

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

Strictly observe the instructions in this manual. All liability is declined for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is intended for domestic use only, to cook food and extract the fumes generated by cooking. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect control settings.

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

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

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

*: the parts marked with this symbol are optional accessories supplied only with some models and can be purchased from the websites www.elica.com and www.shop.elica.com.

1. SAFETY AND REGULATIONS

GENERAL SAFETY

Please note! Pay strict attention to the following instructions: ● The device must be disconnected from the mains before carrying out any installation work. ● Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the product unless specifically stated in the operating manual. ● By law, the product must be earthed. ● The power cable must be long enough to allow the product, built into the cabinet, to be connected to the mains. ● In order for the installation to comply with current safety regulations, an approved omnipolar switch is required that guarantees complete disconnection from the mains in overvoltage category III, in accordance with the installation rules. ● Do not use power strips or extension cords. ● Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user. ● The product and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements. ● Ensure that children do not play with the product; keep children at a safe distance and supervise them as the accessible parts may become very hot during use. ● For people with pacemakers and active implants, it is important to check,

prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the product. ● Do not touch the heating elements of the product during and after use. ● Avoid contact with kitchen towels or other flammable materials until all components of the product have sufficiently cooled, fire hazard. ● Do not place flammable materials on or near the product. ● Overheated fats and oils easily catch fire. Supervise the cooking of fatty or oily food. ● If the surface is cracked, switch the product off immediately to prevent the risk of an electric shock. ● The product is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system. ● Unattended cooking on a hob with oil or fat can be dangerous and may cause a fire. ● The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored. ● NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the product and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket. ● Fire hazard: do not place objects on the cooking surfaces. ● Do not use steam cleaners, risk of electric shock. ● Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons or lids on the hob because they could become hot. ● Before connecting the product to the mains: check the rating plate (on the bottom of the product) to ensure that the voltage and power correspond to the mains supply and that the power socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

Important: ● After use, turn off the hob using its control device and do not rely on the pot detector. ● Prevent liquids from boiling over; therefore, turn the heat down when boiling or heating liquids. ● Do not leave the heating elements turned on with empty pots and pans, or without any cookware. ● Switch off the relevant cooking zone when you have finished cooking. ● Never use aluminium foil for cooking and never place products packaged in aluminium directly on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your product. ● Never heat a tin or can containing foods without opening it first: it might explode! This warning also applies to all other types of hobs. ● High power levels such as the Booster function should not be used to heat certain liquids, such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend the use of a lower power level. ● The cookware must be placed directly on the hob and must be centred. Under no circumstances may any other objects be placed between the pot and the hob. ● If the temperature becomes high, the product automatically decreases the power level of the cooking zones. ● Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the product from the mains by disconnecting the plug or turning off the mains switch. ● For all installation and maintenance operations, always use work gloves. ● The product can be used by children over the age of 8 and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or without experience or the necessary knowledge, as long as they are properly supervised or have been instructed on how to safely use the product and understand the inherent dangers. ● Children must be supervised to ensure they do not play with the product. ● Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are

properly supervised. ● The room must be sufficiently ventilated when the product is used at the same time as other appliances that run on gas or other fuels. ● The product must be cleaned frequently both inside and out (AT LEAST ONCE A MONTH); always follow the instructions given in the maintenance manual. ● Failure to comply with the rules for product cleaning and the cleaning/replacement of filters, may create a fire hazard. ● Flambé cooking is strictly prohibited. ● Using a naked flame may damage the filters and cause a fire hazard, and must therefore be avoided under all circumstances. ● Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire. ● Please note! The accessible parts of the device may become hot when the hob is switched on. ● Please note! Do not connect the product to the mains until the installation is complete. ● The regulations laid down by local authorities must be strictly followed with regard to the technical and safety measures to be adopted for fume extraction. ● The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by the combustion of gas or other types of fuels. ● Never use the product without the grille properly installed! ● Only use the fastening screws supplied with the product for installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws of the right length, as indicated in the installation guide. ● When this product is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4 x 10-5 bar). ● This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

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

ELECTRICAL CONNECTION SAFETY

● Disconnect the product from the mains. ● The installation must be carried out by professionally qualified personnel with knowledge of the regulations in force for installation and safety. ● The manufacturer disclaims all liability for persons, animals or property if the guidelines provided in this chapter are not followed. ● The power cable must be long enough to allow removal of the hob from the worktop. ● Check that the voltage on the rating plate on the bottom of the product corresponds to that of the domestic environment where it will be installed. ● Do not use extension cords. ● The earth cable must be 2cm longer than the other cables. ● If the product is not equipped with a power cable, use one with a minimum conductor diameter of 2.5 mm² for power up to 7200 Watt; for higher power levels, the diameter must be 4 mm². ● The temperature must not reach 50°C above room temperature anywhere along the cable. ● The product is

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

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

● **Please note!** Before reconnecting the circuit to the mains power supply, make sure that it is working correctly, always check that the power cable is correctly installed.

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

The setting must be made when the product is connected to the mains or when the mains power itself is restored (within the following 2 minutes). Size the electrical system protection according to the selected Power Limitation level. For the Power Limitation setting sequence, see the Operation section of this manual.

WINDOWS KIT: The product can also be used in conjunction with a **Window sensor KIT (not supplied by the manufacturer)**. If the Window sensor KIT is installed (**only if used in DUCT-OUT mode**), air extraction will halt every time the window in the room, on which the KIT is applied, is closed. **The KIT must be electrically connected to the device by qualified and specialised technical personnel. The KIT must be certified separately in accordance with the safety standards for the component and its use with the device. Installation must be carried out in accordance with current regulations for domestic systems.**

PLEASE NOTE: the wiring of the KIT to be connected to the product must be part of a certified safety extra-low voltage (SELV) circuit. The manufacturer of this device disclaims all liability for any inconvenience, damage or fires caused by defects and/or problems associated with the malfunction and/or incorrect installation of the KIT.

INSTALLATION SAFETY

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

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

● **Preparing the cabinet for installation:**

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

before inserting the hob and carefully remove shavings or sawdust.

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

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

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

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

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

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

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

END-OF-LIFE DISPOSAL



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

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

REGULATIONS

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

- Safety: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Performance: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/

IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

RECOMMENDATIONS FOR USE

Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When cooking begins, the device should be turned on at minimum speed, and left on for a few minutes even after cooking is complete. Increase the speed only if there is a large quantity of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary. To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimise noise, use the maximum duct diameter indicated in this manual.

2. USE

USING THE HOB

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

Benefits: When compared to electric hobs, your induction hob is: **Safer:** lower temperature on the glass surface.

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

USE OF COOKWARE

• Cookware



Only use pots bearing this symbol.

Important:

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

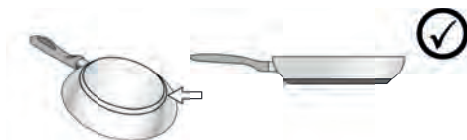
- cookware with a base that is not perfectly flat;
- metal cookware with an enamelled base;
- cookware with a rough base, to avoid scratching the hob surface;
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel.
- Not all induction pots work efficiently due to the base only partially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



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



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



● Pre-existing cookware

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

● Recommended pot bottom diameters

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

● Energy saving

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

USING THE EXTRACTOR FAN

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

Consult the website www.elica.com and www.shop.elica.com to view the full range of available kits for the various installations in both the recirculating and duct-out version.

● Duct-Out Version:

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

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

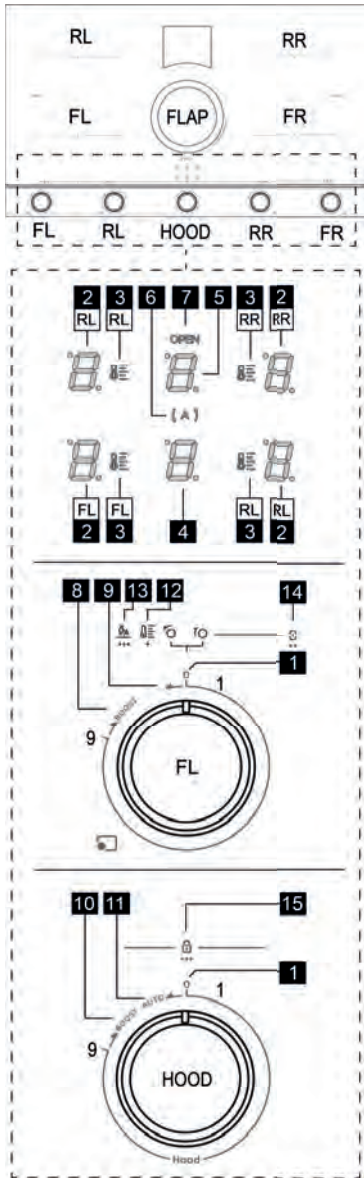
For maximum extraction efficiency: • We recommend a maximum pipe route length of 7 linear metres. • We recommend using no more than two 90° bends along the entire 7 linear metres • Avoid drastic changes in the ducting diameter, seeking to maintain a diameter of Ø 150 mm (or a rectangular section of 222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

● Recirculating Version:

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

3. OPERATION

CONTROL PANEL



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

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

THINGS TO KNOW BEFORE STARTING

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

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

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

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

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

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

COOKING ZONE DISPLAY

The following is shown on the cooking zone displays:

Function	Value
Cooking zone on	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	9
Bridge Zone Function active	8
Temperature Manager Function active	4
Child Lock Function active	L

Pause function



Automatic Heat UP function



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

CHARACTERISTICS OF THE HOB

• Safe Activation

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

• Pot Detector

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

• Safety Shut Down

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

• Residual Heat Indicator

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

display of the corresponding zone by the symbol .

KNOB ROTATION INDICATION

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

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

USING THE HOB

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

• Cooking zone activation / deactivation

Activation:

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

Deactivation:

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

display will show from  to .

• Booster

Activation:

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

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

level .

Deactivation:

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

• Temperature Manager

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

Activation:

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

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

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

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

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

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

Deactivation:

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

• Bridge:

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

cooking with large-sized pots and pans.

Activation:

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

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

Deactivation:

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

• Power Limitation:

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

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

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

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

Power Limitation Setting:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

• Automatic heat up

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

available for power levels from  to .

Activation:

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

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

Deactivation:

Turn the knob to another position.

• Child lock

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

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

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

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

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

USING THE EXTRACTOR

• Extractor flap:

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

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

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

● **Suction speed:**

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

● **Extractor activation / deactivation:**

Activation:

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

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

Deactivation:

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

● **Suction Booster:**

Activation:

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

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

Deactivation:

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

● **Automatic mode**

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

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

Activation:

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

Deactivation:

To deactivate this function, repeat the activation procedure.

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

cannot be activated.

● **Activation / deactivation of grease and odour filter saturation indicator**

Note: This indicator is normally deactivated.

To access the filter activation / deactivation menu:

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

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

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

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

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

To activate the Grease filter saturation indicator:

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

To deactivate the Grease filter saturation indicator:

Same as the activation procedure.

To activate the Odour filter saturation indicator:

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

To deactivate the Odour filter saturation indicator:

Same as the activation procedure.

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

● **Filter saturation indicator**

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

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

Odour filter:  Flashing for 10 sec.

Grease filter:  Flashing for 10 sec.

Both filters:  and  flash alternately for 10 sec.

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

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

disappear.

● **Filter saturation indicator reset:**

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

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

appear in the bottom right corner flashing for 2 sec.

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

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

POWER TABLE

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

4. MAINTENANCE

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

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

HOB MAINTENANCE

● **Cleaning the induction hob**

The hob must be cleaned after each use.

Important:

- Do not use abrasive sponges, scouring pads. Their use, over time, may ruin the glass.
- Do not use irritant chemical detergents such as oven sprays or stain removers.
- **DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!**

After each use, leave the hob to cool and clean it to remove

deposits and stains caused by food residue. Sugar or food with a high sugar content damage the hob and must be removed immediately. Salt, sugar and sand may scratch the glass surface. Use a soft cloth, paper towel or specific products to clean the hob (follow the Manufacturer's instructions).

● **Cleaning the liquid collection channel :**

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

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

● **Cleaning the metal grille:**

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

•XF Cleaning the knobs:

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

EXTRACTOR FAN MAINTENANCE

• Cleaning the extractor fan :

For cleaning, use **ONLY** a cloth moistened with neutral liquid detergents.

DO NOT USE CLEANING UTENSILS OR TOOLS!

Avoid the use of products containing abrasives. **DO NOT USE ALCOHOL!**

•XA Grease filter maintenance:

Traps grease particles generated by cooking.

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

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

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

Traps unpleasant odours generated by cooking. The product comes with a set of odour filters.

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

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

5. ASSISTANCE

TROUBLESHOOTING TABLE

Informative code	Description	Possible causes	Solution
	The command zone switches off due to an excessively high temperature	The temperature inside the electronic parts is too high	Wait for the hob to cool before reusing it
 + acoustic signal 	Continuous (permanent) activation of the knobs in position: OWL  or OWR 	The knob is blocked in the OWL or OWR position for more than 30 sec.	Check for any residues or objects blocking the knob; if there are any, remove them, then put the knob back in position zero.
For all other error signals	Call customer service and report the error code		

CUSTOMER SERVICE

Before contacting Customer Service

1. Check that the problem cannot be solved by consulting the points in "Troubleshooting".
2. Switch the device off and on again to see if the problem resolves itself.

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

Τηρείτε αυστηρά τις οδηγίες που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη για τυχόν προβλήματα, ζημιές ή πυρκαγιά που μπορεί να προκληθούν στη συσκευή λόγω μη τήρησης των οδηγιών που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και ειδικότερα για το μαγείρεμα τροφών και την απομάκρυνση του καπνού που προκύπτει από το μαγείρεμα. Δεν επιτρέπεται άλλου είδους χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων). Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη στην περίπτωση ακατάλληλης χρήσης του προϊόντος ή λανθασμένης ρύθμισης του συστήματος εντολών.

Από αισθητική άποψη, η συσκευή ενδέχεται να παρουσιάζει διαφορές σε σχέση με το προϊόν που απεικονίζεται στα σχέδια του παρόντος εγχειριδίου, ωστόσο οι οδηγίες χρήσης, συντήρησης και εγκατάστασης παραμένουν οι ίδιες.

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες: περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση, τη χρήση και την ασφάλεια.

- Μην παραποιείτε το ηλεκτρικό κύκλωμα της συσκευής.

- Προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση της συσκευής βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι ανέπαφα. Σε αντίθετη περίπτωση επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας και μην εκτελείτε την εγκατάσταση.

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



: τα εξαρτήματα που φέρουν αυτό το σύμβολο μπορείτε να τα προμηθευτείτε χωριστά από εξειδικευμένα καταστήματα.



* : τα εξαρτήματα που φέρουν αυτό το σύμβολο είναι πρόσθετα εξαρτήματα τα οποία προορίζονται μόνο για ορισμένα μοντέλα και τα οποία μπορείτε να προμηθευτείτε από τους ιστότοπους www.elica.com και www.shop.elica.com.

1. ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ



ΓΕΝΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Προσοχή! Τηρείτε πιστά τις παρακάτω οδηγίες: • Το προϊόν πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό ρεύμα πριν την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας εγκατάστασης. • Η εγκατάσταση ή η συντήρηση πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο τεχνικό, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τηρώντας τους ισχύοντες τοπικούς κανονισμούς περί ασφάλειας. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε οποιοδήποτε εξάρτημα του προϊόντος εάν δεν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. • Η γείωση του προϊόντος είναι υποχρεωτική βάσει νόμου. • Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να είναι αρκετά μακριά ώστε να επιτρέπεται η σύνδεση του εντοιχιζόμενου προϊόντος στο

ηλεκτρικό ρεύμα. • Για να τηρούνται οι ισχύοντες κανονισμοί ασφαλείας, η εγκατάσταση θα πρέπει να διαθέτει πολυπολικό διακόπτη που να εξασφαλίζει την πλήρη αποσύνδεση από το δίκτυο σε περίπτωση υπέρτασης κατηγορίας III, σε συμμόρφωση με τους κανόνες εγκατάστασης. • Μη χρησιμοποιείτε πολυπρίζα ή μπαλαντζές. • Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, ο χρήστης δεν πρέπει να έχει πρόσβαση στα ηλεκτρικά μέρη. • Το προϊόν και τα προσβάσιμα μέρη του θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Προσοχή, μην ακουμπάτε τις θερμές εστίες της συσκευής. • Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με το προϊόν. Κρατήστε τα σε απόσταση ασφαλείας και υπό την εποπτεία σας διότι τα προσβάσιμα μέρη του μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. • Τα άτομα με καρδιακό βηματοδότη ή εμφυτεύσιμο απινιδιωτή είναι σημαντικά να εξακριβώνουν, πριν από τη χρήση της επαγγελματικής εστίας, ότι ο βηματοδότης τους είναι συμβατός με το προϊόν. • Τόσο κατά τη διάρκεια όσο και μετά τη χρήση μην αγγίζετε τα θερμαινόμενα στοιχεία του προϊόντος. • Αποφύγετε την επαφή με πανιά ή άλλα εύφλεκτα υλικά εάν δεν έχουν κρυώσει επαρκώς όλα τα εξαρτήματα της συσκευής, διότι υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς. • Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά επάνω ή πλησίον του προϊόντος. • Τα υπερθερμασμένα λίπη και λάδια παίρνουν εύκολα φωτιά. Να είστε πάντα σε επαγρύπνηση όταν μαγειρεύετε φαγητά πλούσια σε λίπη ή λάδια. • Εάν η επιφάνεια ραγίσει, απενεργοποιήστε το προϊόν για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. • Το προϊόν δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ενός χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού. • Το μαγείρεμα επάνω σε εστία με λάδι ή λίπος δίχως επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. • Το μαγείρεμα θα πρέπει να γίνεται υπό επίβλεψη. Θα πρέπει να είστε πάντα παρόντες όταν το μαγείρεμα είναι μικρής διάρκειας. • Μην προσπαθείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε μία φωτιά χρησιμοποιώντας νερό. Αντίθετα, απενεργοποιήστε το προϊόν και καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα. • Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στις εστίες. • Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές, διότι υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. • Μην ακουμπάτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και κατάρια πάνω στην επιφάνεια των εστιών διότι υπάρχει κίνδυνος να υπερθερμανθούν. • Προτού συνδέσετε το προϊόν στο ηλεκτρικό ρεύμα: ελέγξτε την πινακίδα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά (στο κάτω μέρος του προϊόντος) για να σιγουρευτείτε ότι η τάση και η ισχύς αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά του ρεύματος και ότι το φως σύνδεσης είναι κατάλληλο. Σε περίπτωση αμφιβολίας, απευθυνθείτε σε έναν ηλεκτρολόγο.

Σημαντικό: • Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος μέσω του σχετικού συστήματος ελέγχου και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους. • Για να μην ξεχειλίζει υγρό κατά το βράσιμο ή το ζέσταμα, μειώστε την παροχή θερμότητας. • Μην αφήνετε αναμμένες τις εστίες με άδειες καταρόλες και τηγάνια ή χωρίς σκεύη. • Μόλις ολοκληρώσετε το μαγείρεμα, σβήστε την αντίστοιχη εστία μαγειρέματος. • Για το μαγείρεμα μη χρησιμοποιείτε ποτέ

αλουμινόχαρτο, και μην τοποθετείτε ποτέ κατευθείαν προϊόντα που είναι τυλιγμένα με αλουμινόχαρτο. Το αλουμινόχαρτο μπορεί να λιώσει και να προκαλέσει ανεπιθύμητη ζημιά στο προϊόν σας. ● Μη ζεσταίνετε ποτέ κονσέρβες με τρόφιμα εάν προηγουμένως δεν τις έχετε ανοίξει, διότι μπορεί να εκραγούν! Αυτή η προειδοποίηση ισχύει για όλους τους τύπους εστιών μαγειρέματος. ● Η χρήση υψηλής ισχύος, όπως η λειτουργία Booster, δεν ενδείκνυται για το ζέσταμα ορισμένων υγρών όπως για παράδειγμα το λάδι τηγανίσματος. Η υπερβολική θερμότητα μπορεί να είναι επικίνδυνη. Στις περιπτώσεις αυτές, συστήνουμε τη χρήση μικρότερης ισχύος. ● Τα σκεύη πρέπει να τοποθετούνται κατευθείαν επάνω στην εστία και να είναι κεντροαριστεμένα. Απαγορεύεται η τοποθέτηση αντικειμένων ανάμεσα στο σκεύος και την εστία. ● Σε περίπτωση υψηλών θερμοκρασιών το προϊόν μειώνει αυτόματα το επίπεδο ισχύος των εστιών. ● Πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό ρεύμα βγάζοντας το φις από την πρίζα ή κατεβάζοντας τον γενικό διακόπτη του σπιτιού σας. ● Για όλες τις εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης θα πρέπει να χρησιμοποιείτε γάντια εργασίας. ● Το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα που στερούνται εμπειρίας ή απαραίτητης γνώσης, με την προϋπόθεση ότι αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση του προϊόντος και την κατανοήση των σχετικών κινδύνων. ● Πρέπει να επιβεβαιώνετε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με το προϊόν. ● Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη. ● Ο χώρος πρέπει να αερίζεται επαρκώς, όταν το προϊόν χρησιμοποιείται ταυτόχρονα με άλλες συσκευές καύσης αερίου ή άλλων καυσίμων υλών. ● Το προϊόν πρέπει να καθαρίζεται συχνά τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά (ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ ΜΙΑ ΦΟΡΑ ΤΟ ΜΗΝΑ), τηρώντας πάντα όσα αναφέρονται ρητά στις οδηγίες συντήρησης. ● Η μη τήρηση των κανόνων καθαρισμού του προϊόντος καθώς και της αντικατάστασης και καθαρισμού των φίλτρων ενέχει τον κίνδυνο πυρκαγιάς. ● Απαγορεύεται αυστηρά η τεχνική μαγειρέματος φλαμπέ. ● Η χρήση φωτιάς κατά το μαγείρεμα πρέπει να αποφεύγεται σε κάθε περίπτωση διότι μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα φίλτρα ή ακόμη και πυρκαγιά. ● Το τηγάνισμα θα πρέπει να εκτελείται υπό επίβλεψη διότι υπάρχει κίνδυνος να αρτάξει φωτιά το καυτό λάδι. ● Προσοχή! Όταν η εστία μαγειρέματος είναι σε λειτουργία, τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής μπορεί να αναπτύξουν υψηλή θερμοκρασία. ● Προσοχή! ● Μη συνδέετε το προϊόν στο ηλεκτρικό ρεύμα εάν δεν έχει ολοκληρωθεί πλήρως η εγκατάσταση. ● Όσον αφορά τα τεχνικά μέτρα και μέτρα ασφαλείας που πρέπει να λαμβάνονται για την απαγωγή του καπνού θα πρέπει να τηρείτε αυστηρά όσα προβλέπονται από τους κανονισμούς των αρμόδιων τοπικών αρχών. ● Ο απορροφώμενος αέρας δεν πρέπει να διοχετεύεται σε αγωγό που χρησιμοποιείται για την απαγωγή του καπνού που παράγεται από συσκευές καύσης αερίου ή άλλης

καύσιμης ύλης. ● Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το προϊόν εάν δεν έχει τοποθετηθεί σωστά η γρίλια! ● Για τις εργασίες εγκατάστασης χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τις βίδες που παρέχονται μαζί με το προϊόν ή, εάν δεν παρέχονται, αγοράστε βίδες κατάλληλου τύπου. Χρησιμοποιείτε βίδες κατάλληλου μήκους σύμφωνα με τον Οδηγό εγκατάστασης. ● Όταν το προϊόν αυτό λειτουργεί ταυτόχρονα με άλλες συσκευές που τροφοδοτούνται με ενέργεια διαφορετική από την ηλεκτρική, η αρνητική πίεση στο δωμάτιο δεν πρέπει να ξεπερνά τα 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● Είναι σημαντικό να φυλάσσετε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης, το εν λόγω έγγραφο θα πρέπει να συνοδεύει τη συσκευή.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

● Αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό ρεύμα. ● Η εγκατάσταση θα πρέπει να εκτελείται από επαγγελματικά εξειδικευμένο προσωπικό που γνωρίζει τους ισχύοντες κανονισμούς σχετικά με την εγκατάσταση και την ασφάλεια. ● Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν ζημιές σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών που περιέχονται στο παρόν κεφάλαιο. ● Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι αρκετά μακρύ ώστε να είναι δυνατή η αφαίρεση της μονάδας εστιών από τον πάγκο. ● Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα των τεχνικών στοιχείων στο βάθος του προϊόντος είναι ίδια με εκείνη του ηλεκτρικού δικτύου του χώρου εγκατάστασης. ● Μη χρησιμοποιείτε μπαλαντζές. ● Το ηλεκτρικό καλώδιο γείωσης πρέπει να είναι 2 εκ. μακρύτερο από τα υπόλοιπα καλώδια. ● Σε περίπτωση που το προϊόν δεν διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας, χρησιμοποιήστε ένα με ελάχιστη διατομή 2,5 mm² για ισχύ έως 7200 Watt, ενώ για μεγαλύτερη ισχύ ή διατομή θα πρέπει να είναι 4 mm². ● Το καλώδιο δεν πρέπει να φτάνει σε θερμοκρασία που ξεπερνά κατά 50°C τη θερμοκρασία περιβάλλοντος. ● Το προϊόν προορίζεται για μόνιμη σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο, επομένως η σύνδεση πρέπει να πραγματοποιείται σε σταθερό δίκτυο μέσω κατάλληλου πολυπολικού διακόπτη, που να εξασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση από το ρεύμα στις περιπτώσεις της κατηγορίας υπέρτασης III και που να είναι εύκολα προσβάσιμος μετά την εγκατάσταση.

● **Προσοχή!** Η αντικατάσταση του καλωδίου διασύνδεσης θα πρέπει να εκτελείται από την εξουσιοδοτημένη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση.

● **Προσοχή!** Προτού επανασυνδέσετε το κύκλωμα στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος και ελέγξετε τη σωστή λειτουργία της συσκευής, θα πρέπει να εξακριβώσετε ότι το καλώδιο ρεύματος είναι σωστά συνδεδεμένο.

POWER LIMITATION: το προϊόν διαθέτει τη λειτουργία Power Limitation που επιτρέπει τη ρύθμιση του μέγιστου ορίου κατανάλωσης (kw)

Η ρύθμιση θα πρέπει να διενεργείται κατά τη σύνδεση του προϊόντος στο ηλεκτρικό δίκτυο ή κατά την επανασύνδεση του ηλεκτρικού δικτύου (εντός των επόμενων 2 λεπτών).

Διαστασιολογήστε την προστασία της ηλεκτρικής εγκατάστασης με βάση το επιλεγμένο επίπεδο του Power Limitation. Σχετικά με τα βήματα ρύθμισης του συστήματος Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος] συμβουλευτείτε την ενότητα Λειτουργία του παρόντος εγχειριδίου.

KIT WINDOWS: Το προϊόν είναι έτσι σχεδιασμένο ώστε να μπορεί να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με ένα KIT αισθητήρα Παραθύρου (δεν παρέχεται από τον κατασκευαστή). Με την εγκατάσταση του KIT αισθητήρα Παραθύρου (μόνο σε περίπτωση που γίνεται χρήση σε λειτουργία ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗΣ), η απορρόφηση του αέρα σταματάει να λειτουργεί κάθε φορά που κλείνει το παράθυρο του δωματίου στο οποίο είναι τοποθετημένο το KIT. Η ηλεκτρική σύνδεση του KIT στη συσκευή πρέπει να πραγματοποιείται από εκπαιδευμένο και εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό. Το KIT θα πρέπει να φέρει χωριστή πιστοποίηση σύμφωνα με τα πρότυπα ασφαλείας που αφορούν το εξάρτημα και τη χρήση του σε συνδυασμό με τη συσκευή. Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις ισχύουσες κανονιστικές ρυθμίσεις για τις οικιακές εγκαταστάσεις.

ΠΡΟΣΟΧΗ: η καλωδίωση του KIT που προορίζεται για σύνδεση με το προϊόν πρέπει να αποτελεί μέρος ενός πιστοποιημένου κυκλώματος με πολύ χαμηλή τάση ασφάλειας (SELV). Ο κατασκευαστής αυτής της συσκευής αποποιείται κάθε ευθύνη για τυχόν ανωμαλίες, ζημιές, πυρκαγιές που οφείλονται σε ελαττώματα ή/και προβλήματα δυσλειτουργίας ή/και εσφαλμένη εγκατάσταση του KIT.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Τόσο η ηλεκτρική όσο και η μηχανική εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό.

- **Πριν την έναρξη της εγκατάστασης:** Αφού αφαιρέσετε το προϊόν από τη συσκευασία επαληθεύστε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά και σε περίπτωση προβλήματος, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας ή με την Υπηρεσία Υποστήριξης Πελατών, προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση. Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν που αγοράσατε έχει κατάλληλες διαστάσεις για το προεπιλεγμένο σημείο εγκατάστασης. Βεβαιωθείτε ότι μέσα στη συσκευασία δεν υπάρχουν (για λόγους μεταφοράς) συνοδευτικά υλικά (για παράδειγμα φάκελοι με βίδες, εγγυήσεις, κτλ.), και αν υπάρχουν, αφαιρέστε τα και φυλάξτε τα. Τέλος, βεβαιωθείτε ότι πλησίον του σημείου εγκατάστασης υπάρχει διαθέσιμη πρίζα ρεύματος

- **Προετοιμασία του επίπλου για τον εντοιχισμό:**

- Η εγκατάσταση του προϊόντος δεν μπορεί να γίνει επάνω σε συσκευή ψύξης, πλυντήρια πιάτων, σόμπες, φούρνους, πλυντήρια ρούχων και στεγνωτήρια. Πραγματοποιήστε όλες τις εργασίες κοπής του επίπλου προτού τοποθετήσετε τη μονάδα των εσίων και αφαιρέστε ροκανίδια ή υπολείμματα κατεργασίας.

- Το προϊόν έχει κατασκευαστεί για εντοιχισμό σε πάγκο κουζίνας πάχους 2-6 εκ. σε περίπτωση εγκατάστασης TOP και 2,5-6 εκ. σε περίπτωση εγκατάστασης FLUSH.

Η ελάχιστη απόσταση μεταξύ της εστίας μαγειρέματος και του τοίχου πρέπει να είναι τουλάχιστον 5 εκ. μπροστά, τουλάχιστον 4 εκ. στο πλάι και τουλάχιστον 50 εκ. σε σχέση με τα επάνω ντουλάπια.

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

- για τη βελτιστοποίηση της εγκατάστασης φιλτραρίσματος συνιστάται η δημιουργία ενός ανοίγματος στη βάση για την τοποθέτηση μιας γρίλιας εμπορικού τύπου.

- **Σημαντικό:** χρησιμοποιήστε ένα σφραγιστικό-συγκολλητικό ενός συστατικού (S), που να αντέχει σε θερμοκρασία έως 250°. Πριν την εγκατάσταση οι επιφάνειες τοποθέτησης της κόλλας πρέπει να καθαρίζονται σχολαστικά απομακρύνοντας κάθε ουσία που μπορεί να επηρεάσει την πρόσφυση (π.χ.: αποκολλητικά, συντηρητικά, λίπη, λάδια, σκόνες, υπολείμματα παλαιάς κόλλας, κτλ.). Η κόλλα πρέπει να απλώνεται ομοιόμορφα σε όλη την περίμετρο της κορνίζας. Μετά τη συγκόλληση αφήστε την κόλλα να στεγνώσει για περίπου 24 ώρες.

- **Προσοχή!** Εάν η τοποθέτηση των βιδών και των στοιχείων στερέωσης δεν πραγματοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως, ενδέχεται να προκληθούν κίνδυνοι ηλεκτρικής φύσεως.

- **Σημείωση:** για τη σωστή εγκατάσταση του προϊόντος συνιστάται να τυλίγετε τους σωλήνες με κολλητική ταινία που έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: ελαστική μεμβράνη από μαλακό PVC, με κόλλα ακρυλικής βάσης, που συμμορφώνεται με τον κανονισμό DIN EN 60454, επιβραδυντικό φλόγας, εξαιρετική αντοχή στη γήρανση, ανθεκτικό στις διακυμάνσεις της θερμοκρασίας, με δυνατότητα χρήσης σε χαμηλές θερμοκρασίες.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥ



Η συσκευή αυτή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EK - UK SI 2013 Αρ.3113, Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Βεβαιωθείτε ότι η απόρριψη αυτού του προϊόντος εκτελείται σωστά. Ο χρήστης συμβάλλει στην πρόληψη των πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία. Το σύμβολο επάνω στο προϊόν ή στα συνοδευτικά έγγραφα υποδεικνύει ότι το εν λόγω προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα αλλά πρέπει να παραδίδεται σε κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Η απόρριψη του προϊόντος θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς διάθεσης των απορριμάτων. 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 απορριμάτων ή με το κατάστημα απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ

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. • Απόδοση: EN/IEC 61591, ISO 5167-1, ISO 5167, ISO 5168, EN/IEC 60704-1, EN/IEC 60704-2-13, EN/IEC 60704-3, ISO 3741, EN 50564, IEC 62301, EN 60350-2, EN 55014-1, CISPR 14-1, EN 55014-2, CISPR 14-2, EN/IEC 61000-3-3, EN/IEC 61000-3-12.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Συμβουλές για την ορθή χρήση της συσκευής με σκοπό τη μείωση των αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον: Μόλις ξεκινήσετε το μαγείρεμα, ενεργοποιήστε τη συσκευή στην ελάχιστη ταχύτητα και αφήστε τη να λειτουργήσει για μερικά λεπτά ακόμη και μετά το τέλος του μαγειρέματος. Αυξήστε την ταχύτητά του μόνον σε περίπτωση μεγάλης ποσότητας καπνού ή ατμού, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία booster μόνον σε ακραίες καταστάσεις. Για τη βέλτιστη απόδοση του συστήματος μείωσης των οσμών, αντικαταστήστε το φίλτρο (ή τα φίλτρα) άνθρακα όταν χρειαστεί. Για τη διατήρηση της αποτελεσματικότητας του φίλτρου λιπαρών ουσιών, θα πρέπει να το καθαρίζετε τακτικά. Για τη βέλτιστη απόδοση της συσκευής αλλά και για να μειώσετε τα επίπεδα θορύβου, χρησιμοποιήστε τη μέγιστη διάμετρο αγωγών που αναφέρεται στο παρόν εγχειρίδιο.

2. ΧΡΗΣΗ

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΕΣΤΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

Πλεονεκτήματα: Σε σύγκριση με τις κοινές ηλεκτρικές εστίες μαγειρέματος, η επαγωγική εστία είναι: **Πιο ασφαλής:** μικρότερη θερμοκρασία στη γυάλινη επιφάνεια. **Πιο γρήγορη:** μικρότεροι χρόνοι για το ζέσταμα του φαγητού. **Πιο ακριβής:** η εστία ανταποκρίνεται άμεσα στις εντολές σας. **Πιο αποδοτική:** το 90% της απορροφούμενης ενέργειας μετατρέπεται σε θερμότητα. Επιπλέον, με την απομάκρυνση του μαγειρικού σκεύους από την εστία, η παροχή ενέργειας διακόπεται άμεσα κι έτσι επιτυγχάνεται εξοικονόμηση.

ΧΡΗΣΗ ΣΚΕΥΩΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

• Σκεύη μαγειρικής



Χρησιμοποιείτε μόνο κατασρόλες που φέρουν αυτό το σύμβολο.

Σημαντικό:

για την αποφυγή καταστροφής της εστίας, μην χρησιμοποιείτε:

- σκεύη με βάση που δεν είναι τελείως επίπεδη,

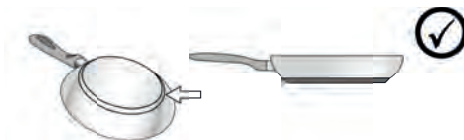
- μεταλλικά σκεύη με εμαγιέ βάση,
- σκεύη με τραχιά βάση για να μην γρατζουνίζεται η επιφάνεια των εστιών,
- μην ακουμπάτε ποτέ ζεστές κατασρόλες και τηγάνια επάνω στον πίνακα ελέγχου της επιφάνειας εστιών.
- Όσα σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε επαγωγικές εστίες δεν σημαίνει ότι λειτουργούν και αποτελεσματικά λόγω του ότι η βάση τους μπορεί να αποτελείται μερικώς από σιδηρομαγνητικό υλικό!! Όταν αγοράζετε κατασρόλες ή τηγάνια επιβεβαιώνετε πάντα ότι:
- η βάση αποτελείται εξ ολοκλήρου από σιδηρομαγνητικό υλικό. Στην αντίθετη περίπτωση μειώνεται τόσο η αποτελεσματικότητα της μετάδοσης της θερμότητας όσο και η ομοιομορφία της, με αποτέλεσμα η θερμοκρασία της επιφάνειας του τηγανιού/κατασρόλας να μην είναι κατάλληλη για μαγείρεμα



- η βάση δεν περιέχει αλουμίνιο: το σκεύος δεν θερμαίνεται και επίσης ενδέχεται να μην αναγνωρίζεται από τους επαγωγείς.



- Βάσεις που είναι μη επίπεδες ή που έχουν τραχιά επιφάνεια.
- Μειώνεται η επιφάνεια επαφής μεταξύ του επαγωγέα και του σκεύους με αποτέλεσμα να μειώνεται η απόδοση και να δυσκολεύει το μαγείρεμα.



• Προϋπάρχοντα σκεύη

Για να βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες, χρησιμοποιήστε έναν μαγνήτη: Τα ακατάλληλα σκεύη δεν έλκονται από τον μαγνήτη. Και σε αυτή την περίπτωση ισχύουν οι οδηγίες που αναφέρονται στην προηγούμενη παράγραφο.

• Συνιστώμενες διαμέτροι βάσης σκευών

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: αν οι κατασρόλες δεν έχουν το σωστό μέγεθος οι εστίες μαγειρέματος δεν ανάβουν. Για να δείτε την ελάχιστη διάμετρο της κατασρόλας που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σε κάθε εστία ξεχωριστά, συμβουλευτείτε τις εικόνες του παρόντος εγχειριδίου.

• Εξοικονόμηση ενέργειας

Χρησιμοποιείτε τηγάνια και κασαρόλες με διάμετρο βάσης ίδια με εκείνη της εστίας μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε μόνο κασαρόλες και τηγάνια με επίπεδες βάσεις. - Εφόσον είναι δυνατό, αφήστε το καπάκι επάνω στις κασαρόλες κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Μαγειρεύετε τα λαχανικά, τις πατάτες, κτλ. με μικρή ποσότητα νερού προκειμένου ο χρόνος μαγειρέματος να είναι μειωμένος. Η χρήση χύτρας ταχύτητας μειώνει περαιτέρω την κατανάλωση ενέργειας και τον χρόνο μαγειρέματος. Τοποθετείτε πάντα την κασαρόλα στο κέντρο της εστίας που είναι σχεδιασμένη.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ

Το σύστημα απορρόφησης μπορεί να πραγματοποιηθεί με δύο τρόπους, είτε με απορρόφηση εξωτερικής εκκένωσης είτε με φιλτράρισμα εσωτερικής ανακυκλοφορίας.

Επισκεφθείτε τις ιστοσελίδες www.elica.com και www.shop.elica.com για να δείτε την πλήρη σειρά των διαθέσιμων κιτ, ώστε να μπορέσετε να πραγματοποιήσετε τις διάφορες εγκαταστάσεις, τόσο σε περίπτωση φιλτραρίσματος όσο και απορρόφησης.

• Έκδοση Απορρόφησης:

Οι ατμοί εκκενώνονται προς τα έξω μέσω μια σειράς σωλήνων (θα πρέπει να αγοράζονται χωριστά). Συνδέστε το προϊόν σε σωλήνες και επιτοιχίες οπές εκκένωσης με διάμετρο ίση με εκείνη της [γραμμής] εξόδου αέρα (φλάντζα σύνδεσης). Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους σωλήνες και το μέγεθός τους δείτε τη σελίδα του εγχειριδίου εγκατάστασης με τα εξαρτήματα - Έκδοση απορρόφησης. Η χρήση σωλήνων και επιτοιχιών οπών εκκένωσης μικρότερης διαμέτρου μπορεί να προκαλέσει μείωση των επιδόσεων απορρόφησης καθώς και δραστική αύξηση των επιπέδων θορύβου. Στην παραπάνω περίπτωση αποποιούμαστε οποιαδήποτε ευθύνη.

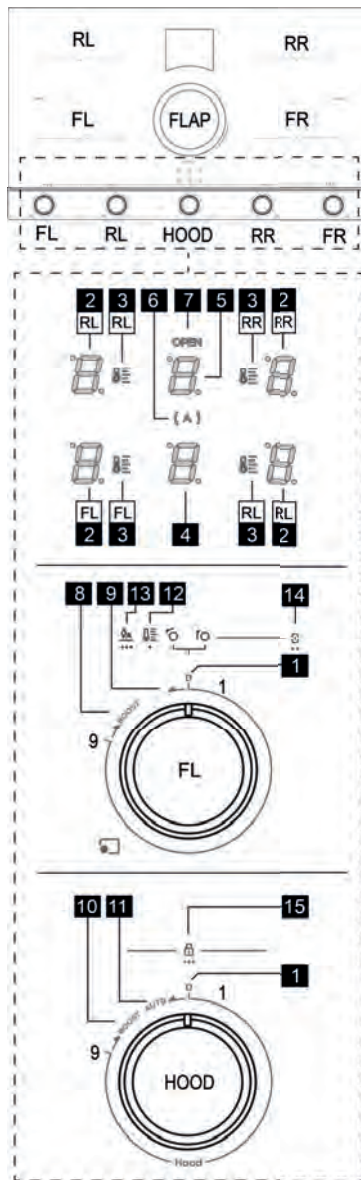
Για να επιτευχθεί η μέγιστη απόδοση της απορρόφησης: • Το μέγιστο συνιστώμενο μήκος των σωλήνων είναι 7 γραμμικά μέτρα. • Εντός των 7 γραμμικών μέτρων συνιστάται η χρήση δύο καμπυλών 90° το μέγιστο • Θα πρέπει να αποφεύγονται σημαντικές μεταβολές στη διατομή του αγωγού, επιλέγοντας πάντα διατομή που αντιστοιχεί σε Ø 150 mm (ή ορθογώνια 222 x 89 mm).

• Έκδοση Φιλτραρίσματος:

Ο απορροφούμενος αέρας φιλτράρεται μέσα από ειδικά φίλτρα κατακράτησης λιπαρών ουσιών και φίλτρα κατακράτησης οσμών πριν επαναπροωθηθεί στον χώρο. Το προϊόν συνοδεύεται από όλα τα απαραίτητα εξαρτήματα για κανονική εγκατάσταση, με την έξοδο του αέρα στο μπροστινό τμήμα της βάσης του επίπλου. Το προϊόν διαθέτει ένα σετ φίλτρων κατά των οσμών. Για περισσότερες πληροφορίες ανατρέξτε στη σελίδα με τα εξαρτήματα της έκδοσης φιλτραρίσματος (στο εικονογραφημένο τμήμα του παρόντος εγχειριδίου).

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



T. Λειτουργία

- 1 Θέση μηδέν 0 κουμπιών
- 2 Οθόνη εστιών μαγειρέματος
- 3 Οθόνη Temperature manager
- 4 Οθόνη Απορροφητήρα

5	Οθόνη διαχείρισης Φίλτρων
6	Ένδειξη Αυτόματου Συστήματος Απορρόφησης
7	Ένδειξη ανοίγματος Πτερυγίου (Flap)
8	Θέση για ενεργοποίηση Booster Μαγειρέματος
8	Θέση για ενεργοποίηση Temperature Manager
8	Θέση για ενεργοποίηση Bridge
9	Θέση για ενεργοποίηση Automatic Heat up
10	Θέση για ενεργοποίηση Booster Απορροφητήρα
11	Θέση για ενεργοποίηση Αυτόματου Συστήματος Απορρόφησης
12	Μεταξοτυπία Temperature manager
13	Μεταξοτυπία Automatic heat up
14	Μεταξοτυπία Bridge
15	Μεταξοτυπία Child Lock

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ ΠΡΟΤΟΥ ΞΕΚΙΝΗΣΕΤΕ

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, εάν δεν υπάρχει κάποιο σκεύος τοποθετημένο επάνω σε αυτή ή εάν 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 (π.χ.: «Ενεργοποίηση επιφάνειας εστιών μαγειρέματος» χωρίς «Επιλογή εστίας μαγειρέματος» και «Θερμοκρασία λειτουργίας», ή «Λειτουργία Lock [Κλειδώμα]» ή «Timer [Χρονοδιακόπτης]»).

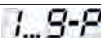
Περιμένετε έως ότου απενεργοποιηθεί το εν λόγω σύμβολο στην οθόνη πριν ακουμπήσετε τις εστίες.

Προσοχή! Σε περίπτωση, για παράδειγμα, που γίνεται παρατεταμένη χρήση της εστίας μαγειρέματος, η απενεργοποίησή της μπορεί να μην εκτελείται άμεσα, διότι βρίσκεται σε στάδιο ψύξης. Στην προκειμένη περίπτωση,

στην οθόνη των εστιών εμφανίζεται το σύμβολο  που επισημαίνει ότι η εστία βρίσκεται στο συγκεκριμένο στάδιο. Περιμένετε έως ότου απενεργοποιηθεί το εν λόγω σύμβολο στην οθόνη πριν ακουμπήσετε τις εστίες.

ΟΘΟΝΗ ΕΣΤΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

στις αντίστοιχες οθόνες των εστιών μαγειρέματος εμφανίζονται τα εξής:

Λειτουργία	Τιμή
Εστία μαγειρέματος ενεργοποιημένη	
Power Level [Στάθμη Ισχύος]	

Residual Heat Indicator [Δείκτης Θερμής Επιφάνειας]	
Pot Detector [Σύστημα Εντοπισμού Σκευών]	
Λειτουργία Bridge Zone [Ζώνη Γέφυρας] ενεργοποιημένη	
Λειτουργία Temperature Manager [Διαχείρισης Θερμοκρασίας] ενεργοποιημένη	
Λειτουργία Child Lock [Κλειδώματος ανηλίκων] ενεργοποιημένη	
Λειτουργία Παύσης	
Λειτουργία Automatic Heat UP [Αυτόματης Θέρμανσης]	

Σημείωση: Εάν σε μία ή περισσότερες οθόνες εμφανιστεί

μία κουκκίδα που αναβοσβήνει , σημαίνει ότι πρέπει να γίνει επαναφορά του στοιχείου ελέγχου που αντιστοιχεί στη σχετική οθόνη φέρνοντας το κουμπί στη θέση Μηδέν.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

• Safe Activation [Ασφαλής Ενεργοποίηση]

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

• Pot Detector [Σύστημα Εντοπισμού Σκεύους]

Το προϊόν ανιχνεύει αυτομάτως την παρουσία σκευών στις εστίες μαγειρέματος.

• Safety Shut Down [Απενεργοποίηση Ασφάλειας]

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 Υπολειπόμενης Θερμότητας]

Με την απενεργοποίηση μιας ή περισσότερων εστιών η παρουσία υπολειπόμενης θερμότητας επισημαίνεται μέσω ειδικού οπτικού σήματος που εμφανίζεται στην οθόνη της

αντίστοιχης εστίας, μέσω του συμβόλου .

ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗΣ ΚΟΥΜΠΙΩΝ

Ο πίνακας αυτός περιγράφει με ποιον τρόπο πρέπει να περιστρέφετε τα κουμπιά όταν υπάρχουν τα αντίστοιχα σύμβολα.

	δεξιόστροφη περιστροφή
	δεξιόστροφη περιστροφή πέραν του επιπέδου 9, φέρνοντας το κουμπί στο τέρμα της διαδρομής.
	αριστερόστροφη περιστροφή



αριστερόστροφη περιστροφή πέραν του επιπέδου μηδέν (1), φέρνοντας το κουμπί στο τέρμα της διαδρομής.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΕΣΤΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Η μονάδα διαθέτει τέσσερις εστίες μαγειρέματος FL

RL RR FR . Αυτές μπορούν να ενεργοποιηθούν μεμονωμένα ή να χρησιμοποιηθούν συνδυαστικά FL+RL ή FR+RR. Κάθε εστία διαθέτει 9 επίπεδα ισχύος συν ένα πρόσθετο επίπεδο booster.

• Ενεργοποίηση / Απενεργοποίηση εστίας μαγειρέματος

Ενεργοποίηση:

Από τη θέση μηδέν(1), το κουμπί (FL- RL- RR - FR), κάθε θέση αυξάνει σταδιακά την ισχύ μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται το ενεργό επίπεδο ισχύος την τρέχουσα στιγμή από έως .

Απενεργοποίηση:

Από οποιαδήποτε θέση εκτός από μηδέν (1), το κουμπί (FL- RL- RR - FR), επαναφέροντάς το στη θέση μηδέν (1). Η οθόνη θα εμφανίσει από έως .

• Booster

Ενεργοποίηση:

OWR το κουμπί (FL- RL- RR - FR), στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο .

Αυτός ο τρόπος λειτουργίας αξιοποιεί τη μέγιστη ισχύ του επαγωγέα, είναι χρονικά ρυθμισμένος και διαρκεί **10 λεπτά**. Ένα ηχητικό σήμα θα επισημάνει τη λήξη του συγκεκριμένου χρόνου και έπειτα η ισχύς επιστρέφει αυτόματα στο επίπεδο .

Απενεργοποίηση:

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το booster οποιαδήποτε στιγμή, το κουμπί στο επίπεδο , ή OWR όπως κάνατε για την ενεργοποίηση.

• Temperature Manager [Σύστημα Διαχείρισης Θερμοκρασίας]

Το Temperature Manager είναι μια λειτουργία που επιτρέπει τη ρύθμιση της καταλληλότερης θερμοκρασίας προκειμένου να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Ενεργοποίηση:

OWL το κουμπί (FL - RL- RR - FR) και κρατήστε το σε αυτή τη θέση για **1 δευτ.** Στην οθόνη (2) θα εμφανιστεί σε αυτό το σημείο το το οποίο θα αναβοσβήνει

σε μία από τις τρεις πρώτες θέσεις του κουμπιού, για να επιλέξετε το καταλληλότερο επίπεδο μεταξύ των διαθέσιμων. Σε κάθε θέση η οθόνη(2) θα εμφανίζει και ένα

σύμβολο όπως φαίνεται παρακάτω, μαζί με το led (3):

Αντιστοιχεί σε ένα επίπεδο ισχύος που είναι κατάλληλο για το αργό λιώσιμο ευπαθών προϊόντων χωρίς να επηρεάζονται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους (σκολάτα, βούτυρο, κτλ.).

Αντιστοιχεί σε ένα επίπεδο ισχύος που είναι κατάλληλο για την προσεκτική διατήρηση της θερμοκρασίας των φαγητών σας, χωρίς να επιτυγχάνονται θερμοκρασίες βρασμού.

Αντιστοιχεί σε ένα επίπεδο ισχύος που είναι κατάλληλο για το σιγοβράσιμο φαγητών για παρατεταμένο χρονικό διάστημα. Κατάλληλο για να μαγειρεύετε σάλτσες ντομάτας, ραγού, σουπές, μινεστρόνε, διατηρώντας ελεγχόμενο το επίπεδο μαγειρέματος (ιδανικό για μαγείρεμα σε μπεν μαρί). Με αυτόν τον τρόπο το φαγητό σας δεν χύνεται και δεν καίγεται, κάτι που είναι σύνθηες σε τέτοιου είδους παρασκευές. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία αφού πρώτα φέρετε σε σημείο βρασμού το φαγητό που ετοιμάζετε.

Απενεργοποίηση:

στη θέση μηδέν (1), ή πέραν της τρίτης θέσης του κουμπιού.

• Bridge [Γέφυρα]:

Η λειτουργία αυτή επιτρέπει τη συνδυαστική λειτουργία της εστίας μαγειρέματος FL με την εστία μαγειρέματος RL και της εστίας μαγειρέματος FR με την εστία μαγειρέματος RR δημιουργώντας μια ενιαία εστία με το ίδιο επίπεδο ισχύος. Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το ομοιόμορφο μαγείρεμα σε ταψία και κατσαρόλες μεγάλου μεγέθους.

Ενεργοποίηση:

OWR τα κουμπιά (FL και RL) ταυτόχρονα και κρατήστε τα σε αυτή τη θέση για **2 δευτ.** Η οθόνη (2-FL)

θα δείξει και η οθόνη (2-RL) θα δείξει .

Για να ενεργοποιήσετε τη γέφυρα στη δεξιά μεριά εκτελέστε τις ίδιες ενέργειες που περιγράφονται για τη γέφυρα στην αριστερή μεριά. Χρησιμοποιώντας τα κουμπιά (FR + RR).

Απενεργοποίηση:

το κουμπί (FR και FL) ή/και (FR και RR) στη θέση μηδέν (1) ανάλογα με τις γέφυρες που θέλετε να απενεργοποιήσετε.

• Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος]:

Η λειτουργία Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος] επιτρέπει τη ρύθμιση της λειτουργίας του προϊόντος περιορίζοντας τη μέγιστη απορρόφησή του (KW). Ακολουθώ οι διαθέσιμες ρυθμίσεις.

Τιμή	Ισχύς (KW)
	7,4 KW (προεπιλεγμένη ρύθμιση)
	4,5 KW

Κατάσταση εκκίνησης του επιπέδου για τη ρύθμιση του Power limitation:

Επιφάνεια μαγειρέματος αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο, Κουμπί **RR** σε θέση μηδέν, Κουμπί **FR** σε θέση 9.

Ρύθμιση περιορισμού ισχύος:

Συνδέστε ξανά την επιφάνεια μαγειρέματος στην τροφοδοσία εντός **2 λεπτών**. προχωρήστε σε αυτή τη διαδικασία:

Από την επιφάνεια σβηστή, το κουμπί **OWL**  **RR** και διατηρήστε σε αυτή τη θέση, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα μετά **1sec.** και στη οθόνη **RR-2** θα εμφανιστεί . Διατηρώντας τη λαβή **RR** στο τέλος της διαδρομής, προχωρήστε γρήγορα σε αυτή την αλληλουχία με τη λαβή **FR**:

OWR  για **1 sec.** μέχρι το ακουστικό σήμα, στη συνέχεια αφήστε το κουμπί που θα επιστρέψει στη θέση 9 **τρεις φορές**. (στη θέση **OWR** θα εμφανιστεί ενώ κάθε  φορά στη θέση 9 το σύμβολο αυτό θα εξαφανιστεί.) . Μόνο σε αυτό το σημείο μπορείτε να αφήσετε και το κουμπί **RR**. Αυτό το πρώτο μέρος της διαδικασίας θα πρέπει να γίνει εντός των πρώτων **5sec.** από την αρχή της διαδικασίας.

Προς επιβεβαίωση εισόδου στο Μενού Power Limitation, στην οθόνη **RR-2** θα εμφανιστεί  και  θα εναλλαχθεί, ενώ στην οθόνη **RL-2** θα εμφανιστεί  σταθερό. Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε μία από τις δύο επιλογές Ισχύος που μπορούν να επιλεγούν με αυτόν τον τρόπο:

OWL  κουμπί **RR** διατηρήστε σε αυτή τη θέση ενώ το κουμπί **FR** θα έρθει σε θέση Μηδέν. Από αυτή τη θέση για την επιλογή ισχύος διαφορετικής από εκείνη της προεπιλογής, τη  λαβή **FR** κατά ένα κλικ φέρνοντας τη στη θέση 1, η οθόνη **FR-2** θα υποδείξει . Μόνο σε αυτό το σημείο μπορείτε να αφήσετε και το κουμπί **RR** που θα επιστρέψει στη θέση Μηδέν. Φέρτε και το κουμπί στο **FR** στη θέση Μηδέν.

Για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη ρύθμιση, **OWL**  τα κουμπιά **FR** και **RR** ταυτόχρονα για **1 δευτερόλεπτο**. Οι οθόνες **RR-2** και **RL-2** εμφανίζουν μια διαδοχή γραμμών  και στη συνέχεια όλες τις οθόνες φωτίζονται για μερικά δευτερόλεπτα, υποδεικνύοντας ότι η διαδικασία έχει γίνει και έχει αποθηκευτεί με επιτυχία.

• Automatic heat up [Αυτόματη θέρμανση]

Η λειτουργία Automatic Heat UP επιτρέπει την γρηγορότερη επίτευξη της ρυθμισμένης ισχύος. Με αυτή τη λειτουργία έχουμε το πλεονέκτημα ενός πιο γρήγορου μαγειρέματος, δίχως όμως να υπάρχει ο κίνδυνος να καεί το φαγητό, διότι η θερμοκρασία δεν ξεπερνά εκείνη του ρυθμισμένου επιπέδου. Η λειτουργία αυτή διατίθεται για

τα επίπεδα ισχύος από  έως .

Ενεργοποίηση:

OWL  το κουμπί (**FL- RL- RR - FR**) και κρατήστε το σε αυτή τη θέση για **3 δευτ.** Ένα ηχητικό σήμα θα επιστημάνει την ενεργοποίηση αυτής της λειτουργίας. Η οθόνη (2) θα

εμφανίσει αυτό το σύμβολο  το οποίο θα αναβοσβήνει.

Εντός **10 δευτ.**  το επιλεγμένο κουμπί στο επιθυμητό επίπεδο, για παράδειγμα  και περιμένετε **5 δευτ.** Σε αυτό το σημείο θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν διαδοχικά

τα σύμβολα  και .

Απενεργοποίηση:

Περιστρέψτε το κουμπί σε κάποια άλλη θέση.

• Child Lock [Κλείδωμα Ανηλίκων]

Η λειτουργία αυτή μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο εάν τα κουμπιά (**FL-RL-RR-FR**) είναι στη θέση μηδέν (1).

Με τα κουμπιά στη θέση μηδέν (1) **OWL**  τα κουμπιά (**RR** και **RL**) ταυτόχρονα, και κρατήστε τα σε αυτή τη θέση για **3 δευτ.** Η οθόνη (4) θα δείξει αυτή την ακολουθία

συμβόλων  επαναλαμβανόμενη επί 4 φορές. Στο τέλος της ακολουθίας θα ενεργοποιηθεί το "child lock".

Σημείωση: Η κατάσταση αυτή δεν επιτρέπει την ενεργοποίηση καμίας λειτουργίας πέραν της απορρόφησης η οποία θα μπορεί να ενεργοποιηθεί κανονικά.

Σημείωση: Εκτελώντας τη διαδικασία ενεργοποίησης του "child lock" έχοντας ένα ή περισσότερα κουμπιά σε θέση διαφορετική από το μηδέν, στην οθόνη (4) η ακολουθία

συμβόλων  θα επαναληφθεί μόνο 2 φορές, επισημαίνοντας ότι δεν είναι δυνατή η ενεργοποίηση του "child lock".

ΧΡΗΣΗ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ

• Πτερύγιο (Flap) του Απορροφητήρα:

Η ζώνη απορρόφησης διαθέτει μηχανικό περιστρεφόμενο ΠΤΕΡΥΓΙΟ [FLAP]. Είναι απαραίτητο να ανοίξετε το Πτερύγιο (FLAP) προτού ενεργοποιήσετε τον απορροφητήρα για να ενεργοποιηθεί το σύστημα απορρόφησης. Ο απορροφητήρας διαθέτει αισθητήρα που, σε περίπτωση που κατά τη λειτουργία της απορρόφησης το ΠΤΕΡΥΓΙΟ [FLAP] κλείσει εντελώς, σταματά αυτόματα τον κινητήρα. Ο εξερισμός ξεκινά και πάλι μόνο όταν ανοίξει ξανά το πτερύγιο [FLAP].

Εάν επιχειρήσετε να ενεργοποιήσετε το σύστημα

απορρόφησης με το **πτερύγιο (FLAP)** κλειστό, η ένδειξη **(5)** και το LED **“OPEN”** θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν και το μοτέρ θα παραμείνει σβησμένο.

• Ταχύτητα απορρόφησης:

Η μονάδα διαθέτει 9 επίπεδα ταχύτητας απορρόφησης από  έως  συν ένα πρόσθετο επίπεδο Booster .

• Ενεργοποίηση / Απενεργοποίηση απορροφητήρα:

Ενεργοποίηση:

Ανοίξτε το **πτερύγιο (FLAP)** στο κέντρο της μονάδας. Από

τη θέση μηδέν **(1)**,  το κουμπί **HOOD**, κάθε θέση αυξάνει σταδιακά την ισχύ της απορρόφησης.

Στην οθόνη **(2)** εμφανίζεται το επίπεδο ισχύος που είναι ενεργό την τρέχουσα στιγμή.

Απενεργοποίηση:

Από οποιαδήποτε άλλη θέση εκτός από μηδέν,  το κουμπί **HOOD** επαναφέροντάς το στη θέση μηδέν **(1)**. Η οθόνη εμφανίζει .

• Booster Απορροφητήρα:

Ενεργοποίηση:

OWR  το κουμπί **HOOD**, στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο  που αναβοσβήνει.

Αυτός ο τρόπος λειτουργίας αξιοποιεί τη μέγιστη ισχύ του απορροφητήρα, είναι χρονικά ρυθμισμένος και διαρκεί **5 λεπτά**. Ένα ηχητικό σήμα θα επισημάνει τη λήξη του συγκεκριμένου χρόνου και έπειτα η ισχύς επιστρέφει

αυτόματα στο επίπεδο .

Απενεργοποίηση:

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το booster οποιαδήποτε στιγμή, περιστρέφοντας το κουμπί στο επίπεδο .

• Αυτόματη λειτουργία

Ο απορροφητήρας επιλέγει αυτόματα την καταλληλότερη ταχύτητα, προσαρμόζοντας την ικανότητα απορρόφησης στο μέγιστο επίπεδο μαγειρέματος, το οποίο χρησιμοποιείται στις εστίες μαγειρέματος.

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

Ενεργοποίηση:

OWL  το κουμπί **HOOD** και κρατήστε το σε αυτή τη θέση για **1 δευτ.** Το led **(A)** **(6)** ανάβει και ένα ηχητικό σήμα ειδοποιεί σχετικά με την ενεργοποίηση αυτής της λειτουργίας.

Απενεργοποίηση:

Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία επαναλάβετε τη διαδικασία της ενεργοποίησης.

Σημείωση: Εάν εμφανιστεί η ειδοποίηση συντήρησης των φίλτρων, η λειτουργία αυτή δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.

• Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση δείκτη κορεσμού φίλτρου λίπους και οσμών

Σημείωση: Αυτός ο δείκτης συνήθως είναι απενεργοποιημένος.

Για να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού ενεργοποίησης / απενεργοποίησης φίλτρων:

Έχοντας όλες τις οθόνες σβησμένες,  το κουμπί **HOOD** και κρατήστε το σε αυτή τη θέση για **8 δευτ.**

Σημείωση: Την πρώτη φορά που θα μπείτε στο μενού αυτό θα βρεθείτε στη ρύθμιση του φίλτρου Λίπους και

στην οθόνη **(5)** θα εμφανιστεί το σύμβολο .

Εάν θέλετε να μπείτε στο μενού του φίλτρου οσμών **OWL**  το κουμπί **HOOD** και κρατήστε το σε αυτή τη θέση για **2 δευτ.**

Η οθόνη **(5)** θα εμφανίζει πλέον το σύμβολο  επισημαίνοντας ότι έχετε μπει στο μενού ρύθμισης του φίλτρου οσμών.

Για να ενεργοποιήσετε τον δείκτη κορεσμού του φίλτρου λίπους:

Από τη ρύθμιση του φίλτρου Λίπους,  το κουμπί **HOOD**, και κοντά στο σύμβολο **G** θα εμφανιστεί μια κουκκίδα  επισημαίνοντας ότι ο συγκεκριμένος δείκτης έχει ενεργοποιηθεί. Έπειτα περιστρέψτε το στη θέση μηδέν.

Για να απενεργοποιήσετε τον δείκτη κορεσμού του φίλτρου λίπους:

Ίδια διαδικασία με εκείνη της ενεργοποίησης.

Για να ενεργοποιήσετε τον δείκτη κορεσμού του φίλτρου οσμών:

Από το μενού ρύθμισης του φίλτρου οσμών,  το κουμπί **HOOD**, και κοντά στο σύμβολο **F** θα εμφανιστεί

μια κουκκίδα  επισημαίνοντας ότι ο συγκεκριμένος δείκτης έχει ενεργοποιηθεί. Έπειτα περιστρέψτε το στη θέση μηδέν.

Για να απενεργοποιήσετε τον δείκτη κορεσμού του φίλτρου οσμών:

Ίδια διαδικασία με εκείνη της ενεργοποίησης.

Σημείωση: Για να επικυρώσετε τις επιλεγμένες ρυθμίσεις, θα πρέπει να βγείτε από το μενού ενεργοποίησης /

απενεργοποίησης φίλτρων: **OWL**  το κουμπί **HOOD** και κρατήστε το σε αυτή τη θέση για **8 δευτ.**

• Δείκτης κορεσμού φίλτρων

Σημείωση: η λειτουργία αυτή είναι απενεργοποιημένη από προεπιλογή, ενεργοποιείται όταν οι δείκτες κορεσμού του

φίλτρου λίπους ή/και οσμών ενεργοποιούνται (δείτε παραπάνω διαδικασία)

Όταν φτάσει η στιγμή της αντικατάστασης του φίλτρου λίπους ή/και οσμών, στην οθόνη (5) εμφανίζονται τα ακόλουθα σύμβολα:

Φίλτρο οσμών:  Αναβοσβήνει για 10 δευτ.

Φίλτρο λίπους:  Αναβοσβήνει για 10 δευτ.

Και τα δύο φίλτρα: Τα  και  αναβοσβήνουν εναλλάξ για 10 δευτ.

Σημείωση: όταν εμφανίζονται αυτές οι ειδοποιήσεις, η μονάδα μαγειρέματος και ο απορροφητήρας συνεχίζουν να λειτουργούν κανονικά ωστόσο, δεν είναι δυνατή η ενεργοποίηση της «αυτόματης λειτουργίας» του απορροφητήρα.

Μετά την εκτέλεση της αντικατάστασης των φίλτρων λίπους ή/και οσμών, θα πρέπει να εκτελείται

επαναφορά του δείκτη κορεσμού των φίλτρων. Αυτό πρέπει να γίνεται προκειμένου να μηδενίζεται ο μετρητής και να εξαφανίζονται οι ειδοποιήσεις G ή/και F.

● Επαναφορά του δείκτη κορεσμού φίλτρων:

Προχωρήστε ως εξής: **OWL**  το κουμπί **HOOD** και κρατήστε το σε αυτή τη θέση για **3 δευτ.**

Στην οθόνη (5) εξαφανίζεται η ένδειξη G ή F και κάτω δεξιά εμφανίζεται μια κουκκίδα που αναβοσβήνει για 2 δευτ.

 ή  και η οποία συνοδεύεται από ένα ηχητικό σήμα, επισημαίνοντας ότι εκτελέστηκε επαναφορά του δείκτη.

Σημείωση: Όταν εμφανίζονται και οι δύο ειδοποιήσεις μαζί, η διαδικασία αυτή θα πρέπει να εκτελείται δύο φορές ώστε να γίνεται πρώτα επαναφορά της μίας ειδοποίησης και έπειτα της άλλης.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ ΙΣΧΥΟΣ

Επίπεδο ισχύος		Τρόπος μαγειρέματος	Χρήση (βάσει της εμπειρίας και του τρόπου μαγειρέματος)
Μεγ. ισχύς		Γρήγορο ζεσταμα	Αύξηση σε σύντομο χρονικό διάστημα της θερμοκρασίας του φαγητού για γρήγορο βράσιμο νερού ή γρήγορο ζεσταμα υγρών
		Τηγάνισμα - βράσιμο	Ρόδισμα, έναρξη του μαγειρέματος, τηγάνισμα κατεψυγμένων προϊόντων, γρήγορο βράσιμο
Υψηλή ισχύς		Ρόδισμα - σοτάρισμα - βράσιμο - ψήσιμο	σοτάρισμα, διατήρηση έντονου βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για σύντομο διάστημα 5-10 λεπτών)
		Ρόδισμα - μαγείρεμα – σιγοβράσιμο – σοτάρισμα - ψήσιμο	σοτάρισμα, διατήρηση χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα και ψήσιμο (για μέτριο διάστημα 10-20 λεπτών), προθέρμανση σκευών
Μέτρια ισχύς		Μαγείρεμα - σιγοβράσιμο -σοτάρισμα - ψήσιμο	σιγοβράσιμο, διατήρηση πολύ χαμηλού βρασμού, μαγείρεμα (για μεγάλο διάστημα), ανακάτεμα ζυμαρικών
		Μαγείρεμα – αργό βράσιμο – δέσιμο - ανακάτεμα	μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα), ανακάτεμα ζυμαρικών
		Μαγείρεμα – αργό βράσιμο – δέσιμο - ανακάτεμα	Μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας (με όγκο μικρότερο του ενός λίτρου: ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με υγρά (π.χ. νερό, κρασί, ζωμός, γάλα)
Χαμηλή ισχύς		Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας ζεστών φαγητών - ανακάτεμα	Λιώσιμο βουτύρου, λιώσιμο σοκολάτας, ξεπάγωμα προϊόντων μικρού μεγέθους
		Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας ζεστών φαγητών - ανακάτεμα	διατήρηση της θερμοκρασίας μικρών μερίδων φαγητού που μόλις μαγειρέψατε ή διατήρηση της θερμοκρασίας σκευών σερβιρίσματος και ανακάτεμα ριζότο
ΑΠΕΝΕΡΓΟ ΠΟΙΗΣΗ		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. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

 Για τη συντήρηση του προϊόντος δείτε τις εικόνες που ακολουθούν μετά την εγκατάσταση και που επισημαίνονται με αυτό το σύμβολο.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

• Καθαρισμός των επαγωγικών εστιών

Η επιφάνεια μαγειρέματος πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.

Σημαντικό:

- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια καθαρισμού ή σύρματα. Η χρήση τους, με τον καιρό, μπορεί να καταστρέψει το τζάμι.
- Μη χρησιμοποιείτε χημικά καθαριστικά που προκαλούν ερεθισμούς, όπως σπρέι φούρνου ή προϊόντα αφαίρεσης λεκέδων.

• ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΤΜΟΚΑΘΑΡΙΣΤΕΣ!!!

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 χρησιμοποιήστε μαλακό πανί, απορροφητικό χαρτί κουζίνας ή ειδικά καθαριστικά (ακολουθήστε τις οδηγίες του Κατασκευαστή).

• Καθαρισμός της λεκάνης συλλογής υγρών :

Σε περίπτωση που χυθεί υγρό από τις καταρόλες μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη βαλβίδα εκκένωσης, η οποία βρίσκεται στο κάτω μέρος του προϊόντος, προκειμένου να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα εξασφαλίζοντας μέγιστη ασφάλεια υγιεινής.

Για έναν πιο ολοκληρωμένο και εις βάθος καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε εντελώς την κάτω λεκάνη.

• Καθαρισμός της μεταλλικής γρίλιας:

Η γρίλια πρέπει να πλένεται στο χέρι με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό και να στεγνώνει καλά ώστε να αποφεύγονται φαινόμενα οξείδωσης.

• Καθαρισμός κουμπιών:

Για πιο σχολαστικό καθαρισμό, μπορείτε να αφαιρέσετε τα κουμπιά, τα οποία συνδέονται μέσω μαγνήτη στη μονάδα, απλώς σηκώνοντάς τα. Πρέπει να πλένονται στο χέρι με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό, δίχως τη χρήση σφουγγαριού ή πανιών.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ

• Καθαρισμός του απορροφητήρα :

Για τον καθαρισμό [του απορροφητήρα] χρησιμοποιείτε **ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ** ένα βρεγμένο πανί με ουδέτερο υγρό σαπουνί.

ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΡΓΑΛΕΙΑ Ή ΑΛΛΟΥ ΕΙΔΟΥΣ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ [ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ]!

Αποφύγετε τη χρήση προϊόντων που περιέχουν λειαντικές [ουσίες] **ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑ!**

• Συντήρηση Φίλτρων λίπους:

Κατακρατά 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 ξεβάψει. Παρ' όλα αυτά τα χαρακτηριστικά φιλτραρίσματός του παραμένουν αναλλοίωτα.

• Συντήρηση Φίλτρου ενεργού άνθρακα – Κεραμικά (Μόνο για Έκδοση Φιλτραρίσματος):

Κατακρατά τις δυσάρεστες οσμές που οφείλονται στο μαγείρεμα. Το προϊόν διαθέτει ένα σετ φίλτρων οσμών.

Ο κορεσμός των φίλτρων οσμών επέρχεται μετά από γενικά παρατεταμένη χρήση ανάλογα με τον τύπο της κουζίνας και τη συχνότητα καθαρισμού του φίλτρου λιπαρών ουσιών. Τα φίλτρα οσμών μπορούν να αποκατασταθούν θερμικά κάθε 2/3 του μήνα σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 45 λεπτά. Η σωστή αποκατάσταση εξασφαλίζει συνεχές αποτελεσματικό φιλτράρισμα για 5 χρόνια.

Προσοχή! Μην τοποθετείτε τα φίλτρα στο κάτω μέρος του φούρνου, αλλά βάλτε τα μέσα σε ένα ταψί και τοποθετήστε το σε ενδιάμεσο ύψος.

5. ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΖΗΤΗΣΗΣ ΒΛΑΒΩΝ

Κωδικός αναφοράς	Περιγραφή	Πιθανές αιτίες	Λύση
	Ο πίνακας χειρισμού απενεργοποιείται λόγω υπερβολικά υψηλής θερμοκρασίας	Πολύ υψηλή εσωτερική θερμοκρασία στα ηλεκτρονικά μέρη	Πριν επαναχρησιμοποιήσετε την εστία [μαγειρέματος], περιμένετε να κρυώσει
 + ηχητική ειδοποίηση 	Ανιχνεύεται συνεχής ενεργοποίηση (μόνιμη) των κουμπιών στη θέση: OWL  ή OWR 	Το κουμπί έχει μπλοκάρει. OWL ή OWR για χρονική διάρκεια που ξεπερνά τα 30 δευτ.	Ελέγξτε εάν υπάρχουν υπολείμματα ή αντικείμενα που εμποδίζουν την επαναφορά του κουμπιού και αφαιρέστε τα επαναφέροντας το κουμπί στη θέση μηδέν.
Για όλες τις υπόλοιπες σημάνσεις σφάλματος	Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών και κοινοποιήστε τον κωδικό σφάλματος		

ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ

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.