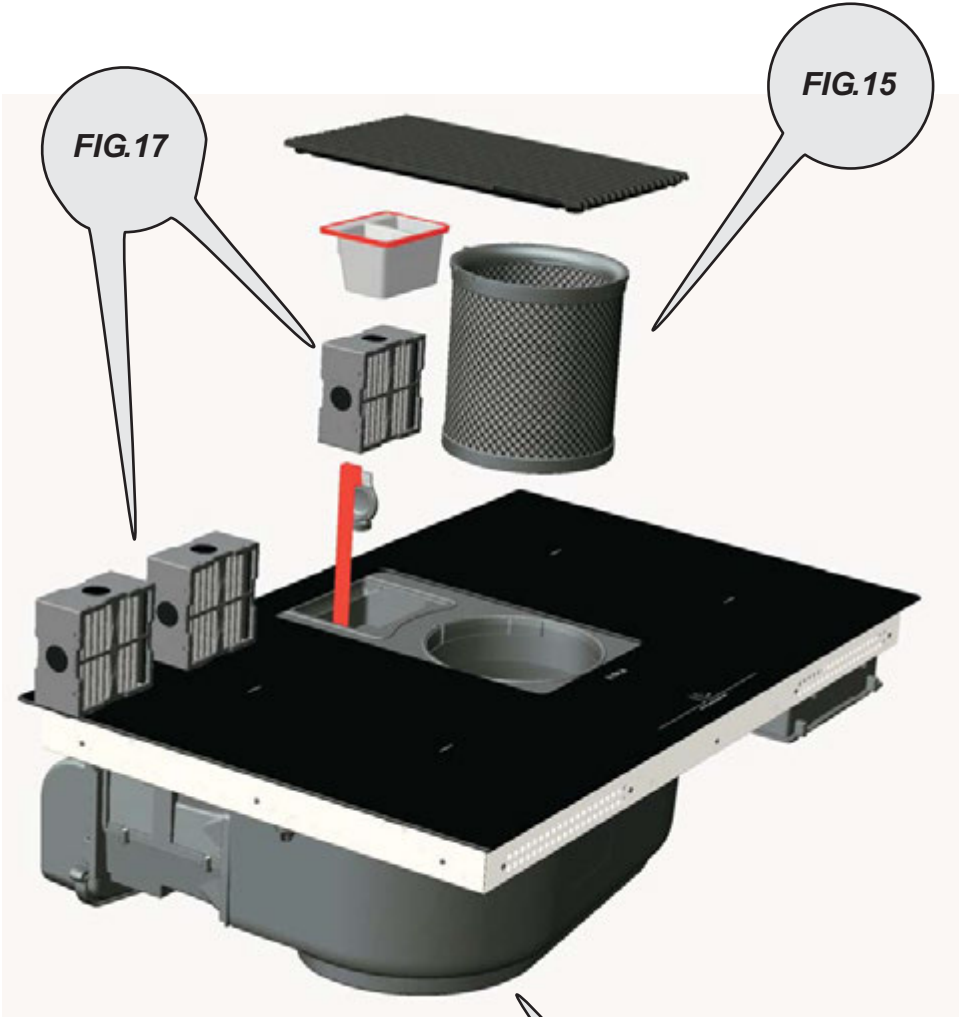
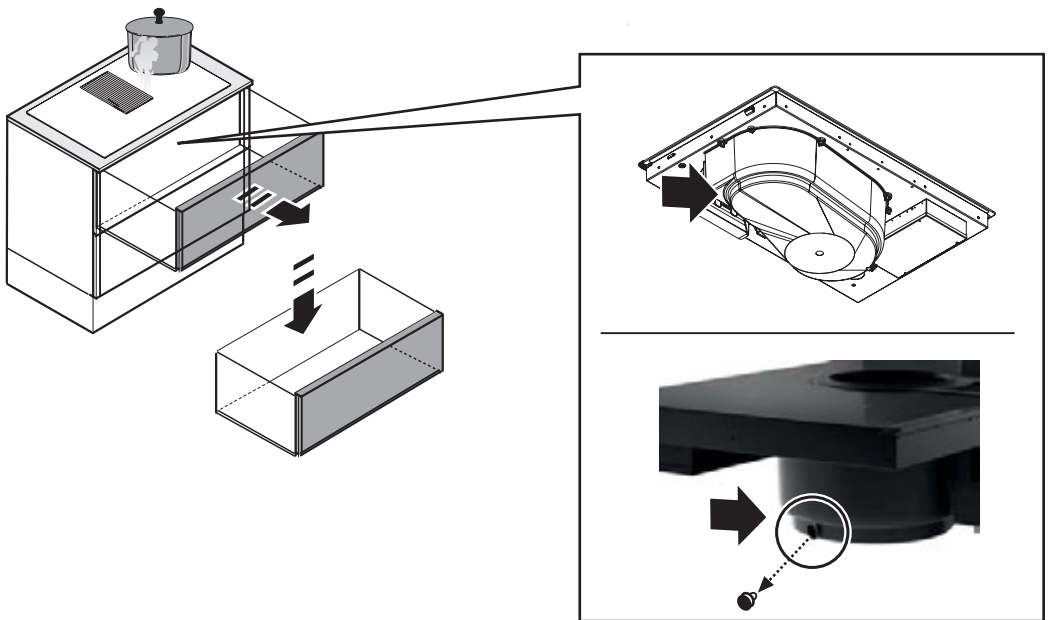
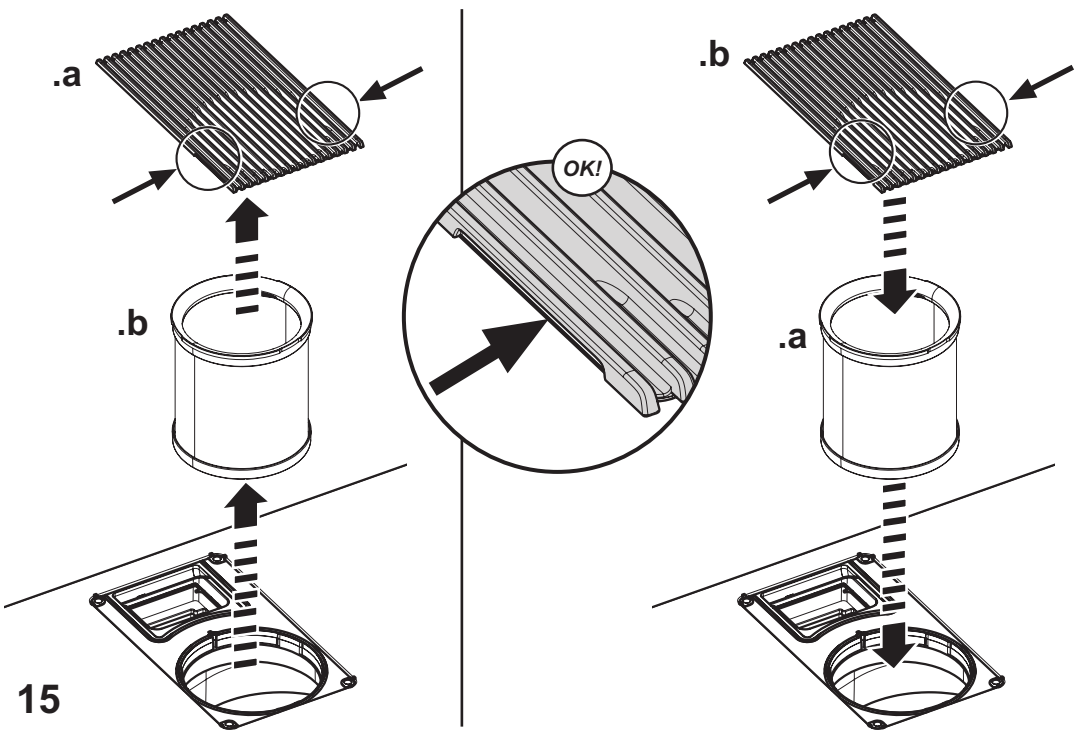
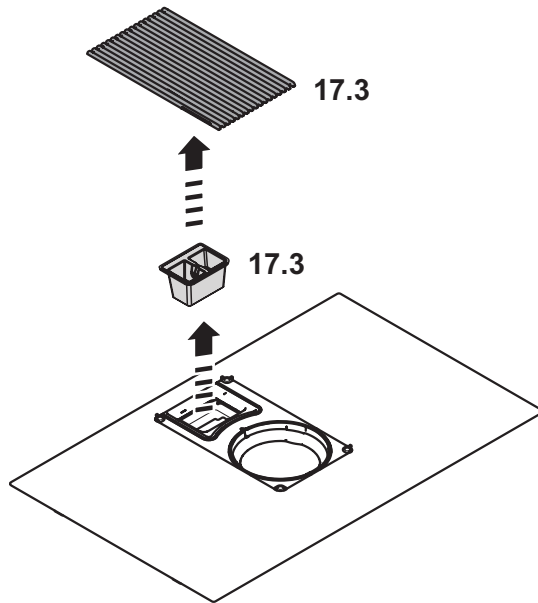


FIG.17

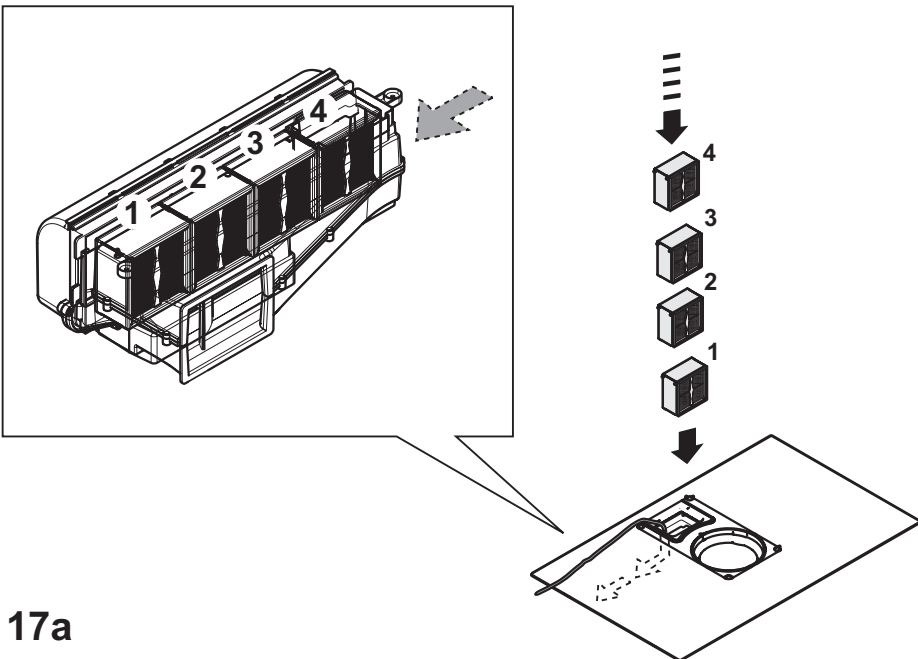
FIG.15

FIG.16

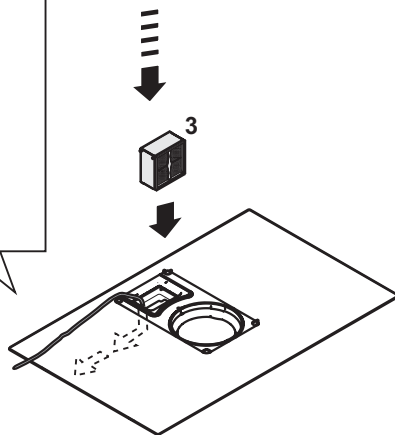
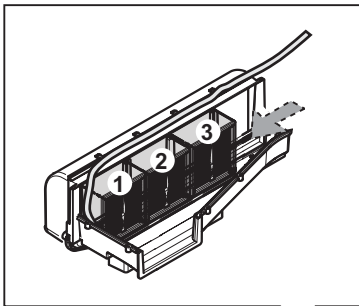
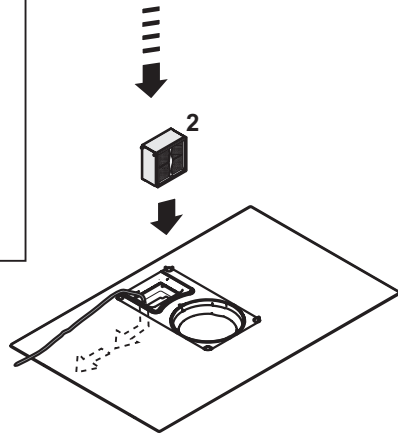
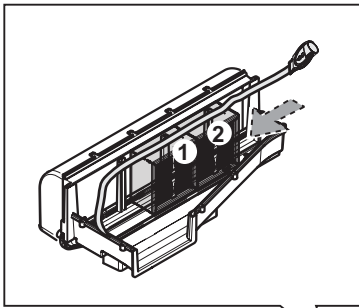
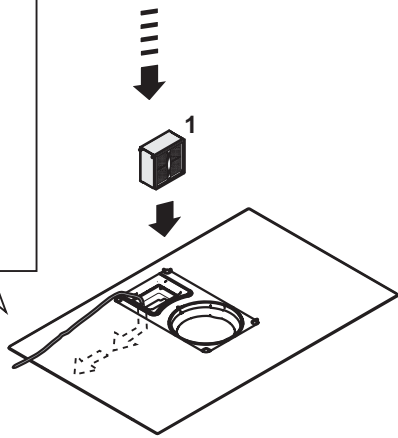
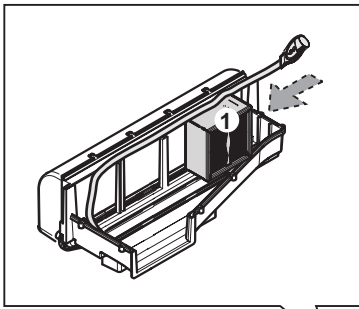


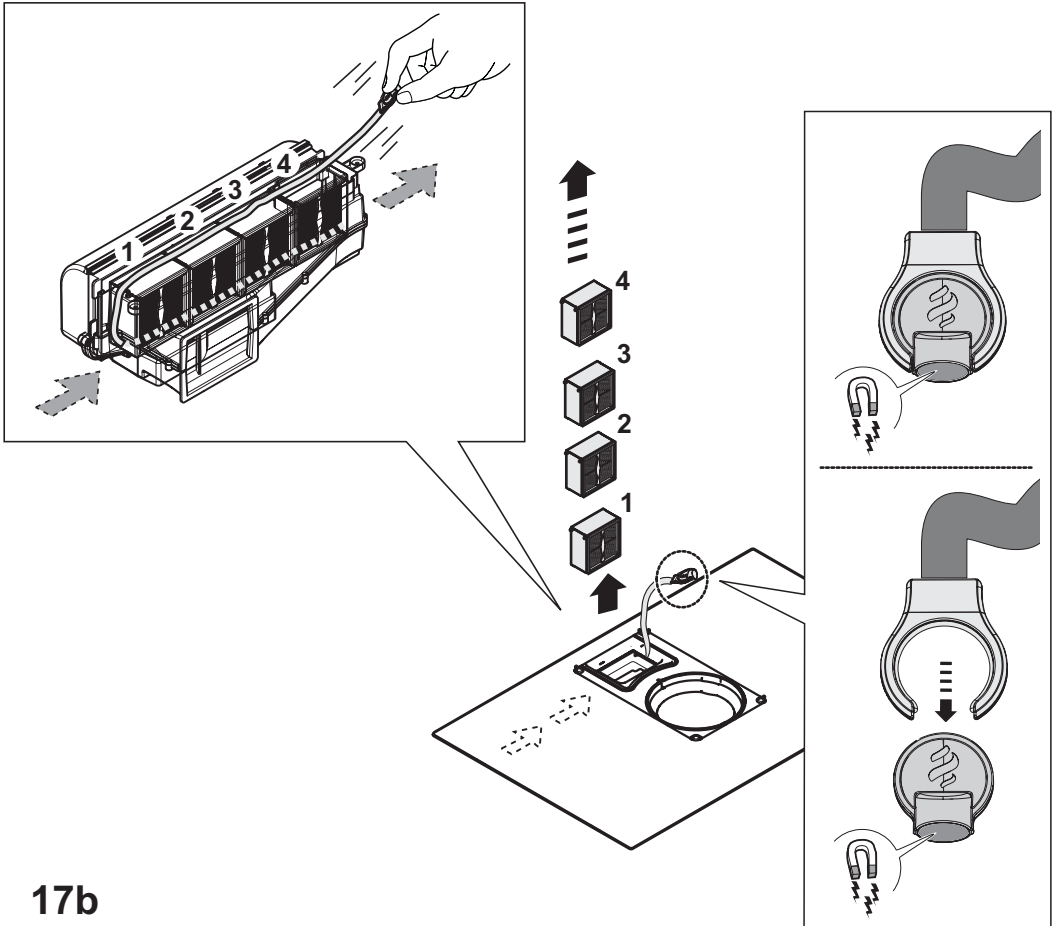
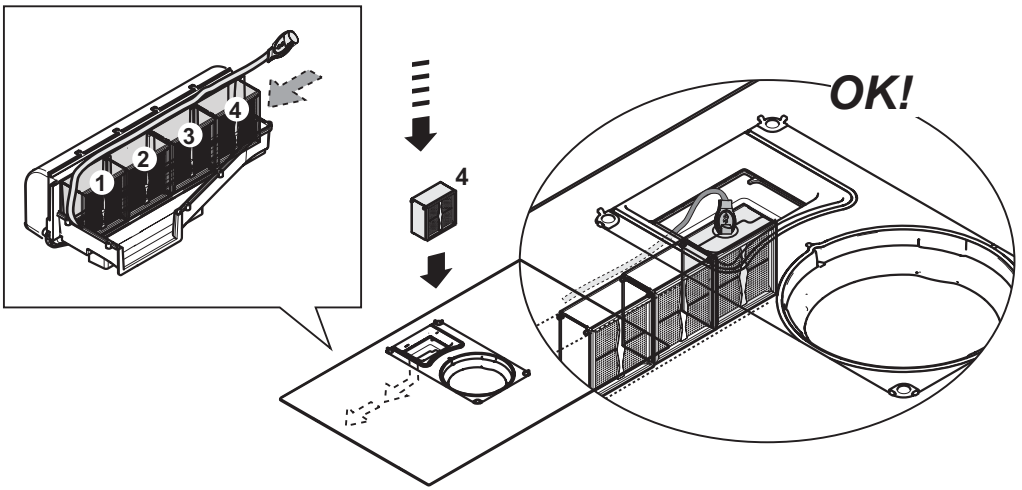


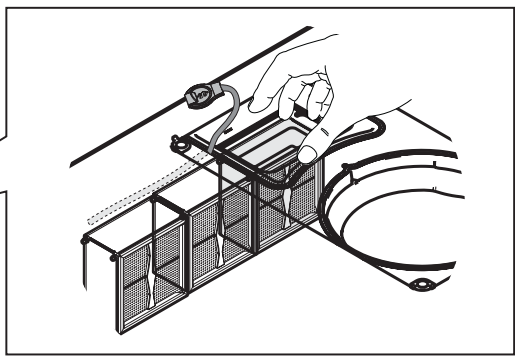
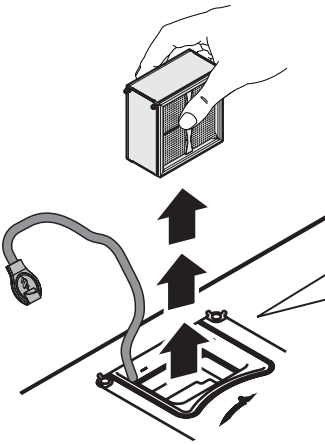
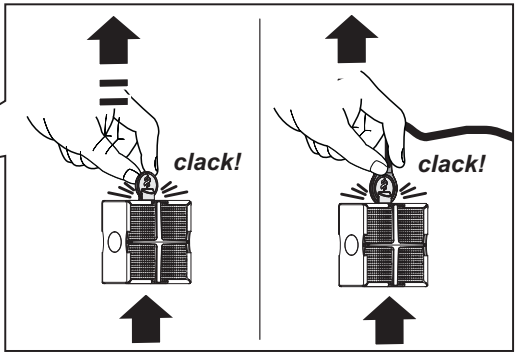
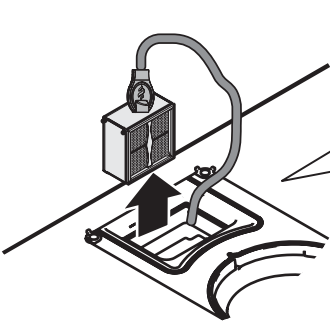
17

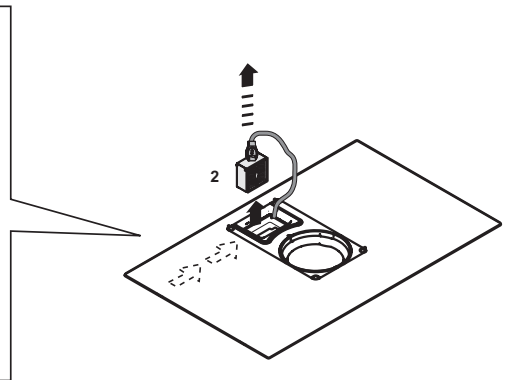
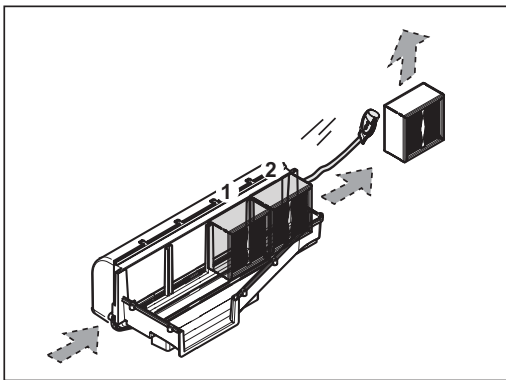
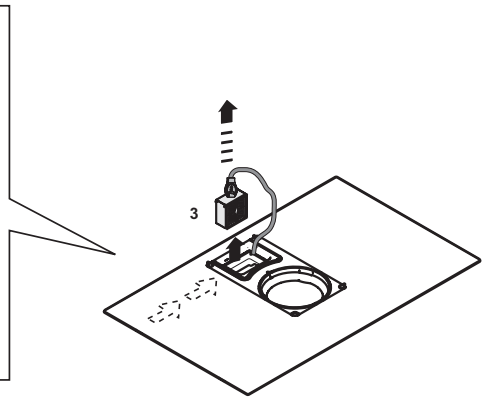
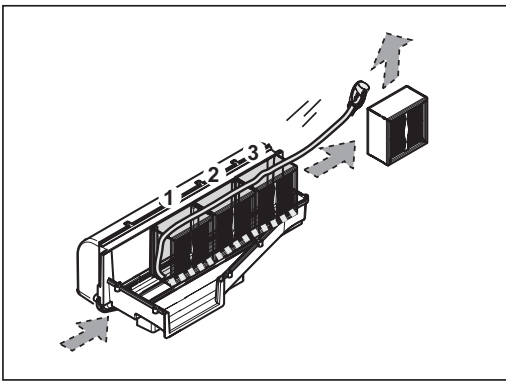
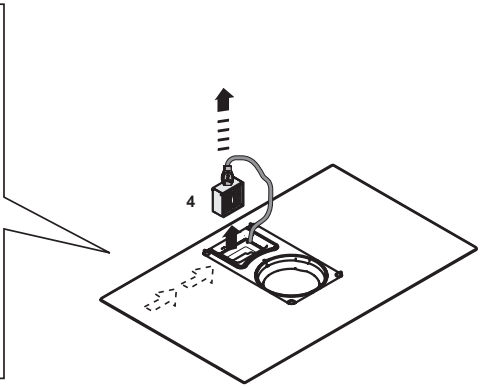
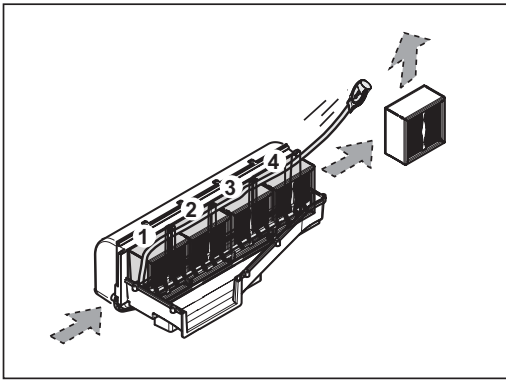


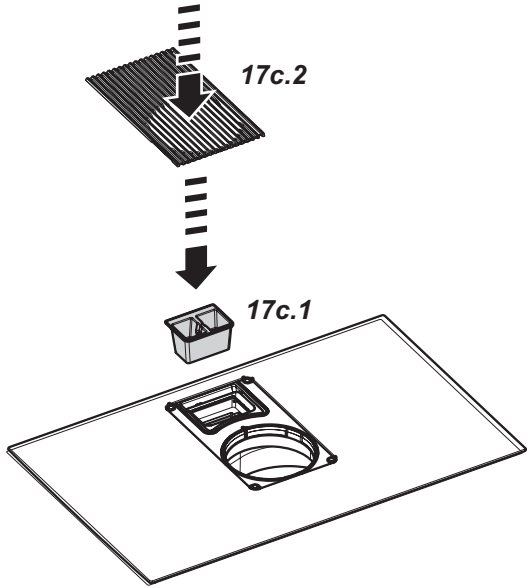
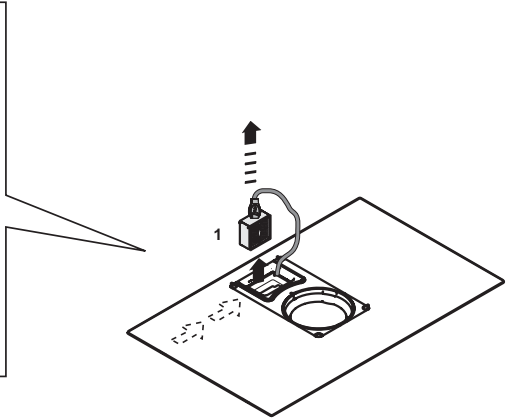
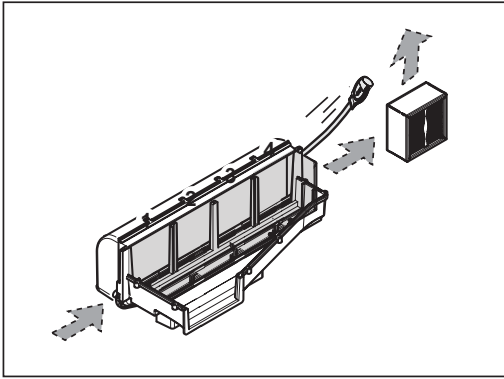
17a



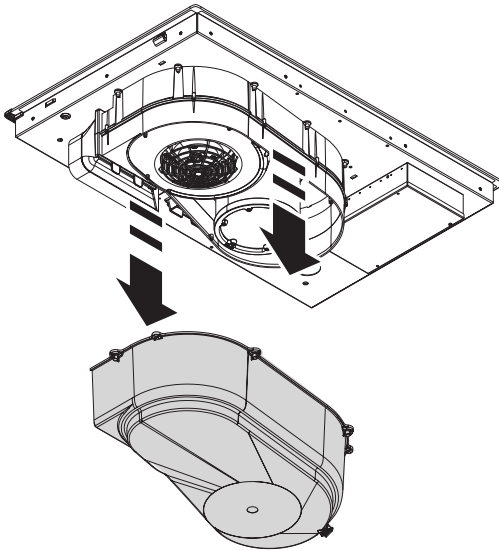
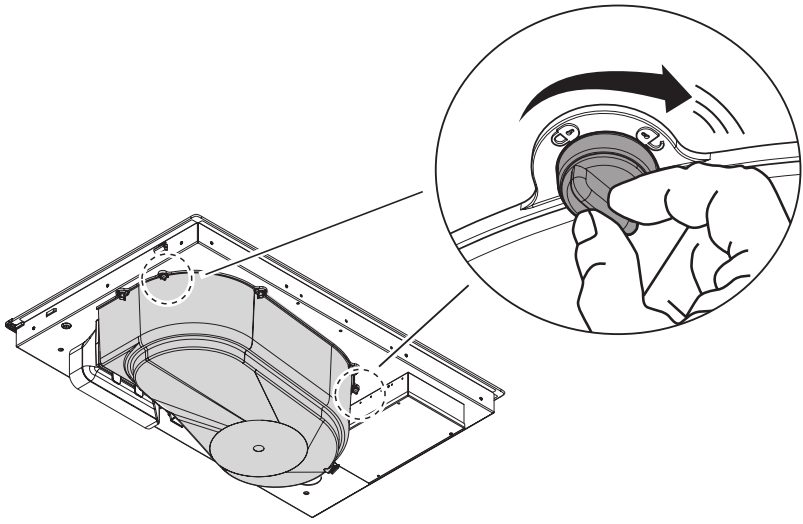


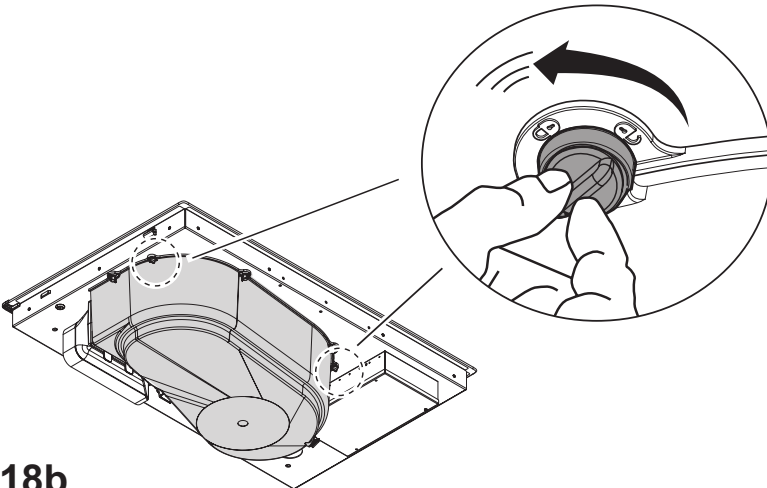
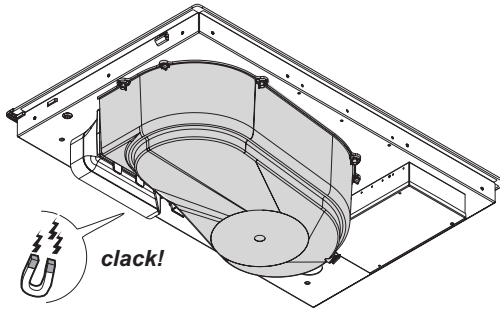
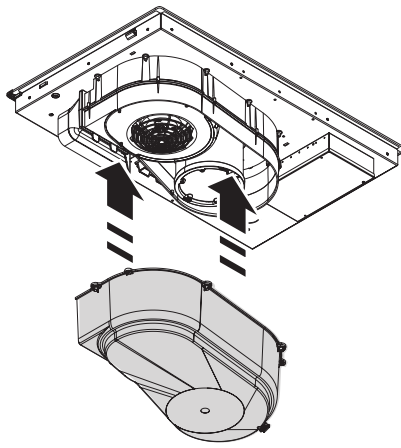




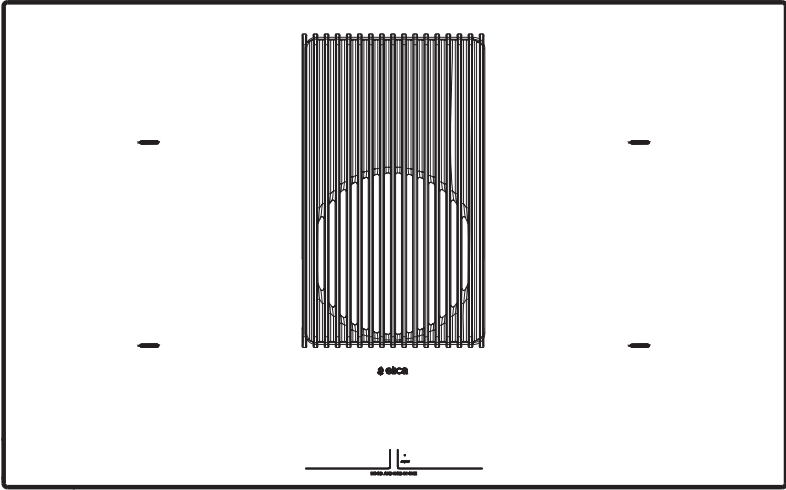


17c





18b



2

2,3 - 3 kw



Ø 120mm

Ø 200mm

3

2,3 - 3 kw



Ø 120mm

Ø 200mm

1

1,2 - 1,4 kw



Ø 110mm

Ø 160mm

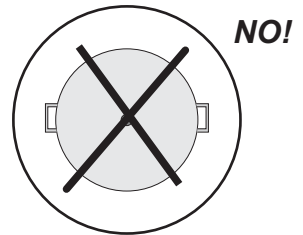
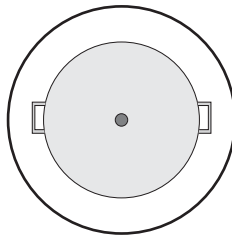
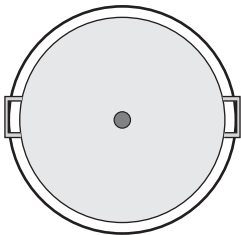
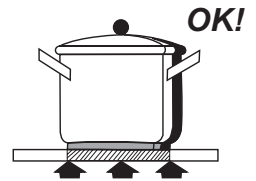
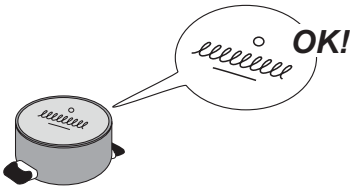
4

1,2 - 1,4 kw



Ø 110mm

Ø 160mm



- 40 %

Strictly observe the instructions in this manual. No liability will be assumed 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 setting of the controls.

The product may have different aesthetic features with respect to the illustrations in this handbook, however the operating, maintenance and installation instructions remain the same.

This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

- ! Read the instructions carefully: they contain important information on installation, operation and safety.
- ! Do not make electrical changes to the product.
- ! Before installing the device, check that none of the components are damaged. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.
- ! Check the integrity of the product prior to its installation. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

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

1. Warnings

Caution! Strictly observe the following instructions:

-The device must be disconnected from the electrical network before performing any installation work.

-Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and with local safety regulations. Do not repair or replace any part of the device unless specifically stated in the operating manual.

-Earthing the device is compulsory.

-The power cable must be long enough to allow the device, built-in to the cabinet, to be connected to the electrical network.

-In order to ensure the installation

complies with current safety standards, a regular omnipolar switch is required that assures the complete disconnection of the mains under category III over-voltage conditions, in accordance with the installation rules.

-Do not use multiple sockets or extension cords.

-Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user.

- The device and its accessible parts heat up during use. Be careful not to touch the heating elements.

-Ensure that children do not play with the device; keep children away and supervise them, 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 device.

-During and after use, do not touch the heating elements of the device.

-Avoid contact with cloths or other flammable materials until all the device components have sufficiently cooled.

-Do not place flammable materials on or near the device.

-Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of foods rich in fat and oil.

-If the surface is cracked, switch off the device to avoid the possibility of an electric shock.

-The device is not intended to be run with an external timer or a separate remote control system.

-Unattended cooking on a hob with oil or fat may be dangerous and may cause a fire.

- The cooking process must be supervised. A short-term cooking process must be constantly monitored.

- NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the device and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket. Fire hazard: do not rest objects on the cooking surfaces.

-Do not use steam cleaners.

-Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they may overheat.

- Before connecting the device to the electrical network: check the data plate (on the bottom of the device) to ensure that the voltage and power correspond to the network values and that the connection socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

Important:

- After use, switch off the hob from its control device and do not rely on the pot detector.

-Avoid spills; when boiling or heating liquids, lower the heat supply.

- Do not leave the heating elements on with pots and pans empty or without containers.

- Once cooking is complete, turn off the relative zone.

- Never use aluminium foil to cook with, and never directly place products packaged with aluminium on top of the cooking surface. The aluminium would melt and irreparably damage your device.

- Never heat a tin or a tin can containing foods without first opening it: it might explode!

This warning also applies to all other types of hobs.

- A high power level 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 containers must be placed directly on the hob and should be centred. Under no circumstances may anything be inserted between the pot and the hob.

- In high temperature situations, the device automatically decreases the power level of the cooking zones.

Before performing any cleaning or maintenance, disconnect the product from the electrical network by detaching the plug or disconnecting the home's master switch.

For all installation and maintenance operations, always use work gloves.

The device can be used by children 8 years or older and by persons with physical, sensory or mental impairments, or by people without any experience or the necessary knowledge, provided they are supervised or have received

instructions regarding the safe use of the device and provided they have a thorough understanding of the associated risks.

Children must be supervised to ensure they do not play with the device.

Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised.

The room must be properly ventilated when the cooker hood is used at the same time as other combustion devices, gas or otherwise.

The hood must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE PER MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions.

Failure to follow the rules for hood cleaning and filter replacement and cleaning shall result in a fire hazard.

It is strictly prohibited to flame food.

The use of an open flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must therefore be avoided under all circumstances.

Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.

CAUTION: When the hob is on, the accessible parts of the hood may become hot.

Caution! Do not connect the device to the electrical network until installation is entirely complete.

In regards to the technical and safety measures that must be adopted for fume extraction, regulations issued by local authorities must be strictly followed.

The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by gas combustion or other types of combustion devices.


Never use the hood unless the grill has been correctly assembled!

Use only the fastening screws supplied with the product for its installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws with the right length, as indicated in the installation guide.

When the cooker hood is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar).

This device is marked in compliance with the European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this product is disposed of correctly, the user will help prevent potential negative consequences for the environment and human 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 the device in accordance with local regulations on waste disposal. For further information about the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local authority, a collection service for household waste or the shop where the product was purchased.

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

- Safety: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Performance: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When starting to cook, turn on the hood at minimum speed and leave it on for a few minutes even after cooking is complete. Increase the speed only if there is a large

amount 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 ducting diameter indicated in this manual.

2. Use

Using the hob

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

Advantages:

When compared to electric hobs, your induction hob is:

- **Safer:** lower temperature on the glass surface.
- **Faster:** shorter food heating times.
- **More accurate:** the hob immediately reacts to your commands
- **More efficient:** 90% of the absorbed energy is transformed into heat. Moreover, once the pot is removed from the hob, heat transmission is immediately interrupted, avoiding unnecessary heat losses.

2.1 Cooking containers



Use only pots bearing the symbol

Important:

- to avoid permanent damage to the hob surface, do not use:
 - containers with less than perfectly flat bottoms.
 - metal containers with enamelled bottoms.
 - containers with a rough base, to avoid scratching the hob surface.
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel

2.1.1 Pre-existing containers

Induction cooking uses magnetism to generate heat. Containers must therefore contain iron. Check if the pot material is magnetic using a magnet. Pots are not suitable if they are not magnetically detectable.

2.1.2 Recommended pan bottom diameters

IMPORTANT: if the pots are not correctly sized, the cooking zones will not turn on

For details of the minimum pot diameter that needs to be used on each zone, see the illustrated part of this manual.

2.2 Energy saving

Recommendations for best results:

- 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 small amount of water to reduce cooking time.
- Use a pressure cooker, it further reduces the energy consumption and 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 two versions: external extraction and evacuation or as a filter with internal recirculation.



Extraction version

Fig.7

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

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

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

For more information, see the page relative to the extraction version in the illustrated part of this manual.

Fig.7c

Connect the product to wall-mounted exhaust pipes and holes with a diameter equivalent to the air outlet (connecting flange). Using wall-mounted exhaust pipes and holes with a smaller diameter may reduce the efficiency of extraction and drastically increase noise levels.

All responsibility in this regard is therefore denied.

- ! Use ducting with the minimal indispensable length.
- ! Use ducting with the least possible number of curves (maximum angle: 90°).
- ! Avoid drastic changes in the ducting diameter.



Filtration version

Fig. 8

The extracted air will be filtered in special grease filters and odour filters before being sent back into the room.

The product is supplied with all parts necessary for standard installation, with the air outlet positioned in the front part of the cabinet plinth.

Four high-performance ceramic activated carbon filter packs are already supplied with the product. Ceramic filters are innovative modular carbon filters, which are regenerating (see the Maintenance - Activated carbon filters section of this manual).

Their chemical-physical properties allow extremely efficient odour absorption and high mechanical resistance.

For more information, see the page relative to the filtration version (in the illustrated part of this manual).

Fig. 13b

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

3. Installation

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

The electrical appliance is designed to be built-in to a 2-6 cm thick worktop in the case of TOP installations; 2.5-6 cm in the case of FLUSH installations.

The minimum clearance between the cooktop and wall must be at least 5 cm at the front, at least 4 cm on the side and at least 50 cm with respect to the wall units above.

NB = The suggested clearances are indicative: when designing the spaces, follow the instructions of the kitchen manufacturer.



3.1 Electrical connection

Fig. 3

- Disconnect the device from the electrical network
- The installation must be performed by professionally qualified personnel familiar with the applicable installation and safety standards.
- The manufacturer declines any liability to people, animals or things in the case of failure to follow the guidelines provided in this chapter.
- The power cable must be long enough to allow removal of the hob from the worktop
- Make sure that the voltage on the rating plate on the bottom of the device corresponds to that of the house where it will be installed.
- Do not use extension cords.
- Earthing is required by law
- The earth power cable must be 2cm longer than the other cables
- If the household appliance is not equipped with a power cable, use one with a minimum conductor diameter of 2.5 mm² for power up to 7200 Watt; for higher power levels, the diameter must be 4 mm².
- At no point along the length of the cable must it reach a temperature of 50° C above the room temperature.
- The device is intended to be permanently connected to the electrical network, therefore, make the connection to the fixed network via a standard omnipolar switch, which assures the complete disconnection of the mains under category III over-voltage conditions, and which is readily accessible after the installation.

Caution! Before reconnecting the circuit to the mains power supply and checking its correct operation, always check that the network cable has been correctly assembled.

Caution! The interconnection cable must be replaced by authorised customer service personnel or equally qualified person.

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

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

3.2 Mounting

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 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 card, etc.. Remove them 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.
- Cut the cabinet before inserting the hob and carefully remove shavings or sawdust.
- **to optimise the filter installation, it is advisable to cut a slot in the plinth to insert a grille (available on the market)**
IMPORTANT: use a single component adhesive sealant (S), resistant against high temperatures up to 250°; prior to installation, the surfaces that need to be glued must be carefully cleaned, removing all substances that may compromise adhesion (e.g. release agents, preservatives, grease, oils, powders, old adhesive residue, etc.); the sealant must be evenly distributed along the entire perimeter of the frame; after gluing, leave to dry for approximately 24 hours.

Fig. 1b

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

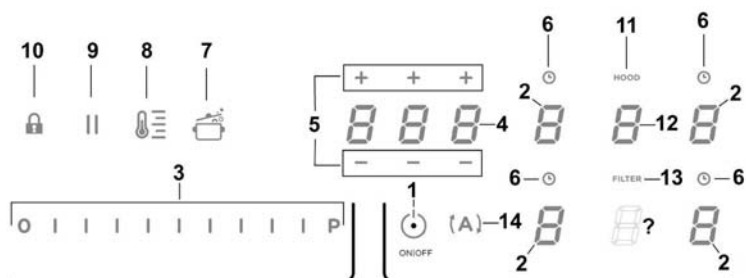
Note: to ensure the correct installation of the product, it is recommended to tape the pipes using an adhesive with the following characteristics:

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

4. Operation

Control panel

Note: To select the commands, simply touch (press) the symbols representing them



Keys / Display

- | | |
|---|---|
| 1. ON/OFF of the hob/extractor | 8. Temperature Manager activation (Warming Function) |
| 2. Cooking zone selection
Cooking zone display | 9. Pause |
| 3. Increase/Decrease of Power Level and Extraction Power
Display of Power Level and Extraction Power | 10. Key Lock |
| 4. Activation "STAND_ALONE" timer
Display : "STAND_ALONE" Timer / Cooking Zones Timer | 11. Indicator Extractor active
Activation Filter Saturation Indicator |
| 5. Increase/Decrease time Timer "STAND_ALONE" timer /
Cooking Zones Timer | 12. Extractor Selection/Activation
Extractor Display
Display saturation carbon/ceramic Filter - Grease filter |
| 6. Activation of Cooking Zones Timer
Indicator of Cooking Zones Timer active | 13. Reset Filter Saturation |
| 7. Automatic Heat Up Activation | 14. Activation of extractor automatic function |

USING THE HOB


Before you begin, it is important to know:

All functions of this cooktop 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.: **“Turn the cooktop on”** without **“Selecting the cooking zone”** and the **“Operating temperature”**, or the **“Lock Function”** or the **“Timer”** function).

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

Cooking zone display

The following is shown on the cooking zone displays:

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

Hob characteristics

■ Safe Activation

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

■ Pot Detector

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

■ Safety Shut Down

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

■ Residual Heat Indicator

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

Operation

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

■ Switch-on

Press (touch) briefly  **ON/OFF (1)** hob/extractor: the symbol



lights up; continuing to press, **all the available functions will become visible for a few moments**, e, after which **only the main ones will remain active; the others can be used, and will be activated, subsequently, during use of 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

Press (touch) briefly the **Selection/Display (2)** area corresponding to the desired cooking area.

■ Power Level

The hob features 9 power levels

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3)**: to the right to increase the level of power; to the left to decrease the level of power.

The power level set will be displayed in the Selection/Display area (2)

■ Power Booster

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

Touch and slide with your fingers along the **Selection bar (3)** (above the level 5) and activate the Power Booster

The Power Booster level is indicated in the Selection / Display area (2) with the symbol "P"

Note: the front cooking zones do not have a timed booster; to deactivate the Power Booster, in these areas, touch and slide with the fingers along the **Selection bar (3)** to decrease the power level.

■ Key Lock


The Key Lock allows cooktop settings to be blocked, thus preventing accidental tampering, leaving set functions active.

Activation:

- press  (10)

Repeat the operation to deactivate.


Note: if any other function is pressed during the active Key

Lock, 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 1-8 .


Activation:

- from the cooking zone on press  (7)
- a flashing "P" is shown in the Display (2) which alternates with the power set in the cooking zone

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

Decreasing the power level of the cooking zone: the Automatic Heat function is deactivated.


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

the symbol  (7) will return to being illuminated with a slight intensity light, and it will be possible to proceed, also for this area, to activation of the function; the function remains active in the area where it has already been set, as indicated in the Display (2)


■ 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  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 return to being illuminated with a slight intensity light, and it will be possible to proceed, also for this area, to activation of the function; the function remains active in the area where it has already been set, as indicated in the Display (2)

- Press  (8) again to deactivate and switch off , until bringing of the level shown in the Display (2) to "0".

Note: if there are several zones working in the Temperature Manager (Warming Function), first select the desired zone using the **Selection zone (2)** ; the function can also be deactivated via the **Selection Bar (3)**, bringing the **Power Level** to "0".


■ Pause

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

Activation:

- press "||" (9)
- a flashing "||" is shown in the displays (2)

To deactivate the function:

- press  (9) the **Selection Bar (3)** lights 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 switches 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 displayed in the **Zone/Display (4)**

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

The format of the Timer is **0:00**

- **0** for the times : which can be set from 0 to 9

- **00** for the minutes : which can be set from 0 to 59

In the **Zone/Display (4)** the remaining time will be displayed; at the end of the countdown, an acoustic signal will sound

Note: in the display of the countdown, for a time less than 10 minutes, the following format is evident

- **0** minutes

- **00** seconds

with fixed light point

To switch off the Timer:

- select **Zone/Display (4)**
- set the duration of the **Timer** to **0:00**, via **— + (5)**

■ Cooking Zones Timer

The Cooking Timer Zone function is a countdown that can be set, also at the same time, 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 '0)
- Press **⌚ (6)** relating to the cooking zone

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

during setting the symbol **⌚ (6)** is flashing

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

Note: by pressing and holding **⌚ (6)**, the cooking zone timer is reset

If desired, repeat the operation for several cooking zones.

Note: 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, pressing the **Display (4)** will display the "STAND-ALONE" Timer countdown.

The countdown mode is the same as the "STAND-ALONE" timer one (see previous paragraph "STAND ALONE" Timer)

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)**

Power Limitation

The Power Limitation function allows setting of the operation of the product, limiting its maximum absorption.

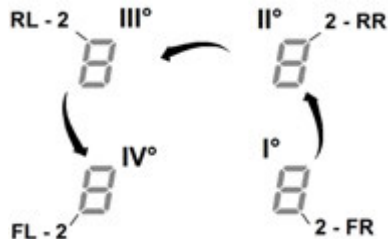
Note: the setting must take place with the hob off, **without** pressing the **ON/OFF (1)** key, when the hob is connected to the mains, or when the electric mains are reconnected within the following 2 minutes.

To set the Power Limitation:

- press **(A)**

(which will be flashing, only for the first 2 minutes after powering of the product)

- continuing to hold down **(A)** press, one at a time, all the areas of **Selection/Display (2)** of the cooking zones, anti-clockwise starting from the front right zone (**FR**)



- each press will be accompanied by a short audible signal

- once **all the Displays (2)** have been pressed, it will be possible to release the key **(A)**

at this point:

- the **Display (2) of the left rear zone (RL)** will show in alternate sequence the symbols “**C**” and “**0**”, indicating that it is possible to perform the setting:

select the Display (**2-RL**)

then scroll on the **Selection bar (3)**, until the symbols “**C**” and “**8**”, appear

the Display (**2-FL**) will show the current setting**

0 = 7.4 KW

1 = 4.5 KW

2 = 3.1 KW

** by default the setting is 7.4 KW

To change the Power Limitation setting

- press the **Display (2) of the left front area (FL)**

- then scroll on the **Selection bar (3)**, to select the new setting

- to save the choice made, press the **■ ON/OFF key (1)**, for 2 seconds; a prolonged audible signal will be emitted to confirm the successful setting

USING THE EXTRACTOR FAN

■ **Switch-on**

Press (touch) briefly ■ **ON/OFF (1)** hob/extractor: the symbol

 lights up;

continuing to press, **all the available functions will become visible for a few moments, e. after which only the main ones will remain active; the others can be used, and will be activated, subsequently, during use of 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.

■ **Starting the extractor:**

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

■ **Extraction speed (power):**

The extractor is equipped with 3 levels of extraction speed (power)

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3)**:
to the right to increase the level of power;
to the left to decrease the level of power.

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

■ **Power Booster**

The product has 2 additional power levels (above level 3)


- **Power Booster 1** : timed for 15 min.
- **Power Booster 2** : timed for 5 min.

after which the power returns to the previously set level.

Touch and slide with the fingers along the **Selection bar (12)** (over level 3) and activate the Power Booster 1

The Power Booster level 1 is indicated in the Selection / Display area (12) with the number "4" flashing

Touch and slide with the fingers along the **Selection bar (12)** (over level 3) and activate the Power Booster 2


The Power Booster level 2 is indicated in the Selection / Display area (12) with the symbol  flashing

■ **Automatic operation**

The hood will turn on at 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.

To activate this function:

Press  (14)

Repeat the operation to deactivate.

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

if, instead, the **Power Boosters** are selected, automatic operation will resume at the end of the timing, while in the

meantime the symbol  remains flashing.

■ **Filter saturation indicator**

The hood indicates when filter maintenance is needed:

Carbon/ceramic odour filters

"**FILTER**" (13) comes on

Grease filter

"**FILTER**" (13) flashes

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

■ **Reset filter saturation**


After performing maintenance on the filters (greases and/or carbon/ceramic), press and hold "**FILTER**" (13);

"**FILTER**" (13) turns off, restarting the indicator count.

■ Activation filter saturation indicator

This indicator is normally deactivated.

To activate it, proceed as follows:

- turn on the extractor hob via ;
- with the extraction motor and cooking zones off, press the **Selection zone (12)**
- long press **"HOOD"** (11) until the letters "F" – "G" appear alternately flashing in the **Display (12)**
 - F = carbon/ceramic odour filters
 - G = grease filter

Carbon/ceramic odour filters

- press on the **Display (12)** when the letter "F" appears
- press **"FILTER"** (13) – flashing light
- long press **"HOOD"** (11) again to confirm the activation of the carbon/ceramic odour filter indicator

Grease filter

- press on the **Display (12)** when the letter "G" appears
- press **"FILTER"** (13) – fixed light
- long press **"HOOD"** (11) again to confirm activation of the grease filter indicator

The suction surface is designed to be used in combination with a Window sensor KIT (not provided by the manufacturer)

When installing the Windows sensor KIT (only in the case of use of the surface in SUCTION mode), the suction will stop operating every time when the KIT which with the surface is equipped detects that the window is closed in the room where it is installed.

It is recommended the purchase of the FDS KIT - 100 Elektrotechnik Schabus, available at authorised Elektrotechnik Schabus centres or directly on the Internet site

www.elektrotechnik-schabus.de.

- The electrical connection of the suction surface KIT must be carried out by qualified and specialised technical personnel.

- The manufacturer of the suction surface declines all responsibility for any inconvenience, damage or fire caused by defects and/or problems of malfunctioning and/or incorrect installation of the KIT.

4.1 Power tables

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

4.2 Cooking tables

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

5. Maintenance

Hob maintenance

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

5.1 Cleaning

The hob must be cleaned after each use.

Important:

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

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

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

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

Salt, sugar and sand may scratch the glass surface.

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

DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!

Important:

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

Fig. 16

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

Fig. 18a - 18b

Extractor fan maintenance

Cleaning

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

Avoid the use of products containing abrasives.

DO NOT USE ALCOHOL!

Grease filter

Traps grease particles generated by cooking.

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

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

Fig. 15

Activated carbon filters

(Only for Filtration Version)

Traps unpleasant odours generated by cooking.

The product is equipped with four filter packs that trap odours thanks to the activated carbons. The activated carbons are incorporated into a ceramic structure, making them easily and completely accessible by impurities, thus creating a large absorption surface. Saturation of the activated charcoal ceramic filters occurs after a more or less prolonged use, depending on the type of kitchen and the cleaning frequency of the grease filter. These odour filters cannot be regenerated and must be replaced when the warning lamp turns on.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Troubleshooting

ERROR CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	ERROR REMOVAL
E2	The command zone switches off due to an excessively high temperature	The temperature inside the electronic parts is too high	Wait for the hob to cool before reusing it
E3	Container unsuitable	Loss of magnetic properties	Remove the pot
E5	Communication problems between the user interface and induction module	Electricity is not reaching the module; The power cable is incorrectly connected or faulty	Disconnect the hob from the electrical network and check the connection
For all other error signals (E ... U ... C ...)	Call customer service and report the error code		

5.3 Customer service

Before contacting Customer Service

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

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

Ακολουθήστε πιστά τις οδηγίες χρήσεως του

παρόντος εγχειριδίου. Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για βλάβες, ζημιές ή πυρκαγιές που μπορεί να προκληθούν στη συσκευή στην περίπτωση που δεν εφαρμοστούν πιστά οι οδηγίες χρήσεως. Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και ειδικότερα για το μαγείρεμα φαγητού και την απομάκρυνση καπνού. Δεν επιτρέπεται άλλο είδος χρήσης [του εν λόγω προϊόντος] (π.χ. για θέρμανση δωματίων). Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη στην περίπτωση ακατάλληλης χρήσης του προϊόντος ή λανθασμένης ρύθμισης του συστήματος εντολών. **Το προϊόν μπορεί να διαφέρει σε σχέση με τον τρόπο με τον οποίο απεικονίζεται στο παρόν εγχειρίδιο, ωστόσο οι οδηγίες χρήσης, συντήρησης και εγκατάστασης παραμένουν οι ίδιες.**

Το εγχειρίδιο χρήσης θα πρέπει να φυλάσσεται για μελλοντική αναφορά. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης, το εν λόγω έγγραφο θα πρέπει να συνοδεύει τη συσκευή.

- ! Μελετήστε προσεχτικά τις οδηγίες [χρήσης]: περιέχει σημαντικές πληροφορίες εγκατάστασης, χρήσης και ασφαλείας.
- ! Μην πραγματοποιείτε μετατροπές στο ηλεκτρικό σύστημα του προϊόντος.
- ! Πριν προχωρήσετε στην εγκατάσταση της συσκευής ελέγξτε για τυχόν ζημιές των μεμονωμένων της εξαρτημάτων. Αν εντοπίσετε κάποιο πρόβλημα, σταματήστε τις διαδικασίες εγκατάστασης και επικοινωνήστε άμεσα με τον προμηθευτή σας.
- ! Ελέγξτε την ακεραιότητα του προϊόντος πριν προχωρήσετε στην εγκατάστασή του. Σε αντίθετη περίπτωση, σταματήστε τις

διαδικασίες εγκατάστασης και επικοινωνήστε άμεσα με τον προμηθευτή σας.

Σημείωση: Τα πεδία με την υποσημείωση "(*)" αφορούν προαιρετικά εξαρτήματα τα οποία είναι διαθέσιμα μόνον για ορισμένα μοντέλα ή εξαρτήματα τα οποία δεν παρέχονται δωρεάν.

1. Προηδοποιήσεις

Προσοχή! Τηρείτε πιστά τις παρακάτω οδηγίες:

- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν τη διενέργεια εργασιών εγκατάστασης.
- Η εγκατάσταση και οι εργασίες συντήρησης θα πρέπει να πραγματοποιούνται μόνον από έμπειρο τεχνικό προσωπικό σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους ισχύοντες τοπικούς κανονισμούς ασφαλείας. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, στην περίπτωση που κάτι τέτοιο δεν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.

-Η γείωση της συσκευής είναι υποχρεωτική.

-Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να διαθέτει ιδανικό μήκος, ούτως ώστε να είναι δυνατή η σύνδεση της εντοιχισμένης συσκευής στην πρίζα.

-Για να τηρούνται οι ισχύοντες κανονισμοί ασφαλείας, η εγκατάσταση θα πρέπει να διαθέτει πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.

-Μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή μπαλαντέζες.

-Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, απαγορεύεται η πρόσβαση του χρήστη στα ηλεκτρικά μέρη της [συσκευής].

- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια χρήσης [της συσκευής]. Προσοχή, μην ακουμπάτε τμήματα της συσκευής που αναπτύσσουν υψηλές

θερμοκρασίες.

- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Κρατήστε τα σε απόσταση ασφαλείας και υπό την εποπτεία σας κι αυτό διότι τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια χρήσης [της συσκευής].

- Τα άτομα που διαθέτουν βηματοδότη ή εμφυτεύσιμο απινιδωτή είναι σημαντικό να εξακριβώσουν -πριν τη χρήση της επαγωγικής εστίας- ότι ο βηματοδότης τους είναι συμβατός με τη συσκευή.

-Μην ακουμπάτε τις θερμές επιφάνειες της συσκευής ενώ αυτή λειτουργεί ή και μετά την απενεργοποίησή της.

-Αποφεύγετε την επαφή της συσκευής με πανιά ή με άλλου είδους υλικά έως ότου κρυώσουν επαρκώς όλα τα μεμονωμένα τμήματά της.

-Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά επάνω ή πλησίον της συσκευής.

- Προσοχή, τα λίπη και τα λάδια είναι εξαιρετικά εύφλεκτα. Να είστε πάντα σε επαγρύπνηση όταν μαγειρεύετε φαγητά πλούσια σε λίπη ή λάδια.

-Στην περίπτωση που εμφανιστούν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, απενεργοποιήστε. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή εξωτερικού συστήματος τηλεχειρισμού.

Το μαγείρεμα σε εστίες χρησιμοποιώντας λάδι ή λίπος είναι επικίνδυνο και μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά.

- Το μαγείρεμα θα πρέπει να διενεργείται υπό την παρουσία σας. Το μαγείρεμα μικρής διάρκειας θα πρέπει να βρίσκεται συνεχώς υπό την εποπτεία σας.

- Μην προσπαθήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε μία πυρκαγιά χρησιμοποιώντας νερό. Στην παραπάνω περίπτωση Θα πρέπει να απενεργοποιήσετε τη συσκευή κι εν συνέχεια να καλύψετε τη φωτιά, π.χ. με ένα καπάκι ή μία πυρίμαχη κουβέρτα. Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στις εστίες.

- Μην χρησιμοποιείτε συσκευές ατμού για τον καθαρισμό της εστίας.

- Μην ακουμπάτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως π.χ. μαχαιρία, πιρούνια, κουτάλια ή καπάκια, επάνω στις εστίες μαγειρέματος. Υπάρχει κίνδυνος ανάπτυξης υψηλών θερμοκρασιών.

- Πριν τη σύνδεση της συσκευής στο ηλ. δίκτυο, ελέγξτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών (βλέπε στο κάτω μέρος της συσκευής) για να σιγουρευτείτε ότι η τάση κι η

συχνότητά της είναι συμβατά με το εν λόγω δίκτυο κι ότι το βύσμα σύνδεσης είναι ιδανικό. Σε περίπτωση αμφιβολίας, απευθυνθείτε σε έναν ηλεκτρολόγο.

Σημαντικό:

- Μετά τη χρήση [της συσκευής], απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο διακόπτη, χωρίς να βασίζεστε στον ανιχνευτή [παρουσίας] σκεύους.
- Για την αποφυγή πιθανής υπερχειλίσης υγρών κατά το βράσιμο ή το ζέσταμα, χαμηλώστε τη θερμοκρασία της εστίας.
- Μην αφήνετε άδειες κατσαρόλες ή τηγάνια επάνω τε ενεργοποιημένες εστίες μαγειρέματος.
- Όταν ολοκληρώνουμε το μαγείρεμα, σβήνουμε πάντα την ανάλογη εστία.

- Μην χρησιμοποιείτε φύλλα αλουμινίου στο μαγείρεμα. Μην ακουμπάτε επάνω στις εστίες προϊόντα συσκευασμένα με αλουμίνιο. Το εν λόγω υλικό μπορεί να λιώσει προκαλώντας έτσι ανεπανόρθωτες ζημιές στη συσκευή σας.

- Μην θερμαίνετε κλειστά, κονσερβοποιημένα προϊόντα [χωρίς να τα ανοίξετε προηγουμένως] διότι μπορεί να εκραγούν.

Αυτή η προειδοποίηση ισχύει για όλους τους τύπους εστίας μαγειρέματος.

- Η χρήση αυξημένης ισχύος, βλέπε λειτουργία Booster, δεν ενδείκνυται για το ζέσταμα ορισμένων υγρών όπως π.χ. λαδιού τηγανίσματος. Η υπερβολική θερμοκρασία είναι επικίνδυνη. Στις περιπτώσεις αυτές, συστήνουμε τη χρήση μικρότερης ισχύος.

- Τα σκεύη θα πρέπει να τοποθετούνται στο κέντρο της εστίας. Απαγορεύεται η τοποθέτηση αντικειμένων ανάμεσα στο σκεύος και την εστία.

- Η συσκευή διαθέτει σύστημα [αυτόματης] μείωσης των επιπέδων ισχύος της εστίας μαγειρέματος για την αποφυγή ανάπτυξης υψηλών θερμοκρασιών.

Πριν από τη διενέργεια εργασιών καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο ηλ. ενέργειας αφαιρώντας το βύσμα ή κατεβάζοντας τον γενικό διακόπτη του σπιτιού σας. Φοράτε γάντια προστασίας κατά τη διάρκεια των εργασιών εγκατάστασης και συντήρησης της συσκευής.

Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά ηλικίας

κάτω των 8 ετών ή από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες εκτός κι αν αυτά βρίσκονται υπό στενή παρακολούθηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και τους πιθανούς κινδύνους.

Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν πλησίον της συσκευής.

Τα παιδιά απαγορεύεται να πραγματοποιούν εργασίες καθαρισμού ή συντήρησης χωρίς επίβλεψη από πλευράς ενηλίκων.

Ο χώρος όπου βρίσκεται εγκατεστημένη η συσκευή θα πρέπει να αερίζεται επαρκώς, όταν το σύστημα εξαερισμού της κουζίνας χρησιμοποιείται ταυτόχρονα με άλλες συσκευές καύσης αερίου ή άλλου τύπου.

Το σύστημα εξαερισμού θα πρέπει να καθαρίζεται σε τακτική βάση εσωτερικά αλλά και εξωτερικά (ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ ΜΙΑ

ΦΟΡΑ ΤΟΝ ΜΗΝΑ). Σε κάθε περίπτωση ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες χρήσης.

Η μη πιστή τήρηση των κανόνων καθαριότητας του συστήματος εξαερισμού και η μη τακτική αντικατάσταση των σχετικών φίλτρων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

Απαγορεύεται ρητά η προετοιμασία πιάτων φλαμπέ.

Η χρήση φωτιάς κατά το μαγείρεμα θα πρέπει να αποφεύγεται διότι μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα φίλτρα ή πυρκαγιά.

Το τηγάνισμα θα πρέπει να διενεργείται υπό στενή παρακολούθηση για την αποφυγή εκδήλωσης πυρκαγιάς.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν η εστία μαγειρέματος βρίσκεται σε λειτουργία τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να αναπτύξουν [υψηλές] θερμοκρασίες.

Προσοχή! Μην συνδέετε τη συσκευή στο ηλ. δίκτυο πριν ολοκληρωθεί η εγκατάσταση.

Ακολουθείτε πιστά τους προβλεπόμενους κανονισμούς σε ό,τι αφορά τα μέτρα ασφαλείας που χρειάζεται να πάρετε για τον εξαερισμό του χώρου.

Ο αέρας [που απορροφάται] δεν θα πρέπει να οδηγείται σε αγωγό που χρησιμοποιείται για την εκκένωση καπνού που παράγεται από συσκευές καύσης υγραερίου ή άλλου τύπου.

Μην χρησιμοποιείτε το σύστημα εξαερισμού χωρίς προηγουμένως να έχετε τοποθετήσει σωστά τη σχάρα!


Για τις εργασίες εγκατάστασης χρησιμοποιείτε μόνον τις βίδες που σας παρέχονται μαζί με το προϊόν ή [στην περίπτωση που αυτές δεν παρέχονται] αγοράστε βίδες ιδανικού τύπου.

Χρησιμοποιείτε βίδες κατάλληλου μήκους [βλέπε Οδηγό εγκατάστασης].

Στην περίπτωση που το σύστημα εξαερισμού και η συσκευή δεν τροφοδοτούνται με ηλεκτρική ενέργεια, η αρνητική πίεση του χώρου δεν θα πρέπει να ξεπερνάει τα (4×10^{-5} bar).

Η συσκευή διαθέτει ειδική σήμανση συμβατότητας με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EK, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE- Ηλεκτρικά απορρίμματα και Ηλεκτρονικός Εξοπλισμός). Να ελέγχετε ότι η αποκομιδή της συσκευής πραγματοποιείται με τον ενδεδειγμένο τρόπο, για την προστασία του περιβάλλοντος και της δημόσιας υγείας.



Το σύμβολο  στη συσκευή [ή στα συνοδευτικά έγγραφα] υποδεικνύει ότι το εν λόγω προϊόν δεν θα πρέπει να το συλλέγεται σαν ένα κοινό οικιακό απόρριμμα αλλά θα πρέπει να παραδίδεται σε ένα ιδανικό σημείο συλλογής και ανακύκλωσης ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Η διάθεση του προϊόντος θα πρέπει να πραγματοποιείται με βάση τους ισχύοντες κανονισμούς. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, ανάκτηση και ανακύκλωση αυτής της συσκευής, επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο του δήμου σας, την υπηρεσία περισυλλογής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή.

Πρόκειται για μία συσκευή η οποία σχεδιάστηκε,

δοκιμάστηκε και κατασκευάστηκε βάσει των κανονισμών:

- Ασφαλείας: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Απόδοσης: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Συμβουλές για μία ορθή χρήση [της συσκευής] ούτως ώστε να μειωθούν οι [αρνητικές] επιπτώσεις στο περιβάλλον: Κατά το μαγείρεμα, ενεργοποιήστε το σύστημα εξαερισμού [στη μέγιστη ταχύτητά του] κι αφήστε το να λειτουργήσει για μερικά λεπτά και μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος. Αυξήστε την ταχύτητά του μόνον στην περίπτωση μεγάλης ποσότητας καπνού ή ατμού [χρησιμοποιώντας τη λειτουργία booster μόνον σε ακραίες καταστάσεις]. Για να διατηρείτε τις [δυσάρεστες] οσμές μακριά αντικαταστήστε το/τα φίλτρο/α άνθρακα αν χρειαστεί. Για να διατηρείτε αποδοτικό το φίλτρο λιπαρών ουσιών, θα πρέπει να το καθαρίζετε τακτικά. Για να βελτιστοποιήσετε την απόδοση της συσκευής αλλά και για να μειώσετε τα επίπεδα θορύβου, χρησιμοποιείτε τη μέγιστη διάμετρο αγωγών βλέπε εγχειρίδιο [χρήσης].

2. Χρήση

Χρήση της εστίας μαγειρέματος

Η λειτουργία της συσκευής βασίζεται στο [φυσικό] φαινόμενο της μαγνητικής επαγωγής -δηλ. στην απευθείας μεταφορά ενέργειας από την παροχή ισχύος στην κατσαρόλα.

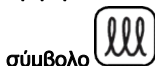
Πλεονεκτήματα:

Σε σύγκριση με τις κοινές ηλεκτρικές εστίες μαγειρέματος, η επαγωγική εστία είναι:

- **Πιο σίγουρη:** μικρότερη θερμοκρασία στη γυάλινη επιφάνεια.
- **Πιο γρήγορη:** μικρότεροι χρόνοι για το ζέσταμα του φαγητού.
- **Πιο ακριβής:** Άμεση απόκριση της επιφάνειας στις εντολές σας
- **Πιο αποδοτική:** Το 90% της ενέργειας που απορροφάται μετατρέπεται σε θερμότητα. Επιπλέον, με την απομάκρυνση του μαγειρικού σκεύους από την εστία, η παροχή ενέργειας διακόπτεται άμεσα κι έτσι επιτυγχάνεται εξοικονόμηση.

2.1 Σκεύη μαγειρικής

Χρησιμοποιείτε σκεύη που συνοδεύονται από το



σύμβολο

Σημαντικό:

για την αποφυγή καταστροφής της εστίας, μην χρησιμοποιείτε:

- σκεύη με βάση που δεν είναι τελείως επίπεδη.
- μεταλλικά σκεύη με μαγνητική βάση.
- σκεύη με τραχιά βάση, για την αποφυγή φθοράς της επιφάνειας της εστίας
- Μην ακουμπάτε ποτέ ζεστές κατσαρόλες και τηγάνια στον πίνακα ελέγχου της μονάδας.

2.1.1 Σκεύη παλαιού τύπου

Η επαγωγική εστία χρησιμοποιεί μαγνητική ενέργεια για την παραγωγή θερμότητας. Τα σκεύη λοιπόν θα πρέπει να περιέχουν σίδηρο. Για να βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες, χρησιμοποιήστε έναν μαγνήτη: Τα ακατάλληλα σκεύη δεν έλκονται από τον μαγνήτη.

2.1.2 Συνιστώμενες διαμέτροι βάσης σκευών

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: στην περίπτωση που τα σκεύη δεν έχουν το σωστό μέγεθος, οι εστίες [μαγειρέματος] δεν ανάβουν.

Για τις ελάχιστες αποδεκτές διαστάσεις των μαγειρικών σκευών [για κάθε μεμονωμένη εστία ξεχωριστά] ανατρέξτε στην εικονογράφηση του παρόντος εγχειριδίου -βλ. διάμετρο.

2.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

Για καλύτερα αποτελέσματα:

- Χρησιμοποιείτε σκεύη με διάμετρο βάσης ίση με εκείνη των εστιών.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με επίπεδη βάση.

- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάστε τα σκεύη με το καπάκι κατά το μαγείρεμα.

- Μαγειρέψτε λαχανικά, πατάτες κτλ. με λίγο νερό προκειμένου να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος.

- Η χρήση χύτρας ταχύτητας μειώνει ακόμη περισσότερο την κατανάλωση ενέργειας και τον χρόνο μαγειρέματος.

- Τοποθετείτε τις κατσαρόλες στο κέντρο της εστίας η οποία οριοθετείται μέσω ειδικής γραμμής.

Χρήση του απορροφητήρα

Το σύστημα εξαερισμού [καπνού - υδρατμών] διαθέτει δύο λειτουργίες: εξαέρωση εξωτερικής εκκένωσης ή φίλτράρισμα μέσω εσωτερικής ανακυκλοφορίας.



Έκδοση εξαερισμού

Εικ.7

Οι ατμοί εκκενώνονται προς τα έξω μέσα από μία σειρά σωληνώσεων (τις οποίες θα χρειαστεί να αγοράσετε από μόνοι σας). Οι εν λόγω σωληνώσεις στερεώνονται σε φλάντζα σύνδεσης που παρέχεται από κοινού με το προϊόν.

Η διάμετρος του σωλήνα εκκένωσης θα πρέπει να είναι ίδια με τη διάμετρο του δακτυλίου σύνδεσης:

- στην περίπτωση εξόδου τετράγωνης [διατομής] 222 x 89 mm
- στην περίπτωση εξόδου στρογγυλής [διατομής] 150 mm

- Για περισσότερες πληροφορίες βλέπε σελίδα εξαρτημάτων έκδοσης εξαερισμού, στο εικονογραφημένο τμήμα του παρόντος εγχειριδίου.Εικ.7b

Εικ.7c

Συνδέστε το προϊόν σε σωλήνες και επιτοιχίες οπές εκκένωσης με διάμετρο ίση με εκείνη της [γραμμής] εξόδου αέρα (φλάντζα σύνδεσης).

Η χρήση σωληνών και επιτοιχιών οπών εκκένωσης μικρότερης διαμέτρου μπορεί να προκαλέσει μία μείωση των αποδόσεων εξαερισμού καθώς και μία δραστική αύξηση των επιπέδων θορύβου.

Στην παραπάνω περίπτωση αποποιούμαστε οποιαδήποτε ευθύνη.

! Χρησιμοποιείτε έναν αγωγό με το μικρότερο δυνατό μήκος.

! Χρησιμοποιείτε αγωγούς με το μικρότερο δυνατό αριθμό γωνιών (max 90° εκάστη)

! Αποφύγετε δραστικές αλλαγές στην τομή του αγωγού.



Εκδοση φιλτραρίσματος

Εικ.8

Ο αέρας εξαιρισμού φιλτράρεται μέσα από ειδικά φίλτρα [κατακράτηση] λιπαρών ουσιών και [δυσάρεστων] οσμών πριν επαναπροωθηθεί στον χώρο.

Το προϊόν συνοδεύεται με όλα τα απαραίτητα για μία βασική εγκατάσταση και μία έξοδο διαφυγής αέρα από το εμπρόσθιο τμήμα της βάσης του επίπλου.

Στη συσκευασία συμπεριλαμβάνονται 4 κεραμικά φίλτρα ενεργού άνθρακα υψηλής απόδοσης. Τα εν λόγω φίλτρα ενεργού άνθρακα είναι νέας τεχνολογίας και αναγεννώνται

από μόνα τους (συμβουλευτείτε την ενότητα Συντήρηση —

Φίλτρα ενεργού άνθρακα του παρόντος εγχειριδίου [χρήσης]). Οι χημικές και φυσικές τους ιδιότητες επιτρέπουν μία υψηλή απόδοση εξαιρισμού των [δυσάρεστων] οσμών καθώς και μία υψηλή μηχανική αντοχή.

- Για περισσότερες πληροφορίες ανατρέξτε στη σελίδα εξαρτημάτων της έκδοσης εξαιρισμού (στο εικονογραφημένο τμήμα του παρόντος εγχειριδίου).

Εικ. 13b

Συμβουλευτείτε τις ιστοσελίδες www.elica.com και www.shop.elica.com για να ελέγξετε την πλήρη γκάμα των διαθέσιμων σετ [εγκατάστασης] που προορίζονται για την υλοποίηση των εργασιών εγκατάστασης σε επίπεδο φίλτρων ή συστήματος εξαιρισμού.

3. Εγκατάσταση

Τόσο η ηλεκτρική όσο και η μηχανολογική εγκατάσταση θα πρέπει να διενεργείται από εξειδικευμένο προσωπικό.

Η ηλεκτροσυνδεδεμένη προορίζεται για χωνευτή τοποθέτηση σε επιφάνεια εργασίας πάχους 2-6 cm, σε περίπτωση εγκατάστασης TOP. 2,5-6 cm σε περίπτωση εγκατάστασης FLUSH.

Η ελάχιστη απόσταση μεταξύ της επιφάνειας μαγειρέματος και του τοίχου πρέπει να είναι τουλάχιστον 5 εκ. στο μπροστινό τμήμα, τουλάχιστον 4 εκ. στα πλάγια και τουλάχιστον 50 εκ. σε σχέση με τα επάνω ντουλάπια.

ΣΗΜ = Οι συνιστώμενες αποστάσεις είναι ενδεικτικές: κατά το σχεδιασμό των χώρων πρέπει να τηρούνται οι υποδείξεις του κατασκευαστή της κουζίνας.



3.1 Ηλεκτρική συνδεση

Εικ. 3

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο

- Η εγκατάσταση θα πρέπει να γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό που γνωρίζει τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης και ασφάλειας.

- Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν τραυματισμούς σε ανθρώπους ή ζώα ή για υλικές ζημιές σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών του παρόντος κεφαλαίου.

- Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να διαθέτει επαρκές μήκος, ούτως ώστε να είναι δυνατή η αφαίρεση της εστίας από την επιφάνεια εργασίας.

- Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αποτυπώνεται στην πινακίδα τεχνικών στοιχείων στο πίσω μέρος της συσκευής είναι ίδια με εκείνη του ηλεκτρικού δικτύου του χώρου εγκατάστασης.

- Μην χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης.

- Η γείωση της συσκευής είναι υποχρεωτική από τον νόμο.

- Το καλώδιο γείωσης πρέπει να είναι 2cm. πιο μακρύ από τα υπόλοιπα καλώδια.

- Στην περίπτωση που η οικιακή ηλεκτρική συσκευή δεν διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας, θα πρέπει να

χρησιμοποιήσετε ένα καλώδιο ελάχιστης διατομής 2.5 mm² για ισχύ έως 7200 Watt. Για μεγαλύτερη ισχύ χρησιμοποιείτε ένα καλώδιο 4 mm².

- Το καλώδιο δεν θα πρέπει να αναπτύσσει διαφορά θερμοκρασίας 50°C σε σχέση με εκείνη του περιβάλλοντος.

- Η συσκευή προορίζεται για μόνιμη σύνδεση στο ηλ. δίκτυο, γι' αυτό πραγματοποιήστε τη σύνδεση σε σταθερό δίκτυο μέσω ενός εύκολα προσβάσιμου και ιδανικού πολυπολικού διακόπτη, ο οποίος μπορεί να αποσυνδέει τη συσκευή στις περιπτώσεις που προσδιορίζονται στα σχετικά έγγραφα [βλέπε κατηγορία υπέρτασης III].

Προσοχή! Πριν επανασυνδέσετε το κύκλωμα στην παροχή ηλ. ρεύματος και ελέγξετε τη σωστή λειτουργία [της συσκευής], θα πρέπει να εξακριβώσετε ότι το καλώδιο ρεύματος είναι σωστά συνδεδεμένο.

Προσοχή! Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς ή από εξειδικευμένο τεχνικό.

Σημείωση : το προϊόν διαθέτει μία [ειδική] λειτουργία, την επανομαζόμενη Power Limitorator [Περιορισμός ισχύος] η οποία επιτρέπει να ρυθμίσετε τη μέγιστη τιμή κατανάλωσης kw

Η ρύθμιση θα πρέπει να διενεργείται κατά τη σύνδεση του προϊόντος στο δίκτυο ηλ. ρεύματος ή με την επανασύνδεση του ηλ. δικτύου (εντός των επόμενων 2 λεπτών). **Σχετικά με τα βήματα ρύθμισης του συστήματος Power Limitation [Περιορισμός ισχύος] συμβουλευτείτε την ενότητα Λειτουργίας του παρόντος εγχειριδίου [χρήσης].**

3.2 Εγκατάσταση

Πριν ξεκινήσετε την εγκατάσταση:

- Με το που βγάλετε το προϊόν από τη συσκευασία του, βεβαιωθείτε ότι αυτό δεν έχει υποστεί ζημιές κατά τη διαδικασία μεταφοράς. Στην περίπτωση που εντοπίσετε κάποιο πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το πλησιέστερο κέντρο Σέρβις, πριν ξεκινήσετε την εγκατάσταση.
- Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν έχει τις κατάλληλες διαστάσεις για το προεπιλεγμένο σημείο εγκατάστασης.
- Ελέγξτε μήπως υπάρχει κάποιο άλλο συνοδευτικό αντικείμενο εντός της συσκευασίας του προϊόντος (π.χ. σακουλάκια με καρφιά, εγγύηση, κτλ.). Στην περίπτωση που εντοπίσετε κάτι τέτοιο, το αφαιρείτε κι εν συνεχεία το αποθηκεύετε σε ασφαλές σημείο.
- Βεβαιωθείτε τέλος ότι πλησίον του σημείου εγκατάστασης υπάρχει διαθέσιμη κάποια πρίζα.

Προετοιμασία του σημείου εγκατάστασης της συσκευής:

- Το προϊόν δεν μπορεί να εγκατασταθεί επάνω σε συσκευές ψύξης, πλυντήρια πιάτων, σόμπες, φούρνους, πλυντήρια και στεγνωτήρια.
- Ολοκληρώστε όλες τις εργασίες κοπής στο σημείο εγκατάστασης της εστίας μαγειρέματος κι εν συνεχεία αφαιρέστε τυχόν ροκανίδια από το πλαίσιο επαπόθεσης.
- **για να βελτιώσετε την εγκατάσταση φιλτραρίσματος αέρα συνιστάται η δημιουργία σχισμής στη μπάζα ώστε να μπορέσετε να τοποθετήσετε μια γρίλια εξαερισμού που θα προμηθευτείτε από οποιοδήποτε κατάστημα.**

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Χρησιμοποιήστε κόλλα ενός συστατικού (S), ανθεκτική σε θερμοκρασίες έως και 250°.

Εάν χρειαστεί αφαιρέστε οτιδήποτε μπορεί να δημιουργήσει πρόβλημα στη συγκόλληση, (όπως π.χ. ουσίες αποκόλλησης, συντηρητικά, λίπη, σκόνης, υπολείμματα από παλιές κόλλες, κ.τλ.). Η κόλλα θα πρέπει να απλωθεί ομοιόμορφα σε όλη την περίμετρο του πλαισίου.

Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας συγκόλλησης αφήστε την κόλλα να στεγνώσει, τελείως, για 24ώρες.

Εικ. 1b

ΠΡΟΣΟΧΗ! Εάν η εγκατάσταση των βιδών και των στηριγμάτων στερέωσης δεν πραγματοποιηθεί με βάση τις οδηγίες [χρήσεως], μπορεί να προκληθούν κίνδυνοι ηλεκτρικής φύσεως.

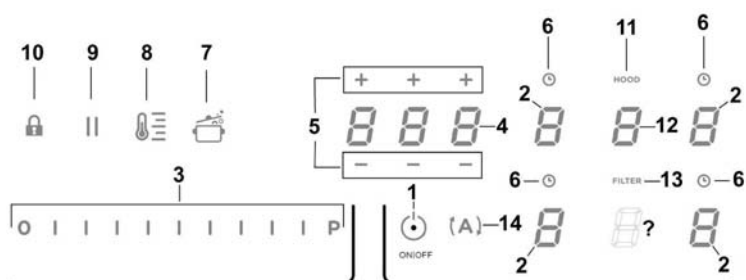
Σημείωση: για μία σωστή εγκατάσταση του προϊόντος σας προτείνουμε να καλύψετε τις σωληνώσεις με αυτοκόλλητο που διαθέτει τα εξής χαρακτηριστικά:

- ελαστική μεμβράνη από μαλακό PVC, με ακρυλική συγκολλητική ουσία
- που είναι εναρμονισμένο με τον κανονισμό DIN EN 60454
- που διαθέτει επιβραδυντική δράση [στην περίπτωση πυρκαγιάς]
- που είναι εξαιρετικά ανθεκτικό στη φθορά και
- ανθεκτικό στις αυξομειώσεις θερμοκρασίας και τέλος
- που μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε χαμηλές θερμοκρασίες

4. Λειτουργία

Πίνακας ελέγχου

Σημείωση: Ο χειρισμός της συσκευής πραγματοποιείται με ένα απλό άγγιγμα των πλήκτρων της πιέζοντάς τα δηλαδή απαλά)



Πλήκτρα / Οθόνη

- | | |
|---|---|
| 1. ON/OFF της επιφάνειας εστιών μαγειρέματος/απορροφητήρα | 8. Ενεργοποίηση Temperature Manager [Διαχείριση Θερμοκρασίας] (Λειτουργία Προειδοποίησης) |
| 2. Επιλογή εστίας μαγειρέματος
Οθόνη ζώνης μαγειρέματος | 9. Παύση |
| 3. Αύξηση/Μείωση Power Level [Στάθμης Ισχύος] και Ισχύος Απορρόφησης
Οπτικοποίηση Power Level [Στάθμης Ισχύος] και Ισχύος Απορρόφησης | 10. Key Lock [Κλείδωμα] |
| 4. Ενεργοποίηση Timer [Χρονοδιακόπτη] "STAND_ALONE [Αυτόνομη λειτουργία]"
Οθόνη: Χρονοδιακόπτης "STAND_ALONE" [Αυτόνομη λειτουργία] / Χρονοδιακόπτης Εστιών μαγειρέματος | 11. Ένδειξη Απορροφητήρα ενεργή
Ενεργοποίηση Δείκτη Κορεσμού Φίλτρων |
| 5. Αύξηση/Μείωση χρόνου Χρονοδιακόπτη "STAND_ALONE" [Αυτόνομη λειτουργία] / Χρονοδιακόπτη Εστιών μαγειρέματος | 12. Επιλογή/Ενεργοποίηση απορροφητήρα
Οθόνη Απορροφητήρα |
| 6. Ενεργοποίηση Χρονοδιακόπτη Εστιών μαγειρέματος
Δείκτης ενεργού Χρονοδιακόπτη Εστιών μαγειρέματος | 13. Επαναφορά Κορεσμού Φίλτρων |
| 7. Ενεργοποίηση Automatic Heat Up [Αυτόματης Θέρμανσης] | 14. Ενεργοποίηση αυτόματης λειτουργίας απορροφητήρα |

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΕΣΤΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ


Πριν την πρώτη χρήση θα πρέπει να γνωρίζετε ότι:

Όλες οι λειτουργίες της παρούσας επιφάνειας επαγωγικών εστιών έχουν ρυθμιστεί σύμφωνα με τους πιο αυστηρούς κανονισμούς ασφαλείας.

Έτσι λοιπόν:









• **Ορισμένες λειτουργίες δεν ενεργοποιούνται ή απενεργοποιούνται αυτόματα στην περίπτωση που δεν υπάρχει κάποιο σκεύος τοποθετημένο επάνω στην εστία ή στην περίπτωση που αυτό δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.**

• Σε άλλες περιπτώσεις οι ενεργές λειτουργίες απενεργοποιούνται αυτομάτως [μετά από μερικά δευτερόλεπτα] όταν η λειτουργία που έχετε επιλέξει απαιτεί κάποια άλλη ρύθμιση την οποία δεν έχετε ολοκληρώσει (όπως π.χ.: **«Ενεργοποίηση επιφάνειας εστιών μαγειρέματος»** χωρίς **«Επιλογή εστίας μαγειρέματος»** και **«Θερμοκρασία λειτουργίας»**, ή **«Λειτουργία Lock [Κλειδωμα]»** ή **«Timer [Χρονοδιακόπτης]»**).

 **Προσοχή!** Στην περίπτωση (π.χ.) παρατεταμένης χρήσης της εστίας, η θερμοκρασία της ενδέχεται να μην μειωθεί αμέσως. Στην προκειμένη περίπτωση, στην οθόνη των εστιών θα εμφανιστεί η ένδειξη **«H»** που σημαίνει ότι η εστία βρίσκεται σε φάση απομείωσης της θερμοκρασίας. Περιμένετε έως ότου απενεργοποιηθεί το εν λόγω σύμβολο στην οθόνη πριν ακουμπήσετε τις εστίες.

Οθόνη εστιών

στις αντίστοιχες οθόνες των εστιών μαγειρέματος εμφανίζονται τα εξής:

Εστία μαγειρέματος ενεργοποιημένη	
Power Level [Στάθμη Ισχύος]	
Residual Heat Indicator [Δείκτης Θερμής Επιφάνειας]	
Pot Detector [Σύστημα Εντοπισμού Σκευών]	
Λειτουργία Temperature Manager [Διαχείρισης Θερμοκρασίας] ενεργοποιημένη	
Λειτουργία Lock [Κλειδωμα] ενεργοποιημένη	
Λειτουργία Παύσης	
Λειτουργία Automatic Heat UP [Αυτόματης Θέρμανσης]	

Χαρακτηριστικά της επιφάνειας εστιών

■ **Safe Activation [Ασφαλής Ενεργοποίηση]**

Το προϊόν ενεργοποιείται μόνον με την παρουσία σκευών επάνω στις εστίες [μαγειρέματος]. Η διαδικασία θέρμανσης [των εστιών] δεν ξεκινάει εάν δεν τοποθετήσετε προηγούμενως κάποιο σκεύος επάνω στις εστίες ή διακόπτεται εάν αφαιρέσετε το σκεύος.

■ **Pot Detector [Σύστημα Εντοπισμού Σκευών]**

Το προϊόν ανιχνεύει αυτομάτως την παρουσία σκευών στις εστίες [μαγειρέματος].

■ **Safety Shut Down [Απενεργοποίηση Ασφαλείας]**

Για λόγους ασφαλείας οι εστίες παραμένουν αναμμένες για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα το οποίο εξαρτάται από το επίπεδο ισχύος που έχετε επιλέξει.

■ **Residual Heat Indicator [Δείκτης Θερμής Επιφάνειας]**


Με την απενεργοποίηση μιας ή περισσότερων εστιών η παρουσία θερμότητας στις εν λόγω επιφάνειες υποδεικνύεται στην οθόνη της αντίστοιχης εστίας, μέσω του συμβόλου «**H**».

Λειτουργία

Σημείωση: Για να ενεργοποιήσετε οποιαδήποτε λειτουργία θα πρέπει να ανάψετε πρώτα μία τουλάχιστον εστία

■ **Ενεργοποίηση**

Πατήστε (αγγίξτε) με συντομία το **ON/OFF (1)** της επιφάνειας εστιών μαγειρέματος/

απορροφητήρα: το σύμβολο  θα φωτιστεί συνεχίζοντας να πατάτε, **όλες οι διαθέσιμες λειτουργίες θα εμφανιστούν για λίγη ώρα**, και έπειτα θα παραμείνουν ενεργές μόνο οι κύριες· οι άλλες μπορούν να χρησιμοποιηθούν, και θα ενεργοποιηθούν, στη συνέχεια, κατά τη διάρκεια της χρήσης της συσκευής.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

όλες οι διαθέσιμες λειτουργίες θα ανάψουν εκπέμποντας φως χαμηλής έντασης, το οποίο θα γίνει εντονότερο μόνο όταν αυτές ενεργοποιηθούν.

Πατήστε ξανά  για απενεργοποίηση

Σημείωση: Αυτή η λειτουργία είναι σημαντική για όλες τις υπόλοιπες [λειτουργίες].

■ **Επιλογή εστιών μαγειρέματος**

Αγγίξτε (πατήστε) την περιοχή **Επιλογή/Οθόνη (2)** που αντιστοιχεί στην επιθυμητή εστία μαγειρέματος.

■ **Power Level [Στάθμη Ισχύος]**

Η επιφάνεια διαθέτει 9 επίπεδα ισχύος. Αγγίξτε και κυλίστε τα δάχτυλά σας πάνω στη **Μπάρα επιλογής (3):** προς τα δεξιά για να αυξήσετε τα επίπεδα ισχύος προς τα αριστερά για να μειώσετε τα επίπεδα ισχύος. **Η ρυθμισμένη στάθμη ισχύος θα εμφανιστεί στην περιοχή Επιλογή/Οθόνη (2)**

■ **Power Booster [Εξτρα Ισχύς]**

Το προϊόν διαθέτει ένα επιπρόσθετο επίπεδο ισχύος (πέραν του επιπέδου **5**) το οποίο παραμένει σε λειτουργία για 5 λεπτά. Εν συνεχεία η ισχύς επιστρέφει στα προηγούμενα επίπεδα λειτουργίας.

Αγγίξτε και κυλίστε τα δάχτυλά σας πάνω στη **Μπάρα επιλογής (3)** (πέραν του επιπέδου **5**) και ενεργοποιήστε το Power Booster [Εξτρα Ισχύς]

Το επίπεδο Power Booster [Εξτρα Ισχύς] επισημαίνεται στην περιοχή Επιλογή/Οθόνη (2) με το σύμβολο «**P**»

Σημείωση: οι μπροστινές εστίες μαγειρέματος δεν διαθέτουν booster με χρονοδιακόπτη· για να απενεργοποιήσετε το Power Booster [Εξτρα Ισχύς], σε αυτές τις εστίες, αγγίξτε και κυλίστε τα δάχτυλά σας πάνω στη **Μπάρα επιλογής (3)** για να μειώσετε τη στάθμη ισχύος.

■ **Key Lock [Κλειδώμα]**


Το Key Lock [Κλειδώμα] σας επιτρέπει να κλειδώσετε τις ρυθμίσεις της επιφάνειας από τυχαίες παρεμβολές τρίτων. Έτσι οι λειτουργίες που έχετε επιλέξει παραμένουν ασφαλείς.

Ενεργοποίηση:

• πατήστε  (10)

Επαναλάβετε την ανωτέρω διαδικασία για απενεργοποίηση.

Σημείωση: αν πατηθεί οποιαδήποτε άλλη λειτουργία ενώ είναι ενεργοποιημένο το Key Lock

[Κλειδώμα], το σύμβολο  θα αναβοσβήσει υποδεικνύοντας ότι χρησιμοποιείται η συγκεκριμένη λειτουργία και ότι πρέπει ενδεχομένως να απενεργοποιηθεί για να μπορέσετε να ενεργήσετε στην επιφάνεια εστίων.

■ **Automatic Heat UP [Αυτόματη Θέρμανση]**

Η λειτουργία Automatic Heat UP [Αυτόματη Θέρμανση] σας επιτρέπει την αύξηση της ισχύος στα επιθυμητά επίπεδα μέσα σε σύντομο χρονικό διάστημα. Έτσι μπορείτε να επιτύχετε ένα γρηγορότερο μαγείρεμα, χωρίς να υπάρχει κίνδυνος να κάψετε τα φαγητά σας κι αυτό διότι τα επίπεδα θερμοκρασίας παραμένουν εντός των προκαθορισμένων τιμών.

Η εν λόγω λειτουργία είναι διαθέσιμη για επίπεδα ισχύος 1 έως 8.

Ενεργοποίηση:

- από την ενεργοποιημένη εστία μαγειρέματος


πατήστε  (7)

- στην Οθόνη (2) εμφανίζεται μία «P» που αναβοσβήνει, η οποία εναλλάσσεται με την ρυθμισμένη ισχύ στην εστία μαγειρέματος

Αυξάνοντας τη στάθμη ισχύος της εστίας μαγειρέματος: η λειτουργία Automatic Heat UP [Αυτόματη Θέρμανση] παραμένει ενεργοποιημένη, με τη νέα ρύθμιση θερμοκρασίας.


Μειώνοντας τη στάθμη ισχύος της εστίας μαγειρέματος: η λειτουργία Automatic Heat [Αυτόματη Θέρμανση] απενεργοποιείται.


Σημείωση: επιλέγοντας ταυτόχρονα μια άλλη

εστία μαγειρέματος, το σύμβολο  (7) θα ανάψει και πάλι εκπέμποντας φως χαμηλής έντασης, και έτσι θα μπορέσετε να προχωρήσετε, και γι' αυτή την εστία, στην ενεργοποίηση της λειτουργίας: η λειτουργία παραμένει ωστόσο ενεργοποιημένη στην εστία όπου έχει ήδη ρυθμιστεί, όπως επισημαίνεται στην Οθόνη (2)


■ **Temperature Manager [Διαχείριση Θερμοκρασίας] (Λειτουργία Προειδοποίησης)**


Η λειτουργία Temperature Manager [Διαχείριση Θερμοκρασίας] είναι μία λειτουργία ελέγχου που επιτρέπει τη διατήρηση της θερμότητας σε μια σταθερή θερμοκρασία, με την ισχύ να βρίσκεται στο βέλτιστο επίπεδο. Είναι ιδανική για τη διατήρηση της θερμότητας των ήδη έτοιμων φαγητών. Η λειτουργία Temperature Manager [Διαχείριση Θερμοκρασίας] ενεργοποιείται κατά το

πρώτο πάτημα του πλήκτρου  Στην οθόνη (2) της εστίας που λειτουργεί με Temperature Manager [Διαχείριση Θερμοκρασίας]

εμφανίζεται το σύμβολο 

Σημείωση: επιλέγοντας ταυτόχρονα μια άλλη

εστία μαγειρέματος, το σύμβολο  (8) θα ανάψει και πάλι εκπέμποντας φως χαμηλής έντασης, και έτσι θα μπορέσετε να προχωρήσετε, και γι' αυτή την εστία, στην ενεργοποίηση της λειτουργίας: η λειτουργία παραμένει ωστόσο ενεργοποιημένη στην εστία όπου έχει ήδη ρυθμιστεί, όπως επισημαίνεται στην Οθόνη (2)

• Πατήστε ξανά  (8) για απενεργοποίηση και σβήσιμο, έως ότου φέρετε το επίπεδο που εμφανίζεται στην Οθόνη (2) στο «0».

Σημείωση: αν υπάρχουν περισσότερες εστίες που λειτουργούν σε Temperature Manager [Διαχείριση Θερμοκρασίας] (Λειτουργία Προειδοποίησης) επιλέξτε πρώτα την επιθυμητή εστία μέσω της ζώνης **Επιλογή (2)** :

η λειτουργία μπορεί να απενεργοποιηθεί και μέσω της **Μπάρας Επιλογής (3)**, φέροντας το **Power Level [Στάθμη Ισχύος]** στο «0».


■ **Παύση**

Η λειτουργία Παύσης επιτρέπει τη διακοπή οποιασδήποτε [ενεργής] λειτουργίας διότι μηδενίζει την ισχύ μαγειρέματος.

Ενεργοποίηση:

- πατήστε «||» (9)
- εμφανίζεται ένα «||» που αναβοσβήνει στις οθόνες (2)

Για την απενεργοποίηση της λειτουργίας:

- πατήστε  (9) η **Μπάρα Επιλογής (3)** ανάβει

- πατήστε/κυλίστε πάνω στη **Μπάρα Επιλογής (3)** για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία

Σημείωση: η απενεργοποίηση επαναφέρει τις συνθήκες της επιφάνειας εστιών πριν από την παύση, και η επιφάνεια συνεχίζει να λειτουργεί με τις ίδιες ρυθμίσεις που είχαν οριστεί προηγουμένως.

Σημείωση: εάν μετά από 10 λεπτά, η **Λειτουργία Παύσης** δεν απενεργοποιηθεί, η επιφάνεια θα σβήσει αυτομάτως.

Σημείωση: η **Λειτουργία Παύσης** δεν επηρεάζει το σύστημα απορρόφησης

■ **Timer [Χρονοδιακόπτης] «STAND ALONE» [Αυτόνομη λειτουργία]**

Ο Χρονοδιακόπτης αυτός είναι ένας ανεξάρτητος χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης, ανεξάρτητος από τις εστίες μαγειρέματος (και από τη μονάδα του απορροφητήρα).

Ο Χρονοδιακόπτης ενεργοποιείται πατώντας τη **Εστία/Οθόνη (4)**

Χρησιμοποιήστε τα σύμβολα **— + (5)** για να ρυθμίσετε τη διάρκεια του **Χρονοδιακόπτη**, η οποία εμφανίζεται στην **Εστία/Οθόνη (4)**

Σημείωση: περιμένετε 10 δευτερόλεπτα χωρίς να πατήσετε κάποια άλλη εντολή, έως ότου ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση.

Η μορφή του Χρονοδιακόπτη είναι **5.00**

- **5** για τις ώρες: μπορείτε να επιλέξετε από 0 ως 9
- **00** για τα λεπτά: μπορείτε να επιλέξετε από 0 ως 59

Στην **Εστία/Οθόνη (4)** θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος· μόλις ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα

Σημείωση: όταν, κατά την εμφάνιση της αντίστροφης μέτρησης, ο χρόνος που υπολείπεται είναι κάτω από 10 λεπτά, η μορφή θα είναι ως εξής:
- **5** λεπτά
- **00** δευτερόλεπτα
με την τελεία σταθερά αναμμένη

Για την απενεργοποίηση του Timer [Χρονοδιακόπτη]:

- επιλέξτε **Εστία/Οθόνη (4)**
- ρυθμίστε τη διάρκεια του **Χρονοδιακόπτη** σε **000**, μέσω των **— + (5)**

■ **Χρονοδιακόπτης Εστιών Μαγειρέματος**

Η λειτουργία Χρονοδιακόπτη Εστιών Μαγειρέματος είναι μια αντίστροφη μέτρηση που μπορείτε να ρυθμίσετε, ακόμη και ταυτόχρονα, σε κάθε εστία μαγειρέματος

Στο τέλος της ρυθμισμένης χρονικής περιόδου οι εστίες μαγειρέματος σβήνουν αυτόματα και ο χρήστης ειδοποιείται από το σχετικό ηχητικό σήμα.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Χρονοδιακόπτης Εστιών Μαγειρέματος

- Αγγίξτε (πατήστε) την περιοχή **Επιλογή/Οθόνη (2)** (στάθμη ισχύος **H0**)
- Πατήστε **⌚ (6)** σε αντιστοιχία με την εστία μαγειρέματος

• Χρησιμοποιήστε τα σύμβολα **— + (5)** για να ρυθμίσετε τη διάρκεια του Χρονοδιακόπτη, η οποία εμφανίζεται στην **Εστία/Οθόνη (4)**

κατά τη διάρκεια της ρύθμισης το σύμβολο **⌚ (6)** αναβοσβήνει

Σημείωση: περιμένετε 10 δευτερόλεπτα χωρίς να πατήσετε καμία άλλη εντολή, έως ότου ξεκινήσει ο Χρονοδιακόπτης Εστίας Μαγειρέματος.

Σημείωση: πατώντας ξανά

παρατεταμένα το **⌚ (6)**, ο Χρονοδιακόπτης της εστίας μαγειρέματος επαναρυθμίζεται

Αν το επιθυμείτε, μπορείτε να επαναλάβετε την ενέργεια για περισσότερες εστίες μαγειρέματος.

Σημείωση: κάθε εστία μαγειρέματος μπορεί να έχει ρυθμισμένο έναν διαφορετικό Χρονοδιακόπτη· στην οθόνη **(4)** θα εμφανιστεί η αντίστροφη μέτρηση της εστίας μαγειρέματος που έχει επιλεγεί εκείνη τη στιγμή· αν δεν έχει επιλεγεί καμία εστία, πατώντας στην Οθόνη **(4)** εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση του Χρονοδιακόπτη «STAND-ALONE».

Ο τρόπος εμφάνισης της αντίστροφης μέτρησης είναι ίδιος με εκείνον του Χρονοδιακόπτη «STAND-ALONE» (βλ. προηγούμενη παράγραφο **Χρονοδιακόπτης «STAND ALONE» [Αυτόνομη λειτουργία]**)

Όταν ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και η εστία μαγειρέματος σβήνει.

Για την απενεργοποίηση του Χρονοδιακόπτη [Timer]:

- επιλέξτε την εστία μαγειρέματος (2)
- ρυθμίστε τη διάρκεια του Χρονοδιακόπτη σε **000**, μέσω των **- + (5)**.

Power Limitation (Περιορισμός Ισχύος)

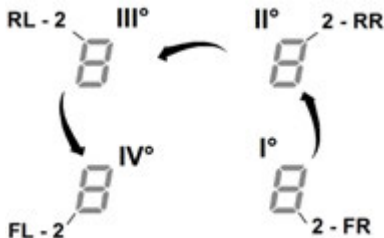
Η λειτουργία Power Limitation (Περιορισμός Ισχύος) επιτρέπει τη ρύθμιση της λειτουργίας του προϊόντος περιορίζοντας τη μέγιστη απορρόφηση.

Σημείωση : η ρύθμιση θα πρέπει να εκτελείται με σβησμένη την επιφάνεια εστιών, **χωρίς** να πατήσετε το πλήκτρο **ON/OFF (1)**, τη στιγμή της σύνδεσης της επιφάνειας εστιών μαγειρέματος στο ηλεκτρικό δίκτυο ή κατά την επανασύνδεση του ίδιου του ηλεκτρικού δικτύου, εντός των 2 επόμενων λεπτών.

Για να ρυθμίσετε το Power Limitation (Περιορισμός Ισχύος) :

- πατήστε **[A]** (το οποίο θα αναβοσβήνει, μόνο για τα 2 πρώτα λεπτά από την τροφοδοσία του προϊόντος)

- συνεχίζοντας να κρατάτε πατημένο το **[A]** πατήστε, μία κάθε φορά, όλες τις περιοχές **Επιλογή/Οθόνη (2)** των εστιών μαγειρέματος αριστερόστροφα, ξεκινώντας από τη μπροστινή δεξιά εστία (FR)



- σε κάθε πάτημα θα εκπέμπεται ένα σύντομο ηχητικό σήμα

- αφού πατήσετε **όλες τις Οθόνες (2)**, μπορείτε πια να αφήσετε το πλήκτρο **[A]**

σε αυτό το σημείο:

-η **Οθόνη (2) της πίσω αριστερής εστίας (RL)** θα δείχνει εναλλάξ τα σύμβολα «C» και «0», που σημαίνει ότι μπορείτε να προβείτε στη ρύθμιση:

επιλέξετε την Οθόνη (2-RL)

στη συνέχεια κυλήστε τη **Μπάρα επιλογής (3)**, έως ότου εμφανιστούν στην Οθόνη τα σύμβολα «C» και «8»,

στην Οθόνη (2-FL) θα εμφανιστεί η τρέχουσα ρύθμιση **

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

** από προεπιλογή η ρύθμιση είναι στα 7,4 KW

Για να αλλάξετε τη ρύθμιση του Power Limitation (Περιορισμός Ισχύος)

- πατήστε την **Οθόνη (2) της μπροστινής αριστερά εστίας (FL)**

- στη συνέχεια κυλήστε τη **Μπάρα επιλογής (3)**, για να προβείτε στη νέα ρύθμιση

- για να αποθηκεύσετε την επιλογή που εκτελέσατε πατήστε το πλήκτρο **ON/OFF (1)**, για 2 δευτερόλεπτα· θα εκπέμψει ένα παρατεταμένο ηχητικό σήμα που επιβεβαιώνει ότι η ρύθμιση εκτελέστηκε

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ

■ Ενεργοποίηση

Πατήστε (αγγίξτε) με συντομία το **ON/OFF (1)** της επιφάνειας εστιών μαγειρέματος/ του απορροφητήρα: το

σύμβολο  θα φωτιστεί·

συνεχίζοντας να πατάτε, **όλες οι διαθέσιμες λειτουργίες θα εμφανιστούν για λίγη ώρα, και έπειτα θα παραμείνουν ενεργές μόνο οι κύριες· οι άλλες μπορούν να χρησιμοποιηθούν, και θα ενεργοποιηθούν, στη συνέχεια, κατά τη διάρκεια της χρήσης της συσκευής.**

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

όλες οι διαθέσιμες λειτουργίες θα ανάψουν εκπέμποντας φως χαμηλής έντασης, το οποίο θα γίνει εντονότερο μόνο όταν αυτές ενεργοποιηθούν.

Πατήστε ξανά  για απενεργοποίηση

Σημείωση: Αυτή η λειτουργία είναι σημαντική για όλες τις υπόλοιπες [λειτουργίες].

■ Ενεργοποίηση του απορροφητήρα:

Αγγίξτε (πατήστε) την **Εστία επιλογής (12)** για να ενεργοποιήσετε τον απορροφητήρα

■ Ταχύτητα (ισχύς) απορρόφησης:

Ο απορροφητήρας διαθέτει 3 επίπεδα ταχύτητας (ισχύος) απορρόφησης

Αγγίξτε και κυλίστε τα δάχτυλά σας πάνω στη **Μπάρα επιλογής (3)**:

προς τα δεξιά για να αυξήσετε τα επίπεδα ισχύος·
προς τα αριστερά για να μειώσετε τα επίπεδα ισχύος.

Η ρυθμισμένη στάθμη ισχύος θα εμφανιστεί στην περιοχή Επιλογή/Οθόνη (12)

■ Power Booster [Εξτρα Ισχύς]

Το προϊόν διαθέτει 2 επιπρόσθετα επίπεδα ισχύος (πέραν του επιπέδου 3)


- **Power Booster 1 [Εξτρα Ισχύς 1]** : με ρύθμιση χρονοδιακόπτη για 15 λεπτά
- **Power Booster 2 [Εξτρα Ισχύς 2]** : με ρύθμιση χρονοδιακόπτη για 5 λεπτά,

και στη συνέχεια η ισχύς επιστρέφει στο επίπεδο που είχε ρυθμιστεί προηγουμένως.

Αγγίξτε και κυλίστε τα δάχτυλά σας πάνω στη **Μπάρα επιλογής (12)** (πέραν του επιπέδου 3) και ενεργοποιήστε το Power Booster 1 [Εξτρα Ισχύς 1]

Το επίπεδο Power Booster 1 [Εξτρα Ισχύς 1] επισημαίνεται στην περιοχή Επιλογή/Οθόνη (12) με τον αριθμό «4» να αναβοσβήνει

Αγγίξτε και κυλίστε τα δάχτυλά σας πάνω στη **Μπάρα επιλογής (12)** (πέραν του επιπέδου 3) και ενεργοποιήστε το Power Booster 2 [Εξτρα Ισχύς 2]

Το επίπεδο Power Booster 2 [Εξτρα Ισχύς 2] επισημαίνεται στην περιοχή Επιλογή/Οθόνη(12) με το σύμβολο «» να αναβοσβήνει

■ Αυτόματη λειτουργία

Το σύστημα εξερισμού θα ενεργοποιηθεί αυτόματα, με ιδανική ταχύτητα, ανάλογα με τις ανάγκες μαγειρέματος που παρουσιάζονται κάθε φορά.

Όταν οι εστίες μαγειρέματος σβήσουν, το σύστημα εξερισμού προσαρμόζει την ταχύτητα απορρόφησης του, μειώνοντάς την σταδιακά, προκειμένου να εξαφανιστούν υπολείμματα ατμών και μυρωδιών.

Για να ενεργοποιήσετε την εν λόγω λειτουργία:

Πατήστε **(A)** (14)

Επαναλάβετε την ανωτέρω διαδικασία για απενεργοποίηση.

Σημείωση: αν κατά τη διάρκεια της αυτόματης λειτουργίας επιλεγούν από τη **Μπάρα επιλογής (3)** οι **ταχύτητες από το 1 ως το 3**, η αυτόματη λειτουργία διακόπεται· αν αντίθετα επιλεγούν τα **Power Booster [Εξτρα Ισχύς]**, η αυτόματη λειτουργία θα ξαναρχίσει μόλις ολοκληρωθεί η μέτρηση του χρονοδιακόπτη. Εν τω μεταξύ, το σύμβολο «**(A)**» συνεχίζει να αναβοσβήνει.

■ Δείκτης κορεσμού φίλτρων

Το σύστημα εξερισμού υποδεικνύει πότε πρέπει να πραγματοποιήσετε τις εργασίες συντήρησης των φίλτρων:

Φίλτρα οσμών άνθρακα/κεραμικά

«**FILTER**»(13) ανάβει

Φίλτρο λίπους

«**FILTER**»(13) αναβοσβήνει

Σημείωση: αυτή η λειτουργία είναι απενεργοποιημένη από προεπιλογή (δείτε πώς να την ενεργοποιήσετε στην παράγραφο «Ενεργοποίηση δείκτη κορεσμού φίλτρων»)

■ Επαναφορά κορεσμού φίλτρων


Αφού πρώτα πραγματοποιήσετε τη συντήρηση των φίλτρων (λίπους και/ή άνθρακα/κεραμικά) πατήστε παρατεταμένα το «**FILTER**» (13)·

«**FILTER**»(13) σβήνει και ξεκινά η μέτρηση του δείκτη.

■ Ενεργοποίηση δείκτη κορεσμού φίλτρων

Αυτός ο δείκτης συνήθως είναι απενεργοποιημένος.

Για να τον ενεργοποιήσετε εκ νέου ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

- ανάψτε την επιφάνεια απορρόφησης μέσω του .
- με κινητήρα απορρόφησης και εστίες μαγειρέματος σβησμένες πατήστε την **Εστία επιλογής (12)**
- πατήστε παρατεταμένα το **«HOOD» (11)** έως ότου εμφανιστούν στην **Οθόνη (12)** τα γράμματα **«F» – «G»** τα οποία αναβοσβήνουν εναλλάξ

F = φίλτρα οσμών άνθρακα/κεραμικά

G = φίλτρο λίπους

Φίλτρα οσμών άνθρακα/κεραμικά

- πατήστε στην **Οθόνη (12)** τη στιγμή που εμφανίζεται το γράμμα **«F»**
- πατήστε **«FILTER» (13)** – φως που αναβοσβήνει
- πατήστε ξανά παρατεταμένα **«HOOD» (11)** για να επιβεβαιώσετε την ενεργοποίηση του δείκτη φίλτρων οσμών άνθρακα/κεραμικών

Φίλτρο λίπους

- πατήστε στην **Οθόνη (12)** τη στιγμή που εμφανίζεται το γράμμα **«G»**
- πατήστε **«FILTER» (13)** – σταθερό φως
- πατήστε ξανά παρατεταμένα **«HOOD» (11)** για να επιβεβαιώσετε την ενεργοποίηση του δείκτη φίλτρου λίπους

Ο απορροφητήρας έχει τη δυνατότητα να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με ένα ΣΕΤ [KIT] αισθητήρα Window (δεν παρέχεται από τον κατασκευαστή)

Εγκαθιστώντας το ΣΕΤ [KIT] Windows (βλ. περίπτωση που η εστία χρησιμοποιείται σε τρόπο λειτουργίας **ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΥ**), ο εξαερισμός θα σταματάει να λειτουργεί κάθε φορά που το παράθυρο του δωματίου -όπου χρησιμοποιείται το ΣΕΤ [KIT]- είναι κλειστό.

Σας προτείνουμε την αγορά του ΣΕΤ KIT FDS — 100 Elektrotechnik Schabus, διαθέσιμο σε εξουσιοδοτημένα κέντρα Elektrotechnik Schabus ή απευθείας μέσω της διαδικτυακής ιστοσελίδας www.elektrotechnik-schabus.de

- Η ηλεκτρική σύνδεση του ΣΕΤ [KIT] του απορροφητήρα θα πρέπει να πραγματοποιείται από πιστοποιημένους και εξειδικευμένους τεχνικούς.

- Ο κατασκευαστής του απορροφητήρα αποποιείται οποιαδήποτε ευθύνη για τυχόν προβλήματα, ζημιές, πυρκαγιές που οφείλονται σε ελαττώματα και/ή προβλημάτων δυσλειτουργίας και/ή λανθασμένης εγκατάστασης του ΣΕΤ [KIT].

4.1 Πίνακας ρυθμίσεων ισχύος

Επίπεδο ισχύος		Τρόπος μαγειρέματος	Χρήση επιπέδου ισχύος (βάσει της εμπειρίας και του τρόπου μαγειρέματος)
Μεγ. ισχύς	Boost	Γρήγορο ζέσταμα	Ιδανική ρύθμιση για γρήγορο ζέσταμα φαγητών και βράσιμο νερού ή για γρήγορο ζέσταμα ζωμών σε σύντομο χρονικό διάστημα
	8-9	Τηγάνισμα - βράσιμο	Ιδανική ρύθμιση για ρόδισμα, έναρξη του μαγειρέματος, τηγάνισμα κατεψυγμένων προϊόντων και γρήγορο βράσιμο
Υψηλή ισχύς	7-8	Ρόδισμα - τηγάνισμα - βράσιμο - ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για τηγάνισμα, διατήρηση έντονου βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για σύντομο διάστημα, 5-10 λεπτών)
	6-7	Ρόδισμα - μαγείρεμα - σιγοβράσιμο - τηγάνισμα - ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για τηγάνισμα, διατήρηση χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για μέτριο διάστημα 10-20 λεπτών), ζέσταμα σκευών
Μέτρια ισχύς	4-5	Μαγείρεμα - σιγοβράσιμο - τηγάνισμα - ψήσιμο	Ιδανική ρύθμιση για σιγοβράσιμο, διατήρηση πολύ χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για μεγάλο διάστημα), ανακάτεμα ζυμαρικών
	3-4	Μαγείρεμα - αργό βράσιμο - πήξιμο - ανακάτεμα	Ιδανική ρύθμιση για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (ρούζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα), ανακάτεμα ζυμαρικών
	2-3	Μαγείρεμα - αργό βράσιμο - πήξιμο - ανακάτεμα	Ιδανική ρύθμιση για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (με όγκο μικρότερο του λίτρου: ρούζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα)
Χαμηλή ισχύς	1-2	Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας φαγητών - ανακάτεμα	Ιδανική ρύθμιση για λιώσιμο βουτύρου και σοκολάτας, ξεπάγωμα προϊόντων μικρού μεγέθους
	1	Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας φαγητών - ανακάτεμα	Ιδανική ρύθμιση για διατήρηση της θερμοκρασίας των φαγητών που μόλις μαγειρέψατε, ζέσταμα σκευών σερβιρίσματος και ανακάτεμα ριζότο
ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ	Μηδενική ισχύς	Επιφάνεια στήριξης	Η μονάδα εστιών βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής ή είναι απενεργοποιημένη (μπορεί να υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο τέλος του μαγειρέματος που υποδεικνύεται από την ένδειξη H-L-O)

4.2 Πίνακας μαγειρέματος

Κατηγορίες τροφίμων	Πιάτα ή τρόποι μαγειρέματος	Επίπεδο ισχύος και πρόοδος του μαγειρέματος			
		Πρώτο στάδιο	Ισχύς	Δεύτερο στάδιο	Ισχύς
Ζυμαρικά, ρύζι	Φρέσκα ζυμαρικά	Ζέσταμα νερού	Booster-9	Μαγείρεμα των ζυμαρικών και διατήρηση βρασμού	7-8
	Φρέσκα ζυμαρικά	Ζέσταμα νερού	Booster-9	Μαγείρεμα των ζυμαρικών και διατήρηση βρασμού	7-8
	Βραστό ρύζι	Ζέσταμα νερού	Booster-9	Μαγείρεμα των ζυμαρικών και διατήρηση βρασμού	5-6
	Ριζότο	Τσιγάρισμα και καβούρδισμα	7-8	Μαγείρεμα	4-5
Λαχανικά, όσπρια	Βραστά	Ζέσταμα νερού	Booster-9	Βράσιμο	6-7
	Τηγανιτά	Ζέσταμα λαδιού	9	Τηγάνισμα	8-9
	Σοταρισμένα	Ζέσταμα του σκεύους	7-8	Μαγείρεμα	6-7
	Στιφάδο/ κατσαρόλας	Ζέσταμα του σκεύους	7-8	Μαγείρεμα	3-4
	Τσιγαρισμένα	Ζέσταμα του σκεύους	7-8	Ρόδισμα	7-8
Κρέας	Ψητό	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	3-4
	Σε μαντεμένιες πλάκες	Προθέρμανση του σκεύους	7-8	Ψήσιμο και από τις δύο πλευρές	7-8
	Ρόδισμα	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	4-5
	Μαγειρευτό /στιφάδο	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	3-4
Ψάρι	Σε μαντεμένιες πλάκες	Προθέρμανση του σκεύους	7-8	Μαγείρεμα	7-8
	Μαγειρευτό/ Στιφάδο	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	7-8	Μαγείρεμα	3-4
	Τηγανιτό	Ζέσταμα λαδιού ή λιπαρής ουσίας	8-9	Τηγάνισμα	7-8
Αβγά	Τηγανιτά	Ζέσταμα του τηγανιού με βούτυρο ή άλλη λιπαρή ουσία	6	Μαγείρεμα	6-7
	Ομελέτα	Ζέσταμα του τηγανιού με βούτυρο ή άλλη λιπαρή ουσία	6	Μαγείρεμα	5-6
	Μελάτα/σφιχτά	Ζέσταμα νερού	Booster-9	Μαγείρεμα	5-6
	Τηγανίτες	Ζέσταμα του τηγανιού με βούτυρο	6	Μαγείρεμα	6-7
Σάλτσες	Ντομάτας	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	6-7	Μαγείρεμα	3-4
	Ραγού	Ρόδισμα με λάδι (με βούτυρο στο επίπεδο ισχύος 6)	6-7	Μαγείρεμα	3-4
	Μπεςαμέλ	Προετοιμασία (λιώστε το βούτυρο και το αλεύρι)	5-6	Φέρτε σε ήπιο βρασμό	3-4
Γλυκά, κρέμες	Κρέμα ζαχαροπλαστικής	Φέρτε το γάλα σε βρασμό	4-5	Διατηρήστε σε ήπιο βρασμό	4-5
	Πουτίγκα	Φέρτε το γάλα σε βρασμό	4-5	Διατηρήστε σε ήπιο βρασμό	2-3
	Ρυζόγαλο	Ζεστώνετε το γάλα	5-6	Διατηρήστε σε ήπιο βρασμό	2-3

5. Συντήρηση

Συντήρηση της εστίας μαγειρέματος

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

5.1 Καθαρισμός

Σας συμβουλευόμαστε να καθαρίζετε την εστία μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση.

Σημαντικό:

Μην χρησιμοποιείτε σφουγγάρια με σκληρή επιφάνεια ή σύρματα. Η παρατεταμένη χρήση μπορεί να καταστρέψει την αλοκεραμική επιφάνεια.

Μην χρησιμοποιείτε χημικά καθαριστικά που προκαλούν ερεθισμούς, όπως σπρέι φούρνου ή καθαριστικά αφαιρέσης λεκέδων.

Αφήστε την εστία να κρυώσει [μετά από κάθε χρήση] κι εν συνεχεία καθαρίστε την, αφαιρώντας υπολείμματα τροφής ή άλλους λεκέδες.

Η ζάχαρη και γενικότερα τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σακχάρων θα πρέπει να καθαρίζονται άμεσα διότι μπορεί να καταστρέφουν την εστία μαγειρέματος.

Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορεί να χαράξουν τη γυάλινη επιφάνεια [της συσκευής].

Για τον καθαρισμό της επιφάνειας των εστιών, χρησιμοποιείτε μαλακό πανί, χαρτί κουζίνας ή άλλα ειδικά καθαριστικά (παρακαλώ ακολουθήστε τις οδηγίες του Κατασκευαστή).

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΑΤΜΟΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ!!!

Σημαντικό:

Στην περίπτωση τυχαίας διαρροής υγρών έξω από το σκεύος [σε μεγάλες ποσότητες] μπορείτε να παρέμβετε μέσω της ειδικής βαλβίδας εκκένωσης η οποία βρίσκεται στο κάτω μέρος του προϊόντος, ούτως ώστε να απομακρύνετε κάθε υπόλειμμα [υγρού] πραγματοποιώντας έτσι μία καθαριότητα που σέβεται πλήρως τους [προβλεπόμενους] κανόνες υγιεινής.

Εικ. 16

Για μία πλήρη και εις βάθος καθαριότητα καλό θα ήταν να αφαιρείτε την κάτω λεκάνη

Εικ. 18a - 18b

Συντήρηση απορροφητήρα

Καθαρισμός

Για τον καθαρισμό [του απορροφητήρα] χρησιμοποιείτε **ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ** και μόνον ένα βρεγμένο πανί με υγρό [ουδέτερο] σαπούνι. **ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΡΓΑΛΕΙΑ Ή ΆΛΛΟΥ ΕΙΔΟΥΣ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ [ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ]!**

Αποφύγετε τη χρήση προϊόντων που περιέχουν λειαντικές [ουσίες]

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑ!

Φίλτρο κατά των λιπαρών ουσιών

Κατακρατάει τα σωματίδια λίπους που προέρχονται από το μαγείρεμα.

Το [φίλτρο] θα πρέπει να καθαρίζεται μία φορά τον μήνα (ή κάθε φορά που ο δείκτης κορεσμού των φίλτρων υποδεικνύει κάτι τέτοιο), με ήπια απορρυπαντικά, στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων, σε χαμηλές θερμοκρασίες και στον σύντομο κύκλο πλύσης.

Το μεταλλικό φίλτρο [κατακράτησης λιπαρών ουσιών] στην περίπτωση που μπει στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να

ξεβάσει. Παρ' όλα αυτά τα χαρακτηριστικά φιλτραρίσμάτος του παραμένου αναλλοίωτα.

Εικ. 15

Φίλτρα ενεργού άνθρακα

(Μόνον για Έκδοση με Φίλτρο)

Κατακρατάει τις δυσάρεστες οσμές που οφείλονται στο μαγείρεμα.

Το προϊόν διαθέτει 4 ομάδες φίλτρων ενεργού άνθρακα που κατακρατούν τις [δυσάρεστες] οσμές. Ο ενεργός άνθρακας βρίσκεται ενσωματωμένος σε μία κεραμική δομή η οποία καθιστά αδιαπέραστη την προσπέλαση ακαθαρσιών. Έτσι η εν λόγω δομή δημιουργεί μία ιδανική επιφάνεια απορρόφησης. Ο κορεσμός των κεραμικών φίλτρων ενεργού άνθρακα εμφανίζεται μετά από παρατεταμένη γενικά χρήση ανάλογα με τον τύπο της κουζίνας και τη συχνότητα καθαρισμού του φίλτρου λίπους. Αυτά τα φίλτρα οσμών δεν αποκαθίστανται και πρέπει να αντικαθίστανται όταν ενεργοποιείται η προειδοποιητική λυχνία.

Εικ. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Εντοπισμός βλαβών

ΚΩΔΙΚΟΣ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ
E2	Ο πίνακας χειρισμού απενεργοποιείται λόγω υπερβολικά υψηλής θερμοκρασίας	Υπερβολικά υψηλή η εσωτερική θερμοκρασία των ηλεκτρονικών τμημάτων [της συσκευής]	Πριν επαναχρησιμοποιήσετε την εστία [μαγειρέματος], περιμένετε να κρυώσει
E3	Το σκεύος μαγειρέματος δεν είναι κατάλληλο	Απώλεια των μαγνητικών της ιδιοτήτων	Αφαιρέστε το σκεύος
E5	Προβλήματα επικοινωνίας μεταξύ διεπαφής και επαγωγικής ενότητας	Δεν φτάνει ηλεκτρικό ρεύμα στην ενότητα. Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έχει συνδεθεί σωστά ή είναι ελαττωματικό	Αποσυνδέστε την επιφάνεια [μαγειρέματος] από το ηλεκτρικό δίκτυο και ελέγξτε τη σύνδεση
Για όλες τις υπόλοιπες σημάνσεις σφάλματος (E ... U ... C ...)	Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών και κοινοποιήστε τον κωδικό σφάλματος		

5.3 Τεχνική Υποστήριξη

Πριν επικοινωνήσετε με την Τεχνική Υποστήριξη

1. Βεβαιωθείτε ότι δεν μπορείτε να λύσετε από μόνοι σας το πρόβλημα σύμφωνα με τις οδηγίες της ενότητας «Εντοπισμός βλαβών».

2. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε εκ νέου τη συσκευή για να βεβαιωθείτε ότι το πρόβλημα έχει λυθεί.

Στην περίπτωση που η βλάβη παραμένει -μετά τη διενέργεια των παραπάνω ελέγχων- επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Τμήμα Τεχνικής Υποστήριξης.