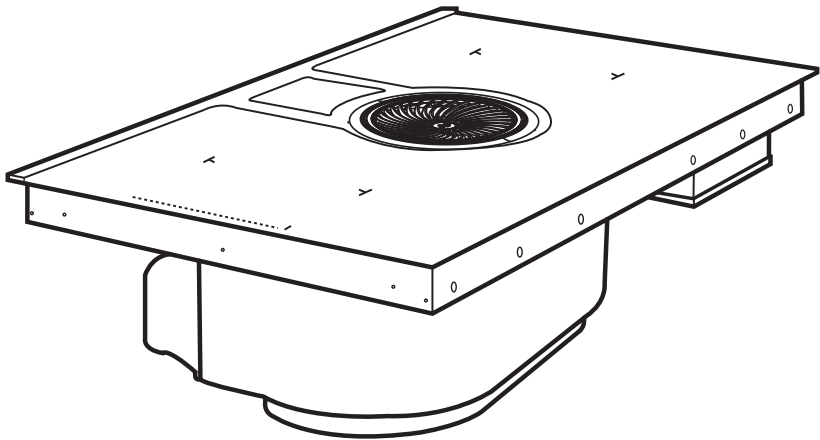
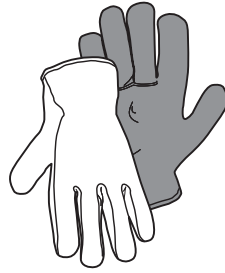
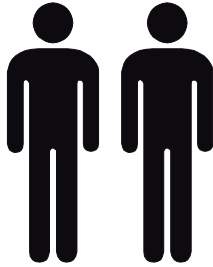
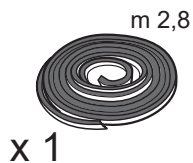
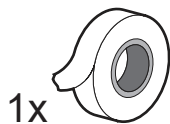
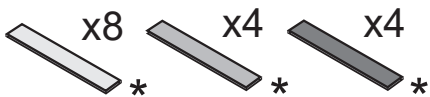
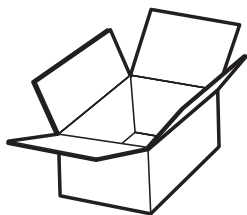


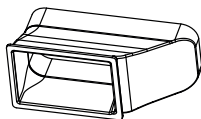


- PL Instrukcja montażu i obsługi**
- CS Návod na montáž a používání**
- SK Návod k montáži a užití**
- HU Felszerelési és használati utasítás**
- BG Инструкции за монтаж и употреба**
- RO Instrucțiuni de montaj și utilizare**
- RU Инструкция по монтажу и эксплуатации**
- UK Інструкція з монтажу і експлуатації**
- KK Монтаждау мен пайдалану нұсқауы**
- ET Paigaldus- ja kasutusjuhend**
- LT Montavimo ir naudojimosi instrukcija**
- LV Ierīkošanas un izmantošanas instrukcija**
- SR Uputstva za montažu i upotrebu**
- SL Navodila za montažo in uporabo**
- HR Uputstva za montažu i za uporabu**
- TR Montaj ve kullanım talimatları**
- AR طرق التركيب والاستعمال**

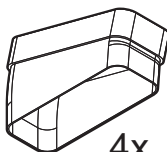




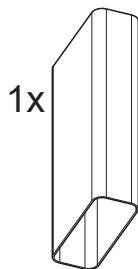
1x



1x



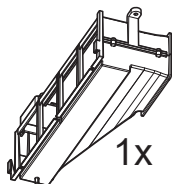
4x



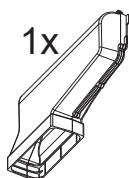
1x



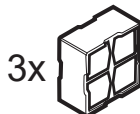
2x



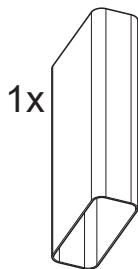
1x



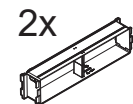
1x



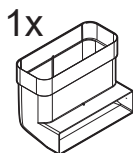
3x



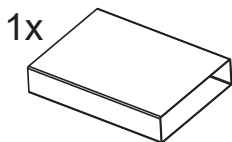
1x



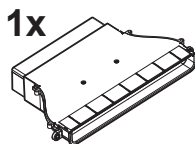
2x



1x



1x



1x



1x

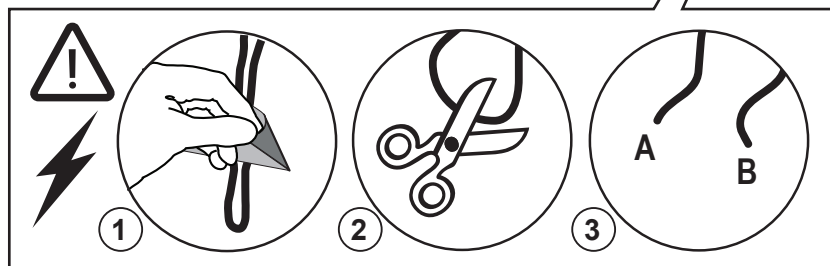
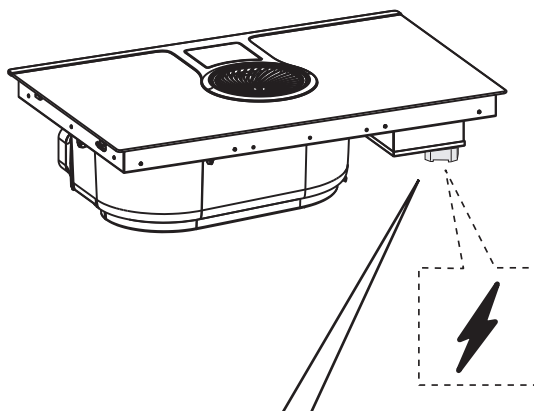
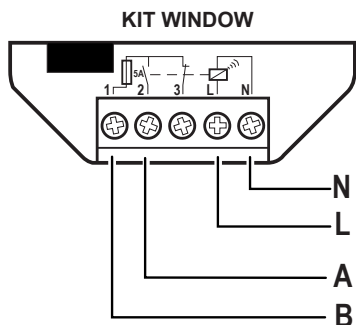
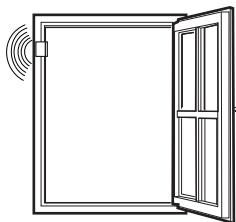


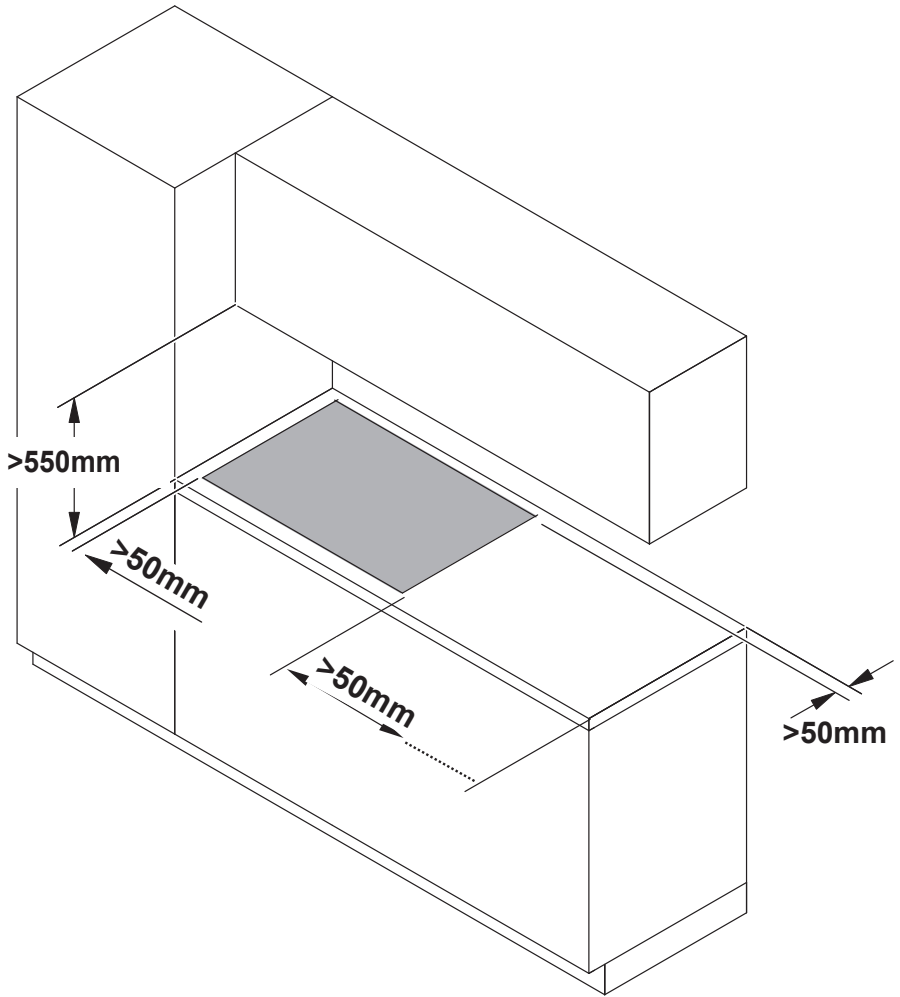
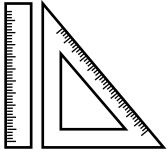
KIT WINDOW

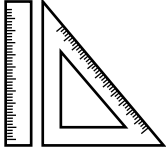
OFF



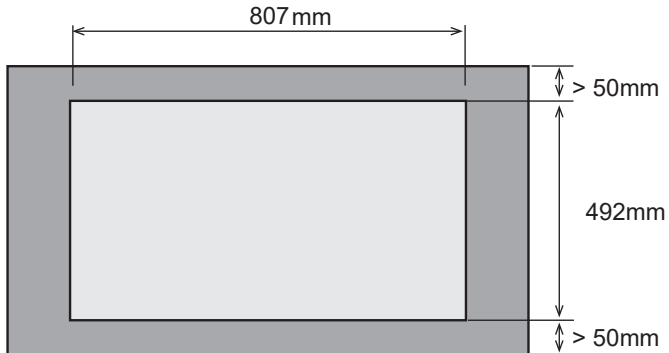
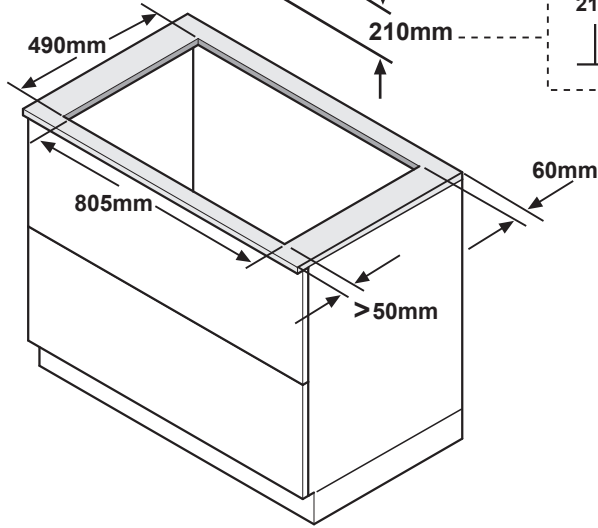
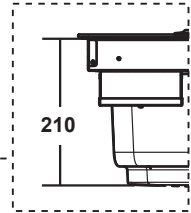
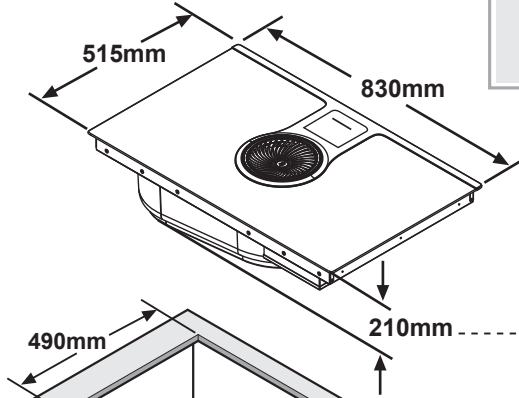
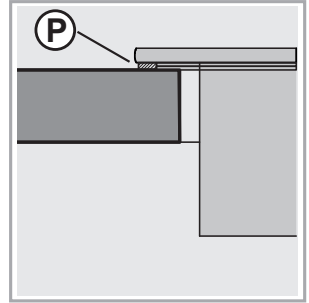
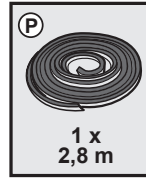
ON



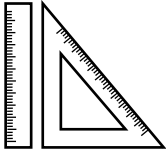




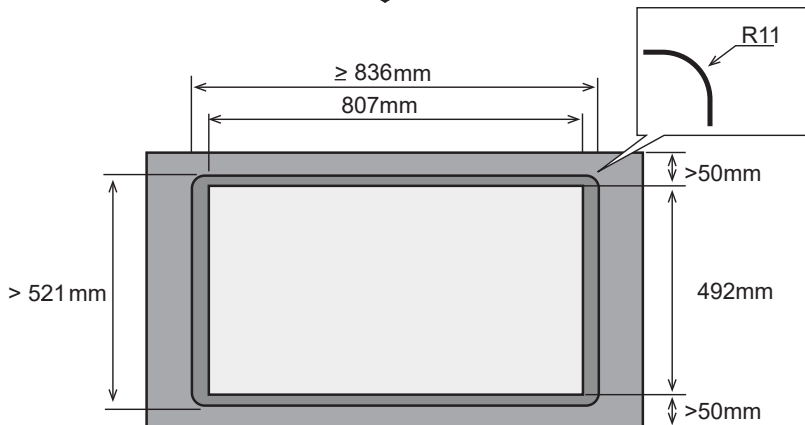
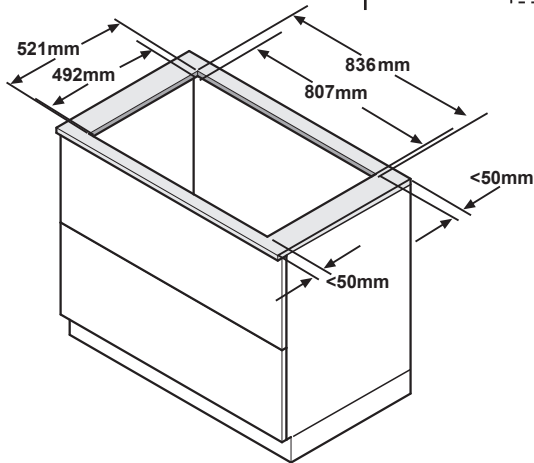
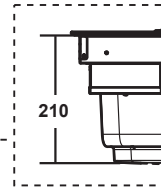
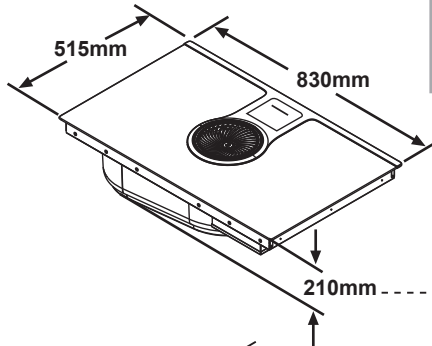
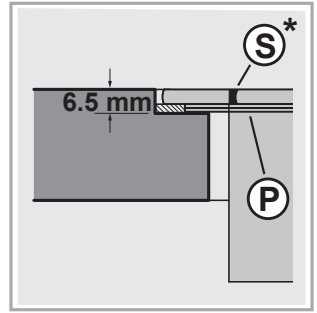
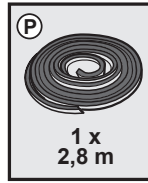
inst. **A**



1A



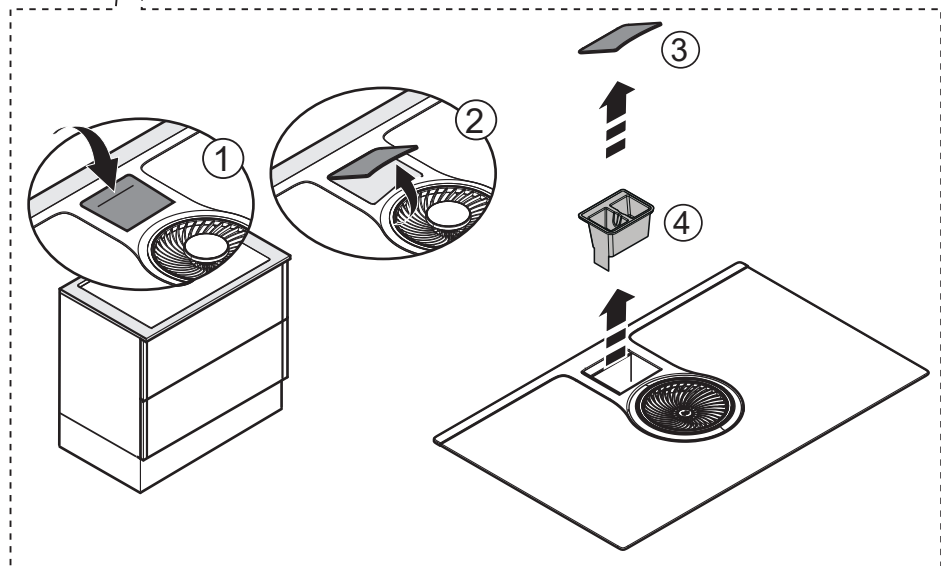
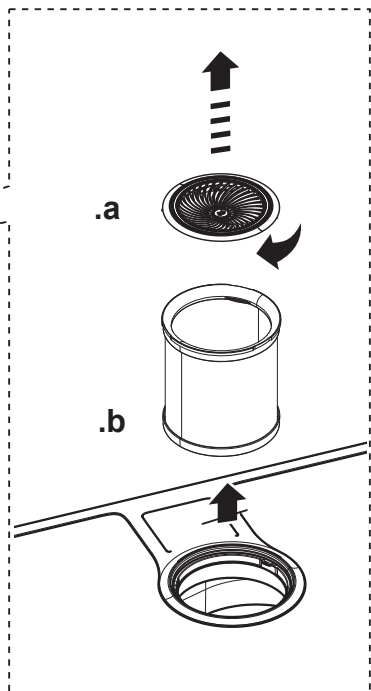
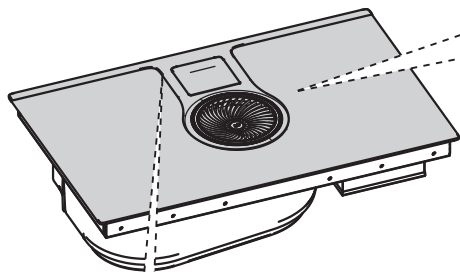
inst. **B**



1B

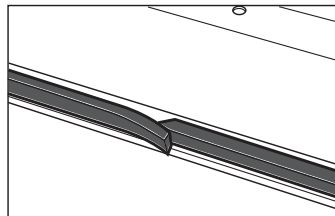
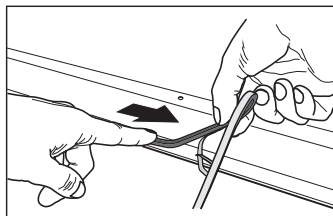
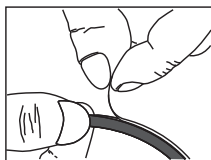
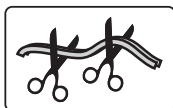
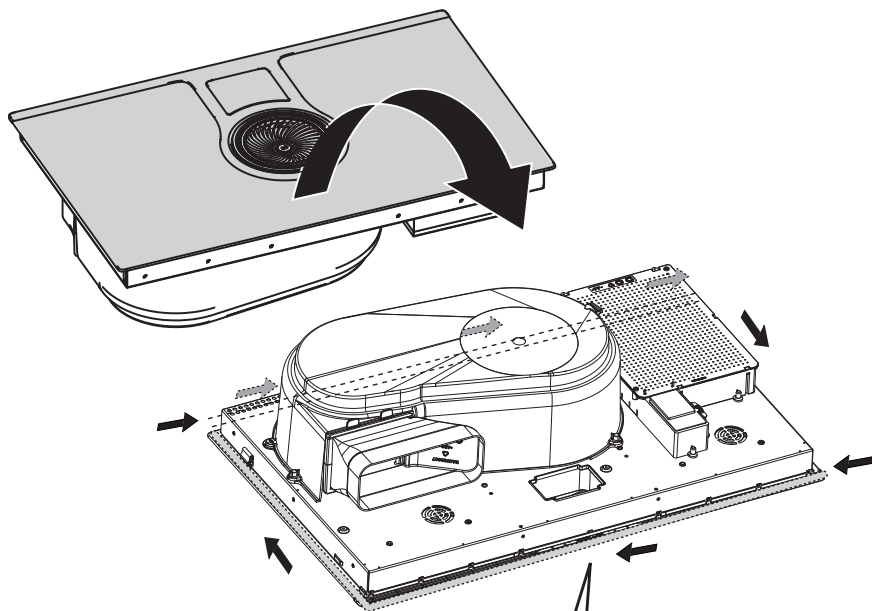


inst. **A**





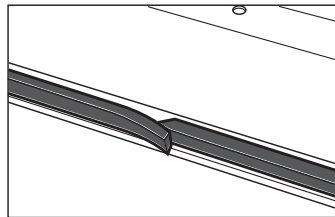
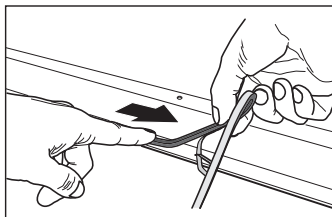
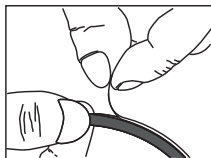
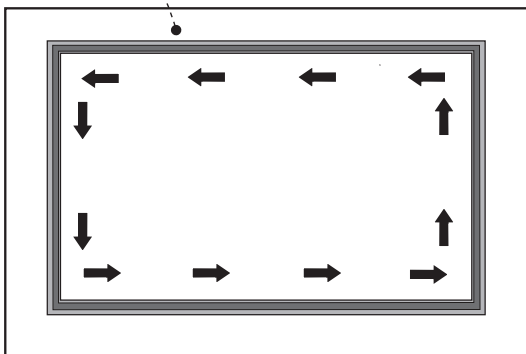
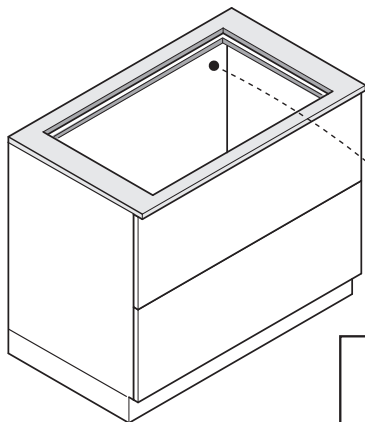
inst. **A**



2A

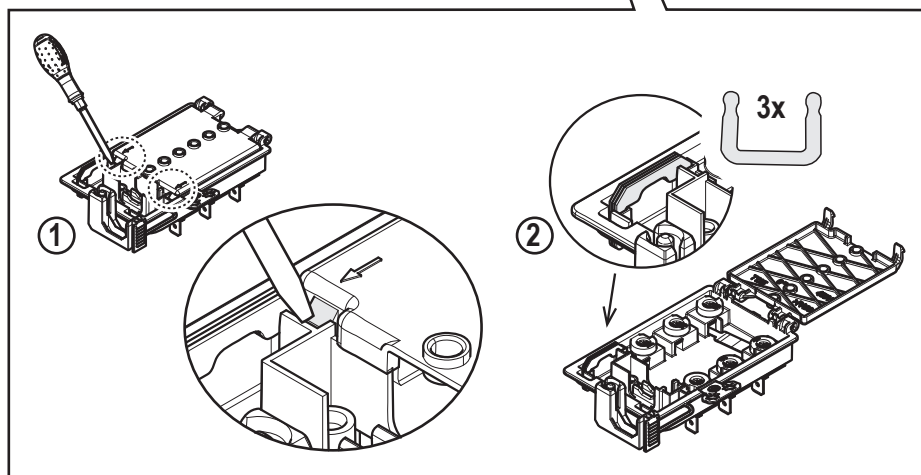
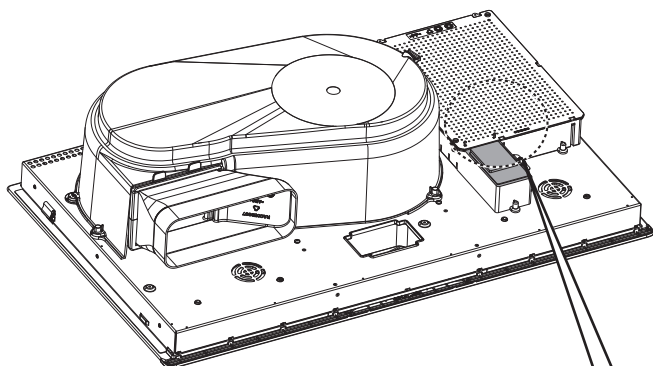
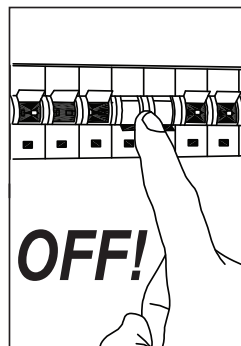


inst. **B**





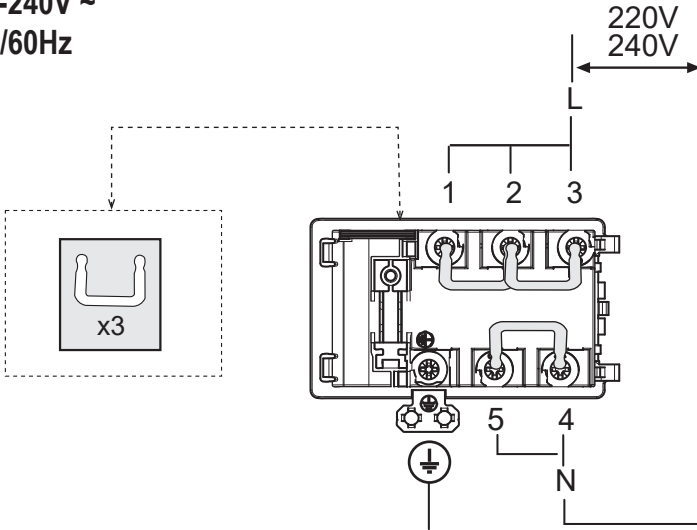
V-Hz



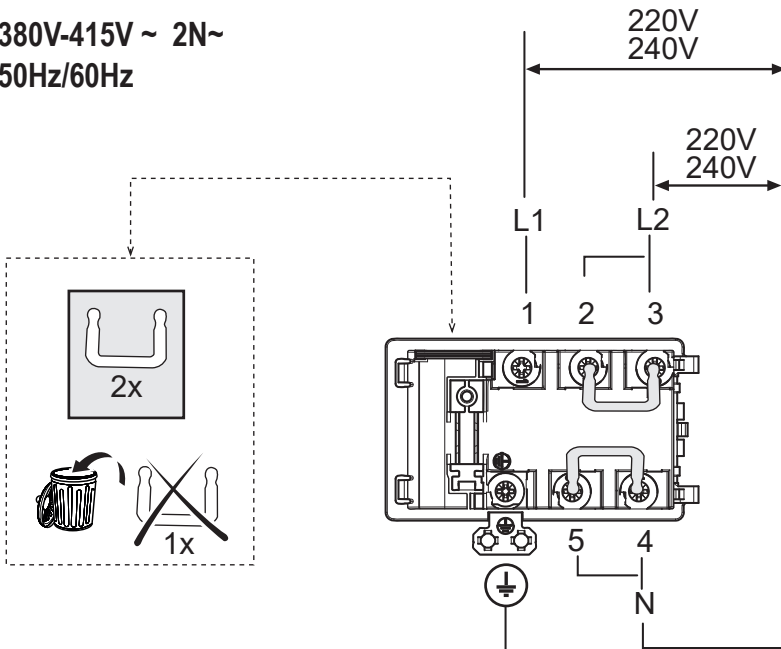


V-Hz

220V-240V ~
50Hz/60Hz



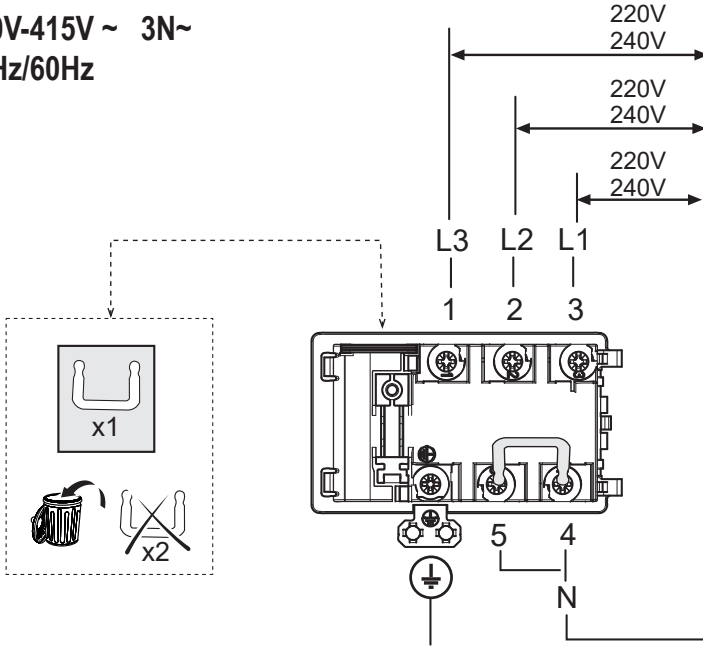
380V-415V ~ 2N~
50Hz/60Hz



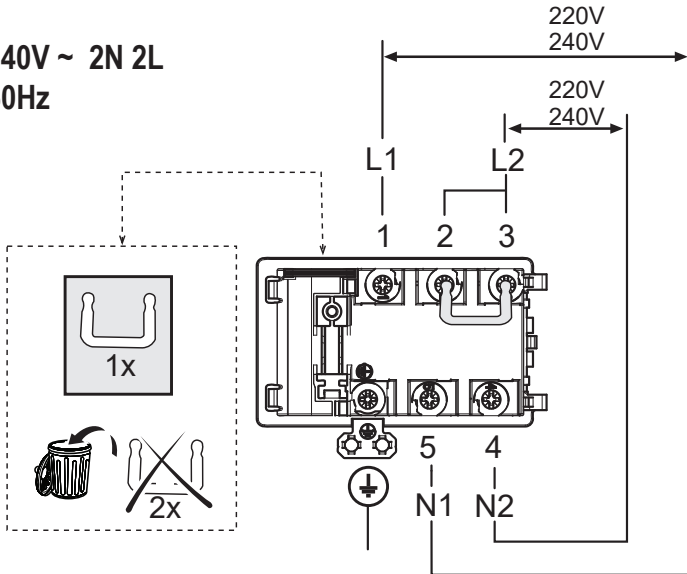


V-Hz

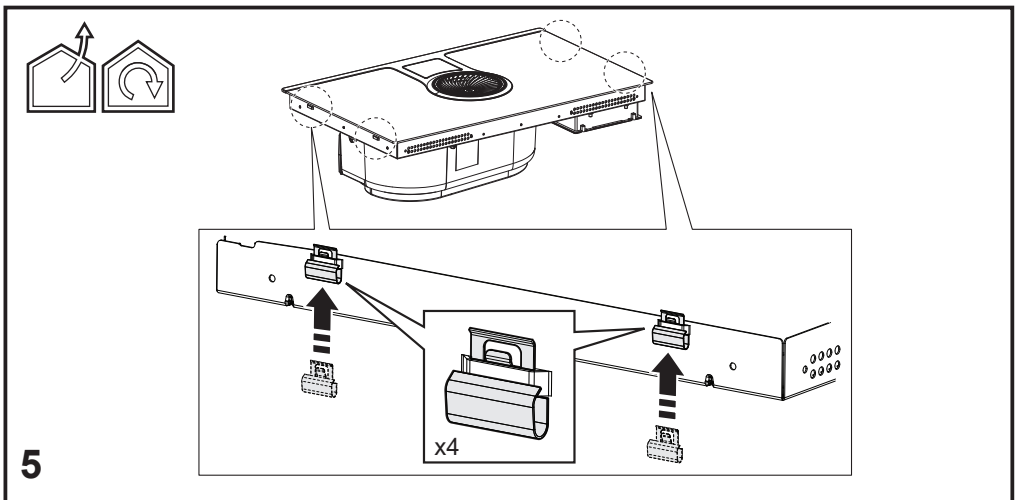
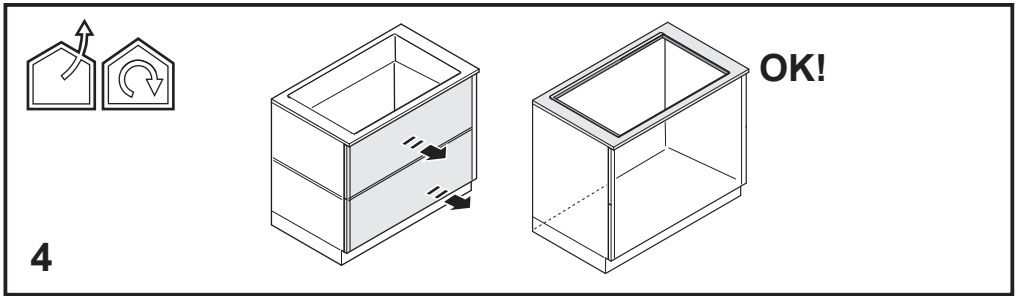
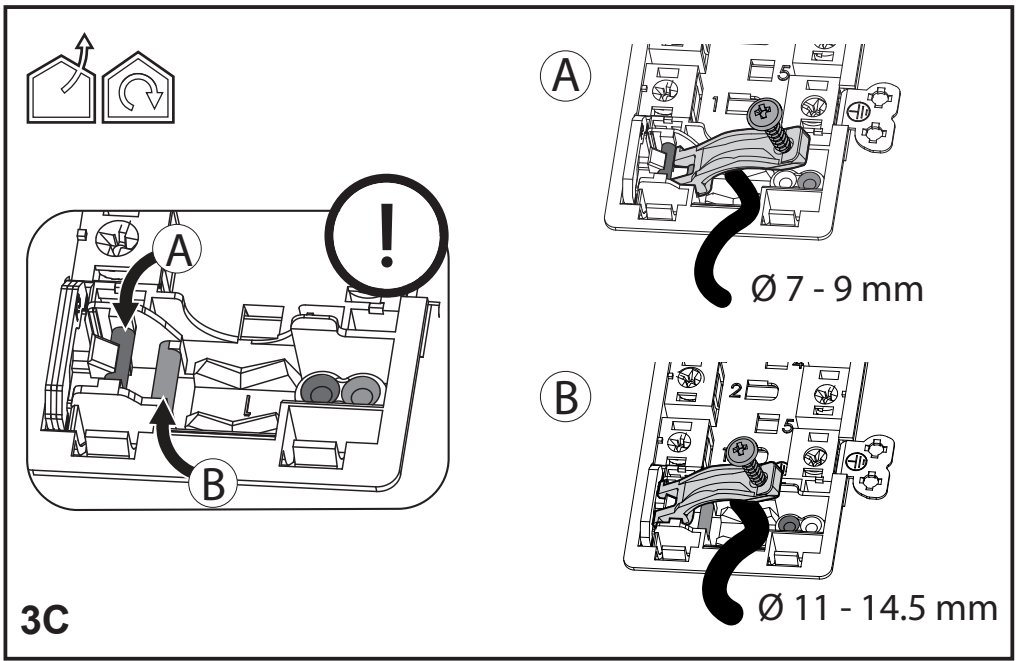
380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz



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

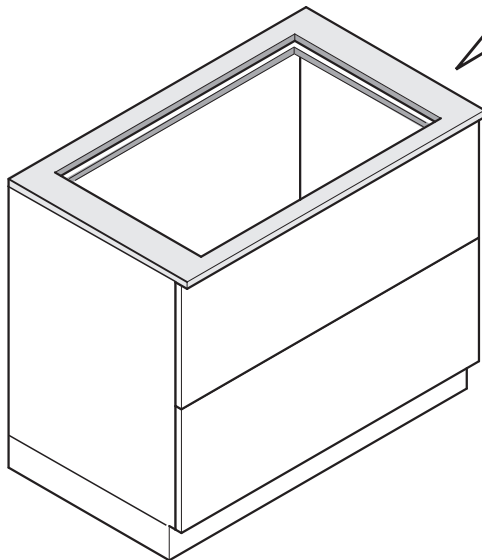
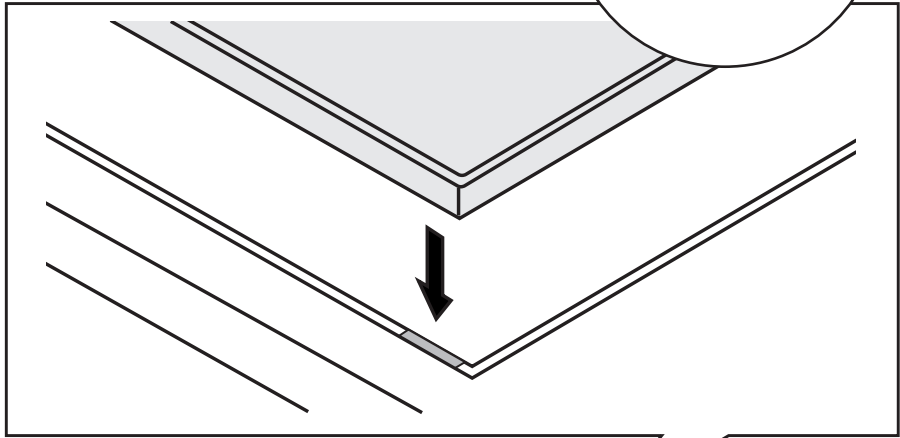
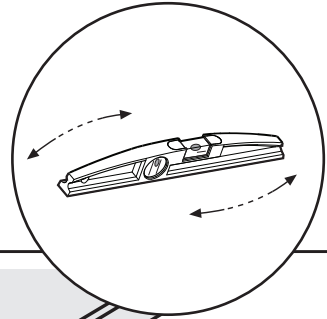
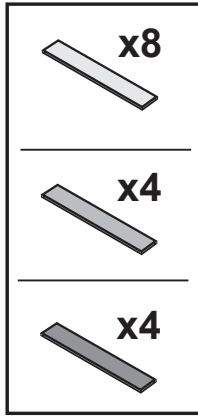


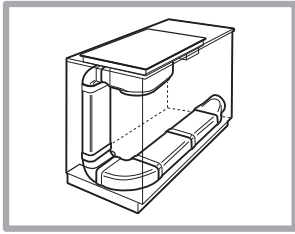
3B



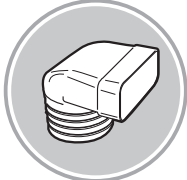


inst. **B**

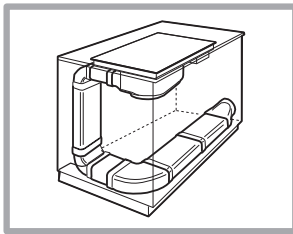




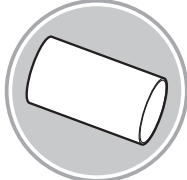
KIT0121007



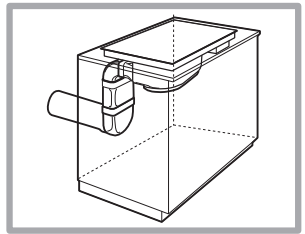
227x94 - Ø146mm



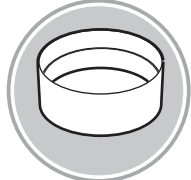
KIT0120996



Ø150x500mm

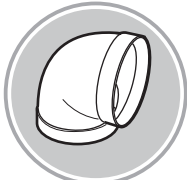


KIT0121003



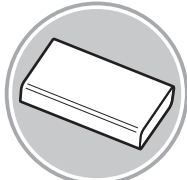
Ø158x59mm

KIT0121006



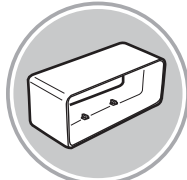
90°

KIT0120991



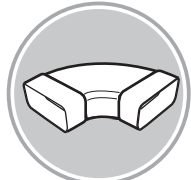
222x89x1000mm

KIT0121001



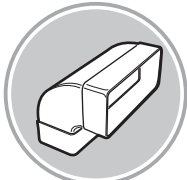
227x94x80mm

KIT0121004



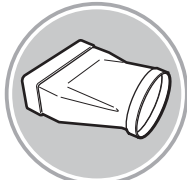
90° 227x288x94mm

KIT0121005



90° 227x94mm

KIT0121008



227x94 - Ø153mm

KIT0121010



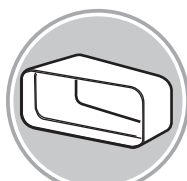
190x190 - Ø147mm

KIT0121009



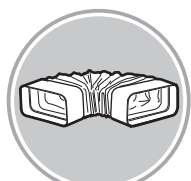
**INT 216X82mm
EXT 290X160mm**

KIT0121002



15° - 227x94mm

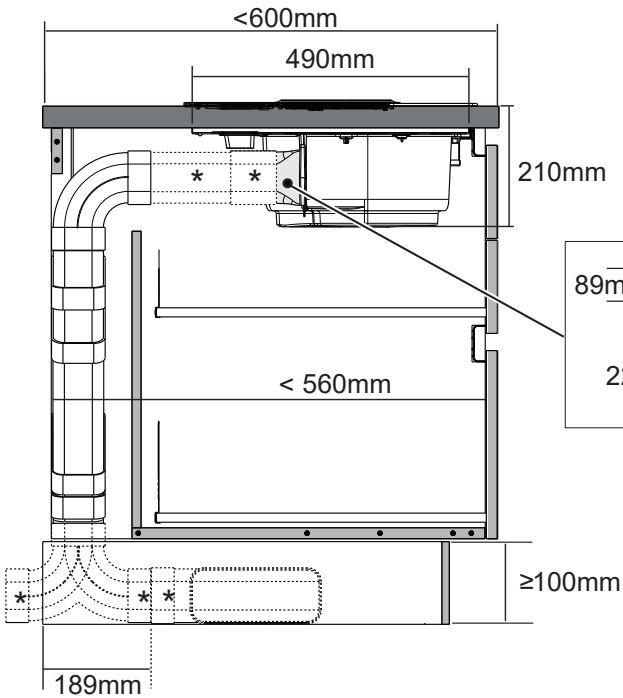
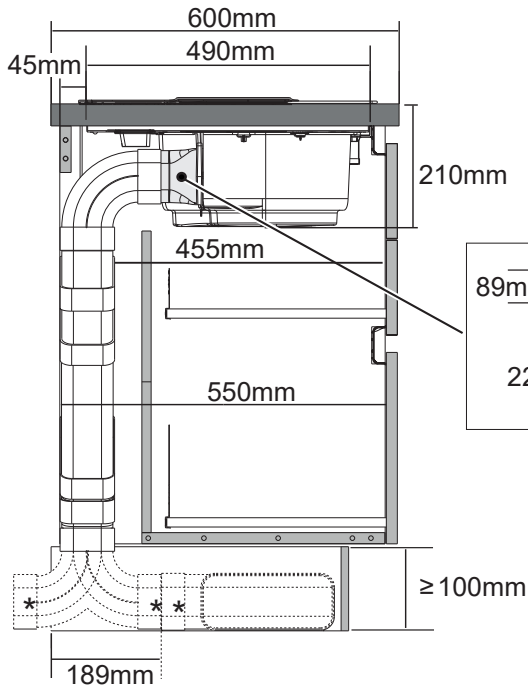
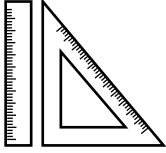
KIT0126810

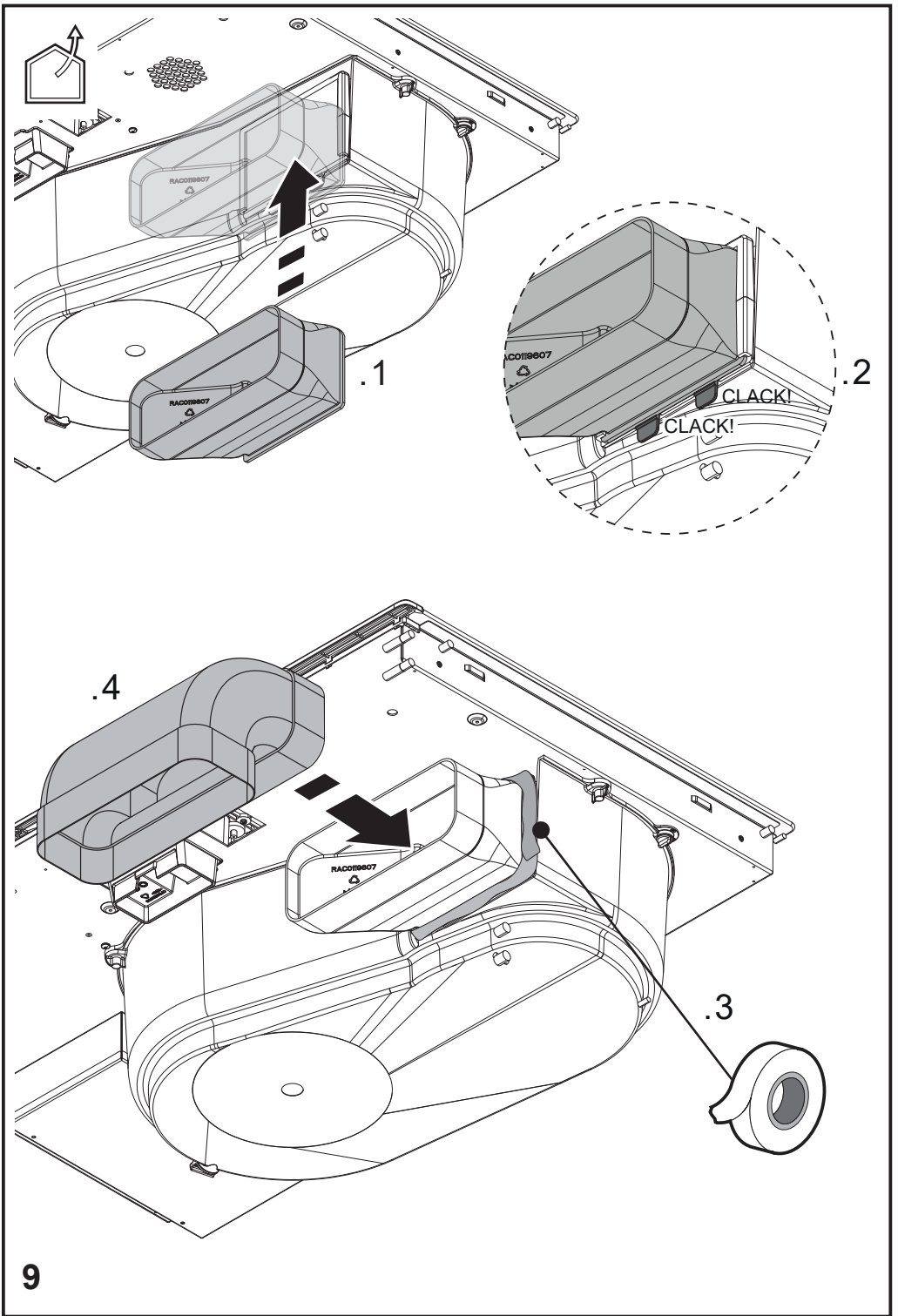


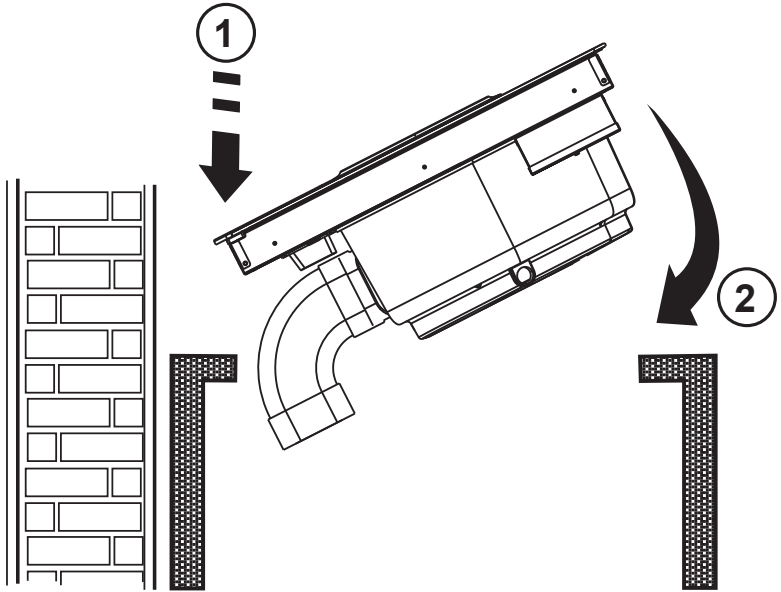
227x94mm



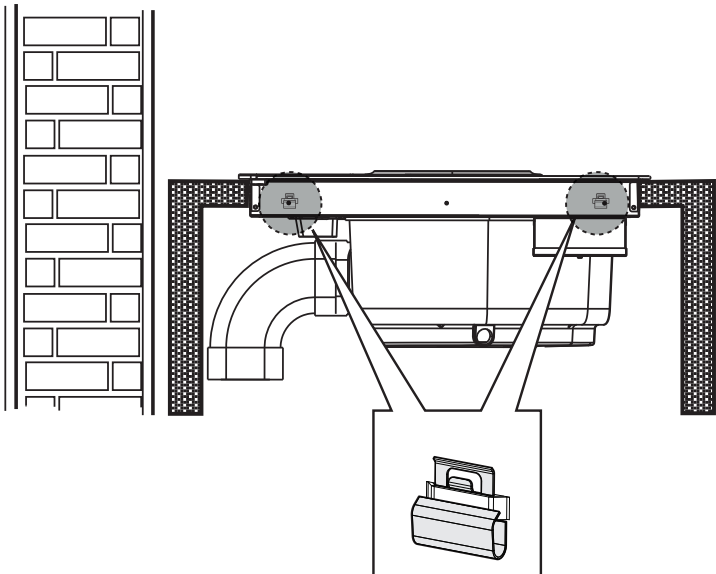
www.elica.com
www.shop.elica.com



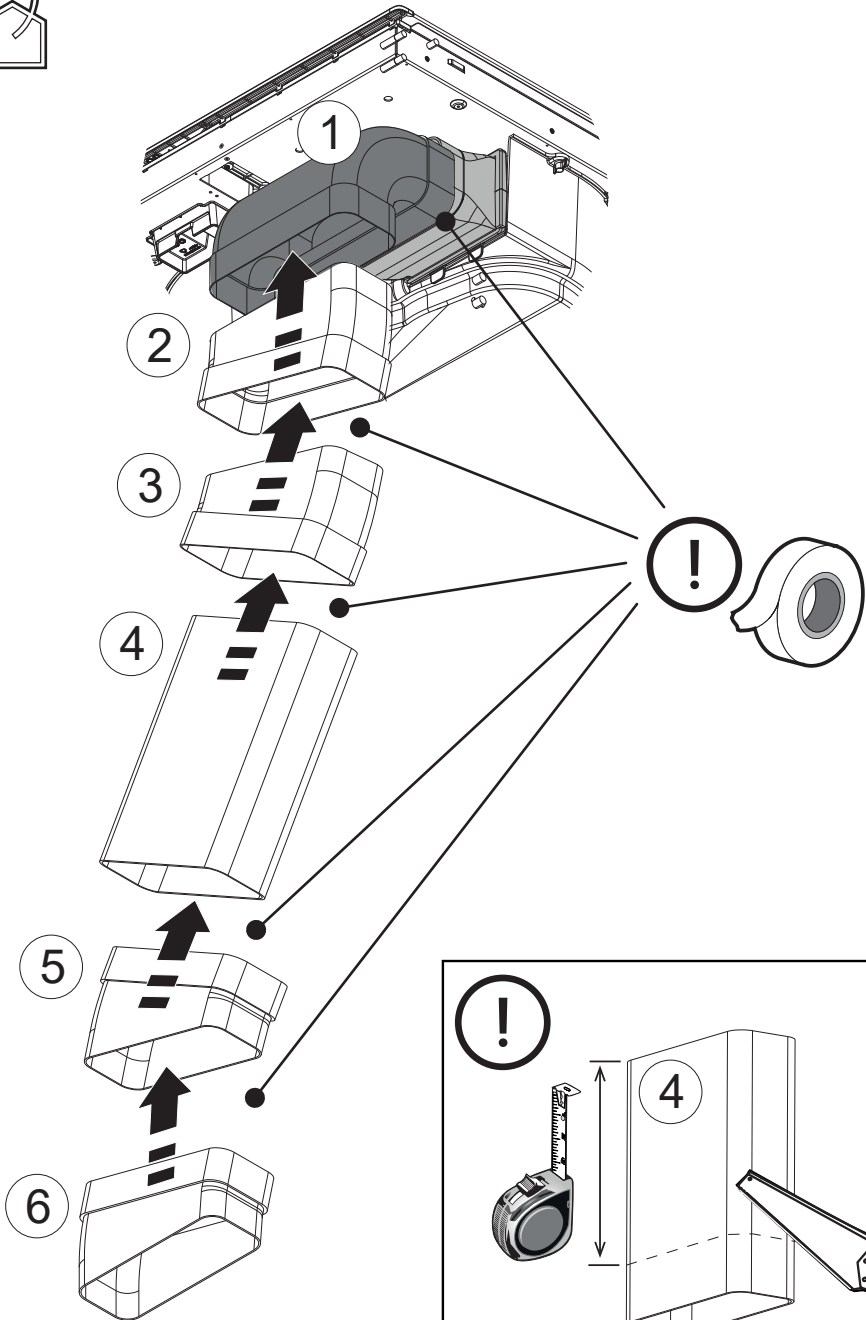


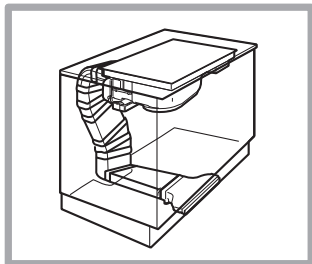
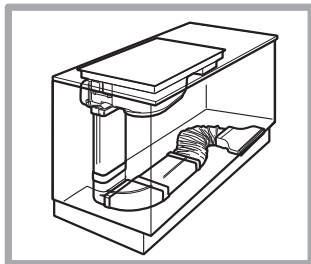
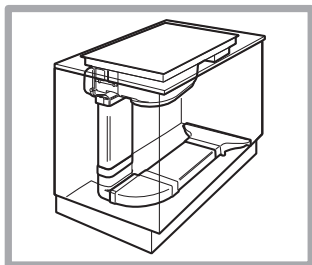
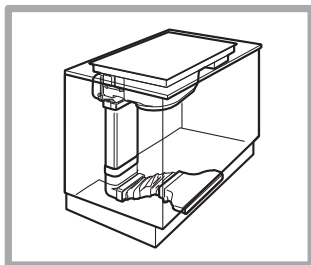


9.1

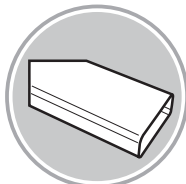


9.2



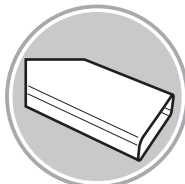


KIT0121012



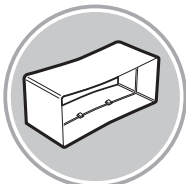
218X55X500mm

KIT0121013



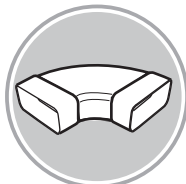
218X55X1000mm

KIT0121015



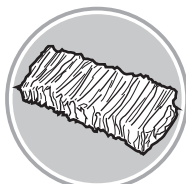
218X55X70mm

KIT0121016



90° 218X55mm

KIT0121017



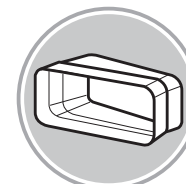
218x55mm

KIT0126810



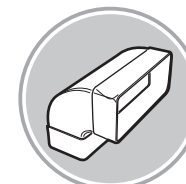
227x94mm

KIT0121002



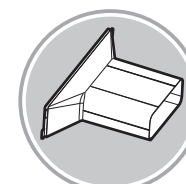
15° - 227x94mm

KIT0121005

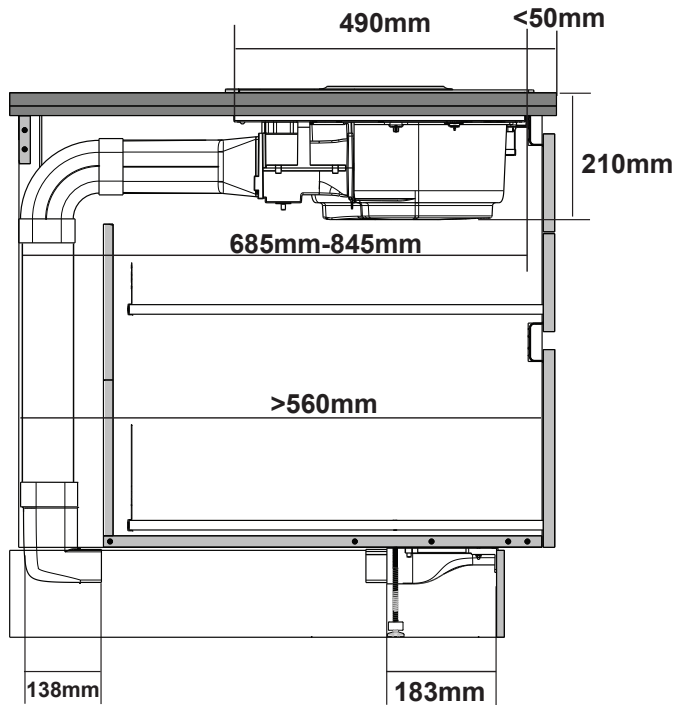
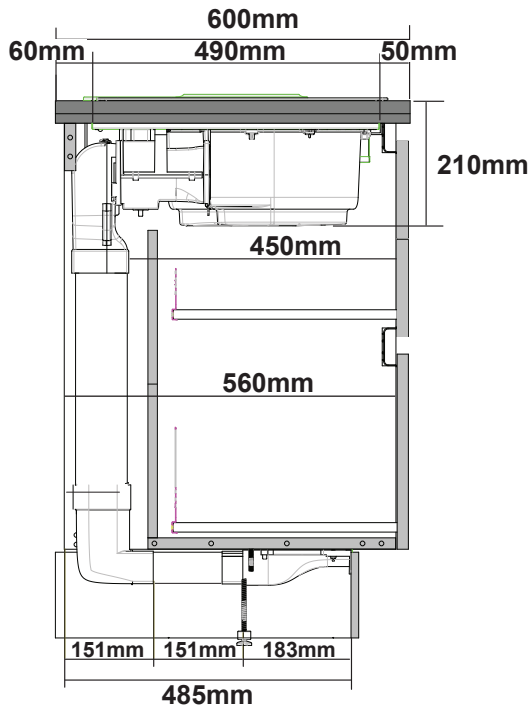
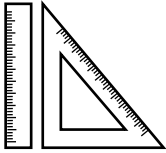


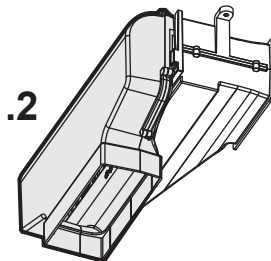
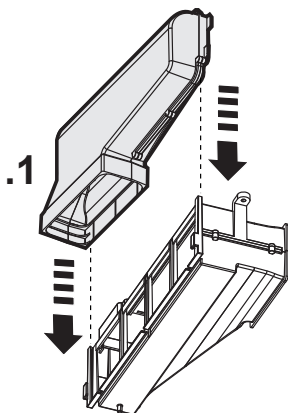
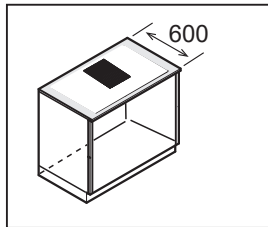
90° 227x94mm

KIT0130427

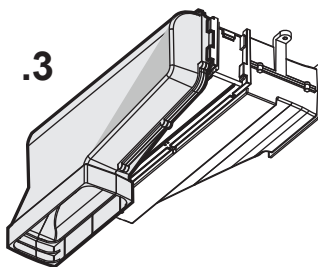
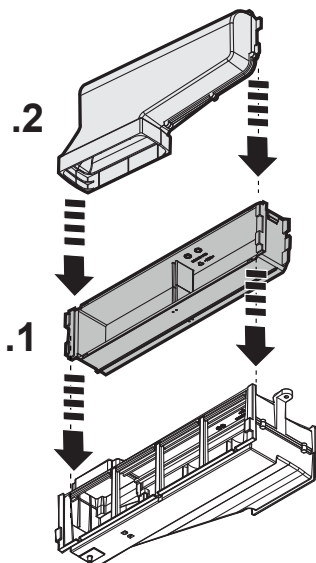
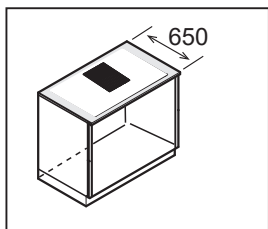


www.elica.com
www.shop.elica.com

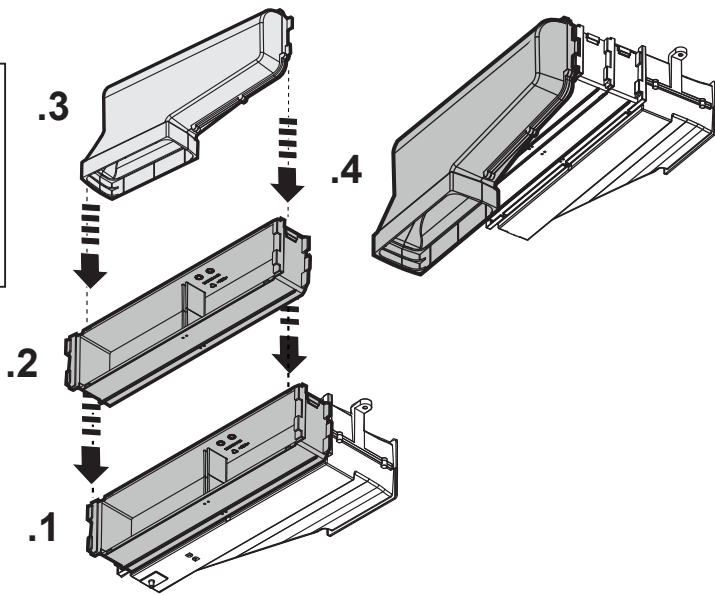
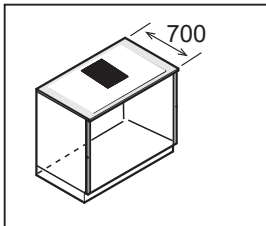




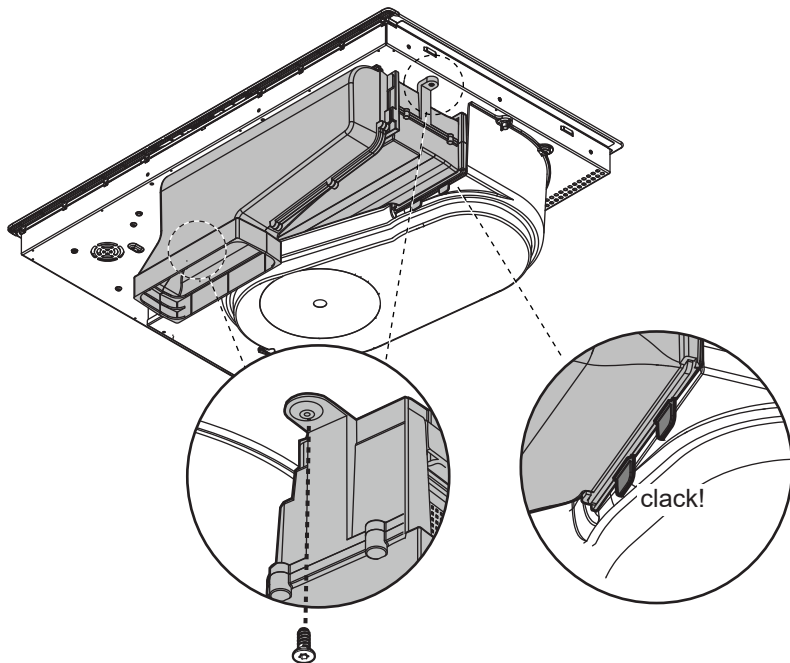
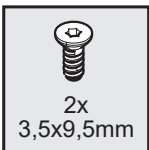
12A



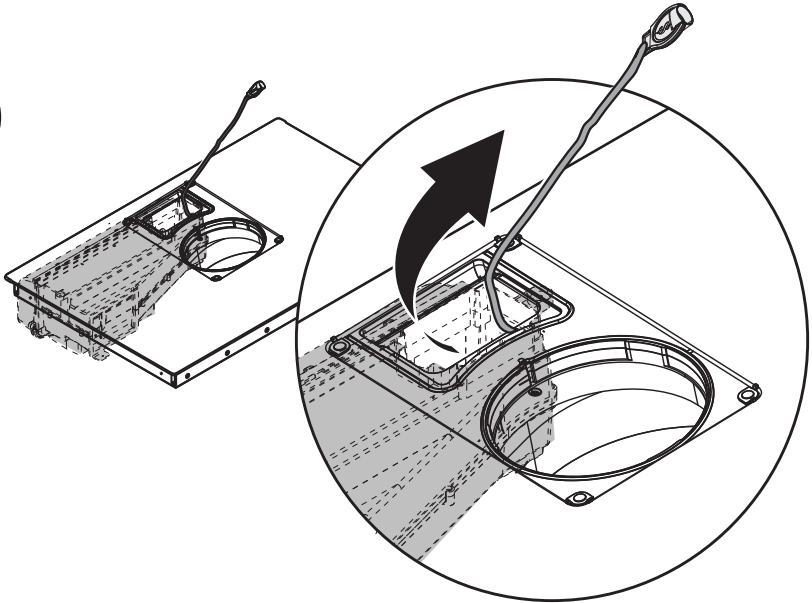
12B



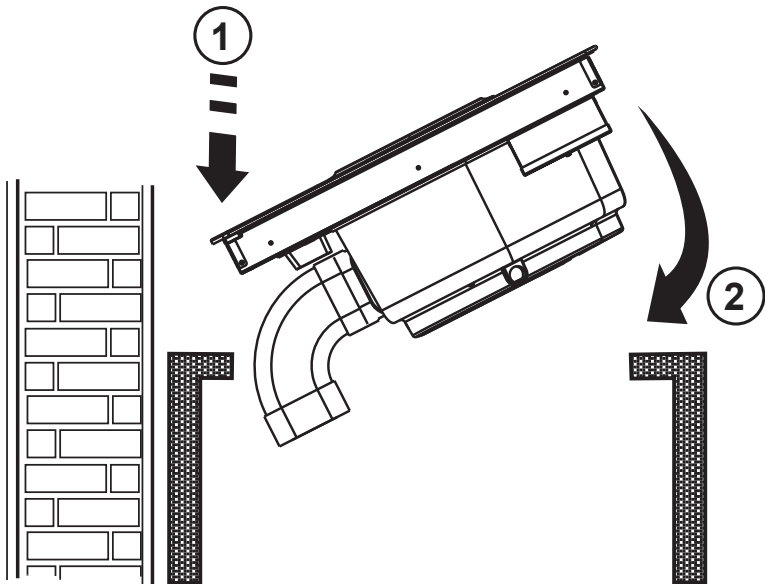
12C



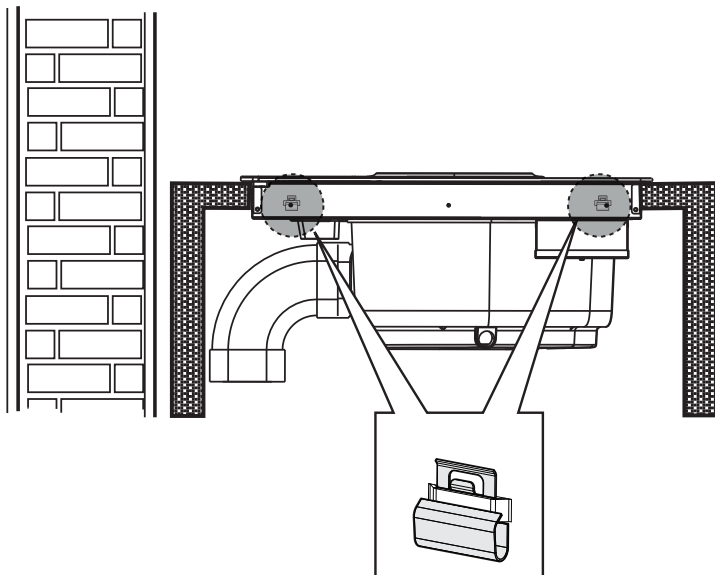
12.1



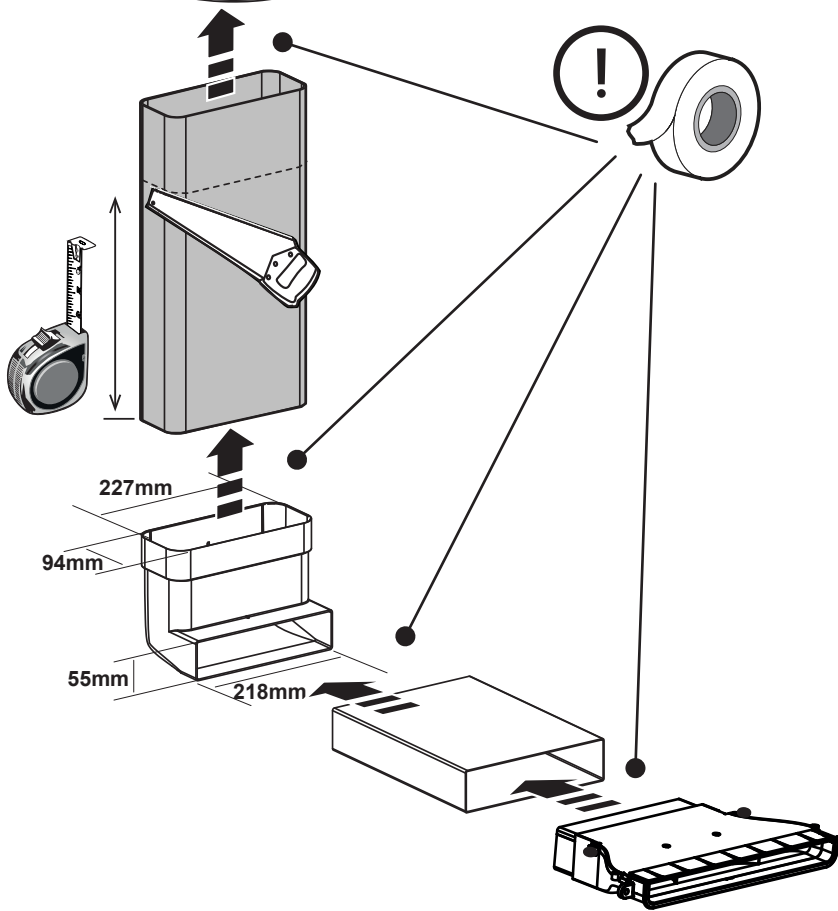
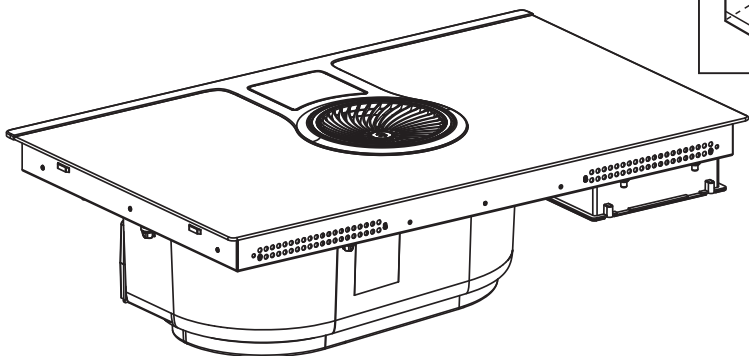
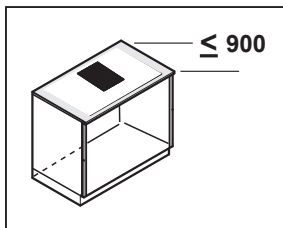
12.2



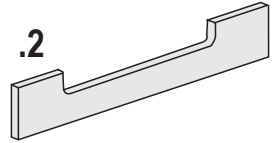
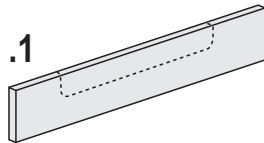
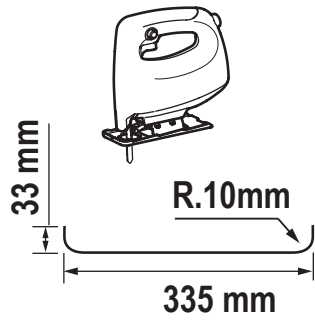
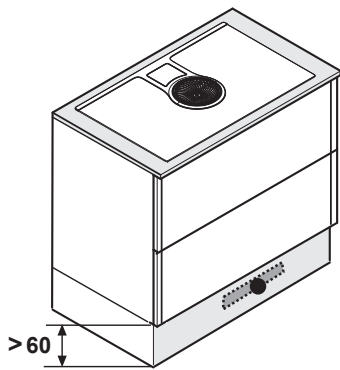
12.3



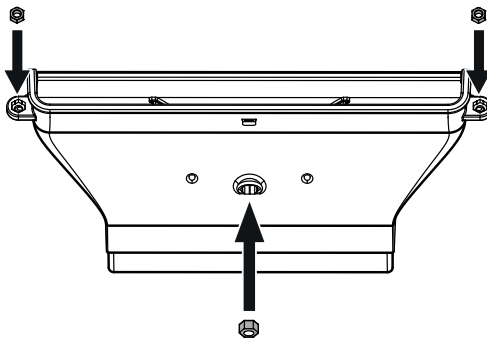
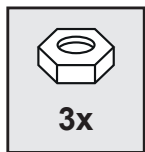
12.4



12.5

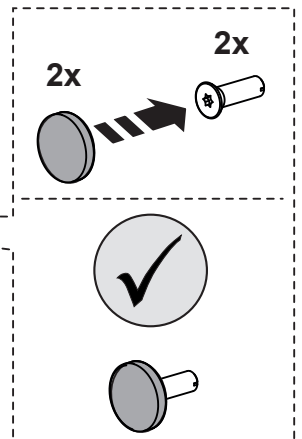
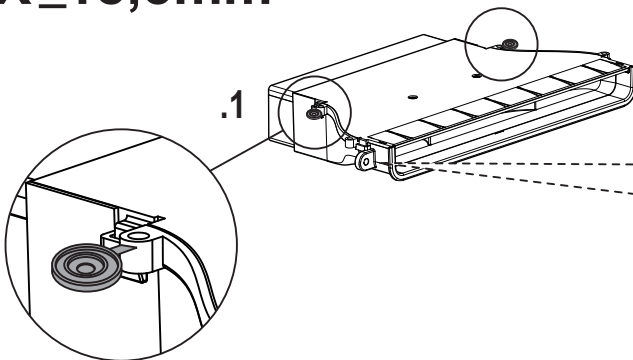


13

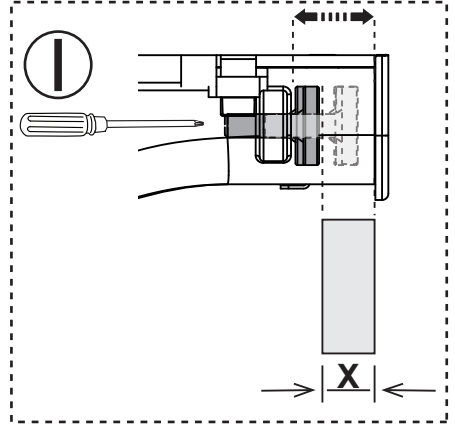
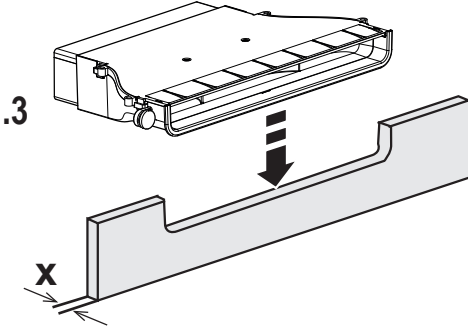
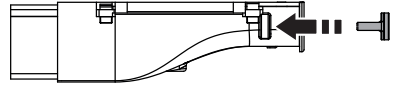
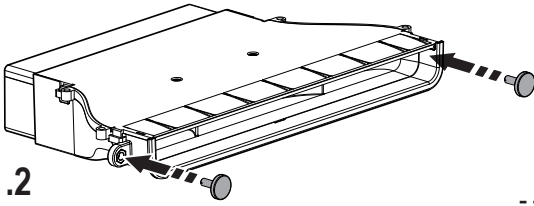


13.1

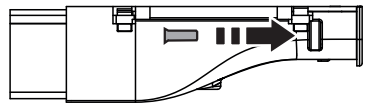
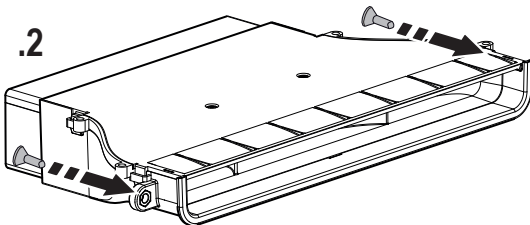
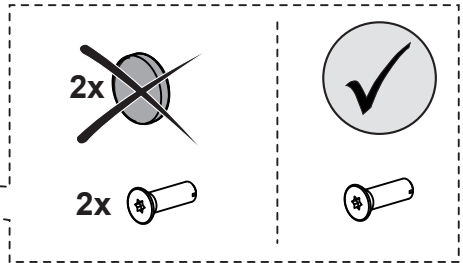
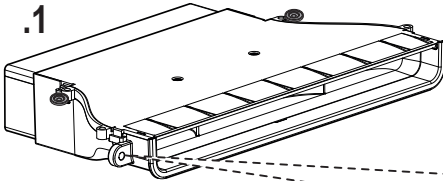
$X \leq 18,5\text{mm}$



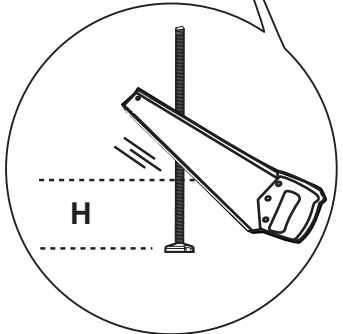
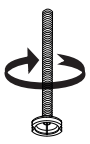
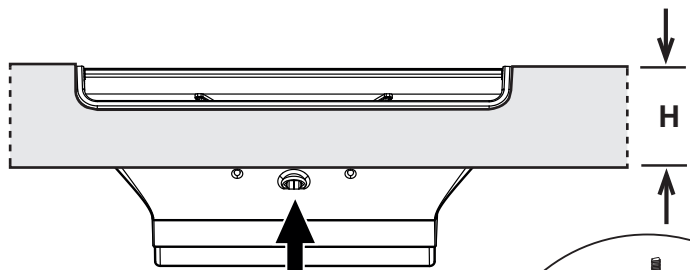
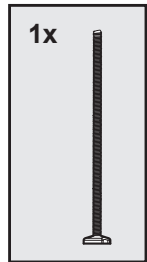
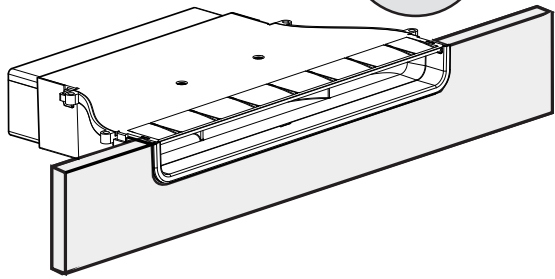
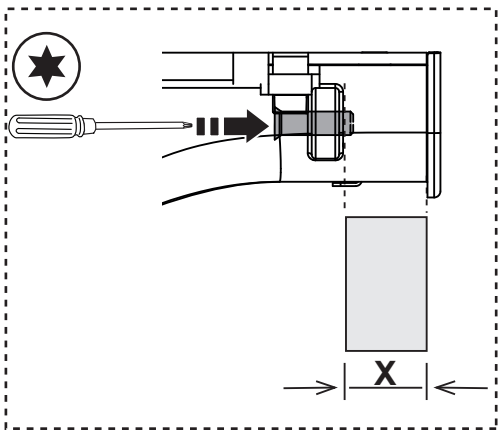
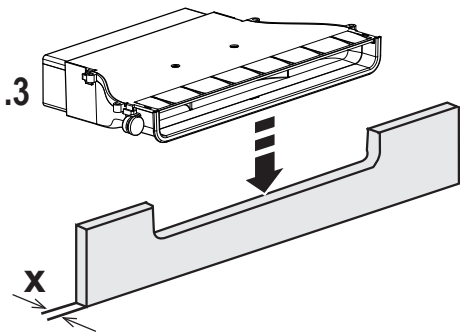
13.2a



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

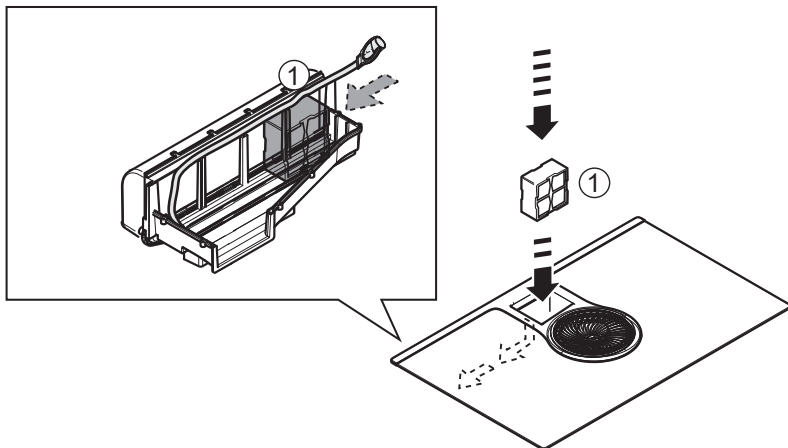


13.2b

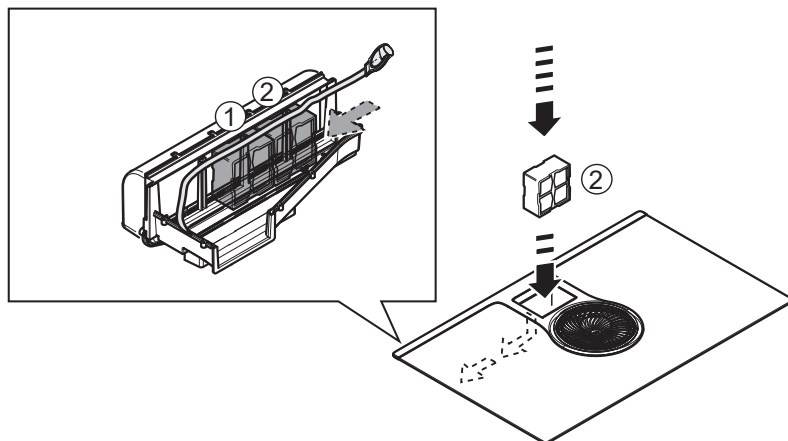




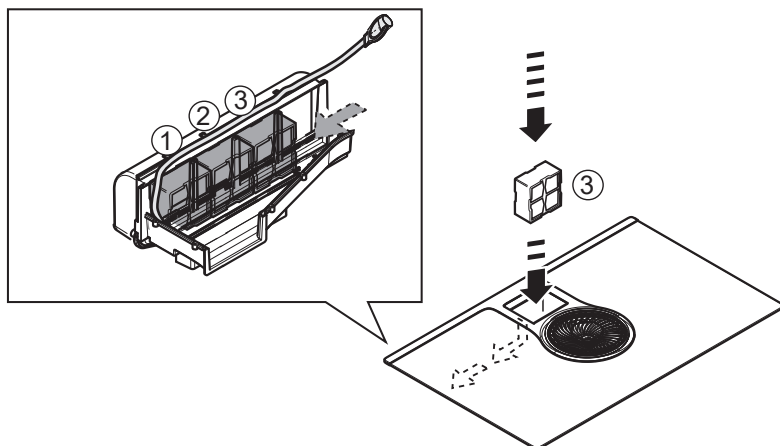
.1

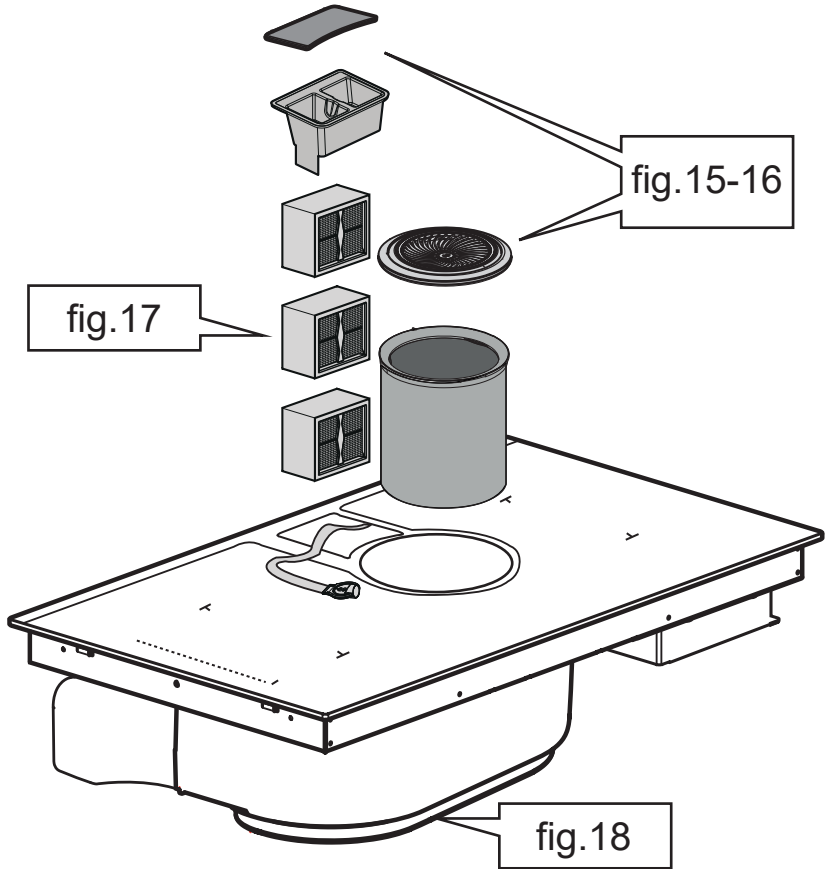


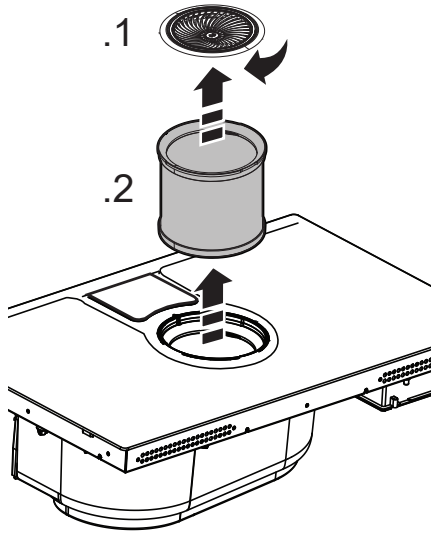
.2



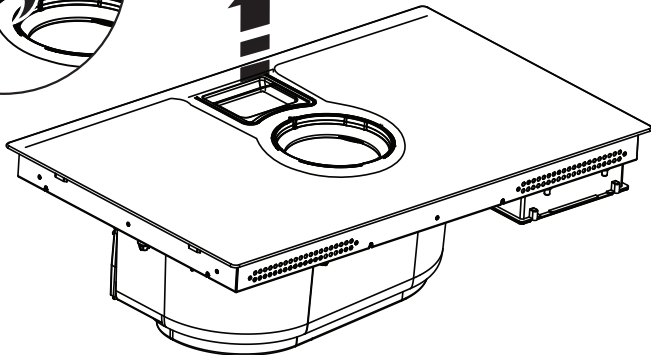
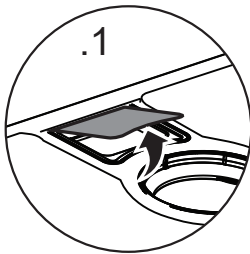
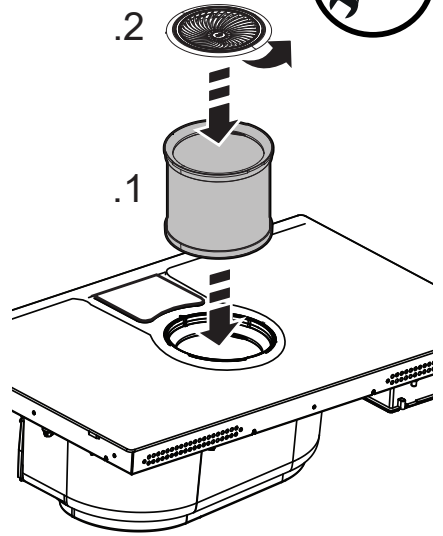
.3





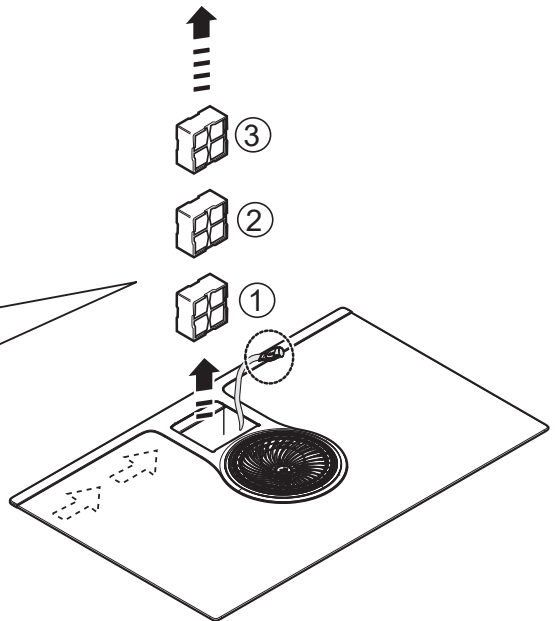
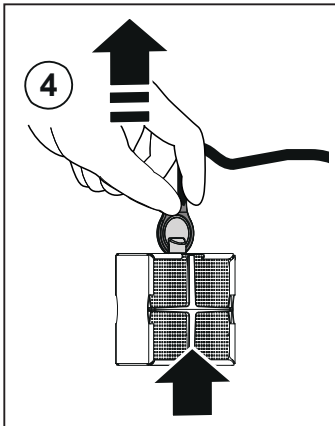
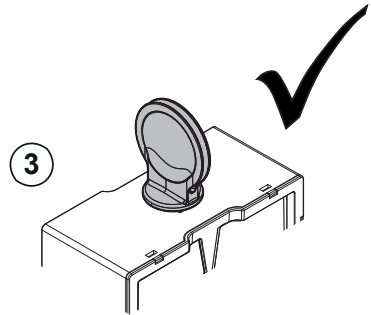
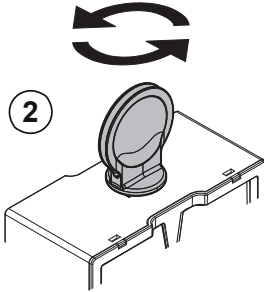
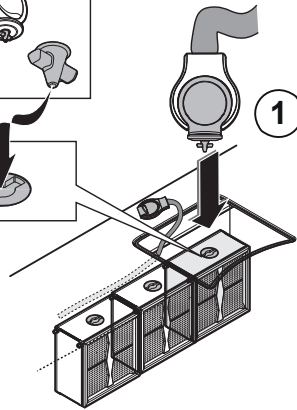
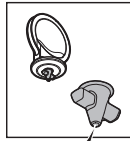


15



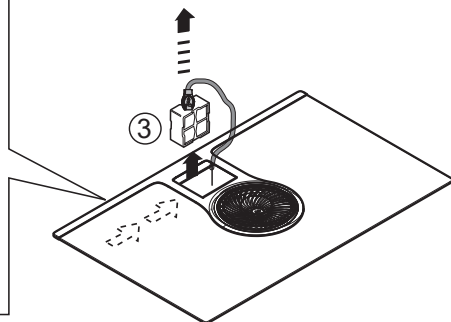
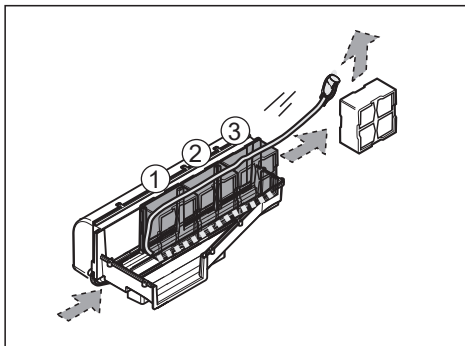
16



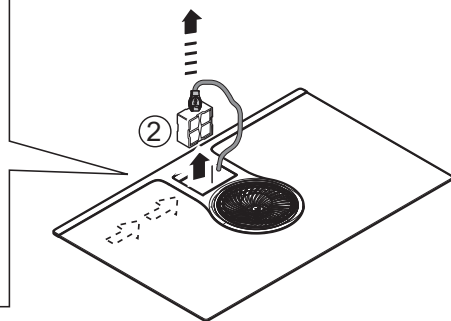
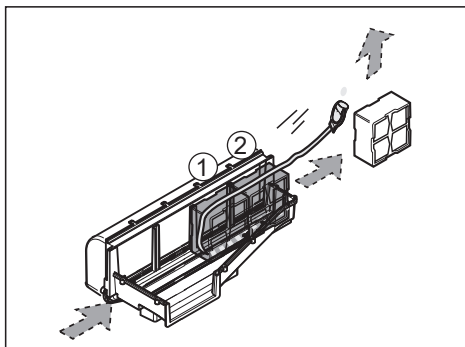




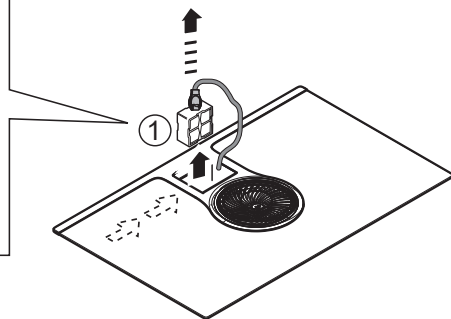
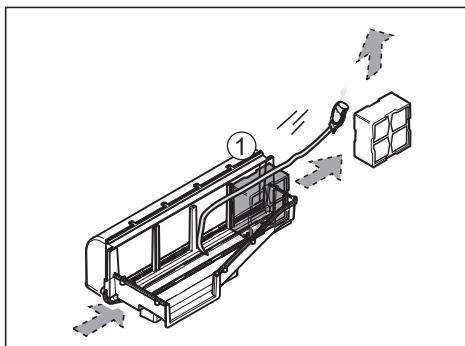
.1



.2



.3

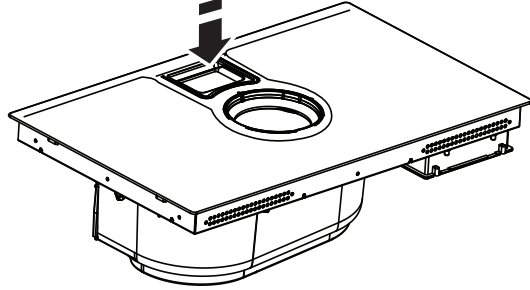




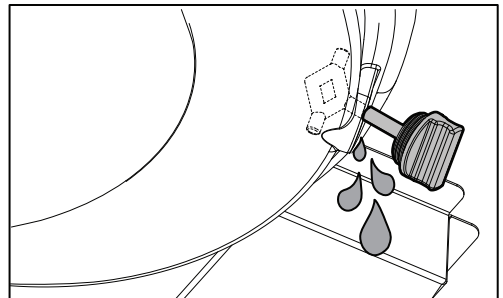
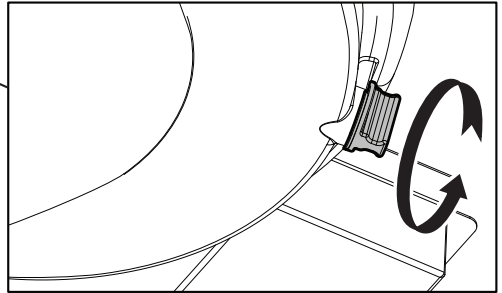
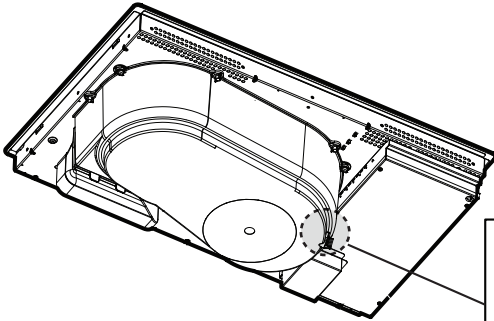
.2



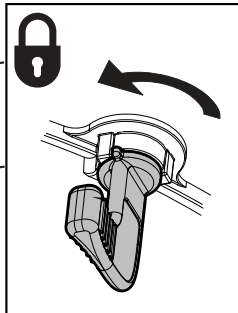
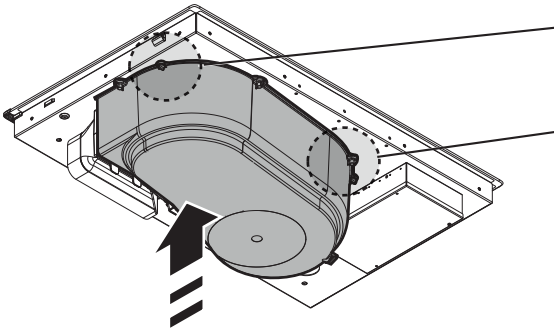
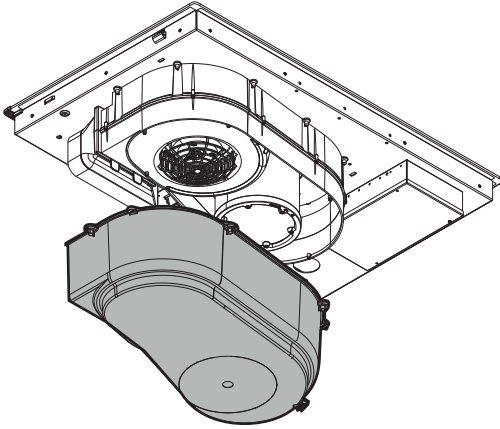
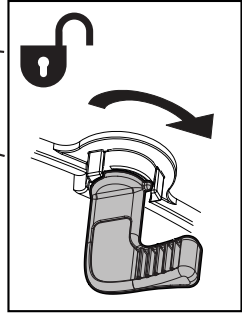
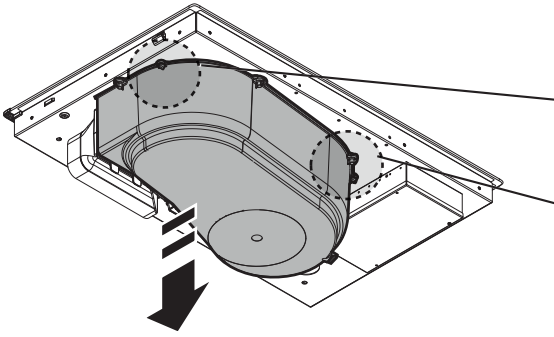
.1

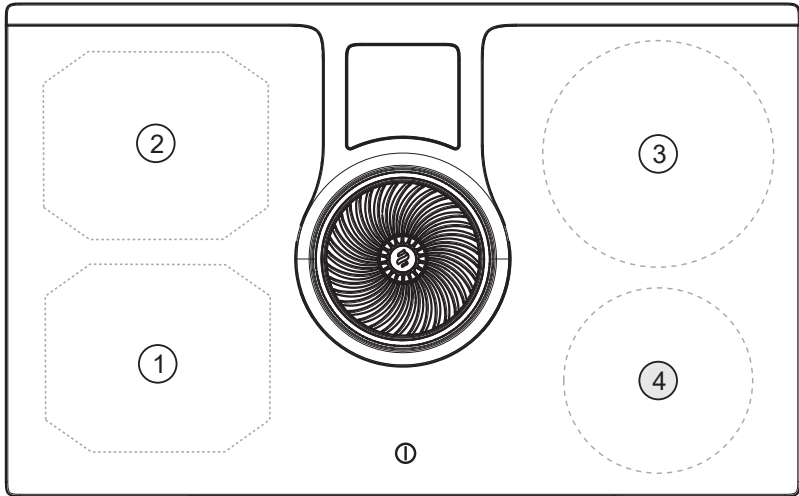


17C



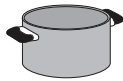
18





②

kw 3 - 2,1



min. Ø 120mm

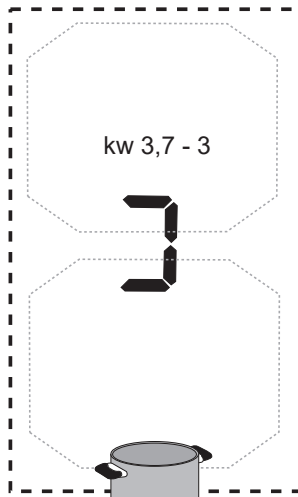
①

kw 1,85 - 1,6



min. Ø 120mm

① — ②



kw 3,7 - 3

min. Ø 230mm

③

kw 3 - 2,3

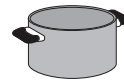


min. Ø 120mm

Ø 200mm

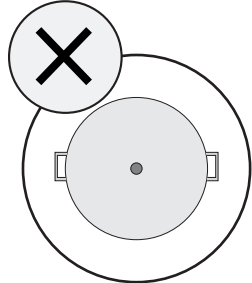
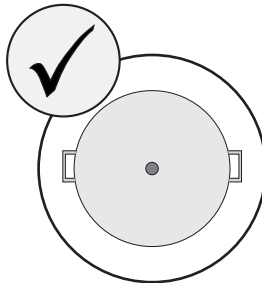
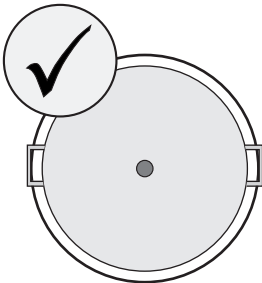
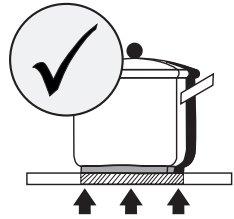
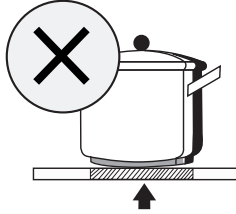
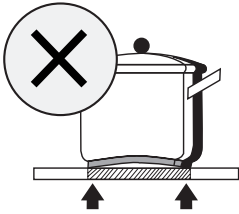
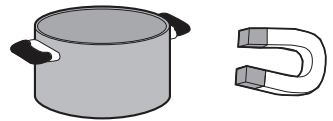
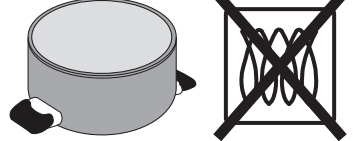
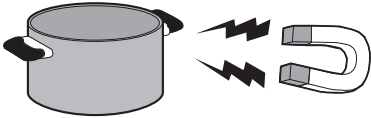
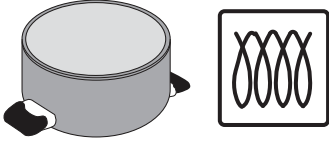
④

kw 1,4 - 1,2



min. Ø 110mm

Ø 160mm



- 40 %

Dokładnie stosować się do wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieprawidłowości, uszkodzenia lub pożary spowodowane przez urządzenie i wynikające z nieprzestrzegania zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, do przyrządzania posiłków i odprowadzania produkowanych przy tym oparów. Zabrania się każdego innego zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń). Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprawidłowe korzystanie lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterowniczych.

Urządzenie może się różnić od modelu wskazanego na rysunkach znajdujących się w niniejszej dokumentacji. Mimo to, instrukcje obsługi, konserwacji oraz montażu pozostają te same.

- ⚠ Uważnie przeczytać instrukcje: znajdują się w nich ważne informacje na temat montażu, użytkowania oraz bezpieczeństwa.
- ⚠ Nie wykonywać żadnych przeróbek elektrycznych urządzenia.
- ⚠ Przed rozpoczęciem montażu urządzenia sprawdzić, czy żadne komponenty nie są uszkodzone. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.
- ⚠ Przed przystąpieniem do montażu sprawdzić, czy urządzenie nie zostało naruszone. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.

NB.: Elementy oznaczone symbolem „(*)” są dodatkowymi akcesoriami dostarczonymi tylko z niektórymi modelami lub oddzielnymi elementami, które można zakupić.

⚠ Podłączenie elektryczne

Uwaga! Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami: ● Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności montażowej, należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. ● Montażu lub konserwacji może dokonywać wyłącznie wykwalifikowany technik, zgodnie z wskazówkami producenta i według obowiązujących przepisów bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnych części urządzenia, jeżeli nie zostało to jasno wskazane w instrukcji obsługi. ● Zgodnie z prawem uziemienie urządzenia jest obowiązkowe. ● Kabel zasilający musi być dostatecznie długi, aby umożliwić podłączenie urządzenia

zabudowanego w szafce do sieci elektrycznej. ● W celu zapewnienia zgodności instalacji z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa należy zastosować wyłącznik wielobiegunowy zgodny z obowiązującymi normami, który zagwarantuje całkowite odłączenie od sieci w warunkach kategorii przepięciowej III, zgodnie z zasadami instalacji. ● Nie stosować rozgałęźników i przedłużaczy. ● Po zakończeniu montażu, użytkownik nie może mieć dostępu do elementów elektrycznych. ● Cały sprzęt i jego dostępne części podczas użytkowania osiągaia wysokie temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejących. ● Należy uważać, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem; trzymać je z dala od urządzenia i pod nadzorem, ponieważ podczas użytkowania dostępne części mogą osiągać bardzo wysokie temperatury. ● Posiadacze rozruszników serca i aktywnych implantów, przed użyciem płyt indukcyjnej, muszą sprawdzić, czy ich rozrusznik jest kompatybilny z urządzeniem. ● W trakcie i po użyciu nie można dotykać elementów grzejących urządzenia. ● Unikać kontaktu ze szmatkami lub innymi łatwopalnymi materiałami, dopóki wszystkie elementy urządzenia nie osiągną wystarczająco niskiej temperatury, zagrożenie pożarem. ● Nie umieszczać materiałów łatwopalnych na urządzeniu lub w jego pobliżu. ● Rozgrzany tłuszcz i olej może ulec zapaleniu. Nadzorować gotowanie produktów zawierających dużą ilość tłuszczu i oleju. ● Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym. ● Urządzenie nie jest

przeznaczone do uruchamiania za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania. ● Niekontrolowane przyrządzanie potraw na płycie kuchennej przy użyciu tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru. ● Proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótkie gotowanie powinno być ciągle nadzorowane. ● NIGDY nie próbować gasić płomienia wodą. Przeciwnie, wyłączyć urządzenie i zgasić ogień pokrywką lub kocem gaśniczym. Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych. ● Nie używać parowych urządzeń czyszczących, ryzyko porażenia. ● Nie kłaść metalowych przedmiotów takich, jak noże, widelce, łyżki i pokrywki na powierzchniach płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrzać. ● Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej: sprawdzić tabliczkę znamionową (umieszczona na dolnej części urządzenia), aby upewnić się, że napięcie i moc są zgodne z wartościami sieci oraz, że gniazdko jest odpowiednie. W razie wątpliwości skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Ważne: ● Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną przy pomocy urządzenia sterowniczego: nie polegać wyłącznie na detektorze garnków. ● Unikać wycieku cieczy: w celu zagotowania lub podgrzewania płynów zmniejszyć dopływ ciepła. ● Nie pozostawiać włączonych elementów grzewczych, gdy na płycie znajdują się puste garnki lub patelnie lub, gdy płyta jest pusta. ● Po zakończeniu gotowania, wyłączyć daną strefę grzewczą. ● Do gotowania nie używać folii aluminiowej i nigdy nie stawiać na płycie produktów znajdujących się w aluminiowych opakowaniach. Aluminium ulega stopieniu i powoduje

nieodwracalne uszkodzenie urządzenia.

● Nigdy nie podgrzewać puszek i blaszanych pojemników z żywnością, należy je wcześniej otworzyć: mogłyby wybuchnąć! To ostrzeżenie odnosi się do wszystkich rodzajów płyt kuchennych. ● Stosowanie dużej mocy, jak na przykład funkcji Booster nie nadaje się do podgrzewania niektórych płynów takich, jak na przykład olej do smażenia. Nadmierne ciepło może być niebezpieczne. W takich przypadkach zaleca się użycie niższej mocy. ● Naczynia powinny być umieszczone bezpośrednio na płycie kuchennej i muszą być wyśrodkowane. Pod żadnym pozorem nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy garnki a płytę kuchenną. ● W przypadku wysokiej temperatury, urządzenie automatycznie zmniejsza poziom mocy stref grzewczych. ● Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności związanej z czyszczeniem lub konserwacją należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej wyjmując wtyczkę lub rozłączając główny wyłącznik w mieszkaniu. ● Podczas wszystkich czynności instalacyjnych i konserwacyjnych używać rękawic roboczych. ● Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych, osoby nie posiadające doświadczenia, lub wystarczającej wiedzy pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanego z nim niebezpieczeństwa. ● Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem. ● Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru. ● Pomieszczenie musi posiadać wystarczającą wentylację w przypadku

używania urządzenia jednocześnie z innymi urządzeniami spalającymi gaz lub inne paliwa. ● Urządzenie należy często czyścić, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz (CO NAJMNIEJ RAZ W MIESIĄCU), niemniej jednak zawsze stosować się do zaleceń zawartych w instrukcji konserwacji. ●

Nieprzestrzeganie zaleceń w zakresie czyszczenia urządzenia oraz wymiany i czyszczenia filtrów pociąga za sobą ryzyko pożaru. ● Surowo zabrania się flambirowania. ● Stosowanie wolnego ognia jest szkodliwe dla filtrów i może być przyczyną pożaru, dlatego też jest surowo zabronione. ● Smażenie musi odbywać się pod stałą kontrolą, aby nie dopuścić do zapalenia się przegrzanego oleju. ● **UWAGA:** Podczas

funkcjonowania płyty kuchennej dostępne części urządzenia mogą osiągać wysokie temperatury. ● **Uwaga!** Nie podłączać urządzenia do sieci elektrycznej, dopóki nie zostanie zakończony jego montaż. ● W odniesieniu do zasad technicznych i przepisów bezpieczeństwa dotyczących odprowadzania spalin, należy stosować się ściśle do rozporządzeń właściwych organów lokalnych. ● Wyciągane powietrze nie może być kierowane do kanału stosowanego do odprowadzania spalin produkowanych przez urządzenia spalające gaz lub inne paliwa. ● Nigdy nie używać urządzenia bez prawidłowo zamontowanej kratki! ● Do montażu używać wyłącznie śrub mocujących dostarczonych wraz z urządzeniem; jeżeli nie zostały dostarczone, zakupić śruby właściwego rodzaju. Użyć śrub o odpowiedniej długości, wskazanych w Instrukcji montażu. ● Kiedy omawiane urządzenie oraz inne urządzenia zasilane energią inną niż elektryczna pracują jednocześnie, podciśnienie w

pomieszczeniu nie może przekraczać 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● Bardzo ważne jest zachowanie niniejszej instrukcji, tak aby móc z niej w każdej chwili skorzystać. W przypadku sprzedaży, przekazania lub przeniesienia, upewnić się, że instrukcja będzie towarzyszyć produktowi.



Podłączenie elektryczne

Rvs. 3

● Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. ● Instalacji musi dokonywać wykwalifikowany personel znający obowiązujące przepisy dotyczące instalacji i bezpieczeństwa. ● Producent nie ponosi odpowiedzialności za osoby, zwierzęta lub rzeczy w przypadku niezastosowania się do wytycznych zawartych w niniejszym rozdziale. ● Kabel zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić wyecie płyty kuchennej z blatu roboczego. ● Upewnić się, że napięcie na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie urządzenia odpowiada napięciu pomieszczenia, w którym zostanie ono zainstalowane. ● Nie używać przedłużaczy. ● Przewód elektryczny uziemienia musi być o 2 cm dłuższy od innych przewodów. ● W przypadku, gdy urządzenie nie posiada kabla zasilającego, należy użyć kabla o minimalnym przekroju 2,5 mm² dla mocy do 7200 W; w przypadku wyższej wartości mocy przekrój kabla musi wynosić 4 mm². ● W żadnym punkcie przewód nie może osiągnąć temperatury o 50 °C wyższej od temperatury otoczenia. ● Urządzenie przeznaczone jest do stałego podłączenia do sieci elektrycznej.

● **Uwaga!** Przed ponownym podłączeniem obwodu do zasilania sieciowego i sprawdzeniem prawidłowego działania, należy zawsze

sprawdzić, czy kabel sieciowy został prawidłowo zamontowany. ● **Uwaga!** Wymiana kabla połączeniowego musi być wykonana przez autoryzowany serwis techniczny lub osobę o podobnych kwalifikacjach.

Zwróć Uwagę: produkt jest wyposażony w funkcję Power Limitation, która umożliwia ustawienie maksymalnego prądu poboru kw

Ustawienie musi nastąpić w momencie podłączenia produktu do sieci elektrycznej lub przy ponownym podłączeniu sieci (w ciągu 2 kolejnych minut). Informacje na temat sekwencji ustawienia funkcji Power Limitation znajdują się w rozdziale Działanie.

Instalacja okapu

● Zarówno elektryczna jak i mechaniczna instalacja musi być wykonywana przez wykwalifikowany personel.

Minimalna odległość pomiędzy płytą kuchenną a ścianą musi wynosić przynajmniej 50mm z przodu, 50mm z boku i przynajmniej 550mm od górnych półek.

Zwróć Uwagę = Wskazane odległości są przykładowe: podczas projektowania uwzględnić zalecenia producenta kuchni.

Instalacja okapu

Przed rozpoczęciem instalacji:

- Po rozpakowaniu produktu sprawdzić, czy nie został on uszkodzony w czasie transportu a w przypadku problemów, przed przystąpieniem do instalacji, skontaktować się ze sprzedawcą lub Działem Obsługi Klienta.
- Sprawdzić, czy wymiary zakupionego produktu są odpowiednie do wybranej strefy montażu.
- Sprawdzić, czy wewnątrz opakowania nie umieszczono (na czas transportu) dodatkowych elementów (takich jak worki ze śrubami, gwarancje itd.) i ewentualnie wyjąć je i przechować.
- Upewnić się również, że w pobliżu miejsca instalacji znajduje się gniazdo elektryczne

Przystosowanie mebla do zabudowy:

- Produktu nie wolno montować nad urządzeniami chłodniczymi, zmywarkami do naczyń, piecykami, piekarnikami, pralkami i suszarkami.

- Przed włożeniem płyty kuchennej wykonać wszystkie otwory w meblu i ostrożnie wyjąć trociny i wióry pozostałe po cięciu.

- aby dokonać montażu w wersji filtracyjnej, należy wykonać szczelną w cokle, do której zostanie włożona kratka dostępna na rynku

WAŻNE: używać jednoskładnikowego kitu uszczelniającego (S), odpornego na temperaturę do 250° ; przed montażem, należy dokładnie wyczyścić powierzchnie do klejenia usuwając wszelkie substancje, które mogłyby niekorzystnie wpłynąć na sklejenie (np.: produkty zapobiegające przywieraniu, smar, olej, pył, resztki starego kleju itp.); należy równomiernie rozprowadzić klej na całym obwodzie ramy; po przyklejeniu pozostawić do wyschnięcia na około 24 godziny.

Rvs. 1b

Uwaga! Niezainstalowanie śrub i elementów mocujących zgodnie z niniejszymi instrukcjami może doprowadzić do ryzyka natury elektrycznej.

NB.: dla zapewnienia prawidłowego montażu produktu zaleca się owinięcie przewodów rurowych taśmą klejącą o następującej charakterystyce:

- folia elastyczna z miękkiego PVC, z klejem akrylanowym
- zgodna z normą DIN EN 60454
- opóźniająca spalanie
- o świetnej wytrzymałości na starzenie
- odporna na skoki temperatury
- możliwa do użycia w niskiej temperaturze

Urządzenie jest przystosowane do użytkowania w połączeniu z Zestawem czujnika Window (nie jest dostarczony przez producenta).

Po zainstalowaniu ZESTAWU czujnika Window (tylko w przypadku użytkowania w trybie ZASYSANIA), zasysanie powietrza wyłączy się za każdym razem, gdy okno w pomieszczeniu, w którym jest on zamontowany zostanie zamknięte.

• Podłączenie elektryczne Zestawu do urządzenia musi być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.

• Zestaw musi posiadać oddzielny certyfikat zgodny z normami bezpieczeństwa odnoszącymi się do komponentu i jego zastosowania z urządzeniem. Instalacji należy dokonać zgodnie z obowiązującymi zarządzeniami dotyczącymi instalacji domowych.


UWAGA:

- okablowanie Zestawu, które należy podłączyć do urządzenia musi stanowić część certyfikowanego obwodu o bardzo niskim napięciu (SELV).
- Producent tego urządzenia uchyła się od wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne nieprawidłowości, uszkodzenia, pożary wynikające z wad lub problemów związanych z błędnym funkcjonowaniem lub nieprawidłową instalacją Zestawu.

Urządzenie zostało oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WC - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Dokonując

prawidłowej utylizacji produktu, użytkownik przyczynia się do zapobiegania potencjalnemu negatywnemu wpływowi na



środowisko naturalne i zdrowie. Symbol  umieszczony na produkcie lub na załączonej dokumentacji oznacza, że nie powinien on być traktowany jako odpad domowy, należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Należy się go pozbyć zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu produktu, należy skontaktować się z właściwym biurem lokalnym, centrum zbiórki odpadów lub ze sklepem, w którym został zakupiony.

Urządzenie zostało zaprojektowane, przetestowane i wyprodukowane zgodnie z normami dotyczącymi:

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

• Osiągów: 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. Porady dotyczące

prawidłowego użytkowania ograniczającego wpływ na środowisko: Podczas rozpoczęcia gotowania włączyć urządzenie z minimalną prędkością, pozostawiając je włączone również na kilka minut po zakończeniu gotowania. Zwiększyć prędkość tylko w przypadku dużej ilości spalin i oparów, używając funkcji booster wyłącznie w ekstremalnych wypadkach. Aby utrzymać skuteczność systemu redukcji nieprzyjemnych zapachów, wymieniać, gdy jest to konieczne filtry węglowe/y. Aby zachować skuteczność filtra przeciwłuszczowego, w razie konieczności należy go wyczyścić. Aby zwiększyć skuteczność i zredukować hałas, zastosować maksymalną średnicę systemu odprowadzania wskazaną w niniejszej instrukcji.

Obsługa

Pojemniki do gotowania

Używać wyłącznie garnków, które posiadają symbol



Ważne:

aby uniknąć nieodwracalnego uszkodzenia powierzchni nie należy używać:

- naczyń, których dno nie jest idealnie płaskie.
- metalowych naczyń z emaliowanym dnem.
- naczyń o szorstkiej podstawie, aby nie porysować powierzchni płyty.
- nigdy nie kłaść gorących garnków i patelni na panel sterowniczym płyty

Pojemniki

Gotowanie indukcyjne wykorzystuje pole magnetyczne do wytwarzania ciepła. Naczynia muszą więc zawierać żelazo. Można sprawdzić, czy materiał z którego jest wykonany garnek jest magnetyczny za pomocą zwykłego magnesu. Garnki nie nadają się, jeżeli magnes nie działa na nie.

Zalecane średnice dna garnka

WAŻNE: jeżeli wymiary garnków będą niewłaściwe strefy grzewcze nie włączą się

Aby sprawdzić średnicę garnka odpowiednią do każdej strefy, należy skonsultować rysunki zamieszczone w niniejszej instrukcji.

Uwaga: Aby zachować wydajność gotowania i jakość produktu, NIE należy stosować adapterów indukcyjnych.

Oszczędność energii

Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty powinno się:

- Używać garnków i patelni o średnicy dna równiej średnicy strefy grzewczej.
- Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.
- Gdzie jest to możliwe, podczas gotowania przykryć garnek pokrywką
- W celu zmniejszenia czasu, gotować warzywa, ziemniaki itp. w niewielkiej ilości wody.
- Używać szybkowaru, który dodatkowo ogranicza zużycie energii i czas gotowania
- Ustawić garnek na środku strefy grzewczej oznaczonej na płycie.

Użytkowanie płyty kuchennej

Indukcyjny system gotowania opiera się na fizycznym zjawisku indukcji magnetycznej. Główną cechą takiego systemu jest bezpośrednie przekazywanie energii z generatora do garnka.

Zalety:

W porównaniu z elektrycznymi płytami kuchennymi, wasza płyta indukcyjna jest:

- **Bezpieczniejsza:** niższa temperatura na szklanej powierzchni.
- **Szybsza:** mniejszy czas nagrzewania potrawy.
- **Bardziej precyzyjna:** płyta natychmiast reaguje na wydawane polecenia
- **Skuteczniejsza:** 90% pobieranej energii jest przekształcaną w ciepło. Poza tym, po zdjęciu garnka z płyty, przekazywanie ciepła zostaje natychmiast przerwane, unikając w ten sposób niepotrzebnych strat.

Użytkowanie okapu

System zasysania oparów może być używany w wersji wyciągowej z odprowadzaniem na zewnątrz budynku lub filtrującej z wewnętrzną recyrkulacją.



Wersja wyciągowa

Rys. 7

Opary są odprowadzane na zewnątrz za pomocą szeregu przewodów rurowych (do oddzielnego zakupu) przymocowanych do kołnierza znajdującego się w wyposażeniu.

Średnica rury spustowej musi być równa średnicy pierścienia łączącego:

- w przypadku wyjścia prostokątnego 222 x 89 mm
- w przypadku wyjścia okrągłego Ø 150 mm (*)

Dodatkowe informacje znajdują się na stronie dotyczącej akcesoriów wersji wyciągowej, w ilustrowanej części niniejszej instrukcji. **Rys. 7c**

Podłączyć produkt do przewodów rurowych i otworów spustowych na ścianie o średnicy równej średnicy wylotu powietrza (kolejnik łączący).

Zastosowanie rur i otworów spustowych na ścianie o mniejszej średnicy doprowadzi do zmniejszenia osiągniętych zasysania i znacznego zwiększenia hałasu.

W takim przypadku producent uchyla się od wszelkiej odpowiedzialności.

- ⚠ Zastosować możliwie jak najkrótszy przewód.
- ⚠ Użyć przewodu z możliwie jak najmniejszą liczbą łuków (maksymalny kąt kolanka: 90°).
- ⚠ Unikać dużych różnic w przekroju przewodu.



Wersja filtrująca

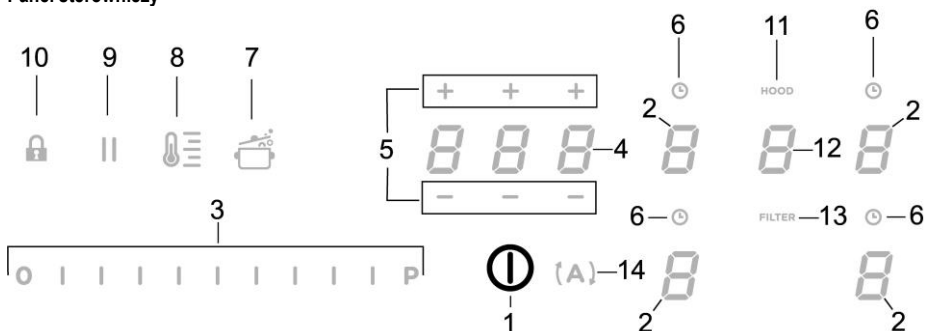
Rys. 10

Przed ponownym wprowadzeniem do pomieszczenia, zasysane powietrze zostanie przefiltrowane przez odpowiednie filtry przeciwtłuszczowe i filtry przeciwzapachowe. Produkt jest dostarczany z wszystkimi elementami niezbędnymi do standardowego montażu, z wylotem powietrza w przedniej części cokołu mebla. Dodatkowe informacje znajdują się na stronie dotyczącej akcesoriów wersji filtrującej (w ilustrowanej części niniejszej instrukcji).

Skonsultować strony www.elica.com i www.shop.elica.com w celu uzyskania informacji na temat wszystkich dostępnych zestawów umożliwiających różne rozwiązania instalacyjne, zarówno w wersji filtrującej jak i wyciągowej.

Działanie okapu

Panel sterowniczy



Przyciski / Wyświetlacz

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. ON/OFF płyty kuchennej/okapu2. Wybór strefy grzewczej
Wyświetlacz strefy grzewczej3. Zwiększenie/Zmniejszenie Power Level (Poziomu Mocy) i Mocy Zasysania
Wyświetlenie Power Level (Poziomu Mocy) i Mocy Zasysania4. Aktywacja Timer "STAND_ALONE" (Czasomierza AUTONOMICZNEGO)
Wyświetlacz: Timer "STAND_ALONE" (Czasomierz AUTONOMICZNY) / Czasomierz Stref grzewczych5. Zwiększenie/Zmniejszenie czasu Timer "STAND_ALONE" (Czasomierz AUTONOMICZNY) / Timer Stref grzewczych6. Aktywacja Czasomierza stref grzewczych
Wskaźnik Czasomierza stref grzewczych aktywny7. Aktywacja (Automatic Heat Up) Nagrzewanie Automatyczne | <ol style="list-style-type: none">8. Aktywacja Temperature Manager - Regulatora Temperatury (Warming Function - Funkcja Nagrzewania)9. Pauza10. Key Lock (Blokada Przycisków)11. Wskaźnik Okapu aktywny
Aktywacja Wskaźnika Nasycenia Filtra12. Wybór/Aktywacja Okapu
Wyświetlacz Okapu13. Reset Nasycenia Filtrów
Wyświetlacz nasycenia Filtra węglowego/ceramicznego - Filtr przeciwłuszczowy14. Aktywacja funkcji automatycznej okapu |
|--|--|

UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

Co trzeba wiedzieć przed rozpoczęciem pracy:

Wszystkie funkcje tej płyty kuchennej zostały zaprojektowane w sposób uwzględniający najbardziej rygorystyczne normy bezpieczeństwa.

Z tego powodu:

- **Niektóre funkcje nie włączają się lub wyłączają się automatycznie, w przypadku gdy na powierzchniach grzewczych nie ma garnków lub są one źle ustawione.**
- W innych przypadkach, aktywowane funkcje wyłączają się automatycznie po kilku sekundach, jeżeli wybrana funkcja wymaga dodatkowego ustawienia (np.: „**Włączyć płytę kuchenną**” bez „**Wybrać strefę grzewczą**” i „**Temperatura pracy**”, lub „**Funkcja Lock (Blokada)**” lub „**Timer (Czasomierz)**”).

! **Uwaga!** W przypadku (na przykład) przedłużonego działania wyłączenie strefy gotowania może nie być natychmiastowe, ponieważ jest się w fazie wychładzania; na wyświetlaczu strefy gotowania pojawia się symbol „**H**” wskazujący, że jest się w tej fazie.

Przed zbliżeniem się do strefy grzewczej, poczekać, aż wyświetlacz wyłączy się.

Wyświetlacz strefy grzewczej

na wyświetlaczach stref grzewczych jest wskazywane:

Włączona strefa grzewcza	0
Power Level (Poziom Mocy)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)	H
Pot Detector (Detektor Garnka)	U
Aktywna funkcja Bridge	∩
Aktywna funkcja Temperature Manager (Regulator Temperatury)	U
Funkcja Pauzy	
Funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatyczne)	A

Charakterystyka płyty

● **Safe Activation (Bezpieczna Aktywacja)**

Produkt uaktywni się wyłącznie, gdy na strefie grzewczej znajdzie się garnek: proces nagrzewania nie uaktywni się lub zostanie przerwany w przypadku braku lub zdjęcia garnka.

● **Pot Detector (Detektor Garnka)**

Produkt automatycznie odczytuje obecność garnka w strefach grzewczych.

● **Safety Shut Down (Wyłączanie Bezpieczeństwa)**

Ze względów bezpieczeństwa, każda strefa grzewcza posiada maksymalny czas działania, który zależy od ustawionego poziomu mocy.

● **Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)**

Po wyłączeniu jednej lub kilku stref grzewczych, obecność ciepła resztkowego jest wskazywana na wyświetlaczu danej strefy, za pomocą symbolu „**H**”.

Działanie

NB.: Aby uaktywnić jakąkolwiek funkcję należy wcześniej włączyć daną strefę

● **Włączenie**

Krótko nacisnąć (dotknąć) ● **ON/OFF (1)** na płycie kuchennej/okapie: symbol **1** zapali się; jeśli dalej się naciska, **wszystkie dostępne funkcje na kilka chwil wyświetlą się**, po czym pozostaną aktywne tylko te główne, pozostałe mogą być używane i uaktywnią się podczas działania urządzenia.

WAŻNE:

wszystkie dostępne funkcje będą podświetlone światłem o niewielkim natężeniu, które stanie się intensywniejsze dopiero w momencie aktywowania funkcji.

Ponownie wcisnąć **1** aby wyłączyć

NB.: Ta funkcja ma pierwszeństwo w stosunku do pozostałych.


● **Wybór stref grzewczych**


Dotknąć (nacisnąć na) strefę **Wybór/Wyświetlacz (2)** odpowiadającą wymaganej strefie grzewczej.

● **Power Level (Poziom Mocy)**

Płyta posiada 9 poziomów mocy
Dotknąć i przesuwać palcami **Paskiem wyboru (3)**:
w prawo, aby zwiększyć poziom mocy;
w lewo, aby zmniejszyć poziom mocy.
Ustawiony poziom mocy zostanie wyświetlony w strefie Wyboru/Wyświetlacza (2)

● **Power Booster (Wzmacniacz Mocy)**

Produkt jest wyposażony w dodatkowy poziom mocy (powyżej poziomu ) , który jest aktywny przez 5 minut, po czym moc wraca do poprzedniego poziomu.

Dotknąć i przesunąć palcami **Paskiem wyboru (3)** (ponad poziom ) i uaktywnić Power Booster (Wzmacniacz Mocy)

Poziom Power Booster (Wzmacniacz Mocy) jest wskazany w strefie Wyboru/Wyświetlacza (2) za pomocą symbolu "P"

● **Key Lock (Blokada Przycisków)**

Key Lock (Blokada Przycisków) umożliwia zablokowanie ustawień płyty, uniemożliwiając przypadkowe zmiany i pozostawiając aktywne ustawione funkcje.

Aktywacja:

- nacisnąć na  (10)

Powtórzyć czynność w celu dezaktywacji.

Uwaga: jeśli naciśnie się na jakąkolwiek inną funkcję podczas gdy aktywna jest Key Lock (Blokada Przycisków), symbol




zacznie migać wskazując, że funkcja jest włączona należy ją wyłączyć, aby możliwe było użycie płyty.

● **Automatic Heat UP**


Funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatem) umożliwia szybsze osiągnięcie ustawionej mocy; gwarantuje ona szybsze ugotowanie, ale bez ryzyka przypalenia potrawy, ponieważ temperatura nie przekracza ustawionego poziomu. Ta funkcja jest dostępna w poziomach mocy 1 -8 .

Aktywacja:

- na włączonej strefie grzewczej nacisnąć na  (7)
- na Wyświetlaczu (2) wyświetla się migająca "P", naprzemiennie z mocą ustawioną w strefie grzewczej



Zwiększając poziom mocy strefy grzewczej: funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatem) pozostanie aktywna z nowym ustawieniem temperatury; Zmniejszając poziom mocy w strefie grzewczej: funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatem) wyłączy się.

Uwaga: wybierając jednocześnie inną strefę grzewczą,


symbol  (7) znowu się zapali światłem o małym natężeniu i będzie można aktywować funkcję także dla tej strefy; funkcja pozostaje aktywna w strefie, gdzie została ustawiona, co sygnalizowane jest na Wyświetlaczu (2)



● **Temperature Manager - Regulator Temperatury (Warming Function - Funkcja Nagrzewania)**


Temperature Manager (Regulator Temperatury) jest funkcją sterowniczą, która umożliwia utrzymanie ciepła na stałym poziomie, na zoptymalizowanym poziomie mocy; idealna dla utrzymania w cieple potraw już gotowych. Funkcja Temperature Manager (Regulator Temperatury) aktywuje się

po jednym naciśnięciu na przycisk  Na wyświetlaczu (2) strefy, w której pracuje Temperature Manager (Regulator Temperatury) pojawi się symbol 

Uwaga: wybierając jednocześnie inną strefę grzewczą,

symbol  (8) znowu się zapali światłem o małym natężeniu i będzie można aktywować funkcję także dla tej strefy; funkcja pozostaje aktywna w strefie, gdzie została ustawiona, co sygnalizowane jest na Wyświetlaczu (2)



• **Nacisnąć ponownie na  (8) by dezaktywować i wyłączyć,** aż do poziomu wyświetlonego na Wyświetlaczu (2) na .

Uwaga: jeśli występuje większa ilość stref, które pracują z wykorzystaniem Temperature Manager - Regulator Temperatury (Warming Function - Funkcja Nagrzewania) wybrać najpierw wymaganą strefę za pomocą strefy **Wyboru (2)**; funkcję można dezaktywować także za pomocą **Paska Wyboru (3)**, umieszczając **Power Level (Poziom Mocy) na .**


● **Pauza**

Funkcja Pauzy umożliwia zawieszenie każdej aktywnej na płycie funkcji, ustawiając moc na zero.

Aktywacja:

- nacisnąć na  (9)
- wyświetli się migająca  na wyświetlaczu (2)

Abby dezaktywować funkcję:

- nacisnąć na  (9) **Pasek Wyboru (3)** zapali się
- nacisnąć na/przewinąć **Pasek Wyboru (3)** by wyłączyć funkcję

Uwaga: wyłączenie pauzy przywraca warunki płyty kuchennej, w których znajdowała się ona uprzednio, płyta będzie więc pracować z takimi samymi ustawieniami, jakich używała przed przerwą.

Uwaga: jeżeli po 10 minutach, **Funkcja Pauzy** nie zostanie dezaktywowana, płyta wyłączy się automatycznie.

Uwaga: Funkcja Pauzy nie ma wpływu na zasysania

● **Timer “STAND ALONE” (Czasomierz AUTONOMICZNY)**

Funkcja Timer (Czasomierz) to odliczanie niezależne od stref grzewczych (i strefy zasysania).

Czasomierz aktywuje się po naciśnięciu na

Strefa/Wyświetlacz (4)

Używać symboli **— + (5)** w celu ustawienia czasu trwania **Timer/Czasomierza**, który wyświetli się w **Strefie/Wyświetlaczu (4)**

Uwaga : poczekać 10 sekund, bez naciskania żadnego innego polecenia, aby odliczanie się uruchomiło.

Formatem Czasomierza jest **0.00**

- **0.** dla godzin

- **00** dla minut:

Uwaga: zegar można ustawić na maksymalnie 1 godz. 59 min.

W **Strefie/Wyświetlaczu (4)** wyświetli się pozostający czas; po zakończeniu odliczania włączy się sygnał akustyczny

Uwaga: wyświetlenie odliczania, dla pozostającego czasu mniejszego niż 10 minut, będzie miało następujący format

- **0.** minut

- **00** sekund

z na stałe zapalonym światłem

Aby wyłączyć Timer (Czasomierz):

• wybrać **Strefa/Wyświetlacz (4)**

• ustawić czas trwania **Timer (Czasomierza)** na **000**, za pomocą **— + (5)**

● **Czasomierz Stref Grzewczych**

Funkcja Czasomierza Stref Grzewczych jest odliczaniem, które można ustawić, także jednocześnie, dla każdej strefy grzewczej

Po zakończeniu ustawionego okresu czasu, strefy grzewcze wyłączą się automatycznie i użytkownik zostanie poinformowany o tym stosownym sygnałem akustycznym.

Aktywacja funkcji Czasomierza Stref Grzewczych

• Dotknąć (naciśnąć na) strefę **Wybór/Wyświetlacz (2)** ((Power level -poziom mocy≠ 0)

• Naciśnąć na **Ⓛ (6)** związane ze strefą grzewczą

Używać symboli **— + (5)** w celu ustawienia czasu trwania **Timer/Czasomierza**, który wyświetli się w **Strefie/Wyświetlaczu (4)**;

podczas ustawiania symbol **Ⓛ (6)** miga

Uwaga: poczekać 10 sekund bez naciskania na inne polecenie, aby Czasomierz Strefy Grzewczej mógł się uruchomić.

Uwaga: ponowne długie naciśnięcie na **Ⓛ (6)**, spowoduje, że Czasomierz strefy grzewczej zresetuje się

W razie konieczności, powtórzyc czynność dla większej ilości stref grzewczych.

Uwaga: każda strefa grzewcza może mieć ustawiony osobny Czasomierz; na wyświetlaczu **(4)** pojawi się odliczanie dla strefy grzewczej wybranej w danym momencie; jeśli nie zostanie wybrana żadna strefa, po naciśnięciu na Wyświetlacz **(4)** pojawi się odliczanie Timer “STAND-ALONE” (Czasomierza AUTONOMICZNEGO).

Tryb wyświetlania odliczania jest taki sam jak w Timer “STAND-ALONE”(Czasomierz AUTONOMICZNY) (patrz punkt poprzedni **Timer “STAND ALONE (Czasomierz AUTONOMICZNY)”**)

Kiedy czasomierz ukończy odliczanie wydany zostanie sygnał akustyczny i strefa grzewcza wyłączy się.

Aby wyłączyć Timer (Czasomierz):

• wybrać strefę grzewczą **(2)**

• ustawić czas trwania **Timer (Czasomierza)** na **000**, za pomocą **— + (5)**

● **Power Limitation**

Funkcja Power Limitation umożliwia ustawienie działania produktu ograniczając maksymalny pobór i regulując moc poboru wszystkich aktywnych stref grzewczych, aby całkowity pobór płyty nie przekraczał ustawionego maksymalnego poziomu poboru.

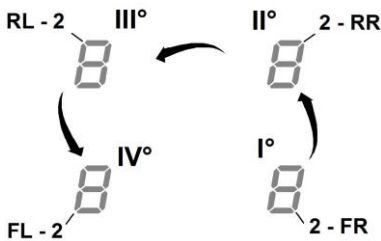
Uwaga: ustawienia należy dokonywać na wyłączonej płycie, **bez** wciśnięcia przycisku **● ON/OFF (1)**, w momencie podłączenia płyty kuchennej do sieci elektrycznej lub po ponownym podłączeniu sieci, w ciągu 2 kolejnych minut.

Aby ustawić funkcję Power Limitation:

- wcisnąć **(A)**

(który będzie migał tylko przez pierwsze 2 minuty od momentu podłączenia zasilania)

- trzymając wciśnięty **(A)** pojedynczo wcisnąć wszystkie strefy **Wyboru/Wyświetlacz (2)** stref grzewczych, w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, poczynając od prawej przedniej strefy **(FR)**



- przy każdym wciśnięciu, nastąpi emisja krótkiego sygnału dźwiękowego

- po wciśnięciu **wszystkich Wyświetlaczy (2)** będzie można puścić przycisk **(A)**

w tym momencie:

-na **Wyświetlaczu (2) strefy tylnej lewej (RL)** pojawią się zamiennie symbole „C” i „0” wskazujące możliwość dokonania ustawienia: wybrać Wyświetlacz (2-RL)

następnie przesunąć po **Pasku wyboru (3)**, dopóki na Wyświetlaczu nie pojawią się symbole „C” i „8”,

na Wyświetlaczu (2-FL) wyświetli się bieżące ustawienie**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

** domyślnie jest ustawione na 7,4 KW

Aby zmienić ustawienie funkcji Power Limitation

- wcisnąć **Wyświetlacz (2) przedniej lewej strefy (FL)**

- następnie przejść po **Pasku wyboru (3)**, aby wybrać nowe ustawienie

- aby zapisać wybór wcisnąć na 2 sekundy przycisk **ON/OFF (1)**; zostanie wyemitowany dłuższy sygnał dźwiękowy potwierdzający ustawienie

● Bridge Zones

Dzięki funkcji Bridge strefy grzewcze mogą pracować wspólnie tworząc jedną dużą strefę o tym samym poziomie mocy. Taka funkcja umożliwia równomierne gotowanie w dużych garnkach i patelniach.

Można użyć przedniej strefy grzewczej „**Master**” w połączeniu ze znajdującą się z tyłu strefą „**Drugorzędną**” (aby sprawdzić, na których strefach istnieje taka możliwość, skonsultować ilustracje wskazane w niniejszej instrukcji).

Aby uaktywnić Funkcję Bridge:

- **jednocześnie** wybrać obydwie strefy grzewcze, których chce się użyć

- na **Wyświetlaczu (2) „Drugorzędnej” strefy grzewczej** pojawi się symbol „f”

- za pomocą **Paska wyboru (3)** będzie można ustawić **Poziom (Moc) pracy**, który wyświetli się na **Wyświetlaczu (2) strefy grzewczej „Master”**

- aby dezaktywować **Funkcję Bridge** wystarczy powtórzyć taką samą procedurę jak w przypadku aktywacji

Uwaga: Czasomierz Stref Grzewczych, uaktywniony podczas Funkcji Bridge, spowoduje automatyczne wyłączenie obydwu stref grzewczych; są one uważane, w tym przypadku, jako jedna strefa kombinowana.

ŻYTKOWANIE OKAPU

● Włączenie

Krótko nacisnąć (dotknąć) ● **ON/OFF (1)** na płycie

kuchennej/okapie: symbol ① zapali się;

jeśli dalej się naciska, **wszystkie dostępne funkcje na kilka chwil wyświetlą się**, po czym **pozostaną aktywne tylko te główne, pozostałe mogą być używane i uaktywnią się podczas działania urządzenia.**

WAŻNE:

wszystkie dostępne funkcje będą podświetlone światłem o niewielkim natężeniu, które stanie się intensywniejsze dopiero w momencie aktywowania funkcji.

Ponownie wcisnąć ① aby wyłączyć

NB.: Ta funkcja ma pierwszeństwo w stosunku do pozostałych.

● Włączenie okapu:

Dotknąć (nacisnąć na) **Wybraną strefę (12)** by aktywować okap

● Prędkość (moc) zasysania:

Okap wyposażony jest w 9 poziomy prędkości (mocy) zasysania

Dotknąć i przesunąć palcami **Paskiem wyboru (3):**

w prawo, aby zwiększyć poziom mocy;

w lewo, aby zmniejszyć poziom mocy.

Ustawiony poziom mocy zostanie wyświetlony w strefie Wyboru/Wyświetlacza (12)

● Power Booster

Produkt wyposażony jest w 1 dodatkowe poziomy mocy (ponad poziomem 9)

Power Booster (Wzmocniacz Mocy) : ustawiony na 5 min, po czym moc powraca do poprzednio ustawionego poziomu.

Dotknąć i przewinąć palcami **Pasek wyboru (3)** (ponad poziom 9) by aktywować Power Booster (Wzmacniacz Mocy) Poziom Power Booster (Wzmacniacza Mocy) wskazany jest w strefie Wybór/Wyświetlacz (12) migającym symbolem "P"

● Funkcjonowanie automatyczne

Okap włącza się na najodpowiedniejszej prędkości dostosowując moc zasysania do maksymalnego poziomu gotowania, użytego na strefach grzewczych.

Kiedy strefy grzewcze są wyłączone, okap dostosowuje prędkość zasysania, zmniejszając ją stopniowo, tak by wyeliminować resztki par i odorów.

W celu aktywowania funkcji:

Nacisnąć na **(A)** (14)

Powtórzyć czynność w celu dezaktywacji.

Uwaga: jeśli podczas działania automatycznego wybierze się na **Pasku wyboru (3) prędkości od 1 do 8**, działanie automatyczne zostaje przerwane;

jeśli natomiast wybierze się **Power Boster (Wzmacniacz Mocy)**, działanie automatyczne wznowione zostanie na końcu

czasu zadanego, w między czasie symbol **(A)** dalej będzie migać.

Uwaga: w przypadku wyłączenia płyty podczas aktywnego **Funkcjonowania automatycznego**, wyłączenie okapu nastąpi automatycznie, w sposób stopniowy.

● Wskaźnik nasycenia filtrów

Okap wskazuje konieczność przeprowadzenia konserwacji filtrów:

Węglowe/ceramiczne filtry odorów

"FILTER"(13) włącza się

Filtr przeciwłuszczy

"FILTER"(13) miga

Uwaga: funkcja ta jest domyślnie wyłączona (sposób włączenia opisano w punkcie "Aktywacja wskaźnika nasycenia filtrów")

● Reset nasycenia filtrów

Po wykonaniu konserwacji filtrów (przeciwłuszczone i/lub węglowe/ceramiczne) długo nacisnąć na "FILTER" (13);

"FILTER"(13) wyłącza się, wznowiając obliczenia wskaźnika.

● Aktywacja wskaźnika nasycenia filtrów

Zazwyczaj ten wskaźnik jest nieaktywny.

Aby go uaktywnić należy:

- włączyć płytę zasysającą za pomocą **(D)** ;

- przy wyłączonych silniku zasysania i strefach grzewczych, nacisnąć na **Strefę wyboru (12)**

- długo nacisnąć na **"HOOD" (11)** aż do kiedy pojawią się na **Wyświetlaczu (12)** litery **"F"** - **"G"** migające naprzemiennie

F = węglowe/ceramiczne filtry odorów

G = filtr przeciwłuszczy

Węglowe/ceramiczne filtry odorów

- nacisnąć na **Wyświetlacz (12)** w momencie, kiedy pojawi się litera **"F"**
- nacisnąć na "FILTER" (13) – światło migające
- ponownie długo nacisnąć na **"HOOD" (11)** by **potwierdzić aktywację wskaźnika węglowych/ceramicznych filtrów odorów**

Filtr przeciwłuszczy

- nacisnąć na **Wyświetlacz (12)** w momencie, kiedy pojawi się litera **"G"**
- nacisnąć na "FILTER" (13) – światło zapalone na stałe
- ponownie długo nacisnąć na **"HOOD" (11)** by **potwierdzić aktywację wskaźnika filtra przeciwłuszczy**

Tabela mocy

Poziom mocy		Rodzaj gotowania	Używany poziom (wskazanie powiązane z doświadczeniem i przyzwyczajeniami podczas gotowania)
Max moc	Boost	Szybkie podgrzanie	Idealny do szybkiego wzrostu temperatury pożywienia, do szybkiego zagotowania wody lub szybkiego podgrzania cieczy gotowania.
	8-9	Smażenie – gotowanie	Idealny do smażenia, rozpoczęcia gotowania, smażenia zamrożonych produktów, szybkiego gotowania.
Wysoka moc	7-8	Pieczenie – smażenie - gotowanie – grillowanie	Idealny do pieczenia, utrzymania zagotowania, gotowania i grillowania (w krótkim czasie 5-10 minut).
	6-7	Pieczenie - gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	Idealny do pieczenia, utrzymania lekkiego zagotowania, gotowania i grillowania (w średnim czasie 10-20 minut), podgrzewania akcesoriów.
Średnia moc	4-5	Gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	Idealny do powolnego gotowania, utrzymania delikatnego zagotowania, gotowania (w długim czasie). Homogenizacja ciasta.
	3-4	Gotowanie - duszenie – zapiekanie - homogenizacja	Idealny do przedłużonego gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) w przypadku towarzyszących cieczy (np. woda, wino, rosół, mleko), homogenizacji ciasta.
	2-3		Idealny do przedłużonego gotowania (ilości mniejsze od 1 litra: ryż, sosy, pieczenie, ryby) w przypadku towarzyszących cieczy (np. woda, wino, rosół, mleko).
Niska moc	1-2	Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja	Idealny do rozgrzania masła, delikatnego rozpuszczania czekolady, rozmrażania produktów o małych wymiarach.
	1		Idealny do utrzymania w ciepocie małych porcji dopiero co ugotowanego pożywienia lub utrzymania temperatury posiłków i homogenizacji risotto.
OFF	Moc Zero	Powierzchnia oparcia	Powierzchnia gotowania w pozycji stand-by lub wyłączenia (możliwa obecność pozostałości ciepła w związku z zakończonym gotowaniem, sygnalizacja za pomocą H-L-O)

Tabele gotowania

Kategoria pożywienia	Dania lub typologia gotowania	Poziom mocy i przebieg gotowania			
		Pierwsza faza	Moc	Druga faza	Moc
Makarony, ryż	Świeże makarony	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie makaronu i utrzymanie wrzenia	7-8
	Świeże makarony	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie makaronu i utrzymanie wrzenia	7-8
	Ryż gotowany	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie makaronu i utrzymanie wrzenia	5-6
	Risotto	Smażenie i prażenie	7-8	Gotowanie	4-5
Warzywa, rośliny strączkowe	Gotowane	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie	6-7
	Smażone	Podgrzanie oleju	9	Smażenie	8-9
	Podsmażenie	Podgrzanie urządzenia	7-8	Gotowanie	6-7
	Duszone	Podgrzanie urządzenia	7-8	Gotowanie	3-4
	Pieczone	Podgrzanie urządzenia	7-8	Pieczenie smażonego	7-8
Mięsa	Pieczone	Smażenie mięsa z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
	Z rusztu	Wstępne podgrzanie patelni	7-8	Grillowanie na obydwu stronach	7-8
	Smażone	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	4-5
	Gotowane/duszone	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
Ryby	Z rusztu	Wstępne podgrzanie patelni	7-8	Gotowanie	7-8
	Gotowane/duszone	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	7-8	Gotowanie	3-4
	Smażone	Podgrzanie oleju lub innego tłuszczu	8-9	Smażenie	7-8
Jajka	Jajecznica	Podgrzanie patelni z masłem lub innym tłuszczem	6	Gotowanie	6-7
	Omlety	Podgrzanie patelni z masłem lub innym tłuszczem	6	Gotowanie	5-6
	Na twardo	Podgrzanie wody	Booster-9	Gotowanie	5-6
	Naleśniki	Podgrzanie patelni z masłem	6	Gotowanie	6-7
Sosy	Pomidorowe	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	6-7	Gotowanie	3-4
	Ragù	Smażenie z olejem (jeśli z masłem moc 6)	6-7	Gotowanie	3-4
	Besamelowe	Przygotowanie bazy (rozpuścić masło i mąkę)	5-6	Doprowadzić do lekkiego wrzenia	3-4
Ciasta, kremy	Kremy cukiernicze	Doprowadzić mleko do zagotowania	4-5	Utrzymać lekkie wrzenie	4-5
	Budyń	Doprowadzić mleko do zagotowania	4-5	Utrzymać lekkie wrzenie	2-3
	Ryż z mlekiem	Podgrzać mleko	5-6	Utrzymać lekkie wrzenie	2-3

Konserwacja

Konserwacja płyty kuchennej

Uwaga! Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji, należy się upewnić, że strefy grzewcze są wyłączone oraz zniknęła kontrolka wskazująca grzanie.

Czyszczenie okapu

Płytę kuchenną należy czyścić po każdym użyciu.

Ważne:

Nie używać gąbek ściernych i metalowych druciaków. Ich stosowanie może z czasem doprowadzić do uszkodzenia szklanej powierzchni.

Nie używać żrących środków chemicznych takich jak spray do piekarnika lub odplamiaczy.

Po każdym użyciu poczekać na wystygnięcie i wyczyścić usuwając osady i plamy z resztek żywności.

Cukier lub bardzo słodkie produkty powodują uszkodzenie płyty kuchennej i dlatego należy je natychmiast usunąć.

Sól, cukier oraz piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię.

Używać miękkiej ściereczki, papieru kuchennego lub specjalnych produktów przeznaczonych do czyszczenia płyty (przestrzegać zaleceń Producenta).

NIE UŻYWAĆ URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH PARĄ!!!

Ważne:

W razie przypadkowego wydostania się dużej ilości płynu z garnków, można użyć zaworu spustowego znajdującego się w dolnej części, aby usunąć wszelkie resztki i umożliwić jak najlepsze wyczyszczenie.

Rys. 18

W celu dokładnego i dogłębnego wyczyszczenia można całkowicie wyjąć dolny zbiornik

Rys. 19

Czyszczenie metalowej kratki:

Grill należy myć ręcznie w ciepłej wodzie z neutralnym detergentem i dokładnie wysuszyć, aby uniknąć utleniania.

Konserwacja okapu

Czyszczenie

Do czyszczenia używać **WYŁĄCZNIE** szmatki nasączonej neutralnym płynnym detergentem. **DO CZYSZCZENIA NIE UŻYWAĆ ŻADNYCH NARZĘDZI LUB PRZYRZĄDÓW!**

Unikać stosowania produktów zawierających substancje ściernie.

NIE UŻYWAĆ ALKOHOLU!

Filtr przeciwłuszczowy

Przytrzymuje cząsteczki tłuszczu powstające podczas gotowania.

Należy go czyścić raz w miesiącu (lub, gdy system saturacji filtrów wskazuje taką konieczność) używając nieagresywnych detergentów, ręcznie lub w zmywarce do naczyń w niskiej temperaturze i w krótkim cyklu mycia.

Podczas mycia w zmywarce do naczyń, metalowy filtr przeciwłuszczowy może ulec przebarwieniu, mimo to jego właściwości filtracyjne nie ulegają zmianie.

Rys. 15

Filtr Węglowy - Ceramiczny

(Tylko do wersji Filtrującej)

Zatrzymuje nieprzyjemne zapachy powstające podczas gotowania.

Produkt jest wyposażony w zestaw filtrów przeciwzapachowych. Nasylenie filtrów przeciwzapachowych następuje po krótszym lub dłuższym użytkowaniu, w zależności od rodzaju kuchni i terminów czyszczenia filtra przeciwłuszczowego. Filtry przeciwzapachowe mogą być regenerowane termicznie co 2/3 miesięcy w nagrzanym wcześniej piekarniku, w temperaturze 200°C przez 45 minut. Prawidłowa regeneracja zapewnia stałą wydajność filtrowania przez 5 lat.

Uwaga! Nie kłaść filtrów na dnie piekarnika, włożyć je do blachy i umieścić na środkowym poziomie.

Rys. 17a – 17b – 17c

Poszukiwanie usterek

KOD BŁĘDU	OPIS	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE BŁĘDU
E2	Strefa sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokiej temperatury	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka	Przed ponownym użyciem płyty poczekać, aż wystygnie
E3	Nieodpowiednie naczynie	Utrata właściwości magnetycznych	Zdjąć gamek
E5	Problemy w komunikacji pomiędzy interfejsem użytkownika a modulem indukcyjnym	Do modułu nie dociera prąd elektryczny; kabel zasilający jest niewłaściwie podłączony lub jest uszkodzony	Odłączyć płytę od sieci elektrycznej i sprawdzić podłączenie
Wszystkie inne sygnalizacje błędów (E ... U ... C ...)	Skontaktować się z serwisem obsługi technicznej i podać kod błędu		

Serwis obsługi

Przed skontaktowaniem się z Serwisem Obsługi

1. Upewnić się, że nie można rozwiązać problemu we własnym zakresie na podstawie opisów z paragrafu „Wyszukiwanie usterek”.
2. Wylączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby upewnić się, czy problem nie został rozwiązany.

Jeśli po wykonaniu powyższych kontroli problem wciąż trwa, należy skontaktować się z najbliższym Serwisem Obsługi.

CS - Návod na montáž a používání

Pečlivě dodržujte pokyny uvedené v tomto návodu. Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost za případné poruchy, škody či požáry spotřebiče způsobené nedodržением pokynů uvedených v tomto návodu. Spotřebič je určen výhradně k použití v domácnostech pro vaření pokrmů a odsávání výparů z tohoto vaření. Není povoleno spotřebič používat pro jiné účely (např. vyhřívání místností). Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost v případě nevhodného použití nebo za nesprávné nastavení ovladačů.

Spotřebič může mít jiný vzhled, než jak je zobrazen v tomto návodu, nicméně pokyny k použití, údržbě a instalaci zůstávají stejné.

- ❗ Přečtěte si pozorně návod: jsou v něm důležité informace o instalaci, používání a bezpečnosti.
- ❗ Na spotřebiči neprovádějte elektrické úpravy.
- ❗ Před instalací spotřebiče zkontrolujte, zda jsou všechny součásti nepoškozené. V opačném případě kontaktujte prodejce a v instalaci nepokračujte.
- ❗ Před zahájením instalace zkontrolujte neporušenost spotřebiče. V opačném případě kontaktujte prodejce a v instalaci nepokračujte.

Poznámka: Součástky označené symbolem "(*)" jsou volitelná příslušenství, která jsou dodávána pouze pro některé modely, nebo nedodané součástky, které je třeba dokoupit.

⚠ Elektrické připojení

Pozor! Pečlivě dodržujte následující pokyny: ● Před prováděním jakýchkoli instalačních prací musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě. ● Instalace nebo údržba musí být provedeny odborným technikem v souladu s pokyny výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Nepokoušejte se opravovat či vyměňovat žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. ● Uzemnění spotřebiče je povinné ze zákona. ● Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče, zabudovaného do nábytku, k elektrické síti. ● Aby instalace splňovala požadavky platných bezpečnostních předpisů, je nutné instalovat iistič, který zajišťuje celkové odpojení od sítě, pokud nastanou podmínky předpětí kategorie III, v souladu s pravidly pro instalaci. ● Nepoužívejte rozvojky nebo

prodlužovací kabely. ● Po dokončení instalace již nesmí být elektrické součásti přístupné uživateli. ● Spotřebič a jeho přístupné části během používání dosahují vysokých teplot. Dávejte pozor na případný styk s topnými články. ● Ujistěte se, že si děti nebudou se spotřebičem hrát; uchovávejte jej mimo dosah dětí a na děti dohlížejte, protože přístupné části se mohou během provozu zahřívat. ● U osob s kardiostimulátory a aktivními implantáty je nutné před použitím indukční varné desky prověřit, zda je konkrétní kardiostimulátor kompatibilní se spotřebičem. ● Během používání spotřebiče a po něm se nedotýkejte jeho topných článků. ● Vvraťte se kontaktu s utěrkami nebo jiným hořlavým materiálem, dokud se všechny součásti spotřebiče dostatečně neochladí, nebezpečí požáru. ● Nepokládejte hořlavý materiál na spotřebič či do jeho blízkosti. ● Přehřáté oleje a tuky jsou snadno zápalné. Buďte opatrní při přípravě pokrmů obsahujících velké množství tuku a oleje. ● Pokud je povrch spotřebiče prasklý, vypněte ho, aby nemohlo dojít k zasažení elektrickým proudem. ● Spotřebič není určen k tomu, aby byl uváděn do provozu pomocí externího časového spínače nebo samostatného dálkového řídicího systému. ● Vaření na varné desce s olejem nebo tukem bez dozoru může být nebezpečné a způsobit požár. ● Proces vaření musí být pod dozorem. Krátké vaření musí být nepřetržitě pod dozorem. ● NIKDY se nepokoušejte hasit plameny vodou. Spotřebič musí být naopak vypnut a plameny musí být udušeny například poklicí nebo protipožární dekou. Nebezpečí požáru: nepokládejte žádné

předměty na varné plochy. ● Nepoužívejte parní čističe, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. ● Na povrch varné desky neumísťujte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice a víka, protože by se mohly přehřát. ● Před připojením spotřebiče k elektrické síti: zkontrolujte typový štítek (umístěný na spodní straně spotřebiče), aby se ujistili, že napětí a výkon odpovídají napětí v síti a připojovací zásuvka je vhodného typu. V případě pochyb se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře.

Důležité: ● Po použití varnou desku vypněte pomocí ovládacího zařízení a nespolehejte se na detektor hrnců. ● Vyvarujte se přelití tekutiny, a proto při vaření nebo ohřevu tekutin snižte přívod tepla. ● Neponechávejte zapnuté topné články s prázdnými hrnci a pánvemi nebo bez nádob. ● Po dokončení vaření vypněte relativní varnou zónu. ● Nikdy k vaření nepoužívejte allobal a nikdy přímo neumísťujte výrobky zabalené v hliníkové fólii. Allobal by se mohl roztavit a došlo by k vážnému poškození vašeho spotřebiče. ● Nikdy neohřívejte ještě zavřené potravinové konzervy či plechovky: mohly by vybuchnout! Tato upozornění jsou platná i pro všechny ostatní typy varných desek. ● Použití vysokého výkonu, jako při funkci Booster, není vhodné pro ohřev určitých typů tekutin, jako například oleje na smažení. Přílišná teplota by mohla být nebezpečná. V těchto případech doporučujeme používat nižší výkon. ● Nádobu musí být umístěny přímo na varnou desku a musí být vystředěny. V žádném případě nekláďte mezi hrnce a varnou desku jiné předměty. ● V případě vysokých teplot spotřebič automaticky snižuje úroveň výkonu varných zón. ● Před jakýmkoli čištěním

nebo údržbou odpojte spotřebič od napájení odpojením zástrčky nebo odpojením hlavního vypínače obydlí. ● Při všech instalacích a údržbě používejte pracovní rukavice. ● Spotřebič mohou používat děti ve věku nejméně 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo bez zkušeností či potřebných znalostí, za předpokladu, že jsou pod dohledem nebo poté, co obdržely pokyny týkající se bezpečného používání spotřebiče a pochopily s tím související nebezpečí. ● Děti musí být pod dozorem, aby si se spotřebičem nehrály. ● Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru. ● Místnost musí mít dostatečné větrání, pokud je spotřebič používán současně s jinými spotřebiči na plyn nebo jiné palivo. ● Spotřebič musí být často čištěn zevnitř i zvenku (ALESPOŇ JEDNOU MĚSÍČNĚ), v každém případě dodržujte to, co je výslovně uvedeno v pokynech pro údržbu. ● Nedodržení pravidel pro čištění spotřebiče a pro výměnu a čištění filtrů představuje nebezpečí požáru. ● Vaření plamenem (flambování) je přísně zakázáno. ● Použití volných plamenů je nebezpečné pro filtry a mohlo by způsobit požár, a proto je třeba se ho v každém případě vyvarovat. ● Smažení se musí provádět pod kontrolou, aby se zabránilo vzplanutí přehřátého oleje. ● POZOR: Když je varná deska v provozu, přístupné části spotřebiče mohou být horké. ● **Pozor!** Nepřipojujte spotřebič k síti, dokud není instalace kompletně dokončena. ● Pokud jde o technická a bezpečnostní opatření, která mají být přijata pro vypouštění výparů, přísně dodržujte ustanovení předpisů příslušných místních orgánů. ● Odsávání vzduch nesmí být odváděn do

potrubí, které je používáno pro vypouštění výparů ze zařízení fungujících na principu spalování plynu nebo jiných paliv. ● Nikdy nepoužívejte spotřebič bez správně namontované mřížky! ● K montáži použijte pouze upevňovací šrouby dodané se spotřebičem nebo, pokud nejsou dodány, zakupte vhodný typ šroubů. Použijte správnou délku pro šrouby, které jsou uvedeny v instalační příručce. ● Pokud tento spotřebič a ostatní spotřebiče poháněné jinou energií než elektřinou pracují současně, nesmí podtlak v místnosti překročit 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● Je důležité si tento návod uschovat, abyste do něj mohli kdykoli nahlédnout. V případě prodeje, předání nebo přemístění spotřebiče musí být návod vždy předán společně s ním.



Elektrické připojení

Obr. 3

● Odpojte spotřebič od elektrické sítě. ● Instalace musí být provedena odborným a kvalifikovaným personálem, který je obeznán s platnými předpisy pro instalaci a bezpečnost. ● Výrobce odmítá veškerou odpovědnost vůči osobám, zvířatům nebo věcem v případě nedodržení pokynů stanovených v této kapitole. ● Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožňoval vybití varné desky z pracovní desky. ● Ujistěte se, že napětí uvedené na výrobním štítku umístěném na spodní straně spotřebiče odpovídá napětí v obvodě, ve kterém bude instalován. ● Nepoužívejte prodlužovací kabely. ● Elektrický kabel uzemnění musí být o 2 cm delší než ostatní kabely. ● V případě, že elektrospotřebič není vybaven napájecím kabelem, použijte pro výkon až 7200 Watt kabel s průřezem vodičů 2.5 mm^2 ; zatímco pro vyšší výkon to musí být 4 mm^2 . ● Teplota kabelu

nesmí v žádném bodě překročit teplotu prostředí o 50°C . ● Spotřebič je určen k trvalému připojení k elektrické síti.

● **Pozor!** Před opětovným připojením okruhu k síťovému napájení a funkční prověrkou vždy zkontrolujte, zda je napájecí kabel správně namontován. ● **Pozor!** Výměna propojovacího kabelu musí být prováděna autorizovanou technickou asistenční službou nebo osobou s podobnou kvalifikací.

Pozn.: výrobek je vybaven funkcí Power Limitation, která umožňuje nastavit maximální práh spotřeby kw. Nastavení musí být provedeno v okamžiku připojování spotřebiče k elektrické síti nebo při opětovném připojování této sítě (do následujících 2 minut). Pro postup nastavení Power Limitation se řiďte tímto návodem, částí Funkční princip.

Instalace

● Elektrickou i mechanickou instalaci musí provádět odborný personál. Minimální vzdálenost mezi varnou deskou a stěnou musí být nejméně 50mm od přední strany, nejméně 50mm od boční strany a nejméně 550mm od horních skříněk.

Pozn.: Navrhované vzdálenosti jsou orientační: při navrhování prostor je třeba dodržovat pokyny výrobce kuchyně.

Instalace

Před zahájením instalace:

- Po vybalení výrobku se ujistěte, že nebyl poškozen během přepravy a v případě problémů kontaktujte prodejce nebo zákaznickou asistenční službu dříve, než přistoupíte k instalaci.
- Zkontrolujte, zda jsou rozměry zakoupeného spotřebiče vhodné pro zvolené místo instalace.
- Zkontrolujte, zda se uvnitř balení nenachází (z důvodů přepravy) doplňkový materiál (například sáčky se šrouby, záruční list, apod.), případně tento materiál odstraňte a uschovejte.
- Dále zkontrolujte, zda je v blízkosti místa instalace k dispozici elektrická zásuvka

Příprava pracovní plochy pro zabudování:

- Tento výrobek nemůže být instalován nad chladicí zařízení, myčky nádobí, pece, trouby, pračky a sušičky.
- Veškeré řezání pracovní plochy je třeba provést před instalací varné desky a je třeba pečlivě odstranit piliny a odřezky.
- za účelem optimalizace instalace filtrační verze je vhodné vytvořit v soklu otvor, do kterého bude možné zasunout na trhu dostupnou mřížku **DŮLEŽITÉ:** použijte jednosložkové těsnící lepidlo (**S**) s odolností až 250°; před instalací musí být lepené povrchy pečlivě vyčištěny, aby se odstranila jakákoli látka, která by mohla ohrozit jejich přilnavost (např. uvolňovací činidla, konzervační látky, tuky, oleje, prach, zbytky starých lepidel atd.); lepidlo se nanáší rovnoměrně po celém obvodu rámu; po přilepení nechte lepidlo zaschnout zhruba 24 hodin.

Obr. 1b

Pozor! Jestliže šrouby a úchytné prvky nebudou namontovány podle pokynů uvedených v tomto návodu, mohlo by dojít ke vzniku nebezpečí elektrické povahy.

Poznámka: pro správnou instalaci spotřebiče doporučujeme obalit trubice lepicí páskou s následujícími vlastnostmi:

- pružná fólie z měkkého PVC, s lepidlem za akrylové bázi
- odpovídající normě DIN EN 60454
- retardér hoření
- výborná odolnost vůči stárnutí
- odolnost vůči teplotním výkyvům
- použitelnost při nízkých teplotách.

Zařízení je navrženo tak, aby bylo možné je používat společně se sadou okenního senzoru Window (není dodávána výrobcem).

Nainstalování sady okenního senzoru Window (pouze v případě použití v režimu ODSÁVÁNÍ), odsávání vzduchu přestane pracovat pokaždé, když bude okno v místnosti, na které se sada aplikuje, zavřené.

• Elektrické připojení sady k zařízení musí provést kvalifikovaný a specializovaný technický personál.

• Sada musí být certifikována odděleně podle bezpečnostních norem, které se vztahují na danou součást a její použití se zařízením. Instalace musí být provedena podle platných předpisů pro domácí zařízení.


POZOR:

• kabelové zapojení sady, která má být připojena k zařízení, musí být součástí certifikovaného obvodu s bezpečným malým napětím (SELV).

• výrobce tohoto zařízení není zodpovědný za žádné problémy, škody, požáry způsobené vadami nebo problémy chybné funkčnosti či nesprávné instalace sady.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/ES - UK SI 2013 No3113, o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Ujistěte se, zda je spotřebič likvidován správným způsobem. Uživatel je povinen zabránit možným negativním vlivům na zdraví a na životní



prostředí. Symbol  na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že s tímto výrobkem nesmí být nakládáno jako s domovním odpadem, ale musí být předán na příslušné sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zlikvidujte jej v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu. Pro podrobnější informace o zpracování, sběru a recyklaci tohoto spotřebiče kontaktujte příslušné místní orgány, provozovatele sběru odpadu nebo prodejnu, ve které jste výrobek zakoupili.

Spotřebič byl navržen, testován a vyroben v souladu s normami o:

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

• Výkonu: 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;


• Elektromagnetické kompatibility: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

Rady pro správné používání spotřebiče za účelem snížení negativního dopadu na životní prostředí: Když začnete vařit, zapněte spotřebič při minimální rychlosti a nechte ji zapnutou několik minut i po skončení vaření. Rychlost zvýšte pouze v případě velkého množství kouře a výparů, v naléhavých případech pomocí funkce Booster. Pro udržení dobré účinnosti systému minimalizace pachů je třeba v případě potřeby vyměnit uhlíkový filtr/uhlíkové filtry. Pro udržení dobré účinnosti tukového filtru je třeba ho v případě potřeby vyčistit. Pro optimalizaci účinnosti a minimalizaci hluku je třeba použít maximální průměr odtahového potrubí uvedený v tomto návodu.

Použití

Nádoby na vaření



Používejte pouze hrnce označené symbolem 

Důležité:

aby se zabránili trvalému poškození varné desky, nikdy nepoužívejte:

- nádoby, jejichž dno není dokonale rovné.
- kovové nádoby se smaltovaným dnem.
- nádoby s drsným dnem, které by mohlo poškodit varnou desku.
- nikdy nepokládejte teplé hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky

Původní nádoby

Indukční systém využívá pro vytváření tepla magnetismus. Proto musí nádoby obsahovat železo. Pomocí běžného magnetu můžete zkontrolovat, zda je materiál hrnce magnetický. Pokud hrnce nejsou magnetické, nejsou pro tento systém vhodné.

Doporučené průměry dna hrnce

DŮLEŽITÉ: pokud rozměry hrnce nejsou správné, varné zóny se nezapnou.

Pro kontrolu minimálního průměru hrnců, které mohou být použity na jednotlivých zónách, konzultujte ilustrovanou část tohoto návodu.

Pozor: V zájmu zachování výkonu vaření a kvality výrobku NEDOPORUČUJEME používat indukční adaptéry.

Úspora energie

Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme:

- Používat pánve a hrnce s průměrem dna stejným jako průměr varné zóny.
- Používat pouze hrnce a pánve s rovným dnem.
- Pokud je to možné, ponechat na hrnci během vaření poklici.
- Při vaření zeleniny, brambor apod. používat malé množství vody, aby se snížila doba vaření.
- Používat tlakové hrnce, které ještě více snižují spotřebu energie a zkracují dobu vaření.
- Hrnec umístit na střed varné zóny vyznačený na ploše.

Použití varné desky

Systém indukčního vaření je založen na fyzikálním jevu magnetické indukce. Základní charakteristikou tohoto systému je přímý přenos energie z generátoru do hrnce.

Výhody:

V porovnání s elektrickými varnými deskami je vaše indukční varná deska:

- **Bezpečnější:** nižší teplota na skleněném povrchu.
- **Rychlejší:** kratší doba ohřevu pokrmů.
- **Přesnější:** varná deska okamžitě reaguje na vaše příkazy
- **Účinnější:** 90% spotřebované energie se přeměňuje v teplo. Kromě toho je po odstranění hrnce z varné desky okamžitě přerušeno předávání tepla a nedochází k jeho zbytečnému rozptylování.

Použití odsávače

Systém odsávání lze použít u odsávacího provedení s vnějším odvodem nebo u filtračního provedení s vnitřní recirkulací.



Odsávací provedení

Obr.7 Výpary jsou odváděny ven přes systém trubíc (je třeba je zakoupit zvlášť) připevněných k přípojovací přírubě, která je již součástí vybavení.

Průměr odvodní trubice musí být stejný jako průměr přípojovacího kroužku:

- v případě obdélníkového vývodu 222 x 89 mm
- v případě kulatého vývodu Ø 150 mm (*)

Podrobnější informace naleznete na příslušné stránce týkající se příslušenství pro odsávací provedení v ilustrované části této příručky. **Obr.7c**

Připojte spotřebič k trubícím a odvodním otvorům na stěně s průměrem stejným jako vývod vzduchu (přípojovací příruba).

Použití trubíc a odvodních otvorů na stěně s menším průměrem by znamenalo snížení odsávacího výkonu a drastické zvýšení hlučnosti.

Proto se zříkáme jakékoliv odpovědnosti za toto.

⚠ Použijte co nejkratší potrubí.

⚠ Použijte potrubí s co nejmenším možným počtem ohybů

(maximální úhel ohybu: 90°).

⚠ Vyvarujte se drastických změn průřezu potrubí.



Filtrační provedení

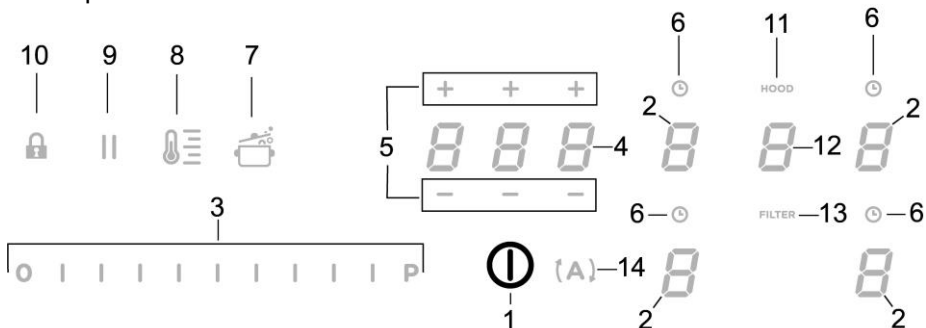
Obr.10

Odsávaný vzduch bude filtrován přes speciální tukové filtry a filtry proti zápachu a poté bude znovu přiváděn do místnosti. Spotřebič je dodáván se všim potřebným pro standardní instalaci s vývodem vzduchu v čelní straně podstavce skříňky. Podrobnější informace naleznete na příslušné stránce týkající se příslušenství pro filtrační provedení (v ilustrované části této příručky).

Konzultujte webové stránky www.elica.com a www.shop.elica.com pro prověření kompletní škály sad výrobků k dispozici, pro možnosti provedení různých instalací, jak pro filtrační, tak pro odsávací provedení.

Provoz

Ovládací panel



Tlačítka / displej

- | | |
|---|---|
| 1. ON/OFF varné desky/odsávače | 8. Aktivace funkce správce teploty Temperature Manager (Warming Function) |
| 2. Výběr varné zóny
Displej varné zóny | 9. Pauza |
| 3. Zvýšení/snížení Power Level (úroveň výkonu) a sacího výkonu
Zobrazení Power Level (úroveň výkonu) a sacího výkonu | 10. Key Lock (zámek tlačítek) |
| 4. Aktivace časovače "STAND_ALONE (nezávislý)"
Displej: Časovač "STAND_ALONE (nezávislý)" / časovač varných zón | 11. Ukazatel aktivního odsávače
Aktivace ukazatele nasycení filtrů |
| 5. Zvýšení/snížení doby časovače "STAND_ALONE (nezávislý)" / časovače varných zón | 12. Výběr/aktivace odsávače
Displej odsávače
Displej nasycení uhlíkového/keramického filtru – tukového filtru |
| 6. Aktivace časovače varných zón
Ukazatel aktivního časovače varných zón | 13. Reset nasycení filtrů |
| 7. Aktivace Automatic Heat Up (automatické zahřátí) | 14. Aktivace automatické funkce odsávače |

POUŽITÍ VARNÉ DESKY


Užitečné informace před použitím:

Veškeré funkce této varné desky byly navrženy tak, aby byly dodrženy nejpřísnější bezpečnostní předpisy.

Z tohoto důvodu:

• **Se některé funkce nebudou aktivovat nebo se budou automaticky deaktivovat, pokud se na varné ploše nebudou nacházet hrnce nebo pokud tyto hrnce nebudou správně umístěny.**









• V jiných případech se aktivní funkce budou po uplynutí několika sekund automaticky deaktivovat, pokud zvolená funkce bude vyžadovat další nastavení, které nebude provedeno (např.: “Zapnutí varné desky” bez “Volby varné zóny” a “Provozní teplota”, anebo “Funkce Lock” nebo funkce “Timer”).

 **Pozor!** V případě (například) dlouhodobého používání je možné, že se vypnutí varné zóny neprovede okamžitě, protože varná zóna bude ve fázi chlazení; na displeji varných zón se zobrazí symbol “H”, který bude signalizovat, že probíhá tato fáze.

Nepřibližujte se k varné zóně, dokud displej nezhasne.

Displej varné zóny

na displejích jednotlivých varných zón je uvedeno:

Zapnutá varná zóna	
Power Level (úroveň výkonu)	
Residual Heat Indicator (ukazatel zbytkového tepla)	
Pot Detector (detektor hrnce)	
Funkce Bridge aktivní	
Funkce Temperature Manager (správce teploty) aktivní	
Funkce Pauza	
Funkce Automatic Heat UP (automatické zahřátí)	

Charakteristiky varné desky

● Safe Activation (aktivace bezpečnosti)

Spotřebič se aktivuje pouze v případě, když jsou na varných zónách přítomny hrnce: proces ohřevu se nespustí nebo se přeruší v případě, když hrnce nebudou přítomny nebo budou odstraněny.

● Pot Detector (detektor hrnce)

Spotřebič automaticky detekuje přítomnost hrnců na varné zóně.

● Safety Shut Down (bezpečnostní vypnutí)

Z bezpečnostních důvodů má každá varná zóna maximální dobu fungování, která závisí na nastaveném stupni výkonu.


● Residual Heat Indicator (ukazatel zbytkového tepla)

Při vypnutí jedné nebo více varných zón bude speciální vizuální signál na displeji odpovídající zóny signalizovat zbytkové teplo pomocí symbolu “H”.

Funkční princip

Poznámka: Pro aktivaci jakékoliv funkce je nejprve třeba aktivovat požadovanou zónu.

● Zapnutí

Stiskněte (dotkněte se) krátce ● ON/OFF (1) varné desky/odsávače: rozsvítí se symbol  ; pokračováním ve stisknutí se **všechny dostupné funkce stanou na chvíli viditelnými**, potom **zůstanou aktivní pouze ty hlavní; ostatní mohou být použity, a aktivují se, následně, během používání zařízení.**

DŮLEŽITÉ:

všechny dostupné funkce budou podsvíceny slabým světlem, které se zintenzivní pouze ve chvíli, kdy budou aktivovány.

Stiskněte znovu  pro vypnutí.

Poznámka: Tato funkce má přednost před všemi ostatními funkcemi.

● Volba varných zón

Dotkněte se (stiskněte) oblasti **výběru/displeje (2)** odpovídající požadované varné zóně.

● Power Level (úroveň výkonu)

Varná deska je vybavena 9 stupni výkonu
Dotkněte se a posouvejte prsty po **volici liště (3)**:
doprava pro zvýšení stupně výkonu;
doleva pro snížení stupně výkonu.
Nastavená úroveň výkonu se zobrazí v oblasti výběru/displeje (2).

● **Power Booster (posilovač výkonu)**

Spotřebič je vybaven přidavným stupněm výkonu (vyšším než stupeň 5), který zůstane aktivní do dobu 5 minut a poté se výkon navrátí na předchozí stupeň.

Dotkněte se a posouvejte prsty po **volici liště (3)** (za úroveň 5) a aktivujte funkci Power Booster (posilovač výkonu).

Úroveň Power Booster (posilovač výkonu) je označena v oblasti výběru/displeje (2) symbolem "P".

● **Key Lock (zámek tlačítek)**


Key Lock umožňuje uzamknout nastavení desky, čímž se zabrání náhodným úpravám a změnám, a ponechají se aktivní již nastavené funkce.

Aktivace:

- stiskněte  (10)

Opakujte postup pro deaktivaci.


Poznámka: pokud je během aktivního zámku tlačítek (Key

Lock) stisknuta nějaká jiná funkce, symbol  bude blikat na znamení, že je daná funkce používána a v případě potřeby použití desky musí být deaktivována.

● **Automatic Heat UP (automatické zahřátí)**


Funkce Automatic Heat UP (automatické zahřívání) umožňuje uvést rychleji do režimu nastavený výkon; tato funkce má tu výhodu, že je vaření rychlejší, ale bez rizika spálení jídla, protože teplota nepřevyšuje teplotu nastaveného stupně. Tato funkce je k dispozici pro stupně výkonu 1 - 8 .

Aktivace:

- ze zapnuté varné zóny stiskněte  (7)
- na displeji (2) se zobrazí blikající "P", která se střídá s výkonem nastaveným ve varné zóně.

Zvýšením úrovně výkonu varné zóny: funkce Automatic Heat Up (automatické zahřátí) zůstane aktivní s novým nastavením teploty;
Snížením úrovně výkonu varné zóny: funkce Automatic Heat se deaktivuje.



Poznámka: při zvolení současně jiné varné zóny

podsvícení symbolu  (7) znovu zeslábné a bude se tak moci přistoupit, i pro tuto zónu, k aktivaci funkce; funkce zůstane v každém případě aktivní v zóně, ve které již byla nastavena, jak je označeno na displeji (2).


● **Temperature Manager (Warming Function) (správce teploty - funkce ohřevu)**


Temperature Manager (správce teploty) je ovládací funkce, která umožňuje udržovat konstantní teplotu na optimalizovaném stupni výkonu; ideální pro udržování již

hotových pokrmů teplých. Funkce Temperature Manager se

aktivuje při prvním stisknutí tlačítka  Na displeji (2) zóny, která pracuje ve funkci Temperature Manager (správce teploty) se objeví symbol 

Poznámka: při zvolení současně jiné varné zóny podsvícení

symbolu  (8) znovu zeslábné a bude se tak moci přistoupit, i pro tuto zónu, k aktivaci funkce; funkce zůstane v každém případě aktivní v zóně, ve které již byla nastavena, jak je označeno na displeji (2).

• **Stiskněte znovu**  (8) **pro deaktivaci a vypnutí**, až do přivedení zobrazené úrovně na displeji (2) na "0".

Poznámka: pokud je přítomno více zón, které pracují ve funkci Temperature Manager (Warming Function), zvolte nejprve požadovanou **zónu výběru (2)**; funkce může být deaktivována také prostřednictvím **volici lišty (3)**, uvedením **Power Level (úroveň výkonu)** na "0".


● **Pauza**

Funkce Pauza umožňuje pozastavit každou aktivní funkci na desce uvedením výkonu vaření na nulu.

Aktivace:

- stiskněte "||" (9)
- na displejích (2) se zobrazí blikající "||"

Pro deaktivaci funkce:

- stiskněte  (9) **volici lišta (3)** se rozsvítí
- stiskněte/posouvejte prsty na **volici liště (3)** pro deaktivaci funkce.


Poznámka: deaktivace obnoví podmínky desky před paudou, deska pokračuje v provozu se stejnými nastaveními, které byly provedeny dříve.

Poznámka: pokud po 10 minutách, **funkce Pauza** nebude deaktivována, deska se automaticky vypne.

Poznámka: **funkce Pauza** nemá vliv na odsávání

● **Časovač "STAND ALONE"(nezávislý)**

Funkce časovače (Timer) je odpočítávání nezávislé na varných zónách (a odsávací zóně). Časovač si aktivuje stisknutím **zóny/displeje (4)**.

Použijte symboly  (5) pro nastavení doby trvání časovače **Timer**, který se zobrazí v **zóně/displeji (4)**.

Poznámka: počkejte 10 sekund, aniž byste stiskli jiný ovládací prvek, dokud nezačne odpočítávání.

Formát časovače je **0.00**

- **0.** pro hodiny
- **00** pro minuty

Poznámka: časovač lze nastavit maximálně na 1 hodinu a 59 minut

V **zóně/displeji (4)** se zobrazí zbývající čas; na konci odpočítávání se ozve zvukový signál.

Poznámka : odpočítávání, po zbývající dobu kratší než 10 minut, bude vyobrazeno v následujícím formátu

- **0.** minuty
 - **00** sekundy
- s pevným světelným bodem

Pro vypnutí časovače:

- zvolte **zónu/displej (4)**
- nastavte dobu trvání **časovače (Timer)** na **000**, pomocí **- + (5)**

● Časovač varné zóny

Funkce časovače varné zóny je odpočítávání, které lze nastavit, i současně, na každé varné zóně. Na konci nastaveného období se varné zóny automaticky vypnou a uživatel je upozorněn speciálním zvukovým signálem.

Aktivace funkce časovače varné zóny

- Dotkněte se (stiskněte) oblasti **výběru/displeje (2)** (power level ≠ 0)
- Stiskněte **(6)** odpovídající varné zóně
- Použijte symboly **- + (5)** pro nastavení doby trvání časovače (Timer), která se zobrazí v **zóně/displeji (4)**;

během nastavení symbol **(6)** bliká

Poznámka : počkejte 10 sekund, aniž byste stiskli jiný ovládací prvek, dokud se nespustí časovač varné zóny.

Poznámka : opětovným dlouhým stisknutím **(6)** se časovač varné zóny resetuje.

V případě potřeby zopakujte operaci pro několik varných zón.

Poznámka: každá varná zóna může mít nastavený jiný časovač; na displeji (4) bude zobrazeno odpočítávání aktuálně vybrané varné zóny; pokud není vybrána žádná zóna, stisknutím displeje (4) se zobrazí odpočítávání časovače "STAND ALONE" (nezávislý).

Způsob zobrazení odpočítávání je tentýž jako časovače "STAND-ALONE" (viz předchozí odstavec Časovač "STAND ALONE" (nezávislý)).

Když časovač dokončí odpočítávání, zazní zvukový signál a varná zóna se vypne.

Pro vypnutí časovače:

- zvolte varnou zónu (2)
- nastavte dobu trvání časovače (Timer) na **000**, pomocí **- + (5)**

● Power Limitation (omezení výkonu)

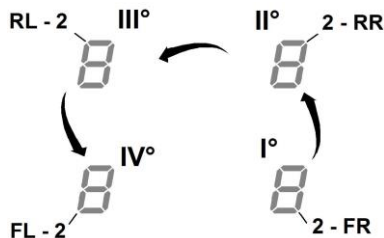
Funkce Power Limitation (omezení výkonu) umožňuje nastavit provoz výrobu tím, že omezí maximální spotřebu a nastaví výkon spotřeby všech aktivních varných zón tak, aby celková spotřeba desky nepřekročila maximální nastavenou úroveň spotřeby.

Poznámka: nastavení musí být provedeno na vypnuté desce, **bez** stisknutí tlačítka **●, ON/OFF (1)**, ve chvíli připojení varné desky k elektrické síti, nebo při opětovném připojení samotné elektrické sítě, během následujících 2 minut.

Pro nastavení Power Limitation:

- stiskněte **(A)**
(bude blikat pouze během prvních 2 minut od napájení výrobu)

- držte stisknuté **(A)** stiskněte, postupně, všechny oblasti **Volby/displeje (2)** varných zón, proti směru hodinových ručiček z pravé přední zóny (FR)



- při každém stisknutí zazní krátký zvukový signál

- když jsou stisknuty **všechny displeje (2)**, bude možné uvolnit tlačítko **(A)** v tuto chvíli:

- **displej (2) levé zadní zóny (RL)** zobrazí postupně střídavě symboly "C" a "0", na znamení, že je možné provést nastavení: zvolte displej **(2-RL)**

poté procházejte **volící lištou (3)**, dokud se na displeji nezobrazí symboly "C" a "8",

na displeji (2-FL) bude zobrazeno aktuální nastavení **

0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** výchozí nastavení je 7,4 KW

Pro změnu nastavení Power Limitation (omezení výkonu)

- stiskněte **displej (2) levé přední zóny (FL)**

- procházejte postupně **volicí lištou (3)**, k provedení nového nastavení

- pro uložení provedeného výběru stiskněte tlačítko ● **ON/OFF (1)**, na 2 sekundy; bude vydán delší zvukový signál na potvrzení provedeného nastavení

● **Bridge Zones**

Varné zóny jsou díky funkci Bridge schopny fungovat kombinovaně a vytvářet jednu společnou zónu se stejným stupněm výkonu. Tato funkce umožňuje rovnoměrné vaření i v pekáčích a pánvích velkých rozměrů.

Je možné použít společně přední varnou zónu "**Master**" s odpovídající zadní zónou "**sekundární**" (chcete-li zkontrolovat, které zóny jsou vybaveny touto funkcí, konzultujte ilustrovanou část této příručky).

Pro aktivaci funkce Bridge:

- zvolte současně obě varné zóny, které chcete použít

- na displeji (2) varné zóny "**sekundární**" se zobrazí symbol "f f"

- pomocí **volicí lišty (3)** bude možné nastavit **provozní stupeň (výkon)**, který bude zobrazený na **displeji (2)** varné zóny "**Master**"


- pro deaktivaci **Funkce Bridge** stačí opakovat stejný postup jako pro aktivaci

Poznámka : Časovač varné zóny, aktivovaný během funkce Bridge, způsobí automatické vypnutí obou varných zón; ty budou v tomto případě považovány za jediný společný prostor.

POUŽITÍ ODSAVAČE PAR

● **Zapnutí**

Stiskněte (dotkněte se) krátce ● **ON/OFF (1)** varné

desky/odsavače: rozsvítí se symbol  ; pokračováním ve stisknutí se **všechny dostupné funkce stanou na chvíli viditelnými**, potom **zůstanou aktivní pouze ty hlavní; ostatní mohou být použity, a aktivují se, následně, během používání zařízení.**

DŮLEŽITÉ:

všechny dostupné funkce budou podsvíceny slabým světlem, které se zintenzivní pouze ve chvíli, kdy budou aktivovány.

Stiskněte znovu  pro vypnutí.

Poznámka: Tato funkce má přednost před všemi ostatními funkcemi.

● **Zapnutí odsavače par:**

Dotkněte se (stiskněte) **zóny výběru (12)** pro aktivaci odsavače.

● **Rychlost (výkon) sání:**

Odsavač je vybaven 9 úrovněmi rychlosti (výkonu) odtahu.

Dotkněte se a posouvejte prsty po **volicí liště (3)**: doprava pro zvýšení stupně výkonu; doleva pro snížení stupně výkonu.

Nastavená úroveň výkonu se zobrazí v oblasti výběru/displeje (12).

● **Power Booster (posilovač výkonu)**

Výrobek je vybaven 1 dalšími úrovněmi výkonu (nad úroveň 8)

Power Booster (posilovač výkonu): načasovaný na 5 min., poté se výkon vrátí na dříve nastavenou úroveň.

Dotkněte se a posouvejte prsty po **volicí liště (3)** (nad úroveň 9) a aktivujte Power Booster (posilovač výkonu).


Úroveň Power Booster (posilovač výkonu) je označena v oblasti výběru/displeje (12) blikajícím symbolem "P".

● **Automatický provoz**


Digestoř se zapne s nevhodnější rychlostí a přizpůsobí schopnost odsávání maximálnímu stupni vaření použitému ve varných zónách.

Když jsou varné zóny vypnuty, odsavač par přizpůsobí sací rychlost a postupně ji snižuje tak, aby se odstranily zbytky výparů a pachů.

Pro aktivaci této funkce:

Stiskněte  (14)

Opakujte postup pro deaktivaci.

Poznámka: pokud jsou během automatického provozu zvoleny z **volicí lišty (3) rychlosti od 1 do 8**, automatický provoz se přeruší; pokud jsou ale zvoleny **Power Booster (posilovač výkonu)**, bude na konci načasování v automatickém provozu pokračováno, mezitím symbol "" bude i nadále blikat.

Poznámka: v případě vypnutí desky s aktivním **automatickým provozem** proběhne vypnutí odsavače automaticky, postupně.

● **Ukazatel nasycení filtrů**

Odsávač par oznamuje, kdy je třeba provést údržbu filtrů:

Uhlíkové/keramické pachové filtry

„FILTER“(13) se rozsvítí

Tukový filtr

„FILTER“(13) bliká

Poznámka: tato funkce je ve výchozím nastavení vypnuta (pro její zapnutí viz odstavec "Aktivace ukazatele nasycení filtrů").

● Reset nasycení filtrů

Po provedení údržby filtrů (tukových nebo uhlíkových/keramických) stiskněte dlouze „FILTER“(13); „FILTER“(13) zhasne a spustí počítání ukazatele.

● Aktivace ukazatele nasycení filtrů

Tento ukazatel je normálně deaktivován.

Chcete-li jej aktivovat, postupujte následujícím způsobem:

- zapněte odsávací desku pomocí ①;
- s odsávacím motorem a varnými zónami vypnutými stiskněte **zónu výběru (12)**
- stiskněte dlouze „HOOD“(11), dokud se na displeji (12) neobjeví střídavě blikající písmena „F“ – „G“

F = uhlíkové/keramické pachové filtry

G = tukový filtr

Uhlíkové/keramické pachové filtry

- stiskněte na displeji (12) ve chvíli, kdy se objeví písmeno „F“
- stiskněte „FILTER“(13) – světlo bliká
- stiskněte znovu dlouze „HOOD“(11) **pro potvrzení aktivace ukazatele uhlíkových/keramických pachových filtrů.**

Tukový filtr

- stiskněte na displeji (12) ve chvíli, kdy se objeví písmeno „G“
- stiskněte „FILTER“(13) – pevně rozsvícení světlo znovu stiskněte dlouze „HOOD“(11) **pro potvrzení aktivace ukazatele tukového filtru.**

Tabulky výkonu

Stupeň výkonu		Typ vaření	Použití stupně (záleží i na zkušenostech a zvycích při vaření)
Max výkon	Boost	Rychlé ohřívání	Ideální pro rychlé ohřívání potravin, rychlé uvedení vody na bod varu či rychlé ohřívání tekutin z vaření
	8-9	Smažení - vaření	Ideální pro restování, zahájení vaření, smažení mražených výrobků, rychlé vaření
Vysoký výkon	7-8	Restování – smažení - vaření - grilování	Ideální pro smažení, udržení prudkého varu, vaření a grilování (krátkodobé, 5-10 minut)
	6-7	Restování - vaření – dušení – smažení - grilování	Ideální pro smažení, udržení mírného varu, vaření a grilování (středně dlouhá doba vaření, 10-20 minut), předehřívání příslušenství
Středně vysoký výkon	4-5	Vaření – dušení – smažení - grilování	Ideální pro dušení, udržení mírného varu, vaření (dlouhodobé). Závěrečné promíchání těstovin
	3-4	Vaření - pomalé vaření – zahušťování - závěrečné promíchání	Ideální pro dlouhodobé vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) v omáčce či jiných tekutinách (např. voda, víno, vývar, mléko) nebo pro závěrečné promíchání těstovin s omáčkou
	2-3	Cuocere - sobbollire – addensare - mantecare	Ideální pro dlouhodobé vaření (množství menší než jeden litr: rýže, omáčky, pečeně, ryby) v omáčce či jiných tekutinách (např. voda, víno, vývar, mléko)
Nízký výkon	1-2	Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	Ideální pro změkčení másla, pomalé rozpouštění čokolády, rozmrazení menších mražených výrobků
	1	Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	Ideální pro udržení teploty menších porcí uvařených pokrmů nebo talířů či pro závěrečné promíchání rizota
OFF	Nulový výkon	Opěrná plocha	Varná deska je v pohotovostní nebo vypnuté poloze (případně zbytkové teplo po ukončení vaření je signalizováno H-L-O)

Tabulky vaření

Kategorie potravin	Pokrmý nebo typ vaření	Stupeň výkonu a proces vaření			
		První fáze	Výkony	Druhá fáze	Výkony
Těstoviny, rýže	Čerstvé těstoviny	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření těstovin a udržení na bodu varu	7-8
	Čerstvé těstoviny	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření těstovin a udržení na bodu varu	7-8
	Vařená rýže	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření těstovin a udržení na bodu varu	5-6
	Rizoto	Restování a opékání	7-8	Vaření	4-5
Zelenina, luštěníny	Vařené	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření	6-7
	Smažené	Ohřívání oleje	9	Smažení	8-9
	Osmahnuté	Ohřívání příslušenství	7-8	Vaření	6-7
	Dušené	Ohřívání příslušenství	7-8	Vaření	3-4
	Restované	Ohřívání příslušenství	7-8	Restování dozlatova	7-8
Masa	Pečené	Opečení dozlatova na oleji (na másle - výkon 6)	7-8	Vaření	3-4
	Grilování	Předeřívání hmce	7-8	Oboustranné grilování	7-8
	Prudké opékání	Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)	7-8	Vaření	4-5
	Ve šťávě/dušené	Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)	7-8	Vaření	3-4
Ryby	Grilování	Předeřívání hmce	7-8	Vaření	7-8
	Ve šťávě/dušené	Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)	7-8	Vaření	3-4
	Smažené	Ohřívání oleje nebo tuku	8-9	Smažení	7-8
Vejce	Míchaná	Ohřívání pánve s máslem nebo tukem	6	Vaření	6-7
	Omeleta	Ohřívání pánve s máslem nebo tukem	6	Vaření	5-6
	Na měkko/ na tvrdo	Ohřívání vody	Booster-9	Vaření	5-6
	Lívance	Ohřívání pánve s máslem	6	Vaření	6-7
Omáčky	Rajčatová	Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)	6-7	Vaření	3-4
	Ragú	Prudké opékání na oleji (na másle - výkon 6)	6-7	Vaření	3-4
	Bešamel	Příprava základu (rozpuštění másla s moukou)	5-6	Uvedení do mírného varu	3-4
Dezerty, krémy	Žloutkový krém	Uvedení mléka na bod varu	4-5	Udržování mírného varu	4-5
	Pudinky	Uvedení mléka na bod varu	4-5	Udržování mírného varu	2-3
	Mléčná rýže	Ohřívání mléka	5-6	Udržování mírného varu	2-3

Údržba

Údržba varné desky

Pozor! Před zahájením jakéhokoliv úkonu čištění či údržby se ujistěte, zda jsou varné zóny vypnuté a zda nesvítil kontrolka signalizující teplotu.

Čištění

Varnou desku je třeba čistit po každém použití.

Důležité:

Nepoužívejte abrazivní houbičky a drátěnky. Při jejich používání by časem mohlo dojít k poškození skla.

Nepoužívejte agresivní chemické čisticí přípravky jako spreje na čištění trouby nebo odstraňovače skvm.

Po každém použití nechte desku vychladnout a odstraňte z ní připálené pokrmu a skvrny po zbytcích pokrmů.

Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru by mohly způsobit poškození varné desky, a je tedy třeba je okamžitě odstranit.

Sůl, cukr a písek by mohly poškrábat povrch skla.

Používejte měkký hadřík, papírové utěrky nebo specifické přípravky pro čištění desky (postupujte podle pokynů výrobce).

NEPOUŽÍVEJTE PARNÍ ČISTIČKY!!!

Důležité:

V případě náhodného přetečení velkého množství kapaliny z hrnců je možné zasáhnout pomocí vypouštěcího ventilu umístěného na spodní části spotřebiče, což umožňuje odstranit všechny zbytky a provést čištění s maximálním zaručením hygieny.

Obr. 18

Pro úplnější a důkladnější čištění je možné úplně odmontovat spodní nádrž

Obr. 19

Čištění kovové mřížky:

Mřížku je třeba mýt ručně horkou vodou a neutrálním čisticím prostředkem a opatrně vysušit, aby nedošlo k oxidačním jevům.

Údržba odsavače

Čištění

Pro čištění používejte **VÝLUČNĚ** hadřík navlhčený neutrálními tekutými čisticími prostředky. **NA ČIŠTĚNÍ NEPOUŽÍVEJTE NÁRADÍ NEBO NÁSTROJE!**

Vyvarujte se používání přípravků, které obsahují brusivo.

NEPOUŽÍVEJTE ALKOHOOL!

Tukový filtr

Zadržuje tukové částice pocházející z vaření.

Je třeba ho mýt jednou za měsíc (nebo když systém indukující nasycení filtrů označí tuto nutnost) neagresivními čisticími prostředky, ručně nebo v myčce při nízkých teplotách a v krátkém cyklu.

Při mytí v myčce se kovový tukový filtr může odbarvit, ale jeho filtrační charakteristiky se absolutně nemění.

Obr. 15

Filtr S Aktivním Uhlím - Keramický

(Pouze pro filtrační provedení)

Zadržuje nepříjemné pachy pocházející z vaření.

Výrobek je vybaven sadou pachových filtrů. K nasycení pachových filtrů dochází po víceméně delším používání v závislosti na typu vaření a pravidelnosti čištění tukového filtru. Pachové filtry lze tepelně regenerovat každé 2-3 měsíce v předehřáté troubě při 200°C po dobu 45 minut. Správná regenerace zajišťuje stálou filtrační účinnost po dobu 5 let.

Pozor! Neumístujte filtry na dno trouby, ale položte je na plech a umístěte je do střední výšky.

Obr. 17a – 17b – 17c

Vyhledávání poruch

CHYBOVÝ KÓD	POPIS	MOŽNÉ PŘÍČINY	ODSTRANĚNÍ CHYBY
E2	Zóna ovladačů se vypíná kvůli příliš vysoké teplotě	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká	Před opětovným použitím počkejte, dokud deska nevychladne
E3	Nevhodná nádoba	Ztráta magnetických vlastností	Odstraňte hmeč
E5	Problémy komunikace mezi uživatelským rozhraním a indukčním modulem	Do modulu nepřichází elektrický proud Napájecí kabel není správně připojen nebo je závadný	Odpojte varnou desku od elektrické sítě a zkontrolujte připojení
Při všech ostatních chybových signalizacích (E ... U ... C ...)	Kontaktujte oddělení technického servisu a nahlaste chybový kód		

Servis

Před kontaktováním servisního oddělení

1. Zkontrolujte, zda problém nemůžete vyřešit sami podle pokynů uvedených ve "Vyhledávání závad".
2. Vypněte a znovu zapněte přístroj a zkontrolujte, zda závada přetrvává.

Pokud i po těchto kontrolách závada bude přetrvávat, kontaktujte nejbližší servisní středisko.

SK - Návod na použitie a montáž

Postupujte presne podľa pokynov uvedených v tejto príručke. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za akékoľvek problémy, škody alebo požiare spôsobené zariadením spôsobené nedodržaním pokynov obsiahnutých v tejto príručke. Zariadenie určené výlučne na použitie v domácnosti na varenie potravín a na odsávanie dymov pochádzajúcich z varenia. Nie sú povolené iné použitia (napr. vykurovanie miestnosti). Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody vzniknuté nevhodným použitím alebo nesprávnym nastavením ovládacích prvkov.

Zariadenie môže mať odlišný vzhľad v porovnaní s obrázkami v tomto návode, no pokyny na použitie, údržbu a inštaláciu zostávajú rovnaké.

- ⓘ Pozorne si prečítajte túto príručku: obsahuje dôležité informácie o inštalácii, používaní a bezpečnosti.
- ⓘ Na zariadení nevykonávajte žiadne elektrické zmeny.
- ⓘ Pred inštaláciou skontrolujte, či nie je poškodený žiaden komponent. V opačnom prípade sa obráťte na predajcu a nepokračujte v inštalácii.
- ⓘ Overte neporušenosť zariadenia skôr ako pristúpite k inštalácii. V opačnom prípade sa obráťte na predajcu a nepokračujte v inštalácii.

Poznámka: Prvky označené symbolom „(*)“ sú voliteľné príslušenstvo dodávané iba pri niektorých modeloch alebo prvky, ktoré nie sú štandardne dodávané a je potrebné ich zakúpiť samostatne.

Elektrické napojenie

Pozor! Starostlivo dodržiavajte nasledujúce pokyny: • Zariadenie musí byť pred vykonaním akekoľvek montážnej práce odpojené od elektrickej siete. • Inštaláciu a údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik v súlade s pokynmi výrobcu a v súlade s platnými miestnymi bezpečnostnými predpismi. Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť zariadenia, ak to nie je výslovne uvedené v návode na použitie. •

Uzemnenie zariadenia je zo zákona povinné. • Napáiaci kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa umožnilo pripojenie zariadenia vstavaného do nábytku k elektrickej sieti. • Aby zariadenie vhovovalo súčasným bezpečnostným normám, je potrebný dvoipólový vypínač podľa noriem, ktorý zabezpečí úplné odpojenie siete za podmienok kategórie prepätia III, v

súlade s pravidlami pre inštaláciu. • Nepoužívajte rozvojky ani predĺžovacie káble. • Po dokončení inštalácie nesmie mať používateľ prístup k elektrickým komponentom. • Zariadenie a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli rozohriatych častí. • Dávajte pozor, aby sa deti nehrali so zariadením; deti musia byť v dostatočnej vzdialenosti od zariadenia a pod dozorom, pretože prístupné časti sa počas prevádzky môžu veľmi zahriať. • Pre osoby s kardiostimulátorom a s aktívnym implantátom je dôležité pred použitím indukčnej dosky skontrolovať, či je ich stimulátor kompatibilný so zariadením. • Počas použitia a po použití sa nedotýkajte výhrevných prvkov zariadenia. • Zabráňte kontaktu s handrami alebo iným horľavým materiálom, kým všetky komponenty zariadenia nebudú dostatočne vychladnuté, riziko požiaru. • Nekladte horľavé materiály na zariadenie alebo do jeho blízkosti. • Prehriate tuky a oleje ľahko vznietia. Dohliadať na varenie potravín bohatých na tuky a oleje. • Keď je povrch poškrábaný, vypnite zariadenie, aby ste zabránili prípadnému zásahu elektrickým prúdom. • Zariadenie sa nesmie uvádzať do prevádzky prostredníctvom vonkajšieho časovača alebo systémom samostatného diaľkového ovládania. • Varenie na varnej doske s olejom alebo tukom bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. • Proces varenia musí prebiehať pod dohľadom. Proces krátkodobého varenia je potrebné neustále sledovať. • NIKDY sa nepokúšajte uhasiť plamene vodou.

Namiesto toho vypnite zariadenie a zakryte plameň napríklad vekom alebo hasiacou pokrývkou. Nebezpečenstvo požiaru: neukladajte predmety na varnú dosku. ● Nepoužívajte parné čističe, existuje riziko úrazu elektrickým prúdom. ● Neukladajte magnetické predmety ako nože, vidličky, lyžice na povrch varnej dosky, pretože by sa mohli prehriať. ● Pred pripojením zariadenia k elektrickej sieti: skontrolujte identifikačný štítok (umiestnený na spodnej časti zariadenia), aby ste sa uistili, že napätie a výkon zodpovedajú hodnotám siete a že elektrická zásuvka je vhodná. V prípade pochybností kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.

Dôležité: ● Po použití vypnite varnú dosku ovládacím zariadením a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti hrnca. ● Zabráňte rozliatiu tekutín, preto pri uvádzaní tekutín do varu alebo pri ich ohrievaní znížte prívod tepla. ● Nenechávajte ohrievacie prvky zapnuté, keď sú na nich uložené prázdne hrnce alebo panvice, alebo keď na nich nie sú uložené žiadne nádoby. ● Po dokončení varenia vypnite príslušnú varnú zónu. ● Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu a nikdy na dosku priamo neumiestňujte výrobky balené do hliníka. Došlo by k roztopeniu hliníka a nenapraviteľnému poškodeniu vášho zariadenia. ● Nikdy neohrievajte neotvorenú konzervu alebo plechovú nádobu s potravinami: môže vybuchnúť! Toto upozornenie platí pre všetky ostatné druhy varných dosiek. ● Použitie vysokého výkonu, ako je funkcia Booster, nie je vhodné pre zohrievanie niektorých tekutín, ako napríklad olei na vyprážanie. Nadmerné teplo by mohlo byť nebezpečné. V týchto prípadoch odporúčame použiť nižší výkon. ●

Nádoby musia byť umiestnené priamo na varnej ploche a musia byť v strede. V žiadnom prípade nekladajte medzi hrniec a varnú dosku iné predmety. ● V prípade vysokých teplôt zariadenie automaticky zníži stupeň výkonu varných zón. ● Skôr ako vykonáte akýkoľvek úkon čistenia alebo údržby, zariadenie odpojte z elektrickej siete vytiahnutím zástrčky alebo vypnutím hlavného vypínača obydla. ● Pri všetkých úkonoch montáže a údržby používajte pracovné rukavice. ● Zariadenie smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo bez skúseností alebo potrebných znalostí len vtedy, keď sú pod dozorom alebo keď im boli dané pokyny týkajúce sa bezpečného používania zariadenia a tieto osoby pochopili nebezpečenstvá spojené so zariadením. ● Deti musia byť pod dozorom, aby sa so zariadením nehrali. ● Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru. ● V miestnosti musí byť zabezpečené dostatočné vetranie, keď sa zariadenie používa súčasne s ďalšími spaľovacími zariadeniami na plyn alebo iné palivá. ● Zariadenie sa musí často čistiť, zvnútra aj zvonku (ASPOŇ RAZ ZA MESIAC), v každom prípade dodržiavajte pokyny výslovne uvedené v pokynoch na údržbu. ● Nedodržanie postupov čistenia zariadenia a výmeny a čistenia filtrov spôsobuje riziká požiarov. ● Varenie na spôsob flambovania je prísne zakázané. ● Použitie otvoreného ohňa je škodlivé pre filtre a môže vyvolať požiar, preto sa mu vždy vyhýbajte. ● Vyprážanie je nutné vykonávať pod dozorom, aby sa zabránilo zapáleniu prehriateho oleja. ● **UPOZORNENIE:** Keď je varná doska v prevádzke, prístupné časti zariadenia sa

môžu zohriať. ● **Pozor!** Zariadenie nepripájajte k elektrickej sieti až do úplného ukončenia inštalácie. ● Čo sa týka technických a bezpečnostných opatrení, ktoré je potrebné prijať na odvádzanie dymov, prísne dodržiavajte nariadenia kompetentných miestnych orgánov. ● Nasatý vzduch sa nesmie odvádzat' do potrubia používaného na odvádzanie dymov vyprodukovaných spaľovacími zariadeniami na plyn alebo iné palivá. ● Zariadenie nikdy nepoužívajte bez správne namontovanej mriežky! ● Na inštaláciu používajte iba pripevňovacie skrutky vo výbave so zariadením, alebo, ak nie sú vo výbave, kúpte si vhodný typ skrutiek. Používajte skrutky so správnou dĺžkou uvedenou v Návode na inštaláciu. ● Keď je toto zariadenie a iné zariadenia napájané energiou, ktorá nie je elektrická, v prevádzke súčasne, záporný tlak v miestnosti nesmie presiahnuť 4 Pa (4 × 10⁻⁵ bar). ● Je dôležité uchovávať tento návod, aby ste doň mohli kedykoľvek nahliadnuť. V prípade predaja, odstúpenia alebo sťahovania zaistite, aby zostala spoločne s výrobkom.



Elektrické napojenie

Obr. 3

● Odpojte zariadenie od elektrickej siete. ● Inštaláciu musí vykonať kvalifikovaný profesionál, ktorý pozná platné normy pre montáž a bezpečnosť. ● Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody spôsobené na osobách, zvieratách alebo veciach následkom nedodržania pokynov uvedených v tejto kapitole. ● Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby bolo možné odstránenie varnej dosky z pracovnej plochy. ● Uistite sa, že napätie uvedené na výrobnom štítku na spodnej strane spotrebiča zodpovedá hodnotám elektrickej siete obydliá, v

ktorom bude namontovaný. ● Nepoužívajte predĺžovacie káble. ● Uzemňovací elektrický kábel musí byť o 2 cm dlhší ako ostatné káble. ● V prípade, že domáci spotrebič nie je vybavený napájacím káblom, použite kábel s prierezom vodiča minimálne 2,5 mm² pre výkon až do 7200 wattov; pri vyšších výkonoch musí byť 4 mm². ● Kábel v žiadnom bode nesmie dosiahnuť teplotu o 50 °C vyššiu ako je teplota prostredia. ● Spotrebič je určený na trvalé pripojenie k elektrickej sieti.

● **Pozor!** Pred opätovným pripojením k elektrickej sieti a kontrolou správneho fungovania spotrebiča vždy skontrolujte, či je sieťový kábel správne namontovaný. ● **Pozor!** Prepojovací kábel musí vymeniť autorizovaný technický servis alebo osoba s podobnou kvalifikáciou.

Poznámka: výrobok je vybavený funkciou obmedzenia výkonu Power Limitation, ktorá umožňuje nastaviť limit maximálnej hodnoty absorpcie kw.

Nastavenie je potrebné vykonať vo fáze pripojenia výrobku k elektrickej sieti alebo pri opätovnom pripojení k elektrickej sieti (v priebehu nasledujúcich 2 minút). Postupnosť nastavenia funkcie obmedzenia výkonu Power Limitation nájdete v tejto príručke v oddiele Prevádzka.

Montáž

● Elektrickú a mechanickú inštaláciu musí vykonať špecializovaný personál. Minimálna vzdialenosť medzi varnou doskou a stenou musí byť aspoň 50mm od prednej strany, aspoň 50mm na bokoch a aspoň 550mm od horných skriniek.

POZN.: Navrhované vzdialenosti sú orientačné: pri navrhovaní priestorov je

nutné dodržiavať pokyny výrobcu kuchyne.

Montáž

Pred začatím inštalácie:

- Po vybalení výrobku skontrolujte, či nebol počas prepravy poškodený a v prípade problémov sa pred inštaláciou obráťte na predajcu alebo na oddelenie starostlivosti o zákazníkov.
- Skontrolujte, či má zakúpený výrobok rozmery zodpovedajúce zvolenému miestu inštalácie.
- Uistite sa, že v obale sa nenachádza (pre účely prepravy) doplnkový materiál (napríklad sáčky so skrútkami, záruky atď.), ktorý je potrebné vybrať a uschovať.
- Okrem toho skontrolujte, či je v blízkosti miesta inštalácie k dispozícii elektrická zásuvka.

Príprava nábytku na vstavenie:

- Výrobok sa nesmie inštalovať nad chladiace zariadenia, umývačky riadu, kachle, pece, práčky a sušičky.
- Vykonajte všetky rezacie práce na nábytku ešte pred vložením varnej dosky a opatrne odstráňte hobliny alebo piliny.

- Pre optimalizáciu filtračného zariadenia sa odporúča urobiť štrbinu v podstavci, kde môžete vložiť mriežku.

DÔLEŽITÉ: použite jednozložkové tesniace lepidlo (S), ktoré je odolné voči teplotám až do 250 °C; pred inštaláciou je nutné lepené povrchy dôkladne očistiť a odstrániť všetky látky, ktoré by mohli zhoršiť príľnavosť lepených povrchov (napr. separačné prostriedky, konzervačné prostriedky, tuky, oleje, prach, zvyšky starého lepidla atď.); lepidlo je potrebné rovnomerne naniesť po celom obvode rámu; po zlepení nechajte lepidlo schnúť asi 24 hodín.

Obr. 1b

Pozor! Inštalácia skrutiek a spojovacích prvkov, ktorá nie je v súlade s týmito pokynmi, môže spôsobiť riziká elektrickej povahy.

Poznámka: pre správnu inštaláciu výrobku odporúčame pripevniť potrubia lepidlom s nasledujúcimi vlastnosťami:

- elastický film z jenného PVC, s lepidlom na báze akrylátu
- rešpektuje normu DIN EN 60454
- retardér plameňa
- vynikajúca odolnosť voči starnutiu
- odolný voči teplotným výkyvom
- použiteľný pri nízkych teplotách

Spotrebič je určený na použitie v spojení so SÚPRAVOU okenného senzora Window (výrobca nedodáva).

Ak je nainštalovaná súprava okenného senzora Window (iba v prípade, že sa používa režim ODSÁVANIA), odsávanie vzduchu sa deaktivuje vždy, keď senzor zistí, že okno v miestnosti, na ktorom je namontovaný, je zatvorené.

• **elektrické pripojenie SÚPRAVY k spotrebiču musí vykonať kvalifikovaný a špecializovaný technik.**

• **SÚPRAVA musí mať samostatnú certifikáciu v súlade s bezpečnostnými normami, ktoré sa vzťahujú na komponent a jeho použitie so spotrebičom. Montáž sa**

musí vykonať v súlade s platnými nariadeniami pre domáce spotrebiče.


POZOR:

• káblové vedenie SÚPRAVY na pripojenie k spotrebiču musí byť súčasťou obvodu s certifikáciou pre bezpečné veľmi malé napätie (SELV).

• výrobca tohto spotrebiča odmieta akúkoľvek zodpovednosť za prípadné problémy, škody alebo požiar spôsobené poruchami a/alebo problémami súvisiacimi s nesprávnou činnosťou a/alebo chybnou inštaláciou SÚPRAVY.

Toto zariadenie je označené v súlade s Európskou smernicou 2012/19/EÚ - UK SI 2013 No3113, o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Uistite sa o správnom spôsobe likvidácie tohto výrobku: prispievate tak k predchádzaniu možným negatívnym následkom pre životné



prostredie a pre zdravie. Symbol  na výrobku alebo v dokumentácii, ktorá je k nemu priložená, poukazuje na to, že s týmto výrobkom nesmie byť narábané ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný do vhodnej zberne na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Je potrebné ho zlikvidovať v súlade s miestnymi predpismi pre likvidáciu odpadu. Podrobnejšie informácie o spracovaní, opätovnom použití a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, od služby zberu domového odpadu alebo v obchode, kde bol tento výrobok zakúpený.

Spotrebič bol navrhnutý, testovaný a vyrobený v súlade s týmito normami:

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

• Výkon: 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. Odporúčania na

správne použitie za účelom zníženia vplyvu na životné prostredie: Keď začínate variť, zapnite zariadenie na minimálnu rýchlosť, a nechajte ho zapnuté aj niekoľko minút po ukončení varenia. Rýchlosť zvýšte iba v prípade veľkého množstva dymu a pary pomocou funkcie booster iba v extrémnych prípadoch. Aby sa zachovala dobrá účinnosť systému redukcie pachov, v prípade potreby vymeňte uhlíkový filter/filtre. Aby sa zachovala dobrá účinnosť tukového filtra, v prípade potreby ho vyčistite. Na optimalizáciu účinnosti a minimalizáciu hluku používajte maximálny priemer kanalizačného systému uvedený v tejto príručke.

Používanie

Nádoby na varenie



Používajte len hrnce so symbolom

Dôležité:

aby sa zabránilo trvalému poškodeniu povrchu dosky, nepoužívajte:

- nádoby s nedokonale rovným dnom.
- kovové nádoby so smaltovaným dnom.
- nádoby s drsným podkladom, aby sa zabránilo poškrabaniu plochy varnej dosky.
- nikdy nekladte teplé hrnce a panvice na povrch ovládacieho panelu varnej dosky

Existujúce nádoby

Indukčné varenie využíva magnetizmus na výrobu tepla. Nádoby preto musia obsahovať železo. Môžete skontrolovať, či materiál hrnce je magnetický použitím jednoduchého magnetu. Hrnce nie sú vhodné v prípade, že nie sú magneticky rozpoznateľné.

Odporúčané priemery dna hrnce

DÔLEŽITÉ : Ak hrnce nemajú správnu veľkosť, varná zóna sa nezapnú

Ak chcete vidieť minimálny priemer hrnce, ktorý sa použije na každú jednotlivú zónu, nahliadnite do obrázkovej časti tejto príručky.

Pozor: Pre zachovanie varného výkonu a kvality výrobu sa NEODPORÚČA používanie adaptérov na indukciu.

Úspora energie

Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov odporúčame:

- Používajte panvice a hrnce, ktoré majú priemer dna rovnaký ako má varná zóna.
- Používajte iba hrnce a panvice s rovným dnom.
- Tam, kde je to možné, používajte pri varení na hrncoch pokrievky.
- Zeleninu, zemiaky atď. varte v malom množstve vody, aby sa skrátila doba varenia.
- Používajte tlakový hrniec, znižuje ešte viac spotrebu energie a dobu varenia.
- Umiestnite hrniec do stredu varnej zóny znázornenej na varnej doske.

Využitie varnej dosky

Systém indukčného varenia je založený na fyzikálnom javu magnetickej indukcie. Základnou charakteristikou tohto systému je priamy prenos energie z generátora do hrnce.

Výhody:

Pri porovnaní s elektrickými varnými doskami je vaša indukčná doska:

- **bezpečnejšia:** nižšia teplota na povrchu skla.
- **rýchlejšia:** kratšie doby potrebné na ohriatie jedál.
- **presnejšia:** varná doska okamžite reaguje na vaše príkazy
- **účinnnejšia:** 90% absorbovaná energia sa transformuje na

teplo. Okrem toho, po odstránení hrnce z varnej dosky sa prenos tepla okamžite preruší, aby sa zabránilo zbytočným tepelným stratám.

Použitie odsávača

Odsávací systém sa môže použiť v odsávacej verzii s vonkajším odčerpávaním alebo filtračnej verzii s vnútorným obehom.



Odsávacia verzia

Obr. 7

Pary sa odčerpávajú smerom von prostredníctvom série potrubí (kupujú sa samostatne) pripravených k spojovacej príruke, ktorá je už vo výbave.

Priemer odvádzacej trubky musí byť ekvivalentný priemeru spojovacieho krúžku:

- v prípade obdĺžnikového výstupu 222 x 89 mm
- v prípade kruhového výstupu Ø 150 mm (*)

Viac informácií nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva odsávacej verzie v obrázkovej časti tejto príručky. **Obr. 7c** Výrobok pripojte k trubkám a vypúšťacím otvorom na stene s priemerom ekvivalentným výstupu vzduchu (spojovacia príruka).

Použitie vypúšťacích trubiek a otvorov s menším priemerom spôsobí zníženie odsávacích výkonov a drastické zvýšenie hlučnosti.

Preto odmietame akúkoľvek zodpovednosť.

- ⚠ Použite čo možno najkratšie potrubie.
- ⚠ Použite potrubie s čo najmenším počtom ohybov (maximálny uhol ohybu: 90°).
- ⚠ Vyhnite sa drastickým zmenám prierezu potrubia.



Filtračná verzia

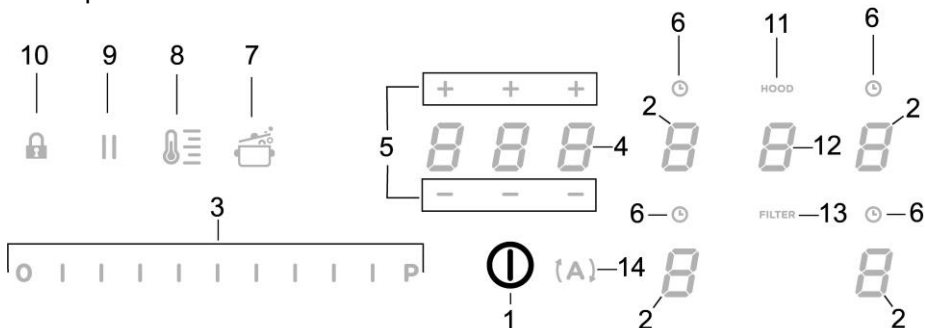
Obr. 10

Nasatý vzduch sa bude filtrovať pomocou vhodných tukových filtrov a zápachových filtrov pred opätovným dopravením do miestnosti. Produkt sa dodáva so všetkým vybavením potrebným pre štandardnú montáž s výstupom vzduchu v prednej časti podstavca nábytku. Viac informácií nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva odsávacej verzie (v obrázkovej časti tejto príručky).

Navštívte webové stránky www.elica.com a www.shop.elica.com, aby ste si pozreli kompletný rad súprav, aby ste mohli vykonať rôzne spôsoby montáže filtračnej a odsávacej verzie.

Cinnosť

Ovládací panel



Tlačidlá/Displej

1. **ON/OFF** (zapnutie/vypnutie) vamej dosky/odsávača
2. Výber vamej zóny
Displej varná zóna
3. Zvýšenie/zníženie Power level (úroveň výkonu) a sacieho výkonu
Zobrazenie Power level (úroveň výkonu) a sacieho výkonu
4. Aktivácia časovača „STAND_ALONE“ (samostatný)
Displej: Časovač „STAND_ALONE“ (samostatný) / časovač varných zón
5. Zvýšenie/zníženie času časovača „STAND_ALONE“ (samostatný) / časovača varných zón
6. Aktivácia časovača varných zón
Indikátor časovača varných zón aktívny
7. Aktivácia Automatic Heat Up (automatický ohrev)
8. Aktivácia Temperature Manager (Warming Function) (správa teploty - ohrievacia funkcia)
9. Pauza
10. Key Lock (zablokovanie tlačidiel)
11. Indikátor aktívneho odsávača
Aktivácia indikátora saturácie filtrov
12. Výber/aktivácia odsávača
Displej odsávača
Displej saturácie uhlíkového/keramického filtra - tukový filter
13. Reset saturácie filtrov
14. Aktivácia automatického fungovania odsávača

POUŽÍVANIE VARNEJ DOSKY

Čo treba vedieť, skôr než začnete:

Všetky funkcie tejto varnej dosky sú navrhnuté tak, aby boli v súlade s najprísnejšími bezpečnostnými normami.

Z tohto dôvodu:

• **Niektoré funkcie sa neaktivujú alebo sa automaticky deaktivujú, ak sa na horákoch nenachádzajú žiadne hrnce alebo ak sú zle umiestnené.**

• V iných prípadoch sa aktivované funkcie automaticky deaktivujú po niekoľkých sekundách, ak zvolená funkcia vyžaduje ďalšie nastavenie, ktoré nie je vykonané (napr. „Zapnúť varnú dosku“ bez „Vybrať varnú zónu“ a „Prevádzková teplota“, alebo „Funkcia Lock“ (zablokovať) alebo „Časovač“).

! Pozor! V prípade (napríklad) dlhšej prevádzky vypnutie varnej zóny nemusí byť okamžité, pretože v priebehu ochladzovacej fázy sa na displeji varných zón objaví symbol „H“, ktorý informuje o tom, že sa nachádzate v tejto fáze. Skôr ako sa priblížite k varnej zóne, počkajte, kým sa displej vypne.

Displej varnej zóny

na displejoch týkajúcich sa varných zón sa zobrazí:

Varná zóna zapnutá	
Power Level (úroveň výkonu)	
Residual Heat Indicator (ukazovateľ zostatkového tepla)	
Pot Detector (detektor hrncov)	
Funkcia Bridge (premostenie) aktívna	
Funkcia Temperature Manager (správa teploty) aktívna	
Funkcia Pauza	
Funkcia Automatic Heat UP (automatický ohrev)	

Vlastnosti dosky

● Safe Activation (bezpečná aktivácia)

Výrobok sa zapne iba v prítomnosti hrncov na varných zónach: proces ohrevu sa nespustí alebo sa preruší v prípade neprítomnosti alebo odstránenia hrncov.

● Pot Detector (detektor hrncov)

Výrobok automaticky zistí prítomnosť hrncov na varných zónach.

● Safety Shut Down (bezpečnostné vypnutie)

Z bezpečnostných dôvodov má každá varná zóna maximálnu dobu prevádzky, ktorá závisí od nastavenej úrovne výkonu.

● Residual Heat Indicator (ukazovateľ zostatkového tepla)

Pri vypnutí jednej alebo viacerých varných zón je prítomnosť zostatkového tepla signalizovaná symbolom „H“, ktorý sa zobrazí na displeji príslušnej varnej zóny.

Prevádzka

Poznámka: Na aktiváciu ktorejkoľvek funkcie je potrebné najskôr aktivovať požadovanú zónu

● Zapnutie

Krátko stlačte (dotknite sa) ● ON/OFF (1) varnej dosky/odsávača: rozsvieti sa symbol ①; naďalej stlačajte, na chvíľu sa zobrazia všetky dostupné funkcie, potom zostanú aktívne iba hlavné funkcie. Ostatné bude možné zapnúť a používať neskôr, počas používania zariadenia.

DÔLEŽITÉ:

všetky dostupné funkcie budú svietiť slabým svetlom, ktoré zosilnie iba vo chvíľi ich aktivácie.

Na vypnutie znovu stlačte ①

Poznámka: Táto funkcia má prednosť pred všetkými ostatnými.

● Výber varných zón

Dotknite sa (stlačte) oblasti Výberu/Displeja (2), ktorá zodpovedá požadovanej varnej zóne.


● Power Level (úroveň výkonu)

Doska je vybavená 9 úrovňami výkonu. Dotknite sa a prstami posúvajte po Lište výberu (3): smerom doprava zvýšite výkon, smerom doľava znížite výkon.

Nastavená úroveň výkonu sa zobrazí v oblasti Výber/Displej (2)

● Power Booster (zvýšenie výkonu)

Výrobok je vybavený prídavnou úrovňou výkonu (nad úrovňou 5), ktorá zostáva aktívna 5 minút, potom sa výkon vráti na predchádzajúcu úroveň.

Dotknite sa a prstami posúvajte po **Lište výberu (3)** (nad úroveň ) a aktivujte Power Booster (zosilňovač výkonu)

Úroveň funkcie Power Booster je zobrazená v oblasti Výber/Displej (2) pomocou symbolu „P“

● **Key Lock (zablokovanie tlačidiel)**

Key Lock (zablokovanie tlačidiel) umožňuje zablokovať nastavenia dosky, aby sa zabránilo náhodným poškodeniam, pričom už nastavené funkcie zostanú aktívne.

Aktivácia:

- stlačte  (10)

Na deaktiváciu úkon zopakujte.

Poznámka: ak počas aktívnej funkcie Key Lock (zablokovanie tlačidiel) dôjde k stlačeniu akejkoľvek inej funkcie, symbol




začne blikať, čo znamená, že funkcia je aktívna. Ak chcete znovu nastaviť funkcie, musíte funkciu vypnúť.

● **Automatic Heat UP (automatický ohrev)**

Funkcia Automatic Heat UP (automatický ohrev) umožňuje rýchlejšie dosiahnutie nastaveného výkonu. Táto funkcia poskytuje výhodu rýchlejšieho varenia bez rizika spálenia jedál, pretože teplota nepresahuje teplotu nastavenej úrovne. Táto funkcia je dostupná pri úrovniach výkonu 1-8.


Aktivácia:

- pri zapnutej varnej zóne stlačte  (7)
- na displeji (2) sa zobrazí blikajúci symbol „P“, ktorý sa strieda s výkonom nastaveným vo varnej zóne

Pri zvýšení úrovne výkonu varnej zóny: funkcia Automatic Heat Up (automatický ohrev) zostane aktívna aj pri novom nastavení teploty;


Pri znížení úrovne výkonu varnej zóny: funkcia Automatic Heat Up (automatický ohrev) sa vypne.


Poznámka: pri súčasnom výbere inej varnej zóny bude

symbol  (7) svietiť slabým svetlom a aj pri tejto zóne bude takto možné aktivovať túto funkciu. Funkcia zostane aktívna v zóne, v ktorej bola nastavená, ako je to signalizované aj na displeji (2)


● **Temperature Manager (Warming Function) (správa teploty - ohrievacia funkcia)**


Temperature Manager (správa teploty) je kontrolná funkcia, ktorá umožňuje udržiavanie tepla pri konštantnej teplote a pri optimalizovanej úrovni výkonu ideálnej na udržanie teploty už pripravených jedál. Funkcia Temperature Manager (správa

teploty) sa aktivuje prvým stlačením tlačidla 

Na displeji (2) zóny, ktorá používa správu teploty, sa zobrazí symbol 

Poznámka: pri súčasnom výbere inej varnej zóny bude

symbol  (8) svietiť slabým svetlom a aj pri tejto zóne bude takto možné aktivovať túto funkciu. Funkcia zostane aktívna v zóne, v ktorej bola nastavená, ako je to signalizované aj na displeji (2)

• Znovu stlačte  (8) na deaktiváciu a vypnutie, až kým sa úroveň zobrazená na displeji (2) nedostane na „P“.

Poznámka: ak viacero zón naraz používa funkciu Temperature Manager (Warming Function) (správa teploty - ohrievacia funkcia), najprv vyberte požadovanú zónu pomocou zóny vo **Výbere (2)**.

Funkciu môžete deaktivovať aj pomocou **Lišty výberu (3)**, keď nastavíte **Power Level (úroveň výkonu)** na „P“.

Pauza

Funkcia Pauza umožňuje pozastaviť akúkoľvek funkciu aktívnu na doske tak, že sa varný výkon nastaví na nulu.

Aktivácia:

- stlačte „||“ (9)
- zobrazí sa blikajúci symbol „||“ na displeji (2)

Na deaktiváciu funkcie:

- stlačte „||“ (9)
Lišta výberu (3) sa rozsvieti

- na deaktiváciu funkcie stlačte/posúvajte prstami po **Lište výberu (3)**

Poznámka: deaktiváciou sa obnoví stav dosky pred pauzou, doska bude pokračovať v prevádzke pri nastaveniach zvolených predtým.



Poznámka: ak sa do 10 minút funkcia Pauza nedeaktivuje, doska sa automaticky vypne.

Poznámka: funkcia Pauza nemá vplyv na odsávanie

● **Časovač STAND ALONE (samostatný)**

Funkcia časovača je odpočítavanie nezávislé od varných zón (a odsávacej zóny).

Časovač sa aktivuje stlačením **Zóna/Displej (4)**

Použite symboly   (5) na nastavenie trvania **Časovača**, ktoré sa zobrazí v **Zóne/Displeji (4)**

Poznámka: aby sa odpočítavanie spustilo, počkajte 10 sekúnd bez stlačenia iného ovládacieho prvku.

Formát časovača je **0.00**

- **0.** hodiny

- **00** minúty

Poznámka: časovač sa môže nastaviť maximálne na 1h a 59 min.

V **Zóne/Displeji (4)** sa zobrazí zostávajúci čas; po skončení odpočítavania zaznie zvukový signál

Poznámka: pri zobrazení odpočítavania sa pri zostávajúcim čase menšom ako 10 minút použije nasledovný formát

- **0.** minúty

- **00** sekundy

s trvalo svieťou bodkou

Na vypnutie časovača:

- zvolte **Zóna/Displej (4)**

- nastavte trvanie **Časovača** na **000** pomocou

— + (5)

● Časovač varných zón

Funkcia Časovač varných zón je odpočítavanie, ktoré je možné nastaviť aj dočasne na každej varnej zóne

Po skončení nastaveného času sa varné zóny automaticky vypnú a na upozornenie používateľa zaznie príslušný zvukový signál.

Aktivácia funkcie Časovač varných zón

- Dotknite sa (stlačte) oblasti **Výber/Displej (2)** (power level - úroveň výkonu ≠ 0)

- Stlačte **(6)** pre danú varnú zónu

- Použite symboly — + (5) na nastavenie trvania Časovača, ktoré sa zobrazí v **Zóne/Displeji (4)**;

počas nastavovania symbol **(6)** bliká

Poznámka: aby sa spustil časovač varnej zóny, počkajte 10 sekúnd bez stlačenia iného ovládacieho prvku.

Poznámka: opakovaným dlhým stlačením **(6)** vynulujete časovač varnej zóny

Úkon podľa potreby zopakujte na viacerých varných zónach.

Poznámka: každá varná zóna môže mať nastavený iný časovač. Na displeji (4) sa zobrazí odpočítavanie aktuálne zvolenej varnej zóny. Ak nie je zvolená žiadna zóna, po stlačení displeja (4) sa zobrazí odpočítavanie pre časovač „STAND-ALONE“ (samostatný).

Formát zobrazenia odpočítavania je rovnaký ako pre časovač „STAND-ALONE“ (samostatný) (pozri

predchádzajúci odsek Časovač „STAND ALONE“ (samostatný))

Po skončení odpočítavania zaznie zvukový signál a varná zóna sa vypne.

Na vypnutie časovača:

- vyberte varnú zónu (2)

- nastavte trvanie Časovača na **000** pomocou — + (5)

● Power Limitation (obmedzenie výkonu)

Funkcia Power Limitation (obmedzenie výkonu) znamená režim, v ktorom je obmedzená najvyššia spotreba energie a reguluje sa najvyšší výkon vo všetkých aktívnych varných zónach. V tomto režime celková spotreba energie varnej dosky neprekročí najvyššiu nastavenú hodnotu.

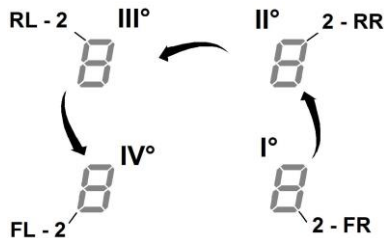
Poznámka: nastavenie sa musí vykonať pri vypnutej doske **bez** toho, aby ste stlačili tlačidlo **ON/OFF (1)**, vo chvíli pripojenia varnej dosky do siete alebo pri opätovnom pripojení do siete, do 2 minút od pripojenia.

Na nastavenie funkcie Power Limitation (obmedzenie výkonu):

- stlačte **(A)**

(symbol bude blikáť, ale len prvé 2 minúty od pripojenia do siete)

- pri stále stlačení **(A)** po jednom stláčajte všetky oblasti **Výberu/Displeja (2)** s jednotlivými varnými zónami. Začnite so zónou vpravo vpredu (**FR**) a postupujte v protismere hodinových ručičiek



- pri každom stlačení zaznie krátky zvukový signál

- po stlačení **všetkých zón na Displeji (2)** môžete pustiť tlačidlo **(A)**

v tejto chvíli:

- **Displej (2) zóny vľavo vzadu (RL)** bude striedavo zobrazovať symboly „C“ a „0“, čo znamená, že je možné vykonať nastavenie: zvolte Displej (2-**RL**)

prstami posúvajte po **Lište výberu (3)**, až kým na displeji nebudú zobrazené symboly „C“ a „8“,

na displeji (2-FL) sa zobrazí aktuálne zobrazenie**

0 = 7,4 kW
1 = 4,5 kW
2 = 3,1 kW

* predvolené nastavenie je 7,4 kW

Na zmenu nastavenia Power Limitation (obmedzenia výkonu)

- stlačte **Displej (2)** v **zóne vľavo vpredú (FL)**

prstami posúvajte po **Lište výberu (3)** a vykonajte nové nastavenie


- na uloženie zvoleného nastavenia stlačte na dve sekundy tlačidlo **ON/OFF (1)**. Zaznie dlhší zvukový signál, potvrdzujúci vykonané nastavenie.

● **Bridge Zones (premostené zóny)**

Varné zóny sú vďaka funkcii Bridge schopné pracovať v kombinovanom režime, pričom vytvárajú jedinú zónu s tou istou úrovňou výkonu. Táto funkcia umožňuje rovnomerné varenie s panvicami a hrncami väčších rozmerov. Je možné súčasne používať prednú varnú zónu ako „**Hlavnú zónu**“ a zadnú varnú zónu ako „**Vedľajšiu**“ (ak si chcete overiť, v ktorých zónach je dostupná táto funkcia, pozrite si obrazovú časť tohto návodu na použitie).

Na aktiváciu funkcie Bridge:

- **vyberte naraz obidve varné zóny, ktoré chcete používať**

- na **Displeji (2)** „**Vedľajšej**“ varnej zóny sa objaví symbol „“

- pomocou **Lišty výberu (3)** je možné nastaviť prevádzkovú úroveň (výkon), ktorá sa zobrazí na **Displeji (2)** „**Hlavnej**“ varnej zóny


- na deaktiváciu funkcie Bridge stačí rovnakým spôsobom zopakovať proces aktivácie

Poznámka: ak je v režime Bridge aktivovaný **Časovač varných zón**, automaticky sa vypnú obidve varné zóny, pretože v tomto prípade sa považujú za jedinú, kombinovanú zónu.

POUŽITIE ODSÁVAČA

● **Zapnutie**

Krátko stlačte (dotknite sa) **ON/OFF (1)** varnej

dosky/odsávača: rozsvieti sa symbol ;

naďalej stláčajte, **na chvíľu sa zobrazia všetky dostupné funkcie**, potom **zostanú aktívne iba hlavné funkcie**.

Ostatné bude možné zapnúť a používať neskôr, počas používania zariadenia.

DÔLEŽITÉ:

všetky dostupné funkcie budú svietiť slabým svetlom, ktoré zosilnie iba vo chvíľi ich aktivácie.

Na vypnutie znovu stlačte 

Poznámka: Táto funkcia má prednosť pred všetkými ostatnými.

● **Zapnutie odsávača:**

Na aktiváciu odsávača sa dotknite (stlačte) **Zóny výberu (12)**

● **Rýchlosť (výkon) odsávania:**


Odsávač je vybavený 9 úrovňami rýchlosti (výkonu) odsávania. Dotknite sa a prstami posúvajte po **Lište výberu (3)**: smerom doprava zvýšite výkon, smerom doľava znížite výkon.

Nastavená úroveň výkonu sa zobrazí v oblasti Výber/Displej (12)

● **Power Booster (zvýšenie výkonu)**

Výrobok je vybavený 1 prídavnými úrovňami výkonu (nad úrovňou 9)

Power Booster (zvýšenie výkonu): časový limit 5 min, potom sa výkon vráti na predtým nastavenú úroveň.

Dotknite sa a prstami posúvajte po **Lište výberu (3)** (nad úroveň 9) a aktivujte **Power Booster (zvýšenie výkonu)**. Úroveň funkcie **Power Booster** je zobrazená v oblasti **Výber/Displej (12)** pomocou blikajúceho symbolu „“

● **Automatický chod**


Odsávač pár sa zapne pri najvhodnejšej rýchlosti, pričom sa sací výkon prispôbi maximálnej úrovni varenia, použitej vo varných zónach.

Keď sa vypnú varné zóny, odsávač pár upraví svoju rýchlosť odsávania tak, že ju postupne zníži, pričom odstraňuje zostatkové výpary a pachy.

Na aktiváciu tejto funkcie:

Stlačte  (14)

Na deaktiváciu úkon zopakujte.

Poznámka: ak počas automatického chodu zvolíte na **Lište výberu (3)** **rýchlosti od 1 do 8**, automatický chod sa preruší. Pri voľbe **Power Booster (zosilňovač výkonu)** bude automatický chod pokračovať po skončení nastaveného časového obdobia. Symbol „“ po celý čas bliká.

Poznámka: v prípade vypnutia dosky s aktívnym **Automatickým chodom** sa vypnutie odsávača uskutoční automaticky a postupne.

● Ukazovateľ nasýtenia filtrov

Odsávač pár signalizuje, kedy je potrebné vykonať údržbu filtrov:

Uhlíkové/keramické pachové filtre

„FILTER“ (13) sa rozsvieti

Tukový filter

„FILTER“ (13) bliká

Poznámka: táto funkcia je prednastavená ako vypnutá (postup pri zapnutí pozri v odseku „Aktivácia ukazovateľa nasýtenia filtrov“)

● Vynulovanie nasýtenia filtrov

Po vykonaní údržby filtrov (tukový a/alebo uhlíkové/keramické) podržte dlho stlačené „FILTER“ (13);

„FILTER“ (13) zhasne a znovu sa spustí počítadlo ukazovateľa.

● Aktivácia ukazovateľa nasýtenia filtrov

Tento ukazovateľ je za bežných okolností vypnutý.

Pri jeho aktivácii postupujte nasledovne:

- zapnite odsávaciu plochu pomocou ①;
- keď sú motor odsávania a varné zóny vypnuté, stlačte **Zónu výberu (12)**
- podržte dlho stlačené „HOOD“ (11), kým sa na **Displeji (12)** striedavo nezobrazia blikajúce písmená „F“ – „G“

F = uhlíkové/keramické pachové filtre

G = tukový filter

Uhlíkové/keramické pachové filtre

- stlačte **Displej (12)** vo chvíli, keď sa zobrazí písmeno „F“
- stlačte „FILTER“ (13) – blikajúca kontrolka
- znovu podržte dlho stlačené „HOOD“ (11) na **potvrdenie aktivácie ukazovateľa uhlíkových/keramických pachových filtrov**

Tukový filter

- stlačte **Displej (12)** vo chvíli, keď sa zobrazí písmeno „G“
- stlačte „FILTER“ (13) – trvalo svietiaci kontrolka
- znovu podržte dlho stlačené „HOOD“ (11) na **potvrdenie aktivácie ukazovateľa tukového filtra**

Tabuľky výkonu

Stupeň výkonu		Typ varenia	Použitie stupňa (indikácia pridruží skúsenosť a návyky varenia)
Max výkon	Boost	Rýchlo zohriať	Ideálny pre zvýšenie teploty potravín v krátkej dobe až do rýchleho varu v prípade vody alebo rýchlo ohriať tekutiny z varenia
	8-9	Vyprážať - vrieť	Ideálny pre zapraženie, začínať varenie, vyprážať mrazené výrobky, vrieť rýchlo
Vysoký výkon	7-8	Opieť – osmažiť - vrieť - grilovať	Ideálny pre smaženie, udržať nažive vrenie, varenie a grilovanie (pre krátku dobu, 5 až 10 minút)
	6-7	Opieť - variť – dusiť – osmažiť - grilovať	Ideálny pre smaženie, udržať mierne vrenie, varenie a grilovanie (pre priemernú dobu, 10-20 minút), predhriatie príslušenstva
Stredný výkon	4-5	Variť – dusiť – osmažiť - grilovať	Ideálny pre dusenie, udržiavať jemné varenie, varenie (pre dlhú dobu). Zamiešanie cestovín
	3-4	Variť – povrieť – zahusťiť - miešať	Ideálny pre pomalé varenie (ryža, omáčky, pečienky, ryby) v prítomnosti doprovdných kvapalín (napr. voda, víno, vývar, mlieko), miešanie cestovín
	2-3	Variť – povrieť – zahusťiť - miešať	Ideálny pre pomalé varenie (objem menej ako jeden liter: ryža, omáčky, pečienka, ryby), v prítomnosti doprovdných kvapalín (napr. voda, víno, vývar, mlieko)
Nízky výkon	1-2	Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať	Ideálny pre zmäkčovanie masla, ľahko roztaviť čokoládu, rozmrazovanie malých výrobkov
	1	Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať	Ideálny pre udržanie v teple malé porcie čerstvo uvarených jedál alebo udržanie teploty jedál a miešanie rizota
OFF	Výkon nula	Oporná plocha	Varná doska v polohe stand-by alebo vypnutá (možná prítomnosť zvyškového tepla z konca varenia, signalizované s H-L-O)

Tabuľka varenia

Kategória potravín	Jedlá a druh varenia	Stupeň výkonu a priebeh varenia			
		Prvá fáza	Výkon	Druhá fáza	Výkon
Cestoviny, ryža	Čerstvé cestoviny	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	7-8
	Čerstvé cestoviny	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	7-8
	Varená ryža	Ohrev vody	Booster-9	Varenie cestovín a udržiavanie varu	5-6
	Rizoto	Osmaženie a praženie	7-8	Varenie	4-5
Zelenina, strukoviny	Varené	Ohrev vody	Booster-9	Uvarenie	6-7
	Vyprážené	Ohrev oleja	9	Vyprážanie	8-9
	Restované	Ohrev príslušenstva	7-8	Varenie	6-7
	Dusené	Ohrev príslušenstva	7-8	Varenie	3-4
	Osmažené	Ohrev príslušenstva	7-8	Osmaženie do zlata	7-8
Mäsa	Pečené	Opečenie mäsa do zlata s olejom (ak s maslom výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
	Grilované	Predhrievanie hrnca	7-8	Grilovanie na oboch stranách	7-8
	Opečené	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	7-8	Varenie	4-5
	Na šťave/dusené	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
Ryba	Grilovaná	Predhrievanie hrnca	7-8	Varenie	7-8
	Na šťave/dusená	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	7-8	Varenie	3-4
	Vyprážená	Ohrev oleja alebo tuku	8-9	Vyprážanie	7-8
Vajcia	Pražence	Ohrievanie panvice s maslom alebo tukom	6	Varenie	6-7
	Omelety	Ohrievanie panvice s maslom alebo tukom	6	Varenie	5-6
	Na mätko/na tvrdo	Ohrev vody	Booster-9	Varenie	5-6
	Lievance	Ohrievanie panvice s maslom	6	Varenie	6-7
Omáčky	Paradajková	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	6-7	Varenie	3-4
	Ragú	Opečenie s olejom (ak s maslom výkon 6)	6-7	Varenie	3-4
	Bešamel	Príprava základu (roztopiť maslo a múku)	5-6	Privedenie do mierného varu	3-4
Dezerty, krémy	Crema pasticcera	Privedenie mlieka k varu	4-5	Udržať miernu vrenie	4-5
	Pudingy	Privedenie mlieka k varu	4-5	Udržať miernu vrenie	2-3
	Ryžový náryp	Ohrev mlieka	5-6	Udržať miernu vrenie	2-3

Údržba

Údržba varnej dosky

Pozor! Pred každým čistením alebo údržbou sa uistite, že varné zóny sú vypnuté a indikátor tepla zmizol.

Čistenie

Varná doska sa čistí po každom použití.

Dôležité:

Nepoužívajte abrazívne hubky, drôtenky. Ich použitie by po čase mohlo zničiť sklo.

Nepoužívajte dráždivé chemické čistiace prostriedky, ako sú spreje pre rúry alebo odstraňovače škvŕn.

Po každom použití nechajte varnú dosku vychladnúť a vyčistite ju odstránením zaschnutých zvyškov a škvŕn od zvyškov potravín.

Cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru poškodzujú varnú dosku a musia sa okamžite odstrániť.

Soľ, cukor a piesok by mohli poškrabať povrch skla.

Používajte jemnú handričku, papierové uteráky alebo špeciálne výrobky pre čistenie varnej dosky (postupujte podľa pokynov výrobcu).

NEPOUŽÍVAJTE PARNÉ ČISTIČE!!!

Dôležité:

V prípade náhodných a neplánovaných únikov kvapalín z hmcov je možné zasiahnuť prostredníctvom vypúšťacieho ventilu nachádzajúceho sa na spodnej časti výrobku tak, aby sa mohol odstrániť prípadný zvyšok a aby sa mohlo vykonať čistenie s maximálnou hygienickou bezpečnosťou.

Obr. 18

Pre komplexnejšie a hlbšie čistenie sa môže úplne odobrať spodná vaňa.

Obr. 19

Čistenie kovovej mriežky:

Mriežku musíte umývať ručne horúcou vodou a neutrálnym čistiacim prostriedkom a starostlivo osušiť, aby ste zabránili oxidáciám.

Údržba odsávača:

Čistenie

Na čistenie používajte **VÝLUČNE IBA** navlhčenú handru s neutrálnymi tekutými čistiacimi prostriedkami. **NA ČISTENIE NEPOUŽÍVAJTE NÁRADIE ANI NÁSTROJE!**

Vyhňte sa použitiu produktov s obsahom abrazív.

NEPOUŽÍVAJTE ALKOHOL!

Protitukový filter

Spracováva tukové častice pochádzajúce z varenia.

Musí sa vyčistiť raz za mesiac (alebo keď systém indikácie saturácie filtrov signalizuje túto nutnosť), neagresívnymi čistiacimi prostriedkami ručne alebo v umývačke riadu pri nízkych teplotách a krátkom cykle.

Pri umývaní v umývačke riadu sa protitukový filter môže odfarbiť, ale jeho filtračné vlastnosti sa absolútne nezmenia.

Obr. 15

Filter S Aktivným Uhlím - Keramický

(iba pre filtračnú verziu)

Spracováva nepríjemné zápachy pochádzajúce z varenia.

Výrobok je vybavený sadou zápachových filtrov. Nasýtenie zápachových filtrov sa overí po viac-menej predĺženom používaní podľa typu varenia a pravidelnosti čistenia tukových filtrov. Zápachové filtre sa môžu tepelne regenerovať každé 2-3 mesiace v rúre predhriatej na 200 °C na 45 minút. Správna regenerácia zaisťujú konštantnú filtračnú účinnosť na 5 rokov.

Pozor! Filtre neukladajte na dno rúry, ale položte ich na plech a tento uložte do strednej výšky.

Obr. 17a – 17b – 17c

Vyhľadavanie závad

KÓD CHYBY	OPIS	MOŽNÉ PRÍČINY	ODSTRÁNENIE CHYBY
E2	Zóna príkazov sa vypne z dôvodu príliš vysokej teploty	Vnútrohá teplota elektronických častí je príliš vysoká	Pred ďalším použitím počkajte, kým varná doska vychladne
E3	Nevhodná nádoba	Strata magnetických vlastností	Odstráňte hmiac
E5	Komunikačné problémy medzi užívateľským rozhraním a indukčným modulom	Do modulu neprichádza prúd, napájací kábel nie je správne pripojený alebo je poškodený	Odpojte varnú dosku od siete a skontrolujte pripojenie
Pre všetky signalizácie chyby (E ... U ... C ...)	Zavolajte asistenčnú technickú službu a oznámte kód chyby		

Asistenčná služba

Pred skontaktovaním sa s Asistenčnou službou

1. Skontrolujte, či nemôžete vyriešiť problém sami na základe bodov opísaných v „Vyhľadavanie porúch“.
2. Vypnite a zapnite zariadenie, aby ste zistili, či sa problém vyriešil.

Ak po vyššie uvedených kontrolách porucha pretrváva, obráťte sa na najbližšiu Asistenčnú službu.

HU - Felszerelési és használati utasítás

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

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

❗ Olvassa el az utasításokat: fontos beszerelési, használati és biztonsági információt tartalmaznak.

❗ Ne végezzen elektromos módosításokat a készüléken.

❗ Mielőtt a készülék telepítését megkezdene ellenőrizze, hogy minden alkatrésze ép-e. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.

❗ Ellenőrizze a készülék épségét mielőtt elkezdene az üzembe helyezést. Ellenkező esetben vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval és ne szerelje be a készüléket.

Megjegyzés: A „(*)” jelzésű részek opcionális kiegészítők, amelyek csak az egyes modellek tartozékai, illetve olyan részek, amelyek nem részei a csomagnak, külön kell ezeket beszereznie.

⚠ Villamos bekötés

Figyelem! Szigorúan tartsa be a következő utasításokat: ● A készüléket bármilyen telepítés előtt kösse le az elektromos hálózatról. ● A telepítést, illetve a karbantartást szakember végezheti, a gyártó utasításai szerint, valamint a helyi biztonsági előírásoknak megfelelően. Ne javítsa vagy cserélje le a készülék egyetlen részét sem, hacsak azt a felhasználói kézikönyv kifejezetten nem jelöli. ● A készülék földelése jogszabály szerint kötelező. ● Az elektromos tápkábelnek kellő hosszúságúnak kell lennie ahhoz, hogy a bútorba épített készülék elektromos csatlakoztatása kivitelezhető legyen. ● Annak érdekében, hogy a beszerelés a hatályos biztonsági szabályoknak megfelelően, egy multipoláris kapcsoló szükséges, amely biztosítja az

elektromos hálózat lekapcsolását III. túlfeszültség kategória feltételek esetén, a beszerelési szabályoknak megfelelően.

● Ne használjon többszörös dugókat vagy hosszabbítót. ● Amint elvégezte a telepítést, biztosítsa, hogy a felhasználó ne férjen hozzá az elektromos alkatrészekhez. ● A készülék és a hozzáférhető részek működés közben felmelegedhetnek. Ügyeljen rá, hogy ne érintse az átforrósodott elemeket. ● Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel! Tartsa a gyermekeket távol és felügyelet alatt, tekintve, hogy a készülék hozzáférhető részei használat közben nagyon felmelegedhetnek. ● A szívritmus-szabályozó készülékkel és aktív berendezésekkel élők számára az indukciós főzőlap használata előtt ellenőrizni kell, hogy az illető szívritmus-szabályozója összeférhető-e a készülékkel. ● A használat során és azt követően ne érintse meg a készülék felhevült elemeit. ● Kerülje a ruhaneművel vagy egyéb avulékony anyagokkal való érintkezést, amíg a készülék összes alkatrésze nem hűlt le elegendően, tűzveszély. ● Ne helyezzen avulékony anyagot a készülékre, vagy annak közelébe. ● A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra vulladnak. Ne hagyja felügyelet nélkül a zsírban és olajban gázdaq ételek főzését. ● Ha a főzőlap felülete megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés veszélyének elkerülése érdekében. ● A készülék nem vezérelhető külső programórával vagy speciális távvezérlővel. ● A felügyelet nélkül hagyott zsírban és olajban gázdaq ételek főzése veszélyes lehet és tüzet okozhat. ● A főzési munkálatokat

felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzést folyamatosan felügyelni kell. ● SOHA ne próbálja vízzel eloltani a lángokat. Ellenkezőleg, kapcsolja ki a készüléket és fojtassa el a lángokat, például egy fedővel vagy egy tűzálló pokróccal. Tűzveszély: ne rakodjon a főzőlap felületére. ● Ne használjon gőztisztító gépeket, áramütés veszélye. ● Ne tegyen fém tárgyakat, mint például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlapra, mert azok felforrósodhatnak. ● Mielőtt az elektromos hálózatra kötné a készüléket, ellenőrizze (a készülék alján található) adattáblát, hogy megegyezzen-e róla, hogy az azon feltüntetett feszültség és teljesítmény megfelel-e a hálózati és csatlakozózat feszültségének. Amennyiben kétségei lennének, forduljon villanyszerelőhöz.

Fontos: ● Használat után a vezérlőszennel kapcsolja ki a főzőlapot és ne a lábas érzékelőre hagyatkozzon. ● Kerülje a forradékok kiömlését. Főzésnél, illetve forralásnál csökkentse a hőfokot. ● Ne hagyja üresen, illetve ne tegyen üres serpenyőt vagy lábast a bekapcsolt melegítő részekre. ● Ha befejezte a főzést, kapcsolja le a vonatkozó főzési területet. ● A főzéshez soha ne használjon alumínium fóliát, és soha ne helyezzen közvetlenül a felületre alumínium fóliába csomagolt termékeket. Az alumínium megolvad és javíthatatlanul tönkretesz a készüléket. ● Soha ne melegítsen élelmiszert tartalmazó lezárt dobozt vagy konzervet anélkül, hogy felhívta: felrobbanhat! Ez a figyelmeztetés a többi, más típusú főzőlapra is vonatkozik. ● Az olyan nagy teljesítményű funkciók, mint a booster, nem használható bármilyen típusú forradék melegítéséhez, mint amilyen például a sütőolaj. A túl

magas hőmérséklet veszélyes lehet. Ilyen esetben használjon alacsonyabb teljesítményfokozatot. ● A főzőedényeket közvetlenül a főzőlapra kell helyezni, középre igazítva. Semmilyen esetben se tegyen semmilyen tárgyat a főzőlap és a főzőedény közé. ● Magas hőmérséklet esetén a készülék automatikusan csökkenti a főzőzóna teljesítményfokozatát. ● Bármiféle tisztítási vagy karbantartási művelet előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, kihúzza a vezetékét vagy lekapcsolva a lakás főkapcsolóját. ● Minden telepítési vagy karbantartási folyamathoz viseljen munkavédelmi kesztyűt. ● A készüléket 8 évnél nem fiatalabb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy tapasztalatlan, vagy a szükséges ismeretekkel nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt vannak vagy ha megkapták a készülék biztonságos használatával és a benne rejlő veszélyek megértésével kapcsolatos utasításokat. ● Ellenőrizze, hogy a gyerekek ne játszanak a készülékkel. ● A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik. ● A helyiségben megfelelő szellőztetés legyen, amikor a készüléket más gáz- vagy tüzelőberendezéssel egyidejűleg használja. ● A készüléket gyakran tisztítsa mind belül, mind kívül (LEGALÁB HAVI EGYSZER), mindenképp tartsa be a karbantartási utasításokban leírtakat. ● A készülék tisztításának és a szűrők cseréjének és tisztításának be nem tartása tűzveszélyt okoz. ● Szigorúan tilos a flambé főzési technika. ● A nyílt láng használata a szűrők számára káros és tüzet okozhat, ezért minden esetben kerülni. ●

Felügyelet mellett süssön, hogy elkerülje, hogy az olaj túlforrósodva tüzet fogjon. • **FIGYELEM:** Amikor a főzőlap működésben van, akkor a készülék elérhető részei felmelegedhetnek. • **Figyelem!** Ne csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz, amíg a telepítést nem fejezte be. • Ami a műszaki és biztonsági intézkedéseket illeti a füstelvezetéshez, kifejezetten tartsa be a felelős helyi hatóságok szabályait. • A beszívott levegőt engedje gáztüzelésű vagy egyéb üzemanyaggal működő berendezések füstelszívó csatornájába. • Soha ne alkalmazza a készüléket a megfelelően felszerelt rács nélkül! • Csak a készülékhez szolgáltatott rögzítő csavarokat használja a telepítéshez, vagy ha nem jár a készülékhez, vásároljon megfelelő csavarokat. Használjon megfelelő méretű csavarokat, amelyeket a Telepítési utasításban azonosítottak. • Ha ez a készülék és egyéb nem villamos energiával működő készülék egyidejűleg működik, a helyiség negatív nyomása nem haladhatja meg a 4 Pa-t (4×10^{-5} bar). • Fontos a kézikönyvet megőrizni, hogy bármikor áttanulmányozhassa. Eladás, átadás vagy áttelepítés esetén győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet a készülékkel együtt adja át.

 **Villamos bekötés**

ábra 3

• Húzza ki a készüléket az elektromos hálózathoz. • A beszerelést a beszerelésre és a biztonságra vonatkozó hatályos szabályokban írtas szakember végezheti. • A qvártó nem vállal felelősséget a jelen bekezdésben hivatkozott irányelvek be nem tartása miatt bekövetkező személyi, dologi vagy állatokra ért károkért. • A tápkábelnek elegendő hosszúságúnak kell lennie

ahhoz, hogy a munkalapból a főzőlapot ki lehessen emelni. • Győződjön meg róla, hogy az adattáblán feltüntetett feszültségérték megfelel a hálózati feszültségnek. • Ne használjon hosszabbítót. • A földelő kábel 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a többi kábel. • Amennyiben a háztartási készülék nem rendelkezik tápkábelrel, úgy a maximum 7200 Watt teljesítményhez minimum 2,5 mm² vezető keresztmetszetű kábelt, e teljesítmény felett pedig 4 mm² keresztmetszetű kábelt használjon. • A kábel egyetlen ponton sem haladhatja meg 50°C fokkal a környezeti hőmérsékletet. A készüléket az elektromos hálózathoz való tartós csatlakoztatásra tervezték.

• **Figyelem!** Mielőtt visszakötné a készüléket az elektromos hálózatra, ellenőrizze a készülék helyes működését, minden esetben ellenőrizze, hogy a hálózati kábel helyesen lett-e beszerelve.

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

Megjegyzés: A termék Power Limitation funkcióval működik, amely lehetővé teszi, hogy beállítsa az elnyelt kW maximális küszöbértékét

A beállítást a termék elektromos hálózatra kötése pillanatában végezze el, vagy amikor ismét csatlakoztatja az elektromos hálózathoz (a következő 2 percen belül). A Power Limitation beállítás sorrendjéhez olvassa el a kézikönyv Működés szakaszát.

Felszerelés

● A készülék telepítését és elektromos hálózatra való csatlakoztatását csak szakember végezheti.

A főzőlap és a fal közötti minimális távolságnak elöl legalább 50mm-re, oldaltól legalább 50mm-re, a felső fal egységektől pedig legalább 550mm-re kell lennie.

Megjegyzés = A javasolt távolságok tájékoztató jellegűek: a terek megtervezésekor be kell tartani a konyhai gyártó utasításait.

Felszerelés

A telepítés megkezdése előtt:

- Miután kicsomagolta a készüléket, győződjön meg róla, hogy nem sérült-e meg a szállítás során. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval vagy a Vevőszolgálatlal, mielőtt hozzáférne a beszereléshez.
- Ellenőrizze, hogy a megvásárolt termék a beszerelésre kiválasztott zóna méretének megfelelő.
- Ellenőrizze, hogy a csomagolásban ne legyen (a szállítás miatt) csomagolóanyag (mint például zacskó csavarral, jótállás stb.), ezeket vegye ki és őrizze meg.
- Ellenőrizze továbbá, hogy a beszerelési zónában legyen elektromos csatlakozó

A bútor előkészítése a beépítéshez:

- A terméket ne telepítse hűtőberendezések, mosogatógépek, sütők, mosógépek és szárítógépek fölé.
- A bútor kivágását végezze el a főzőlap behelyezése előtt! Távolítsa el minden forgácsot és reszeléket.

- a szűrővel ellátott verzió telepítésének optimalizálása

érdekében javasoljuk, hogy alakítson ki egy részt a

lábazatban, ahova a kereskedelmi forgalomban kapható rácsot tudja behelyezni

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

1b. ábra

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

Megjegyzés: a termék helyes telepítéséhez javasolt a csöveket a következő jellemzőjű ragasztószalaggal szalagozni:

- rugalmas, puha PVC-ből készült fólia, akrilbázisú ragasztóval

- amely a DIN EN 60454 szabványnak megfelel

- lángmentesítő

- optimális ellenállás öregedéssel szemben

- a hőmérsékletingadozásokkal szemben ellenálló

- alacsony hőmérséklettel szemben ellenálló

A készüléket egy Window KIT szenzorral (a gyártó nem biztosítja) való használatra tervezték.

A Window KIT szenzor telepítésével (csak SZÍVÓ ÜZEMMÓBELI használatkor) a légszívás kikapcsol, akárhányszor a szobában lévő ablak, amelyre a KIT van szerelve, be van csukva.

• A KIT-nek a készülékhez való elektromos csatlakoztatását szakképzett műszaki személyzetnek kell végrehajtania.

• A KIT-hez külön tanúsítványt kell biztosítani az összetételre és a készülékkel való használatra vonatkozó biztonsági szabványok tekintetében. A telepítést az érvényben lévő háztartási készülékekre vonatkozó előírások szerint kell elvégezni.


FIGYELEM:

• a KIT-nek a készülékhez való csatlakozást szolgáló kábelnek az érintésvédelmi törpefeszültségre (SELV) tanúsított áramkörhöz kell tartoznia.

• az elektromos háztartási készülék gyártója semmiféle felelősséget nem vállal a KIT hibájából és/vagy üzemmódból és/vagy hibás beszereléséből eredő esetleges kellemetlenségekért, károkért, tűzért.

A készülék a 2012/19/EK - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) (elektromos és elektronikus berendezések hulladékaira vonatkozó) irányelv szerinti megfelelőségi tanúsítással rendelkezik. Azzal, hogy gondoskodik e termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket. A terméken, vagy



az azt kísérő dokumentációban szereplő  jelölés jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként, hanem az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre kell szállítani. Ártalmatlanságát a helyi hulladékgazdálkodási szabályoknak megfelelően végezte. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálatlal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

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

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

• Teljesítmény: 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. A helyes használat a

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

Használat

Főzőedények

Kizárólag olyan főzőedényeket használjon, amelyeken



jelölés!

szerepel az

Fontos:

A főzőlap maradandó károsodásának elkerülése érdekében ne használjon:

- nem teljesen egyenes aljú főzőedényt.
- zománcozott aljú fém főzőedényt.
- durva aljú főzőedényeket, mert megkarcolja a főzőlap felületét.
- soha ne helyezze a forró edényt a főzőlap vezérlőpanelére.

Meglévő főzőedények

Az indukciós főzés a hő előállításához mágneses erőt használ. Ennek következtében a főzőedény vastartalmú legyen. Főzőedényének vastartalmát mágnessel ellenőrizheti. Ha a főzőedény nem mágnesezhető, akkor nem alkalmas az új főzőlaphoz.

Javasolt edényátmérő

FONTOS: ha a főzőedény átmérője nem megfelelő, a főzőzóna nem kapcsol be!

Az egyes zónákhoz használható minimális edényátmérőket a kézikönyv ábráin szemléltetik.

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

Energiatakarékosság

A jobb eredmények érdekében javasolt:

- a főzőzóna átmérőjével azonos átmérőjű serpenyőket és lábasokat használni.
- csak lapos aljú serpenyőket és lábasokat használni.
- Amikor csak lehetséges, hagyja a lábason a fedőt a főzés teljes ideje alatt
- a zöldségeket, burgonyát stb., kevés vízben főzze, ezzel csökkentheti a főzési időt.
- használjon nyomás alatt működő edényt (kuktát). Ez tovább csökkenti a főzéshez szükséges energiafogyasztást és a főzési időt
- a főzőlapon kijelölt főzőzóna közepére helyezze a lábast.

A főzőlap használata

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

Előnyök:

Az elektromos főzőlapokkal összehasonlítva, az Ön indukciós főzőlapja:

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

Az elszívó alkalmazása

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



Beszívó

7. ábra

A gőzöket egy sor cső vezeti el kívülré (külön kell megvásárolni), amelyeket a csomagban található karimára rögzítettek.

A kieresztő cső átmérője legyen a csatlakozógyűrű átmérőjével azonos:

- négyszögletes kimenet esetén: 222 x 89 mm
- kerek kimenet esetén Ø 150 mm (*)

További információkhoz lásd a beszívó verzió kiegészítőire vonatkozó oldalt a kézikönyv ábrákat tartalmazó részén. **7c.**

ábra

Csatlakoztassa a tömlős terméket a falra megfelelő átmérőjű levegőkimenettel (csatlakozó karima).

Kisebb átmérőjű tömlők és fali kieresztő lyukak csökkentik az elszívóteljesítményt és drasztikusan növelik a zajszintet.

Erre vonatkozó minden felelősség kizárt.

- ⚠️ A lehető legrövidebb csövet használja.
- ⚠️ A lehető legkevesebb mennyiségű kanyart használja (a kanyarok maximális szöge: 90°).
- ⚠️ Kerülje a csatormazakaszban a drasztikus cseréket.



Szűrőverzió

10. ábra

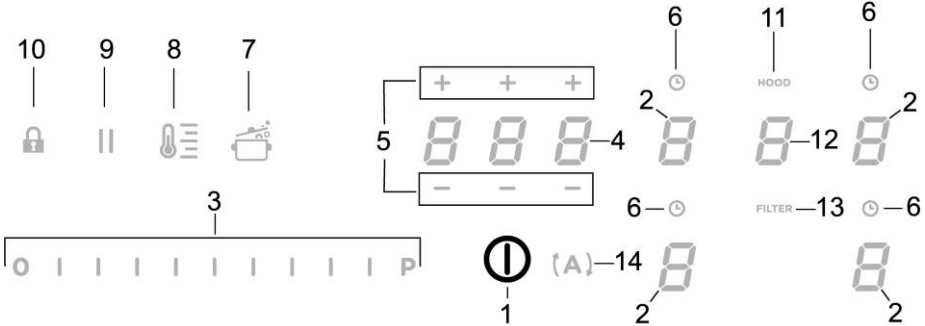
A beszívott levegőt megfelel zsírszűrővel és szagszűrővel szűri, mielőtt ismét a szobába engedi.

A terméket a szabványos telepítéshez szükséges minden felszereléssel együtt szállítjuk, levegőkimenettel a bútor állványzatának frontális részén. További információkhoz lásd a szűrő verzió kiegészítőire vonatkozó oldalt a kézikönyv ábrákat tartalmazó részén.

Keresse fel a következő honlapokat: www.elica.com és www.shop.elica.com az elérhető készlet teljes skálájának megtekintéséhez, hogy különböző telepítésekét végezhesen, legyen az a szűrő vagy beszívó.

Működése

Vezérlőpanel



Gombok / Display (Kijelző)

- | | |
|---|---|
| <p>1. Főzőlap/elszívó ON/OFF</p> <p>2. Főzőzóna kiválasztása
Főzőzóna kijelzője</p> <p>3. Power Level (Teljesítményszint) és Elszívási teljesítmény növelése/csökkentése
Power Level (Teljesítményszint) és Elszívási teljesítmény megjelenítése</p> <p>4. "STAND_ALONE" Timer (Időzítő) aktiválása
Display (Kijelző): "STAND_ALONE" Timer (Időzítő) / Főzőzóna Timer (Időzítő)</p> <p>5. "STAND_ALONE" Timer (Időzítő) idejének Növelése/Csökkentése / Főzőzóna Timer (Időzítő)</p> <p>6. Főzőzóna Timer (Időzítő) Aktiválása
Főzőzóna Timer (Időzítő) Jelző aktív</p> <p>7. Automatic Heat Up (Automata Melegítő) Aktiválása</p> | <p>8. Hőmérséklet Manager Aktiválása (Warming Function - Melegítő Funkció)</p> <p>9. Szünet</p> <p>10. Key Lock (Biztonsági zárolás)</p> <p>11. Elszívó aktív jelző
Szűrők Telítettsége Jelző Aktiválása</p> <p>12. Elszívó Kiválasztása/Aktiválása
Elszívó Display (Kijelző)</p> <p>13. Szűrők Telítettségének Reset (Visszaállítása)</p> <p>14. Elszívó automata funkció aktiválása</p> <p>Szén/kerámia szűrő telítettség Display (Kijelző) – Zsírszűrő</p> |
|---|---|

A FŐZŐLAP HASZNÁLATA

Tudnivalók a kezdés előtt:

A főzőlap összes funkcióját a legszigorúbb biztonsági szabványoknak megfelelően tervezték.

Emiatt:

- **Bizonyos funkciók nem kapcsolnak automatikusan be, vagy ki abban az esetben, ha a főzőzónán nincs edény, illetve ha az rosszul van feltéve.**
- Egyes esetekben az aktív funkciók automatikusan kikapcsolnak, amennyiben pár másodpercen belül nem történik meg a szükséges további beállítás megadása (pl.: "Kapcsolja be a főzőlapot" a "Főzőzóna kiválasztása" és a "Működési hőmérséklet" vagy a "Lock (Biztonsági zárolás) funkció" vagy a "Timer" (Időzítő) funkciók nélkül).

! **Figyelem!** Ha (például) hosszabb időn keresztül használja, akkor előfordulhat, hogy a főzőzóna kikapcsolása nem azonnali a hűtési fázis miatt; a főzőzónában a kijelzőn megjelenik a "H" szimbólum, mely jelzi, hogy ebben a fázisban van.

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

Főzőzóna display (kijelző)

a főzőzónáknak megfelelő kijelzőn az alábbiak jelennek meg:

Főzőzóna bekapcsolva	0
Power Level (Teljesítményszint)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Fennmaradó hő kijelző)	H
Pot Detector (Edény felismerő)	U
Aktív Bridge funkció	n
Hőmérsékletkezelő funkció aktív	U
Szünet funkció	
Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció	A

A főzőlap jellemzői

● Safe Activation (Biztonságos Aktiválás)

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

● Pot Detector (Edény felismerő)

A termék automatikusan érzékeli az edényeket a főzőzónában.

● Safety Shut Down (Biztonsági kikapcsolás)

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

● Residual Heat Indicator (Fennmaradó Hő Kijelző)

Egy vagy több főzőzóna kikapcsolásakor a fennmaradó hő jelenlétét megfelelő látható jelzés jelzi a hozzátartozó zóna kijelzőn, a "H" szimbólummal.

Működés

Megjegyzés: Bármilyen funkció aktiválásához először aktiválja a kívánt zónát

● Bekapcsolás

Röviden nyomja (érintse) meg a főzőlap/elszívó **● ON/OFF**

(BE/KI) (1) gombját: a szimbólum **Ⓛ** felgyullad; ha továbbra is nyomja a gombot, az **összes rendelkezésre álló funkció néhány pillanatra láthatóvá válik**, majd **csak a legfontosabbak maradnak aktívak**; a többi lehet használni, és később aktiválódnak, a berendezés használata közben.

FONTOS:

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

Ismét nyomja meg **Ⓛ** a bekapcsoláshoz

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

● Főzőzóna kiválasztása

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


● Power Level (Teljesítményszint)


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

jobbra a teljesítményszint növeléséhez; balra a teljesítményszint csökkentéséhez.

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

● Power Booster (Teljesítményfokozó)

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

Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztósáv (3)** mentén (a  szinten túl) és aktiválja a Power Booster-t (Teljesítményfokozót)

A Power Booster (Teljesítményfokozó) szint a Választó/Kijelző (2) területen van feltüntetve a "P" szimbólummal

● Key Lock (Biztonsági zárolás)


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

Bekapcsolás:

- nyomja meg a  (10) gombot

Ismételje meg a műveletet a kikapcsoláshoz.


Megjegyzés: ha bármelyik másik funkciót megnyomják,

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

● Automatic Heat UP (Automata Melegítő)

Az Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció lehetővé teszi a beállított teljesítmény gyorsabb aktiválását; ennek a funkciónak az az előnye, hogy a főzés gyorsabb lesz, az ételek odaégetésének kockázata nélkül, mivel a hőmérséklet nem lépi túl a beállított szint értékét. Ez a funkció az 1-8 teljesítmény szinteken áll rendelkezésre.


Bekapcsolás:

- a bekapcsolt főzőzónából nyomja meg  (7) gombot
- a Kijelzőn (2) villogva megjelenik egy "A", mely a főzőzónában a beállított teljesítménnyel váltakozik

A főzőzóna teljesítményszintjét növelve: az Automatic Heat Up (Automata Melegítő) funkció aktív marad, az új hőmérséklet beállítással;



A főzőzóna teljesítményszintjét csökkentve: az Automatic Heat (Automata Melegítő) funkció kikapcsol.

Megjegyzés: egy másik főzőzóna egyidejű kiválasztásával


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



● Hőmérséklet Manager (Warming Function - Melegítő Funkció)

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


funkció a  gomb első megnyomásakor aktiválódik. Annak a zónának a kijelzőjén (2), amelyiken a Temperature Manager (Hőmérséklet Manager) működik, megjelenik a  szimbólum

Megjegyzés: egy másik főzőzóna egyidejű kiválasztásával a

szimbólum  (8) ismét kis intenzitású fénnel fog világítani, így ehhez a zónához is aktiválni lehet a funkciót; a funkció továbbra is aktív marad abban a zónában, ahol már beállításra került, amint az a Kijelzőn (2) látható

• Ismét nyomja meg  (8) az inaktíváláshoz és a kikapcsoláshoz, amíg a Kijelzőn (2) kijelzett szint vissza nem áll .



Megjegyzés: ha több zóna működik Temperature Manager (Hőmérséklet Manager) funkcióban (Warming Function - Melegítő Funkció), először ki kell választani a kívánt zónát a **Választó (2)** zóna révén;

a funkciót a **Választósávval (3)** is lehet inaktíválni, a **Power Level-t (Teljesítményszintet)**  állítva.


● Szünet

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

Bekapcsolás:

- nyomja meg  (9)
- a kijelzőn megjelenik a villogó  (2)

A funkció kiiktatásához:

- nyomja meg  (9) a **Választósáv (3)** felgyulladás
- nyomja/érintse meg a **Választósávot (3)** a funkció inaktíválásához

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

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

Megj.: a **Szünet Funkció** nincs hatással az elszívásra

● **Timer "STAND ALONE" ("STAND ALONE" időzítő)**

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

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

Használja a szimbólumokat **— + (5)** a Timer (Időzítő) idejének beállításához, mely a **Zónában/Kijelzőn (4)** jelenik meg

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

A Timer (Időzítő) formátuma **0.00**

- **0.** az órákhoz

- **00** a percekhez

Megj.: az időzítőt max. 1 óra 59 percig lehet beprogramozni

A **Zónában/Kijelzőn (4)** megjelenik a fennmaradó idő; a visszaszámlálás végén hangjelzés hallatszik

Megj.: a visszaszámlálás megjelenítésében, amikor már csak 10 percnél kevesebb van vissza, az alábbi formátum jelenik meg

- **0.** perc

- **00** másodperc

flyamatosan világító ponttal

A Timer kikapcsolásához:

• válassza ki a **Zónát/Kijelzőt (4)**

• állítsa be a **Timer (Időzítő)** idejét **000** a **— + (5)** segítségével

● **Főzőzónák Timer (Időzítő)**

A Főzőzónák Timer (Időzítő) funkciója egy olyan visszaszámlálás, amelyet egyidejűleg minden főzőzónán be lehet állítani

A beállított időszak végén a főzőzónák automatikusan kikapcsolnak és a felhasználót e célt szolgáló hangjelzés figyelmezteti.

Főzőzónák Timer (Időzítő) funkciójának aktiválása

• Érintse (nyomja) meg a **Választó/Kijelző (2)** területet (power level ≠ 0)

• Nyomja meg a főzőzónához tartozó **⏸ (6)** gombot

• Használja a szimbólumokat **— + (5)** a Timer (Időzítő) idejének beállításához, mely a **Zónában/Kijelzőn (4)** jelenik meg;

a szimbólum **⏸ (6)** a beállítás közben villog

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

Megj.: ismét nyomja meg hosszasan **⏸ (6)**, a Főzőzónák Timer (Időzítő) törlődik

Igény esetén a műveletet több főzőzónához meg lehet ismételni.

Megjegyzés: minden egyes főzőzónához eltérő Timer-t (Időzítőt) lehet beállítani; a display-n (Kijelzőn) (4) megjelenik az akkor kiválasztott főzőzóna visszaszámlálása; ha semmilyen zónát nem választ ki, nyomja meg a Kijelzőt (4) megjelenik a "STAND-ALONE" Timer (Időzítő) visszaszámlálása.

A visszaszámlálás módja megegyezik a "STAND-ALONE" Timer (Időzítő) módjával (lásd az előző szakaszt **Timer "STAND ALONE" (Időzítő)**)

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

A Timer kikapcsolásához:

• válassza ki a főzőzónát (2)

• állítsa be a Timer (Időzítő) idejét **000** a **— + (5)** segítségével

● **Power Limitation**

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

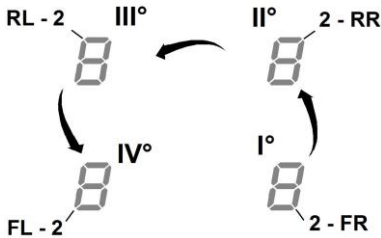
Megjegyzés: e beállítást kikapcsolt lappal kell elvégezni, az

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

Power Limitation beállításához:

- nyomja meg a **(A)** gombot (amely villogni fog, a termék betáplálása első 2 percében)

- nyomva tartva a **(A)** gombot, nyomja meg egyesével a főzőzóna **Választó/Kijelzője (2)** összes területét az óra járásával megegyező irányban, a frontális jobb oldali zónától indulva (FR)



- minden megnyomáskor egy rövid hangjelzés hallatszik

- miután az **összes kijelzőt (2)** megnyomta, elengedheti a **(A)** gombot ezután:

- a **bal hátsó (RL) zóna kijelzője (2)** felváltva fogja mutatni a „C” és „0” jeleket, amely azt jelzi, hogy el lehet végezni a beállítást: válassza ki a **(2-RL)** kijelzőt

ezután görgesse le a **Választósávot (3)**, amíg a Kijelzőn nem lesz látható a „C” és „8” jel,

A Kijelzőn **(2-FL)** megjelenik az aktuális beállítás**

- 0 = 7,4 KW
- 1 = 4,5 KW
- 2 = 3,1 KW

** alapértelmezésben a beállítás 7,4 kW

A Power Limitation beállításának változtatásához

- nyomja meg a **bal frontális (FL) zóna kijelzőjét (2)**
- gördítse majd le a **Választósávot (3)** az új beállításhoz

- a kiválasztás mentéséhez nyomja meg az **ON/OFF (BE/KI) (1)** gombot 2 másodpercig; egy hosszabb hangjelzés megerősíti az elvégzett beállítást

● Bridge Zones

A főzőzóna a Bridge funkcióknak köszönhetően képes kombinált módban dolgozni, egyetlen zónát képezve azonos teljesítményszinten. Ezzel a funkcióval egyenletes főzést érhet el nagy méretű tálak és edények használatakor. A frontális főzőzóna „Master” zónával és a hátsó „Másodlagos” zónával együtt használható (annak ellenőrzésére, hogy melyik zóna működik ezzel a funkcióval, tekintse meg a kézikönyv ábrákat tartalmazó részét).

A Bridge funkció aktiválásához:

- egyidejűleg válassza ki a két használni kívánt főzőzónát

- a „Másodlagos” főzőzóna kijelzőjén (2) feltűnik a „F” jel
- a **Választósávon (3)** keresztül lehetővé válik beállítani a **Működési szintet (Teljesítmény)**, amely látható lesz a „Master” főzőzóna Kijelzőjén (2)

- a **Bridge Funkció** kiiktatásához elegendő megismételni ugyanezt az aktiválási eljárást

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

AZ ELSZÍVÓ HASZNÁLATA

● Bekapcsolás

Röviden nyomja (érintse) meg a főzőlap/elszívó **ON/OFF**

(BE/KI) (1) gombját: a szimbólum **(I)** felgyullad; ha továbbra is nyomja a gombot, az **összes rendelkezésre álló funkció néhány pillanatra láthatóvá válik**, majd **csak a legfontosabbak maradnak aktívak; a többi lehet használni, és később aktiválódnak, a berendezés használata közben.**

FONTOS:

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

Ismét nyomja meg **(I)** a bekapcsoláshoz

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

● Az elszívó bekapcsolása:

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

● Elszívási sebesség (teljesítmény):

Az elszívó 9 sebességi (teljesítmény) fokozattal rendelkezik. Érintse meg és ujjait futtassa végig a **Kiválasztósáv (3) mentén:**

jobbra a teljesítményszint növeléséhez; balra a teljesítményszint csökkentéséhez.

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

● Power Booster

A termék 1 kiegészítő teljesítményszinttel rendelkezik (a 9. szinten túl)

Power Booster (Teljesítményfokozó): 5 percre van beállítva, ezt követően visszaáll a korábban beállított szintre.

Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztósáv (3) mentén** (a 9. szinten túl) és aktiválja a Power Booster (Teljesítményfokozó)

A Power Booster (Teljesítményfokozó) szint megjelenik a **Választás/Display (Kijelző) (12)** a villogó* **P** szimbólummal

● Automatikus üzemmód

A szagelszívó megfelelő sebességen kapcsol be, a maximális főzési teljesítményhez az elszívási teljesítményt beállítva, a főzőzónák használatával.

Amikor a főzőzónákat kikapcsolják, az elszívó elszívási sebessége alkalmazkodik, fokozatosan csökken úgy, hogy eltávolítsa a maradék gőzt és szagokat.

A funkció aktiválásához:

Nyomja meg **(A)** (14)

Ismételje meg a műveletet a kikapcsoláshoz.

Megjegyzés: ha az automatikus üzemmód során a **Választósávval (3) 1 - 8 sebesség** kiválasztására kerül sor, az automatikus üzemmód félbeszakad; ha ellenkezőleg, a **Power Booster (Teljesítményfokozó)** kiválasztására kerül sor, az automatikus üzemmód az időzítés végéig megmarad, időközben a **(A)** szimbólum továbbra is villog.

Megjegyzés: a főzőlap **Automatikus üzemmód** aktiválásakor bekövetkező kikapcsolásakor az elszívó automatikusan, fokozatosan kikapcsol.

● Szűrők telítettség jelzője

A szagelszívó jelzi, amikor a szűrőket karban kell tartani:

Szén/kerámia szagszűrők

"FILTER"(13) felgyullad

Zsírszűrő

"FILTER"(13) villog

Megj.: ez a funkció alapértelmezés szerint inaktíválva van (aktiválása a "Szűrők telítettség jelzőjének aktiválása" c. szakaszban olvasható)

● Szűrők telítettségének visszaállítása

Miután elvégezte a szűrők karbantartását (zsír és/vagy szén/kerámia), hosszasan nyomja meg a "FILTER" (13); "FILTER"(13) kikapcsol, újraindítva a jelző számlálását.

● Szűrők telítettség jelzőjének aktiválása

Ez a jelző általában ki van kapcsolva.

A bekapcsoláshoz a következőképp járjon el:

- kapcsolja be az elszívó felületet a **(D)** segítségével;
- kikapcsolt elszívó motorral és főzőzónával nyomja meg a **Választó zónát (12)**
- hosszasan nyomja a **"HOOD" (11)** amíg a **Kijelzőn (12)** meg nem jelennek a váltakozva villogó **"F" – "G"** betűk
F = szén/kerámia szagszűrők
G = zsírszűrők

Szén/kerámia szagszűrők

- nyomja meg a **Kijelzőt (12)** akkor, amikor megjelenik az **"F"** betű
- nyomja meg **"FILTER" (13)** – villogó fény
- ismét hosszasan nyomja meg **"HOOD" (11)** , **hogy**

jóváhagyja a szén/kerámia szagszűrő jelző aktiválását

Zsírszűrő

- nyomja meg a **Kijelzőt (12)** akkor, amikor megjelenik az **"G"** betű
- nyomja meg **"FILTER" (13)** – fix fény
- ismét hosszasan nyomja meg **"HOOD" (11)** , **hogy** jóváhagyja a zsírszűrő jelző aktiválását

Teljesítménytáblázat

Teljesítmény szint		Főzés típusa	Szinthasználat (jelzés a főzési tapasztalat és szokások alapján)
Maximális teljesítmény	Boost	Gyors melegítés	Ideális az élelmiszer gyors felmelegítésére, víz gyorsforralására, vagy főzőfolyadék gyors megmelegítésére
	8-9	Sütés - forralás	Ideális piritáshoz, főzés megkezdéséhez, fagyaszott termékek sütésére, gyorsforralásra
Nagy teljesítmény	7-8	Piritás - sütés - forralás - grillezés	Ideális sütéshez, hosszú ideig tartó forraláshoz, főzéshez és grillezéshez (rövid ideig, 5-10 percig)
	6-7	Piritás - főzés - párolás - sütés - grillezés	Ideális sütéshez, hosszú ideig tartó forraláshoz, főzéshez és grillezéshez (közepesen hosszú ideig, 10-20 percig), eszközök előmelegítésére
Közepes teljesítmény	4-5	Főzés - párolás - sütés - grillezés	Ideális sütéshez, hosszú ideig tartó forraláshoz, főzéshez (hosszú időn át). Tészta keveréshez
	3-4	Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	Ideális hosszú ideig tartó főzéshez (rizs, szósok, sülték, halételek), ahol az ételt lében főzik (pl. víz, bor, leves, tej), tésztakeveréshez
	2-3	Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	Ideális hosszú ideig tartó főzéshez (rizs, szósok, sülték, halételek egy liternél kisebb mennyiségben), ahol az ételt lében főzik (pl. víz, bor, leves, tej), tésztakeveréshez
Alacsony teljesítmény	1-2	Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	Ideális vajpuhításra, csokoládé olvasztásra, kis méretű élelmiszerek kiolvasztására
	1	Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	Ideális frissen főzött, kis mennyiségű ételek melegen tartására, tányérmelegítésre és rizottó keverésére
KI	Nullteljesítmény	Rakodófelület	Főzőlap stand-by vagy kikapcsolt állapotban (főzés végén a maradék hő esetén lehetséges, H-L-O betűkkel jelölve)

Főzési táblázat

Élelmiszer kategória	Ételek vagy főzéstípusok	Teljesítményszint és a főzés menete			
		Első fázis	Teljesítmény	Második fázis	Teljesítmény
Tészta, rizs	Friss tészta	Víz melegítése	Booster-9	A tészta főzése és forrásban tartása	7-8.
	Friss tészta	Víz melegítése	Booster-9	A tészta főzése és forrásban tartása	7-8.
	Párolt rizs	Víz melegítése	Booster-9	A tészta főzése és forrásban tartása	5-6.
	Rizottó	Sütés és pörkölés	7-8.	Főzés	4-5.
Zöldségek, hüvelyesek	Pároltak	Víz melegítése	Booster-9	Párolás	6-7.
	Olajban sült zöldségek	Az olaj felmelegítése	9. ábra	Sütés	8-9.
	Pirítás	A kellékek melegítése	7-8.	Főzés	6-7.
	Pörköltek	A kellékek melegítése	7-8.	Főzés	3-4.
	Sültek	A kellékek melegítése	7-8.	Aranybarnára sütés	7-8.
Húsok	Sütés	Olajban pirított hús (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)	7-8.	Főzés	3-4.
	Roston sütés	Serpenyő előmelegítése	7-8.	Grillezés mindkét oldalon	7-8.
	Pirítás	Olajban pirítás (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)	7-8.	Főzés	4-5.
	Szaftos/pörkölt	Olajban pirítás (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)	7-8.	Főzés	3-4.
Halak	Roston sütés	Serpenyő előmelegítése	7-8.	Főzés	7-8.
	Szaftos/pörkölt	Olajban pirítás (amennyiben vajon készíti, úgy 6. főzőfok)	7-8.	Főzés	3-4.
	Rántott	Az olaj vagy zsír felhevítése	8-9.	Sütés	7-8.
Tojás	Rántották	Vaj vagy zsír hevítése serpenyőben	6. ábra	Főzés	6-7.
	Omlett	Vaj vagy zsír hevítése serpenyőben	6. ábra	Főzés	5-6.
	Lágy tojás/kemény tojás	Víz melegítése	Booster-9	Főzés	5-6.
	Palacsinta	Vaj melegítése a serpenyőben	6. ábra	Főzés	6-7.
Szószok	Paradicsom	Olajban pirítás (ha vajon, akkor a 6. teljesítményfokozat)	6-7.	Főzés	3-4.
	Ragu	Olajban pirítás (ha vajon, akkor a 6. teljesítményfokozat)	6-7.	Főzés	3-4.
	Besamel	Az alap elkészítése (olvassza meg a vajat és szórja rá a lisztet)	5-6.	Forralja fel	3-4.
Édességek, krémek	Cukrászkrém	Forralja fel a tejet!	4-5.	Tartsa forrásban!	4-5.
	Pudingok	Forralja fel a tejet!	4-5.	Tartsa forrásban!	2-3.
	Tejberizs	Melegítse meg a tejet!	5-6.	Tartsa forrásban!	2-3.

Karbantartás

A főzőlap karbantartása

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

Tisztítás

A főzőlapot minden használat után tisztítsa meg.

Fontos!

Ne használjon dörzsoszivacsot! Használatuk idővel felsértheti az üveget.

Ne használjon olyan irritáló vegyszereket, mint a sütőtisztító spray vagy folttisztítók.

Minden használat után hagyja kihűlni a főzőlapot, majd tisztítson le minden ételmaradék lerakódást és foltot-

A cukor és a magas cukor tartalmú élelmiszerek károsítják a főzőfelületet, így ezeket azonnal le kell takarítani.

A só, a cukor és a homokszemcsék felkarcolják az üvegfelületet.

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

NE HASZNÁLJON GÓZTISZTÍTÓT!

Fontos!

Véletlen vagy nagy mennyiségű folyadék kiömlések esetén a kiürítő szelepet is használhatja, amely a termék hátoldalán van, hogy eltávolítsa a maradékokat és maximális higiénia érdekében biztonságban tisztíthasson.

ábra 18

A teljesebb és alaposabb tisztításhoz teljesen eltávolíthatja az alsó kádat

ábra 19

A fém rács tisztítása:

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

Az elszívó karbantartása

Tisztítás

A tisztításhoz **KIZÁRÓLAG** semleges folyadékkal megnedvesített ruhát használjon. **NE HASZNÁLJON SZERSZÁMOKAT VAGY ESZKÖZÖKET A TISZTÍTÁSHOZ!** Kerülje a súrolóanyagokat tartalmazó termékeket. **NE HASZNÁLJON ALKOHOLT!**

Zsírtalanító szűrő

A főzésből megmaradt zsírrészecskéket őrzi meg.

Havonta egyszer tisztítsa meg (vagy amikor a telítettséget jelző rendszer jelzi), nem agresszív tisztítószerekkel, kézzel, vagy mosogatógépben alacsony hőmérsékleten, rövid ciklusú programon.

Mosogatógépben mosáshoz a fém zsírtalanító szűrő színét vesztheti, de a szűrő tulajdonságai egyáltalán nem változnak.

ábra 15

Aktivszénszűrő - Kerámia

(csak szűrő verzióban)

Megtartja a főzésből eredő kellemetlen szagokat.

A termék szagszűrővel van felszerelve. A szagszűrők telítettsége a főzés módjától és a zsírszűrő tisztításának gyakoriságától függően, hosszabb használat után következik be. A szagszűrők hőregenerálhatók 2/3 havonta, előmelegített sütőben 200 °C-on 45 percig. A megfelelő regeneráció biztosítja az állandó szűrési hatékonyságot 5 évig.

Figyelem! Ne helyezze a szűrőket a sütő aljára, hanem tegye egy tepsibe, és helyezze köztes magasságba.

ábra 17a – 17b – 17c

Hibakeresés

HIBAKÓD	LEÍRÁS	LEHETSÉGES OK	ELHÁRÍTÁS
E2	A főzőzóna a túl magas hőfok miatt kikapcsol	Az elektromos részek belső hőmérséklete túl magas	További használat előtt várja meg, míg a főzőlap teljesen kihűl
E3	Nem megfelelő főzőedény	Az edény elvesztette mágnesességét	Vegye le a főzőedényt
E5	Kommunikációs hiba a felhasználói interfész és az indukciós modul között	Nem érkezik elektromos energia a modulhoz; a tápkábel nincs helyesen csatlakoztatva vagy meghibásodott	Húzza ki a főzőlapot az elektromos hálózatból és ellenőrizze a csatlakozást
Az összes többi hibajelzéshez (E ... U ... C ...)	Hívja a műszaki szervizszolgálatot és mondja be a hibakódot		

Szervizszolgálat

A műszaki szervizhez fordulás előtt

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

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

Придържайте се стриктно към инструкциите, дадени в настоящото ръководство. Фирмата не носи никаква отговорност за евентуални неизправности, щети или пожари, предизвикани от уреда, възникнали в резултат на неспазване на инструкциите, дадени в настоящото ръководство. Уредът е предназначен единствено за домашна употреба за готвене на хранителни продукти и аспирация на дим и изпарения от самото готвене. Не се допускат други приложения (напр. отопляване на помещения). Производителят не носи никаква отговорност за неправилна употреба или неправилни настройки на командите.

Уредът може да се различава външно от показаното на фигурите, поместени в настоящото ръководство, но независимо от това, инструкциите за употреба, поддръжка и инсталиране са напълно еднакви.

❗ Прочетете внимателно инструкциите: те съдържат важна информация относно монтирането, употребата и мерките за безопасност.

❗ Не извършвайте електрически промени на уреда.

❗ Преди да пристъпите към монтиране на уреда, проверете всички компоненти за евентуални повреди. Ако има повреди, свържете се с дистрибутора и не пристъпвайте към монтиране.

❗ Проверете целостта на уреда преди да пристъпите към инсталирането. Ако има повреди, свържете се с дистрибутора и не пристъпвайте към монтиране.

Забележка: Частите, отбелязани със символа "(*)", са опционални аксесоари и се доставят само с някои модели или са детайли, които трябва да бъдат закупени отделно.

⚠ Ел. връзка

Внимание! Придържайте се стриктно към следните инструкции: ● Преди да пристъпите към каквато и да е операция по монтиране, изключете уреда от електрическата мрежа. ● Монтирането и поддръжката трябва да се извършват от специализиран техник в съответствие с инструкциите на производителя и при спазване на действащата местна нормативна уредба в областта на безопасността. Не поправяйте и не заменяйте която и да е част на уреда, ако това не е специално указано в ръководството за експлоатация. ● Заземяването на уреда е задължително по закон. ● Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи

свързването към електрическата мрежа на уреда, който е вграден в шкафа. ● За да може монтирането да се извърши в съответствие с действащата нормативна уредба за безопасност, е необходим многополюсен прекъсвач, който отговаря на нормативните изисквания и осигурява цялостно изключване от мрежата при условия на свърхнапрежение категория III, в съответствие с правилата за монтиране. ● Не използвайте разклонители и удължители. ● След като приключите с монтирането, електрическите компоненти не трябва да бъдат повече достъпни за потребителя. ● Уредът и достъпните части се нагряват по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагорещавашите елементи. ● Не позволявайте на децата да си играят с уреда: дръжте ги на разстояние и под наблюдение, тъй като достъпните части може да се нагряват значително по време на употреба. ● Преди да използват индукционния плот, хората със сърдечни пейсмейкъри и активни медицински импланти трябва да проверят дали стимулаторът им е съвместим с въпросния уред. ● По време на и след употреба не докосвайте нагорешените части на уреда. ● Избягвайте контакта с тъкани или други възпламеними материали докато всички компоненти на уреда не са се охладили достатъчно, риск от пожар. ● Не поставяйте възпламеними материали върху уреда или близо до него. ● Мазнините и нагорешеното олио са лесно възпламеними. Винаги наблюдавайте

готвенето на храни, богати на мазнини и олио. ● Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете евентуален токов удар. ● Не е предвидено уредът да се активира чрез външен таймер или чрез отделна система за дистанционно управление. ● Готвенето върху готварския плот с олио и мазнини, без да го наблюдавате, може да е опасно и да предизвика пожар. ● Готвенето трябва да се извършва под наблюдение. Бързото приготвяне на храни трябва се извършва под постоянно наблюдение. ● Не се опитвайте НИКОГА да гасите пламъците с вода. Обратно, изключете уреда и потушете пламъците, например с капак или противопожарно одеяло. Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху повърхностите за готвене. ● Не използвайте парочистачки, съществува риск от токов удар. ● Не поставяйте метални предмети като ножове, вилици, лъжици или капаци върху повърхността на готварския плот, тъй като биха могли да се нажежат. ● Преди да свържете уреда към ел. мрежата разгледайте идентификационната табелка (която се намира в долната част на уреда), за да се уверите, че напрежението и мощността отговарят на напрежението, което протича в ел. мрежата и че ел. контакт е подходящ. При наличие на евентуални съмнения, потърсете помощта на квалифициран електротехник.

Важно: ● След употреба изключете готварския плот чрез командното устройство и не се доверявайте на детектора за готварски съдове. ● Избягвайте изтичане на течности по

плота, затова при варене или загряване на течности намалете силата на загряване. ● Не оставяйте плотовете включени с празни тенджери и тигани върху тях или без съдове. ● След като приключите с готвенето, изключете съответната зона за готвене. ● При готвенето никога не използвайте алуминиево фолио, и никога не поставяйте директно продукти, опаковани в алуминий. Алуминият ще разтопи и повреди непоправимо Вашия уред. ● Никога не затопляйте консервни или тенекиени кутии с храни, без да сте ги отворили преди това, тъй като е възможно да експлодират! Това предупреждение важи за всички останали видове готварски плотове. ● Използването на много висока мощност, като например функцията Booster, не е подходящо за загряване на някои течности като например олио за пържене. Прекалено силната топлина би могла да бъде опасна. В тези случаи Ви препоръчваме да използвате по-ниска мощност. ● Готварските съдове трябва да се поставят директно в центъра на котлона на готварския плот. В никакъв случай не поставяйте други предмети между готварските съдове и котлона. ● При достигане на висока температура уредът намалява автоматично нивото на мощност в зоната на готвене. ● Преди всяка операция за почистване или поддръжка, изключете уреда от електрическата мрежа като изключите щепсела или изключвайки главния прекъсвач на жилището. ● За всички операции на инсталиране и поддръжка използвайте работни ръкавици. ● Уредът може да се използва от деца

на възраст на не по-малко от 8 години и от лица с намалени физически способности или възприятия или без опит или необходими познания, при условие, че те са под наблюдение или след като същите са получили инструкции за безопасна употреба на уреда и са осъзнали опасностите, свързани с него. ● Децата трябва да бъдат контролирани, за да се гарантира, че те не играят с уреда. ● Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение. ● Помещението трябва да разполага с достатъчна вентилация, когато уредът се използва едновременно с други уреди с горивна функция, на газ или друг вид горивен материал. Уредът трябва да бъде почистван често, както вътре, така и отвън (ПОНЕ ЕДИН ПЪТ НА МЕСЕЦ), спазвайте стриктно указанията в инструкциите за поддръжка. ● Неспазването на стандартите за почистване на уреда и на замяната и почистването на филтрите, води до риск от пожар. ● Строго се забранява готвеното фламбе. ● Използването на свободен пламък е вредно за филтрите и може да предизвика пожари, следователно при всички случаи трябва да се избягва. ● Пърженето трябва да се извършва под контрол за да се избегне запалването на нагрятото олио. ● **ВНИМАНИЕ:** Когато плотът за готвене работи, достъпните части на уреда могат да се нагряят. ● **Внимание!** Не свързвайте уреда към електрическата мрежа, докато монтирането не е завършило напълно. ● Доколкото се отнася до техническите мерки и мерките за безопасност, които да се предприемат за извеждане на отработените газове,

придържайте се стриктно към предвиденото в регламента на местните компетентни органи. ● Аспирираният въздух не трябва да бъде насочен в канал, използван за отвеждане на отработените газове, произведени от уреди с горене на газ или други горивни материали. ● Никога не използвайте уреда без правилно монтирана скара! ● Използвайте единствено фиксиращите винтове, приложени в комплект с уреда за инсталирането или, ако не са приложени, закупете подходящия тип винтове. Използвайте правилната дължина болтове, които са посочени в Ръководство за монтаж. ● Когато този уред и другите уреди, захранени с една енергия, която не е електрическа, те функционират едновременно, негативното налягане в помещението, не трябва да надвишава 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● Важно е да съхранявате настоящото ръководство, за да може да го консултирате във всеки един момент. При продажба, прехвърляне на собствеността или преместване, проверете дали ръководството се намира винаги при уреда.



Ел. връзка

Фиг. 3

● Изключете уреда от електрическата мрежа. ● Монтирането трябва да се извърши от квалифициран персонал, който да е запознат с действащата нормативна уредба за монтиране и безопасност. ● Производителят не носи никаква отговорност за евентуални щети върху хора, животни или имущество, възникнали в резултат на неспазване на насоките, предоставени в настоящата глава. ● Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи

отстраняването на готварския от работния плот. ● Уверете се, че напрежението, посочено върху идентификационната табелка, разположена върху дъното на уреда, отговаря на захранващото напрежение в жилището, където ще бъде монтиран. ● Не използвайте удължители. ● Заземителният ел. кабел трябва да е с 2 cm по-дълъг от останалите кабели. ● Ако електродомакинският уред не разполага със захранващ кабел, използвайте кабел с минимално сечение на проводниците от 2,5 кв.мм при мощност до 7200 W; докато при по-големи мощности сечението трябва да е 4 кв.мм). ● В нито една точка на кабела температурата не трябва да надвишава стайната температура с повече от 50°C. ● Уредът е предназначен за постоянно свързване към електрическата мрежа.

● **Внимание!** Преди да свържете отново кръга към мрежовото захранване и да проверите дали функционира правилно, винаги проверявайте дали мрежовият кабел е монтиран правилно. ● **Внимание!** Подмяната на свързващия кабел трябва да се извърши от сервиза за техническа помощ или от лице със сходна квалификация.

Забележка: продуктът притежава функция Power Limitation, която позволява да се зададе максимален праг на консумацията kW

Настройката трябва да се извърши в момента на свързването на продукта към електрическата мрежа или при повторното свързване на самата електрическа мрежа (през следващите 2 минути). Относно последователността на извършване на

настройки Power Limitation направете справка в раздел Функциониране на това ръководство.

Монтиране

● Електрическото и механичното монтиране трябва да се извършва от специализиран персонал.

Минималната дистанция между готварския плот и стената трябва да е поне 50mm фронтално, поне 50mm странично и поне 550mm спрямо горните окачени мебели.

Забележка = Препоръчаните дистанции са приблизителни: при проектирането на отстоянията трябва да се спазват указанията на производителя на кухнята.

Монтаж

Преди да пристъпите към монтиране:

- След като разопаковате продукта, уверете се, че не е повреден по време на транспортирането и в случай на проблеми се свържете с дистрибутора или със сервиза за обслужване на клиенти, преди да пристъпите към монтирането.
- Уверете се, че закупеният продукт е с подходящи размери за избраната зона за монтиране.
- Проверете дали по време на транспортиране във вътрешността на опаковката не са изпаднали части от комплектовката (например пликчетата с болтове, гаранционна карта и т.н.) и евентуално ги извадете и съхранете.
- Уверете се също така, че в близост до зоната за монтиране има ел. контакт.

Подготовка на мебелите, в които ще бъде вграден уредът:

- Продуктът не може да бъде монтиран над устройства за охлаждане, миялни машини, печки, фурни, перални машини и сушилни.
- Извършете всички дейности по рязане на шкафа, преди да поставите готварския плот, и отстранете внимателно стърготините и остатъците от рязане.
- за да се оптимизира инсталирането във версия филтриране, се препоръчва да се извърши един разрез в цокъла където да може да се постави една решетка, която може да се закупи от търговската мрежа

ВАЖНО: използвайте еднокомпонентно запечатващо лепило (S) с устойчивост на температура до 250°C; преди монтирането трябва да почистите щателно повърхностите за залепване, като отстраните всички вещества, които биха могли да влошат адхезията (напр.: препарати за отлепване, консерванти,

мазнини, масла, прахове, остатъци от стари лепила и др.); лепилото трябва да се разнесе равномерно по целия периметър на рамката; след залепването оставете лепилото да съхне в продължение на около 24 часа.

Фиг. 1б

Внимание! Непоставянето на болтовете и скрепителните елементи в съответствие с настоящите инструкции може да доведе до рискове от електрическо естество.

Забележка: за правилно монтиране на продукта се препоръчва тръбите да се облепят с лента с лепило със следните характеристики:

- еластично фолио от мек PVC, с лепило на акрилна основа
- което отговаря на стандарт DIN EN 60454
- с действие за забавяне на огъня
- отлична устойчивост на състаряване
- устойчиво на големи температурни промени
- използваемо при ниски температури

Уредът е предвиден за използване в комбинация с КОМПЛЕКТ датчик Window (не е доставен от производителя).

Инсталирайки КОМПЛЕКТА датчик Windows (само в случай на употреба в режим на АСПИРАЦИЯ), аспирацията на въздуха ще спира всеки път, когато прозорецът в стаята, върху който се поставя КОМПЛЕКТАТ, е затворен.


- Електрическото свързване на КОМПЛЕКТА към уреда трябва да бъде извършено от квалифициран и специализиран технически персонал.
- КОМПЛЕКТАТ трябва да бъде сертифициран отделно, в съответствие със стандартите за безопасност, отнасящи се до компонента и неговата употреба с уреда. Инсталирането трябва да бъде извършено в съответствие с действащата нормативна уредба за битови инсталации.

ВНИМАНИЕ:

- кабелите на КОМПЛЕКТА, които трябва да се свържат към уреда, трябва да бъдат част от сертифициран контур с много ниско безопасно напрежение (SELV).
- производителят на този уред не носи никаква отговорност за евентуални проблеми, щети и пожари, произтичащи от дефекти и/или проблеми, свързани с неизправности и/или грешно инсталиране на КОМПЛЕКТА.

Този уред има маркировка в съответствие с Европейска директива 2012/19/ЕО - UK SI 2013 No3113, Отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). Уверявайки се, че този уред ще бъде изхвърлен по правилен начин, потребителят допринася за предотвратяване на потенциалните отрицателни последици за околната среда и за Вашето здраве.



Символът  върху уреда или в придружаващата го документация посочва, че този продукт не трябва да се третира като битов отпадък, а трябва да бъде предаден в специално предназначени за това пунктове за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Придържайте се към местните регламенти за обезвреждане на отпадъци. За по-подробна информация във връзка с третирането, оползотворяването и рециклирането на този продукт, Ви съветваме да се обърнете към компетентните местни служби, службите за събиране на битови отпадъци или към магазина, от който сте закупили продукта.

Оборудване, проектирано, тествано и произведено в съответствие със стандарта относно:

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

• Експлоатационни характеристики: 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. Препоръки за правилна употреба с цел намаляване на влиянието върху околната среда: Когато се започне готвенето, включете уреда на минимална степен, като го оставите включен за няколко минути и след завършване на готвенето. Увеличете скоростта само при наличие на големи количества дим или пара, като използвате функция booster само в крайни случаи. За да се поддържа в добра ефективност системата за намаляване на миризмите, когато е необходимо подменяйте карбонния филтър/карбонните филтри. Почиствайте при нужда филтъра за мазнини, за да го поддържате в добро работно състояние. За да се оптимизира ефективността и за да се сведе до минимум шумът, използвайте въздуховоди с максимален диаметър, посочен в това ръководств

Употреба

Съдове за готвене

Използвайте само съдове за готвене, които са



отбелязани със символа

Важно:

За да избегнете перманентни щети върху повърхността на плота, не използвайте никога:

- съдове, чието дъно не е идеално гладко;
- метални съдове с лакирано дъно;
- съдове с грапава основа, за да избегнете драскотини по повърхността на плота;
- никога не поставяйте тенджерите и тиганите докато са още топли върху повърхността на контролния панел на плота.

Съдове за готвене с които вече разполагате

Индукционната система на готвене използва магнитна енергия за генериране на топлина. Следователно съдовете трябва да съдържат желязо. Можете да проверите дали материалът, от който са изработени съдовете съдържа желязо с помощта на обикновен магнит. Съдовете за готвене, които не са подходящи, не привличат магнита.

Препоръчителен диаметър на дъната на съдовете за готвене

ВАЖНО : ако съдовете за готвене не са с подходящи размери, зоните на готвене няма да се включат

За да откриете минималния диаметър на съда, който да се използва във всяка отделна зона, разгледайте илюстрациите, поместени в настоящото ръководство.

Внимание: За да се запази ефективността на готвенето и качеството на продукта, НЕ се препоръчва използването на индукционни адаптери.

Енергоспестяване

За да постигнете възможно най-добър резултат, Ви съветваме:

- Да използвате тигани и тенджери с диаметър на дъното, равен на този на зоната за готвене.
- Да използвате само тенджери и тигани с плоско дъно.
- Ако е възможно, по време на готвене да оставяте капака върху тенджерата.
- Да приготвяте зеленчуци, картофи и др. с малко количество вода, за да съкратите необходимото време за готвене.
- Да използвате тенджери под налягане, което допълнително намалява разхода на електроенергия и времето, необходимо за приготвяне на ястието
- Да поставяте тенджерата в центъра на зоната за готвене, отбелязана върху плота.

Употреба на плота за готвене

Системата за готвене с индукция се основава върху физическия феномен на магнитната индукция. Основната характеристика на тази система е директното прехвърляне на енергията от генератора на тенджерата.

Предимства:

Ако се сравни с електрическите котлони, Вашият индукционен плот е:

- **По-сигурен:** по-ниска температура върху стъклената повърхност.
- **По-бърз:** по-кратко време за затопляне на храната.
- **По-точен:** плотът реагира веднага на зададените команди.
- **По-ефикасен:** 90% от погълната енергия се преобразува в топлина. Освен това, след като един път сте отстранили готварския съд от плота, преносът на топлина спира незабавно, избягвайки евентуална загуба на топлина.

Употреба на аспиратора

Системата за аспирация може да бъде използвана във версия с аспирация с външна евакуация или филтриране

с вътрешна циркулация.



Версия с аспирация

Фиг.7

Парите се евакуират навън посредством една група тръби (да се закупят отделно) фиксирани към фланеца за свързване, вече включен в комплекта.

Диаметърът на тръбата за разтоварване трябва да отговаря на диаметъра на пръстена за свързване:

- при четириъгълен изход 222 x 89 mm
- при кръгъл изход \varnothing 150 mm (*)

За допълнителна информация виж страницата, отнасяща се до аксесоарите на версията с аспирация в илюстрираната част на това ръководство. **Фиг.7с**

Свържете продукта с тръби и отвори за разтоварване на стената с диаметър, равняващ се на тръбата за изхода на въздух (фланец за свързване).

Използването на тръби и отвори за разтоварването за стена с по-малък диаметър води до едно намаляване на производителността на аспирацията и едно драстично увеличаване на шума.

Следователно се отхвърля всякаква отговорност относно това.

- ⚠ Използвайте канал, възможно най-късия.
- ⚠ Използвайте една тръба с възможно най-малък брой завои (максимален ъгъл на завои: 90°).
- ⚠ Избягвайте драстични промени на сечението на канала.



Версия с филтриране

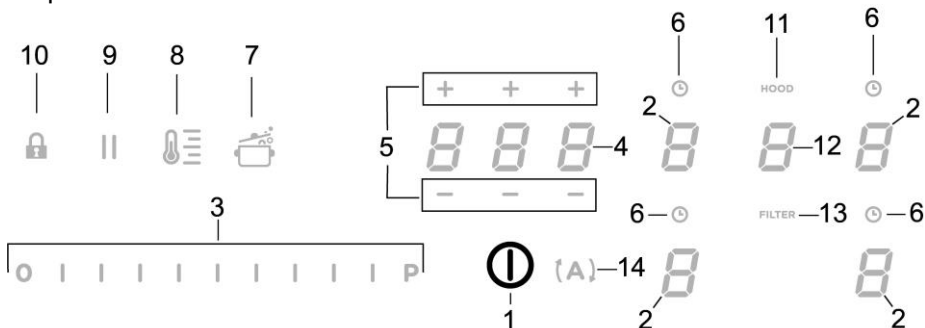
Фиг.10

Засмуканият въздух ще бъде филтриран посредством специални филтри за мазнини и филтри срещу миризми, преди да бъде пренасочен в стаята. Продуктът се доставя с всичко необходимо за стандартно функциониране с изход на въздух в предната част на цокъла на шкафа. За допълнителна информация виж страницата, отнасяща се до аксесоарите на версията с филтриране (в илюстрираната част на това ръководство).

Консултирайте уеб страниците www.elica.com и www.shop.elica.com за да проверите пълната гама на налични комплекти, за да можете да извършите различните видове инсталиране, както при версията с филтриране, та и при тази с аспирация.

Начин на употреба

Контролен панел



Бутони / Дисплей

- | | |
|---|---|
| 1. ON/OFF на плота за готвене/аспиратор | 8. Активиране (Температурен мениджър) (Warming Function) (Функция Нагряване) |
| 2. Избор на зона за готвене
Дисплей зоната на готвене | 9. Пауза |
| 3. Увеличаване/Намаляване Power Level (Ниво на Мощност) и Мощност на Аспирация
Визуализация Power Level (Ниво на Мощност) и Мощност на Аспирация | 10. Key Lock |
| 4. Активиране Таймер "STAND_ALONE (САМОСТОЯТЕЛЕН)"
Дисплей : Таймер "STAND_ALONE (САМОСТОЯТЕЛЕН)" / Таймер Зони за готвене | 11. Индикатор активен Аспиратор
Активиране Индикатор за Запушване на Филтри |
| 5. Увеличаване/Намаляване на времето Таймер "STAND_ALONE (САМОСТОЯТЕЛЕН)" / Таймер Зони за готвене | 12. Избор/Активиране аспиратор
Дисплей Аспиратор
Дисплей задръстване Филтър въглен/керамичен – Филтър мазнини |
| 6. Активиране Таймер Зона за Готвене
Индикатор Таймер Зона за готвене активен | 13. Ресет Задръстване Филтри |
| 7. Активиране Автоматично Нагряване (Автоматично Нагряване)) | 14. Активиране автоматична функция на аспиратор |

УПОТРЕБА НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

Какво е необходимо да знаете преди да започнете:

Всички функции на готварския плот са проектирани по начин, по който да отговарят на най-строгите норми за сигурност.

Поради тази причина:

- Някои функции не се активират или се деактивират автоматично при липса на съдове за готвене върху готварския плот или когато съдовете не са правилно поставени.
- В други случаи активираните функции се деактивират автоматично след няколко секунди, когато желаната функция се нуждае от допълнителна настройка, която не е дадена (напр.: “Включете плота за готвене” без да “Изберете зона за готвене” и “Работна температура”, или “Функция Lock” или функция “Таймер”).

! **Внимание!** В случай (например) на продължително използване е възможно зоната на готвене да не се изключи веднага, тъй като е в процес на охлаждане; върху дисплея на зоната за готвене се появява символа “H” който обозначава извършвания в момента процес. Изчакайте докато дисплеят се изключи преди да се доближите до зоната за готвене.

Дисплей на зоната за готвене

на дисплеите, които се отнасят до зоните за готвене, се посочва:

Включена зона за готвене	0
Power Level (Ниво на Мощност)	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector (Детектор за капки)	U
Функция Bridge активирана	П
Функция Temperature Manager активна	0
Функция Пауза	
Функция Automatic Heat UP (Автоматично Нагриване)	Я

Характеристики на плота

● Safe Activation (Безопасно Активиране)

Продуктът се активира само при наличие на тенджери върху зоните за готвене: процесът на нагриване не се стартира или прекъсва в случай на липса или отстраняване на тенджерите.

● Pot Detector (Детектор за капки)

Продуктът отчита автоматично наличието на тенджери върху зоните за готвене.

● Safety Shut Down (Безопасно Изключване)

Поради причини, свързани с безопасността, всяка зона за готвене има едно максимално време на функциониране, което зависи от зададеното ниво на мощност.

● Residual Heat Indicator (Индикатор на Остатъчно Налягане)

При изключването на една или повече зони за готвене, наличието на остатъчна топлина се сигнализира със специален визуален сигнал на дисплея на съответната зона, посредством символа “H”.

Функциониране

Забележка: За да се активира всяка една функция, първо е необходима да се активира желаната зона

● Включване

Натиснете (докоснете) за кратко ● ON/OFF (1) плот за готвене/аспиратор: символът **⓪** светва; продължавайки натискането, всички налични функции ще станат видими за момент, след което ще останат активни само основните; другите ще могат да бъдат използвани и ще се активират в последствие, по време на употребата на устройството.

ВАЖНО :

всички налични функции ще бъдат осветени със слаба светлина, която ще се засили само в момента, в който бъдат активирани.

Натиснете отново **⓪** за да изключите

Забележка: Тази функция има приоритет спрямо всички останали функции.

● Избор на зони за готвене


Докоснете (натиснете) зоната за Избор/Дисплей (2) съответстващ на желаната зона за готвене.


● Power Level (Ниво на Мощност)

Плотът е снабден с 9 нива на мощност. Докоснете и прехвърлете с пръсти Лента за избор (3): на дясно за да се увеличи нивото на мощност; на ляво за да се намали нивото на мощност.

Зададеното ниво на мощност, ще се визуализира в соната за Избор/Дисплей (2)

● **Power Booster (усилвател на мощност)**

Продуктът е снабден с едно ниво на допълнителна мощност (над нивото ) , което остава активно за 5 минути, след което мощността се връща на предходното ниво.

Докоснете и прехвърлете с пръсти **Лента за избор (3)** (над нивото ) и активирайте Power Booster (усилвател на мощност)

Нивото Power Booster (усилвател на мощност) е посочено в зоната на Избор/Дисплей (2) със символ "P"

● **Key Lock (Заклучване на Бутони)**


Key Lock (Заклучване на Бутони) позволява да се блокират настройките на плота, за да се предотврати случайна намеса, оставяйки активни вече зададените функции.

Активиране:

- натиснете  (10)

Повторете операцията за да деактивирате.

Забележка : ако бъде натисната която и да е друга функция по време на Key Lock (Заклучване на Бутони)


активен, символът , ще мига за да посочи, че функцията се употребява и евентуално трябва да бъде изключена, за да се окаже въздействие върху плота.

● **Automatic Heat UP (Автоматично Нагриване)**

Функцията Automatic Heat UP (Автоматично Нагриване) позволява да се достигне по-бързо мощността на зададения режим; с тази функция се разполага с предимството да се постигне по-бързо готвене, но без риск храната да бъде изгорена, тъй като температурата не надхвърля тази на зададеното ниво.

Тази функция е налична за нивата на мощност 1 - 8 .


Активиране:

- от включена зона за готвене, натиснете  (7)
- на Дисплея (2) се визуализира един "P" мигащ индикатор, който се редува със зададената мощност на готварския плот

Увеличавайки нивото на мощност на зоната за готвене : функцията Automatic Heat Up (Автоматично Нагриване) остава активна, с новата настройка на температурата;



Намалявайки нивото на мощност на зоната за готвене : функцията Automatic Heat (Автоматично Нагриване) се деактивира.

Забележка : избирайки едновременно друга зона за


готвене, символът  (7) ще се освети отново със слаба светлина, и по този начин може да се пристъпи, и за тази зона, при активиране на функцията; функцията независимо от това остава активна в зоната, в която вече е била настроена, както е посочено на Дисплея (2)



● **Temperature Manager (Температурен мениджър) (Warming Function) (Функция Нагриване)**


Temperature Manager (Температурен мениджър) е една функция за контрол, която позволява поддържането на топлината на една постоянна температура на едно оптимизирано ниво на мощност; идеално за да се поддържат топли вече приготвените храни. Функцията Temperature Manager (Температурен мениджър) се

активира при първото натискане на бутона  На дисплея (2) на зоната, която работи в Temperature Manager (Температурен мениджър) се появява символа 

Забележка : избирайки едновременно друга зона за

готвене, символът  (8) ще се освети отново със слаба светлина, и по този начин може да се пристъпи, и за тази зона, при активиране на функцията; функцията независимо от това остава активна в зоната, в която вече е била настроена, както е посочено на Дисплея (2)

- Натиснете повторно  (8) за да деактивирате и изключите, докато нивото, визуализирано на Дисплей (2) достигне .

Забележка : ако са налични повече работещи зони в Temperature Manager (Температурен мениджър) (Warming Function) (Функция Загриване) изберете първо желаната зона посредством зоната за **Избор (2)** ; функцията може да се деактивира също посредством **Лента за Избор (3)**, довеждайки **Power Level (Ниво на Мощност)** до .

● **Пауза**

Функцията Pausa (Пауза) позволява да се прекъсне всяка активна функция на плота, премествайки на стойност нула мощността на готвене.

Активиране:

- натиснете "||" (9)
- визуализира се "||" мигащ индикатор на дисплея (2)

За деактивиране на функцията:

• натиснете **II** (9) **Лентата за Избор (3)** светва

• натиснете/превъртете **Лентата за Избор (3)** за да деактивирате функцията

Забележка : деактивирането възстановява условията на плота преди паузата, плътът продължава да работи с предходните зададени настройки.

Забележка : ако след 10 минути, **Функцията Пауза** не бъде деактивирана, плътът се изключва автоматично.

Забележка : **Функцията Пауза** не оказва влияние на аспирацията

● **Таймер “STAND ALONE” (САМОСТОЯТЕЛЕН)**

Функцията Timer (Таймер) е едно независимо устройство за обратно отброяване от зоните за готвене (и от зоната за аспирация).

Таймерът се активира натискайки отново **Зоната/Дисплей (4)**

Използвайте символите **— + (5)** за да зададете продължителността на **Таймера**, която се визуализира на **Зоната/Дисплей (4)**

Забележка : изчакайте 10 секунди без да натискате никаква друга команда, докато се стартира обратното преброяване.

Форматът на Таймера е **0.00**

- **0.** за часовете

- **00** за минутите

Забележка : таймерът може да се настрои до максимум 1ч. и 59 мин.

В **Зона/Дисплей (4)** ще се визуализира оставащото време;

след завършване на обратното отброяване ще бъде издаден акустичен сигнал

Забележка : при визуализацията на обратното отброяване, за останало време под 10 минути, ще има следния формат.

- **0.** минути

- **00** секунди

с точка с фиксирана светлина

За изключване на Таймера:

• изберете **Зона/Дисплей (4)**

• задайте продължителността на Таймера на **000**, посредством **— + (5)**

● **Таймер Зони на Готвене**

Функцията Таймер Зони на Готвене е едно обратно отброяване, което е възможно да се настрои, както и едновременно, за всяка зона за готвене

След изтичане на зададения период, зоните за готвене се изключват автоматично и потребителят се известява със специален акустичен сигнал.

Активиране на функцията Таймер Зона за Готвене

• Докоснете (натиснете) зоната за **Избор/Дисплей (2)** (ниво мощност III0)

• Натиснете **⏸ (6)** в съответствие със зоната за готвене

• Използвайте символите **— + (5)** за да зададете продължителността на Таймера, която се визуализира на **Зона/Дисплей (4)**;

по време на настройката символът **⏸ (6)** мига

Забележка : изчакайте 10 секунди без да натискате никаква друга команда, докато Таймерът Зона за Готвене се стартира.

Забележка : натискайки отново отново продължително **⏸ (6)**, Таймерът на зоната на готвене се занулява

Ако желаете, повторете операцията за повече зони за готвене.

Забележка : всяка зона за готвене Всяка зона за готвене може да има зададен различен Таймер; на дисплея **(4)** ще се появи обратно отброяване на зоната за готвене, избрана в този момент; ако не е избрана нито една зона, натискайки върху Дисплея **(4)** се визуализира обратното отброяване на Таймера “STAND-ALONE”. (САМОСТОЯТЕЛЕН)

Режимът на визуализация е един и същ като на Таймера “STAND-ALONE” (САМОСТОЯТЕЛЕН) (виж предходния параграф Таймер “STAND ALONE”) (САМОСТОЯТЕЛЕН)

Когато таймерът е завършил обратното преброяване, се издава един акустичен сигнал и зоната за готвене се изключва.

За изключването на Timer:

• изберете зоната за готвене **(2)**

• задайте продължителността на Таймера на **000**, посредством **— + (5)**

● **Power Limitation**

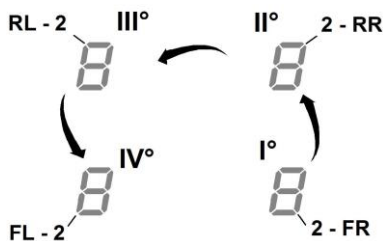
Функцията Power Limitation позволява да се зададе функционирането на продукта, като се ограничи неговата максимална абсорбация и като се регулира мощността на абсорбация на всички активни зони за готвене, като се направи така, че общата абсорбация на плота, не надвишава максималното зададено ниво на абсорбация.

Забележка : настройката трябва да се извърши при изключен плот, **без** да се натиска бутон **● ON/OFF (1)** , в момента на свързването на плота за готвене към електрическата мрежа, или при повторното свързване на самата електрическа мрежа, до следващите 2 минути.

За да се настрои Power Limitation :

- натиснете **(A)**
(който ще мига, само за първите 2 минути от захранването на продукта)

- продължавайки да задържате натиснат **(A)** натиснете една по една, всички зони на **Избор/Дисплей (2)** на зоните за готвене, по посока на часовниковата стрелка, започвайки от предната дясна зона (FR)



- при всяко натискане ще бъде издаден един кратък звуков сигнал

- след натискане на **всички Дисплеи (2)**, ще бъде възможно да се отпусне бутон **(A)**

следователно:

- **Дисплеят (2) от задната лява зона (RL)** ще покаже в редуваща се последователност символите "C" и "0", за да покаже, че е възможно да се извърши настройката: Изберете Дисплей (2-RL)

прехвърлете в последствие **Лентата за избор (3)**, докато на Дисплея не бъдат визуализирани символите "C" и "8",

на Дисплея (2-FL) ще се визуализира текущата настройка**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

** по подразбиране настройката е зададена на 7,4 KW

За да смените настройката на Power Limitation

- натиснете **Дисплей (2)** на предната лява зона (FL)

- прехвърлете в последствие **Лентата за избор (3)**, за да зададете новата настройка

- за да запазите направения избор, натиснете бутон **● ON/OFF (1)**, за 2 секунди; ще бъде издаден удължен звуков сигнал за да се потвърди извършената настройка

● Bridge Zones

Зоните за готвене, благодарение на функцията Bridge са в състояние да работят комбинирано създавайки една единствена зона със същото ниво на мощност. Тази функция позволява едно равномерно готвене с тави и тенджери със значителни размери.

Възможно е да се използва в комбинация предната зона за готвене "Master" (главна) със съответната зад нея "Secondaria" (второстепенна)

(за да проверите на кои е предвидена тази функция, консултирайте илюстрираната част на това ръководство).

За да активирате Функцията Bridge:

- изберете **едновременно** двете зони за готвене, които желаете да използвате

- на **Дисплей (2)** на зоната за готвене "Второстепенна" се появява символа "Г"

- посредством **Лентата за избор (3)** ще бъде възможно да се зададе **Нивото (Мощност)** на работа, което ще бъде визуализирано на **Дисплея (2)** на зоната за готвене "Master"

- за да бъде деактивирана **Функцията Bridge** е достатъчно да бъде повторена същата процедура за активиране

Забележка : **Timer Zone** за Готвене, активиран по време на Функцията Bridge, ще доведе до автоматичното изключване на двете зони за готвене ; тъй като считат, в този случай, като обща комбинирана зона.

УПОТРЕБА НА АСПИРАТОРА

● Включване

Натиснете (докоснете) за кратко **● ON/OFF (1)** плот за готвене/ аспиратор: символът **⓪** светва;

продължавайки натискането, **всички налични функции ще станат видими за момент**, след което ще останат активни само основните; другите ще могат да бъдат използвани и ще се активират в последствие, по време на употребата на устройството.

ВАЖНО :

всички налични функции ще бъдат осветени със слаба светлина, която ще се засили само в момента, в който бъдат активирани.

Натиснете отново **⓪** за да изключите

Забележка: Тази функция има приоритет спрямо всички останали функции.

● Включване на аспиратора:

Докоснете (натиснете) **Зоната за избор (12)** за да активирате аспиратора

● Скорост (мощност) за аспирация:

Аспираторът е оборудван с 9 нива на скорост (мощност) на аспирация

Докоснете и прехвърлете с пръсти **Лента за избор (3)**: на дясно за да се увеличи нивото на мощност; на ляво за да се намали нивото на мощност.

Зададеното ниво на мощност, ще се визуализира в соната за Избор/Дисплей (12)

● Power Booster

Продуктът има 1 допълнителни нива на мощност (над нивото 9)

Power Booster (усилвател на мощност) : с темпоризатор за 5 min., след което мощността се връща на предварителното зададено ниво.

Докоснете и прехвърлете с пръсти **Лентата за избор (3)** (над нивото 9) и активирайте Power Booster (усилвател на мощност)

Нивото Power Booster (усилвател на мощност) е посочено в зоната на Избор/Дисплей (12) със символ "P" мигащ

● Автоматично функциониране

Аспираторът ще се включи на най-подходящата скорост, според капацитета на аспирация на максималното ниво на готвене, използвано в зоните за готвене.

Когато зоните за готвене се изключат, аспираторът регулира своята скорост на аспирация, намалявайки я постепенно, за да се отстранят парите и остатъчните миризми.

За да активирате тази функция:

Натиснете **(A)** (14)

Повторете операцията за да деактивирате.

Забележка: ако по време на автоматичното функциониране се избират от **Лентата за избор (3)** скорост от 1 от 8, автоматичното функциониране се прекъсва;

ако обаче се изберат **Power Booster**, автоматичното функциониране ще се възстанови в края на зададеното време, междувременно символът "**(A)**" остава мигаща.

Забележка: в случай на изключване на плота с активно

Автоматично функциониране, изключването на аспиратора ще настъпи автоматично, постепенно.

● Индикатор за запушване на филтри

Аспираторът показва, когато е необходимо, да се извърши поддръжката на филтрите:

Филтри на миризми въглен/керамичен

"FILTER"(13) се включва

Маслен филтър

"FILTER"(13) мига

Забележка : тази функция е деактивирана по подразбиране (вижте как се активира в параграф " Активирание на индикатор запушване филтри")

● Ресет запушване филтри

След извършване на поддръжката на филтрите (мазнини и/или въглен/керамични) натиснете продължително "FILTER" (13);

"FILTER"(13) се изключва, стартирайки отново проброяването на индикатора.

● Активирание на индикатор за запушване на филтри

Този индикатор обикновено е изключен.

За да се активира, направете следното:

- включете аспирацията посредством **(1)** ;
- с изключени мотор за аспирация и зони за готвене, натиснете **Зона по избор (12)**
- натиснете продължително **"HOOD" (11)** докато се появят на **Дисплея (12)** буквите "F" – "G" мигащи чрез редуване

F = филтри миризми въглен/керамични

G = филтър мазнини

Филтри на миризми въглен/керамичен

- натиснете на **Дисплея (12)** в момента, в който се появи буквата "F"
- натиснете "FILTER" (13) – мигаща светлина
- натиснете отново продължително **"HOOD" (11)** за да потвърдите активиранието на индикатора филтри на миризми въглен/керамичен

Маслен филтър

- натиснете върху **Дисплея (12)** в момента, в който се появи буквата "G"
- натиснете "FILTER" (13) – фиксирана светлина
- натиснете отново продължително **"HOOD" (11)** за да потвърдите активиранието на индикатор

Таблица на мощностите

Ниво на мощност		Начин на готвене	Използвано ниво (индикация за подпомагане на формирането на опит и навици за готвене)
Максимална мощност	Boost	Ускорено загряване	Идеално за бързо повишаване на температурата на храната до бързо кипване ако става въпрос за вода или бързо затопляне на готвените течности
	8-9	Пържене – кипене	Идеално за запичане, в началото на готвенето, пържене на замразени продукти, бързо кипване
Висока мощност	7-8	Запичане – запържване – кипене – печене	Идеално за запържване, поддържане на кипене, готвене и печене (с кратка продължителност 5-10 минути)
	6-7	Запичане – готвене – задушаване – запържване – печене	Идеално за запържване, поддържане на леко кипене, готвене и печене (със средна продължителност 10-20 минути), предварително загряване на аксесоари
Средна мощност	4-5	Готвене – задушаване – запържване – печене	Идеално за задушаване, поддържане на къкрене, готвене (с голяма продължителност) и объркване на паста
	3-4	Готвене – кипване – сгъстяване - разбъркване	Идеално за продължително готвене (на ориз, сосове, печени ястия, риба) с наличие на течности (например вода, вино, бульон, мляко) и за объркване на паста
	2-3	Готвене – кипване – сгъстяване - разбъркване	Идеално за продължително готвене (обеми до един литър: ориз, сосове, печени ястия, риба) с наличие на течности (например вода, вино, бульон, мляко)
Ниска мощност	1-2	Топене – размразяване - поддържане на топло – разбъркване	Идеално за омекотяване на масло, леко разтапяне на шоколад и размразяване на продукти с малки размери
	1	Топене – размразяване - поддържане на топло – разбъркване	Идеално за поддържане топло на малко количество прясно сготвени ястия и поддържане температурата на ястия и объркване на ризото
OFF	Нулева мощност	Повърхност за поставяне	Готварският плот е в позиция stand-by или изключен (с възможно наличие на остатъчна топлина след завършване на готвенето, което се сигнализира чрез H-L-O)

Таблица за печене

Категория храни	Ястия и начин на приготвяне	Ниво на мощност и степен на готвене			
		Първа фаза	Мощност	Втора фаза	Мощност
Паста, ориз	Прясна паста	Загрбяване на водата	Booster-9	Варене на пастата и поддържане на кипенето	7-8
	Прясна паста	Загрбяване на водата	Booster-9	Варене на пастата и поддържане на кипенето	7-8
	Варен ориз	Загрбяване на водата	Booster-9	Варене на пастата и поддържане на кипенето	5-6
	Ризото	Запържване и запичанена ястия	7-8	Готвене	4-5
Зеленчуци, варива	Варени	Загрбяване на водата	Booster-9	Варене	6-7
	Пържени	Затопляне на олиото	9	Пържене	8-9
	Соте	Загрбяване на аксесоара	7-8	Готвене	6-7
	Задушени	Загрбяване на аксесоара	7-8	Готвене	3-4
	Запържени	Загрбяване на аксесоара	7-8	Придаване на златист цвят на запържените ястия	7-8
Месо	Печено	Запичане до златист цвят в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
	На скара	Предварително загрбяване на съда	7-8	Запичане и от двете страни	7-8
	Запечено	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	4-5
	Със сос/задушено	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
Риба	На скара	Предварително затопляне на тенджерата	7-8	Готвене	7-8
	Със сос/задушена	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	7-8	Готвене	3-4
	Пържена	Загрбяване на олиото или на мазнините	8-9	Пържене	7-8
Яйца	Пържени	Затопляне на тенджерата с масло или мазнини	6	Готвене	6-7
	Омлети	Затопляне на тенджерата с масло или мазнини	6	Готвене	5-6
	Рохко сварени/Твърдо сварени яйца	Загрбяване на водата	Booster-9	Готвене	5-6
	Палачинки	Затопляне на тенджерата с масло	6	Готвене	6-7
Сосове	Домати	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	6-7	Готвене	3-4
	Рагу	Запържване в олио (ако е с масло - мощност 6)	6-7	Готвене	3-4
	Бешамел	Подготовка на базата (разтопете масло и брашно)	5-6	Леко възвиране	3-4
Сладкиши и кремове	Яйчен крем	Възвиране на мляко	4-5	Поддържане на леко варене	4-5
	Пудинг	Възвиране на мляко	4-5	Поддържане на леко варене	2-3
	Мляко с ориз	Затопляне на мляко	5-6	Поддържане на леко варене	2-3

Поддръжка

Поддръжка на плота за готвене

Внимание! Преди каквато и да е операция, свързана с почистване или поддръжка, уверете се, че зоните на готвене са изключени и че индикаторът за остатъчна топлина е изключен.

Почистване

Готварският плот се почиства след всяко ползване.

Важно:

Не използвайте абразивни и телени гъбички. С течение на времето, употребата им може да повреди стъклената повърхност.

Не употребявайте агресивни химични почистващи препарати като спрейове за фурна или препарати за отстраняване на петна.

След всяко използване, изчакайте плота да се охлади и го почистете, за да отстраните наслоените засъхнали остатъци и петна от храна.

Захарта и храните с високо съдържание на захар увреждат готварския плот и трябва моментално да бъдат отстранени.

Солта, захарта и пясъка могат да надраскат повърхността на стъклото.

Почиствайте с мека кърпа, кухненска хартия и специални продукти за почистване на готварския плот (придържайте се към инструкциите на производителя).

НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПАРОСТРУЙКИ!!!

Важно:

В случай на случайно изтичане и обилно количество течности от тенджерите е възможно да се извърши намеса чрез клапана за разтоварване, разположен върху долната част на продукта, за да може да се отстрани всеки остатък и да може да се извърши едно почистване при максимална хигиенна безопасност.

Фиг. 18

За едно пълно и задълбочено почистване може да се отстрани изцяло долната вана

Фиг. 19

Почистване на металната решетка:

Решетката трябва да бъде измивана на ръка с топла вода и неутрален препарат и подсушена внимателно за да се избегнат явления на оксидация.

Поддръжка на аспиратора

Почистване

За почистването използвайте **ЕДИНСТВЕНО** една навлажнена с неутрални течни препарати кърпа. **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПОЧИСТВАНЕТО!**

Избягвайте употребата на абразивни продукти.

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ СПИРТ!

Филтър против мазнини

Задържа частиците мазнина, произхождащи от готвенето.

Трябва да бъде почистен един път на месец (или когато системата за сигнализиране на запушване на филтрите сигнализира тази необходимост), с не агресивни почистващи препарати, ръчно или в миялна машина на ниски температури и на кратък цикъл.

При измиването в миялна машина металният филтър против мазнини може да се обезцвети, но неговите филтриращи свойства в никакъв случай няма да се променят.

Фиг. 15

Филтър С Активен Въглен - Керамичен

(Само за Филтрираща Версия)

Задържа неприятните миризми, произхождащи от готвенето.

Продуктът е снабден с комплект филтри за миризми. Запушването на филтрите за миризми настъпва след една значително продължителна употреба, според типа кухня и честотата на почистване на филтъра за мазнини. Филтрите за миризми, могат да бъдат регенерирани термично на всеки 2/3 месеца в предварително нагрятата фурна на 200°C за 45 минути. Правилното регенериране гарантира една ефективност на непрекъснато филтриране за 5 години.

Внимание! Не поставяйте филтрите на дъното на фурната , а ги поставяйте в тава, като я поставите на междинна височина.

Фиг. 17a – 17b – 17c

Установяване на повреди

КОД НА ГРЕШКАТА	ОПИСАНИЕ	ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ	ОТСТРАНЯВАНЕ НА ГРЕШКАТА
E2	Зоната с команди се изключва поради прекалено висока температура	Вътрешната температура на електронните компоненти е прекалено висока	Изчакайте плота да се охлади преди да го използвате отново
E3	Съдът за готвене е неподходящ	Липса на магнитни свойства	Отстранете съда за готвене
E5	Проблеми в комуникацията между потребителския интерфейс и индукционния модул	Не стига електрическо захранване до модула; Захранващият кабел не е свързан правилно или е дефектен	Прекъснете захранването към плота и проверете връзката
За всички други сигнализации за грешка (E ... U ... C ...)	Свържете се със сервиза за техническо обслужване и посочете кода на отчетената грешка		

Техническо обслужване

Преди да се свържете със сервиза за техническо обслужване:

1. Уверете се, че не сте в състояние да разрешите сами проблема на базата на информацията, поместена в раздела

„Установяване на повреди”.

2. Изключете и включете отново уреда, за да се уверите, че неизправността е отстранена.

Ако след въпросните проверки неизправността е все още налице, свържете се с най-близкия сервиз за техническо обслужване.

RO - Instrucțiuni de montaj și utilizare

Respectați cu strictețe instrucțiunile din cuprinsul acestui manual. Producătorul va fi exonerat de orice răspundere pentru eventuale probleme, daune sau incendii cauzate aparatului, ca urmare a nerespectării instrucțiunilor din acest manual. Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic, în scopul gătirii alimentelor și aspirării gazelor arse degajate în timpul gătitului. Nu sunt permise alte utilizări (de ex. încălzirea încăperilor). Producătorul va fi exonerat de orice răspundere, în caz de utilizări necorespunzătoare sau de setare eronată a comenzilor.

Este posibil ca aparatul să difere, ca aspect, de cel reprezentat în desenele din prezentul manual, însă instrucțiunile de utilizare, întreținere și instalare rămân aceleași.

- ⓘ Citiți cu atenție instrucțiunile: acestea conțin informații importante privind instalarea, utilizarea și siguranța.
- ⓘ Nu efectuați modificări electrice la nivelul aparatului.
- ⓘ Înainte de a instala aparatul, verificați ca niciuna dintre componentele acestuia să nu fie avariata. În caz contrar, contactați distribuitorul și nu efectuați instalarea.
- ⓘ **Verificați** dacă aparatul este intact, înainte de a-l instala. În caz contrar, contactați distribuitorul și nu efectuați instalarea.

Notă: Elementele marcate cu simbolul „(*)” sunt accesorii opționale livrate doar pentru anumite modele, sau care nu sunt livrate și trebuie cumpărate.

Conexarea Electrică

Atentie! Respectați cu strictetețe instrucțiunile de mai jos: ● Aparatul trebuie deconectat de la rețeaua electrică, înainte de efectuarea oricărei intervenții de instalare. ● Operațiunile de instalare sau de întreținere trebuie executate de un tehnician specializat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu normele în vigoare la nivel local, în materie de siguranță. Nu reparați și nu înlocuiți nicio parte a aparatului decât în cazul în care acest lucru este cerut în mod specific în manualul de utilizare. ● Împământarea aparatului este obligatorie prin lege. ● Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite conectarea aparatului, încorporat în mobilier, la rețeaua electrică. ● Pentru ca instalarea să se efectueze în conformitate cu normele de siguranță în

vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar reglementar, care să asigure deconectarea completă de la rețea, în situații de supratensiune de categoria III, conform normelor de instalare. ● Nu folosiți prize multiple sau prelungitoare. ● După instalare, componentele electrice nu mai trebuie să fie accesibile utilizatorului. ● Aparatul și elementele accesibile ale acestuia se încălzesc în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire. ● Fiti atenți la copii, acestia nu trebuie să se joace cu aparatul: țineți copiii la distanță și sub supraveghere, deoarece elementele accesibile pot deveni foarte fierbinti în timpul utilizării. ● Pentru persoanele purtătoare de stimuloare cardiace și implanturi active, este important să verificați, înainte de utilizarea plitei cu inducție, dacă propriul stimulator este compatibil cu aparatul. ● În timpul și după utilizarea aparatului, nu atingeți elementele de încălzire ale acestuia. ● Evitați contactul cu cârpe sau cu alte materiale inflamabile, până când toate componentele aparatului nu s-au răcit suficient de mult: risc de incendiu. ● Nu așezați materiale inflamabile peste aparat sau în apropierea acestuia. ● Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor. Supravecheați gătitul alimentelor boțate în grăsimi și ulei. ● Dacă suprafața este fisurată, opriți aparatul, pentru a evita pericolul de electrocutare. ● Aparatul nu este destinat punerii în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță. ● Gătitul nesupraveheat pe o plită de gătit, cu ulei sau grăsime, poate fi periculos și poate duce la declanșarea

unor incendii. ● Operațiunile de gătit trebuie să fie supravegheate. Un proces de gătit de scurtă durată trebuie supravegheat în permanentă. ● Nu încercați NICIODATĂ să stingeti flăcările cu apă. Dimpotrivă, opriți aparatul și înăbusiți flăcările, folosind de exemplu un capac sau o pătură ignifugă. Pericol de incendiu: nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit. ● Nu utilizați aparate de curățare cu aburi; risc de electrocutare. ● Nu așezați obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculite, linguri și capace pe suprafața plitei de gătit, deoarece se pot supraîncălzi. ● Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică: verificați plăcuța cu date tehnice (aplicată în partea inferioară a aparatului) pentru a vă asigura că tensiunea și puterea corespund celor ale rețelei, iar priza este potrivită. În caz de neclarități, adresați-vă unui electrician calificat.

Important: ● După utilizare, închideți plita de gătit de la dispozitivul său de comandă și nu vă bazați pe detectorul de vase de gătit. ● Evitați scurgerile de lichide și prin urmare, pentru a fierbe sau pentru a încălzi lichide, reduceți alimentarea cu căldură. ● Nu lăsați elementele de încălzire pornite, cu oale și tigăi goale sau fără recipiente pe acestea. ● După ce ați terminat de gătit, închideți respectiva zonă de gătit. ● Pentru a găti, nu folosiți niciodată coli de aluminiu și nu așezați niciodată direct pe plită produse ambalate în aluminiu. Aluminiul se poate topi și poate avaria iremediabil aparatul dumneavoastră. ● Nu încălziți niciodată o conservă sau un borcan din aluminiu ce conține alimente, fără să-l fi deschis mai întâi: ar putea exploda! Acest avertisment se aplică tuturor celorlalte tipuri de plite de gătit. ●

Utilizarea unei puteri ridicate cum este funcția Booster nu este adecvată pentru încălzirea unor anumite lichide cum ar fi, de exemplu, uleiul pentru prăjit. Căldura excesivă poate fi periculoasă. În astfel de situații, se recomandă utilizarea unei puteri mai scăzute. ● Recipientele trebuie așezate direct pe plita de gătit și trebuie centrate. Sub nicio formă nu introduceți alte obiecte între vasul de gătit și plita de gătit. ● În cazul unor temperaturi ridicate, aparatul va reduce automat nivelul de putere aferent zonelor de gătit. ● Înaintea oricărei operațiuni de curățare sau de întreținere, decuplați aparatul de la rețeaua electrică, scoțându-l din priză sau decuplând întrerupătorul general de curent din locuință. ● Pentru toate operațiunile de instalare și întreținere, echipați-vă cu mănuși de protecție. ● Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiența sau cunoștințele necesare, numai sub supraveghere sau numai după ce acestea au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și după ce au luat la cunoștință pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. ● Copiii trebuie supravegheați, pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul. ● Operațiunile de curățare și întreținere nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați. ● Încăperea trebuie să fie suficient de bine ventilată, atunci când aparatul este utilizat concomitent cu alte aparate cu ardere pe gaz sau alți combustibili. ● Aparatul trebuie curățat frecvent, atât pe interior, cât și pe exterior (CEL PUȚIN O DATĂ PE LUNĂ); în orice caz, respectați cu strictețe instrucțiunile din manualul de întreținere. ● Nerespectarea normelor privind

curățarea aparatului și înlocuirea și curățarea filtrelor duce la apariția riscului de incendiu. ● Este strict interzis gătitul flambé. ● Utilizarea flăcărilor deschise este periculoasă pentru filtre și poate provoca incendii, prin urmare trebuie neapărat evitată. ● Prăjirea trebuie efectuată sub supraveghere, pentru a evita aprinderea uleiului supraîncălzit. ● **ATENȚIE:** Atunci când plita de gătit este în funcțiune, părțile accesibile ale aparatul se pot încălzi. ● **Atenție!** Nu conectați aparatul la rețeaua electrică decât după ce operațiunile de instalare au fost complet finalizate. ● În ceea ce privește măsurile tehnice și de siguranță ce trebuie adoptate pentru evacuarea gazelor arse, respectați cu strictețe prevederile regulamentelor impuse de autoritățile locale competente. ● Aerul aspirat nu trebuie direcționat către o conductă utilizată pentru evacuarea gazelor arse produse de aparate cu ardere pe gaz sau alți combustibili. ● Sub nicio formă nu utilizați niciodată aparatul dacă grătarul nu a fost montat corect! ● Folosiți numai șuruburile de fixare livrate împreună cu aparatul, pentru instalarea acestuia sau, în lipsa acestora, cumpărați șuruburi de tip corespunzător. Utilizați șuruburi având o lungime corectă, conform datelor din Ghidul de instalare. ● Atunci când acest aparat și alte aparate alimentate cu un alt tip de energie, în afară de cea electrică, sunt în funcțiune în același timp, presiunea negativă din încăperea nu trebuie să depășească 4 Pa (4×10^{-5} bari). ● Este important să păstrați acest manual, pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cesiune sau mutare, asigurați-vă că manualul însoțește produsul.



Conexarea Electrică

Fig. 3

- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică. ● Operațiunile de instalare trebuie efectuate de către profesioniști calificați, ce cunosc legislația în vigoare, în materie de instalare și siguranță. ● Producătorul nu își va asuma nicio răspundere față de persoane, animale sau bunuri în cazul nerespectării instrucțiunilor prevăzute în acest capitol.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung, pentru a permite scoaterea plitei de gătit din blatul de bucătărie. ● Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța de date, aplicată în partea de jos a aparatului, corespunde cu cea a locuinței în care se va instala aparatul. ● Nu folosiți prelungitoare. ● Cablul electric de împământare trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât celelalte cabluri. ● În cazul în care aparatul electrocasnic nu este prevăzut cu cablu de alimentare, folosiți unul cu o secțiune a conductoarelor de cel puțin 2,5 mm², pentru o putere de până la 7200 wati; pentru puteri mai mari, secțiunea trebuie să fie de 4 mm². ● Cablul nu trebuie să ajungă în niciun punct la o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant. ● Aparatul este destinat racordării de tip permanent la rețeaua electrică.
- **Atenție!** Înainte de a reconecta circuitul la sursa de alimentare și de a-i verifica funcționarea corectă, verificați întotdeauna montajul corect al cablului de rețea. ● **Atenție!** Operațiunile de înlocuire a cablului de interconectare trebuie efectuate de către un departament de asistență tehnică autorizat, sau de o persoană cu o calificare similară.

Notă: aparatul este prevăzut cu o funcție Power Limitation (Limitare putere), ce permite setarea unui prag maxim de absorbție kw

Setarea trebuie să se facă în momentul conectării aparatului la rețeaua electrică, sau la reconectarea rețelei electrice respective (în cel mult 2 minute). Pentru secvența de setare a funcției Power Limitation, consultați prezentul manual, secțiunea Funcționare.

Instalarea

● Operațiunile de instalare, atât electrică, cât și mecanică, trebuie efectuate de personal specializat.

Distanța minimă dintre plita de gătit și perete trebuie să fie de cel puțin 50mm în partea din față, de cel puțin 50mm pe lateral și de cel puțin 550mm față de corpurile suspendate.

REȚINEȚI! = Distanțele recomandate sunt orientative: în proiectarea spațiilor se vor respecta indicațiile producătorului mobilei de bucătărie.

Montarea

Înainte de a începe instalarea:

- După ce ați dezambalat aparatul, verificați dacă acesta nu a suferit deteriorări în timpul transportului și, în caz de probleme, adresați-vă distribuitorului sau Departamentului de Asistență Clienți, înainte de a începe instalarea.
- Verificați dacă produsul achiziționat are dimensiuni corespunzătoare pentru zona de instalare aleasă în prealabil.
- Verificați dacă în interiorul ambalajului se află (din motive ce țin de transport) seturi de materiale (cum ar fi plicuri cu șuruburi, garanții etc.), acestea trebuie scoase și păstrate.
- De asemenea, verificați dacă în apropiere zonei de instalare este disponibilă o priză electrică

Pregătirea mobilierului pentru incorporare:

- Aparatul nu poate fi instalat deasupra unor dispozitive de răcire, mașini de spălat vase, sobe, cuptoare, mașini de spălat sau de uscat rufe.
- Executați toate lucrările de tăiere a mobilierului înainte de a introduce plita de gătit și îndepărtați cu atenție rumegușul sau așchii rezultate din tăiere.
- pentru a optimiza instalarea de tip filtrare vă recomandăm să perforați baza pentru a putea introduce un grilaj din comerț

IMPORTANT: folosiți un adeziv de sigilare monocomponent (S), care să reziste la temperaturi de până la 250°; înainte de instalare, suprafețele ce trebuie lipite trebuie curățate foarte bine, îndepărtând orice urmă de substanță ce ar putea compromite lipirea (de ex.: produse de dezincrustare, conservanți, grăsimi, uleiuri, pulberi, resturi de adezivi vechi etc.); adezivul trebuie distribuit uniform pe întreg perimetrul ramei; după lipire, lăsați adezivul să se usuce, timp de aproximativ 24 ore.

Fig. 1b

Atenție! În cazul în care șuruburile și elementele de fixare nu se instalează în conformitate cu aceste instrucțiuni, există riscul de pericole electrice.

Notă: pentru o corectă instalare a aparatului, se recomandă sigilarea conductelor cu un adeziv care să aibă următoarele caracteristici:

- peliculă elastică din PVC moale, cu adeziv pe bază de acrilat
- să respecte standardul DIN EN 60454
- ignifug
- rezistență sporită la uzură
- rezistent la diferențele de temperatură
- să se poată utiliza la temperaturi scăzute

Aparatul a fost proiectat pentru a fi utilizat împreună cu un ECHIPAMENT cu senzor Window (care nu este livrat de către producător).

După instalarea ECHIPAMENTULUI cu senzor Window (doar în cazul utilizării pe modul CU ASPIRARE), aspirarea aerului va fi imediat întreruptă, ori de câte ori fereastra din încăpere, pe care a fost instalat ECHIPAMENTUL, va fi închisă.

• Operațiunile de racordare electrică a ECHIPAMENTULUI la aparat trebuie să fie efectuate de personal tehnic calificat și specializat.


• ECHIPAMENTUL trebuie să aibă propria omologare, în conformitate cu normele de siguranță aferente componentei și cu utilizarea sa împreună cu aparatul. Instalarea se va efectua în conformitate cu prevederile legislative în vigoare, pentru instalații de uz casnic.

ATENȚIE:

- cablurile ECHIPAMENTULUI, ce se vor conecta la aparat, trebuie să facă parte dintr-un circuit certificat cu tensiune de siguranță foarte joasă (certificare SELV).
- producătorul acestui aparat va fi exonerat de orice răspundere privind eventualele deranjamente, daune, incendii provocate de defecțiuni și/sau probleme de funcționare și/sau de o incorectă instalare a ECHIPAMENTULUI.

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/CE - UK SI 2013 No3113, privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, utilizatorul ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative



asupra mediului și sănătății. Simbolul  aplicat pe aparat sau pe documentația de însoțire a acestuia indică faptul că produsul nu trebuie considerat ca fiind un deșeu menajer

normal, ci trebuie predat unui punct de colectare autorizat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Eliminați aparatul, respectând legislația în vigoare la nivel local, în materie de eliminare a deșeurilor. Pentru mai multe informații privind tratarea, recuperarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde a fost achiziționat produsul.

Echipament protejat, testat și realizat în conformitate cu standardele privind:

• Siguranța: EN/CEI 60335-1; EN/CEI 60335-2-6, EN/CEI 60335-2-31, EN/CEI 62233.

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

• CEM: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/CEI 61000-3-3; EN/CEI 61000-3-12. Sugestii pentru o utilizare corectă pentru a reduce impactul asupra mediului înconjurător: Când începeți să gătiți, porniți aparatul la viteză minimă, lăsându-l pornit timp de câteva minute chiar și după ce ați terminat de gătit. Creșteți viteza numai în cazul unor cantități mari de fum și aburi, folosind funcția booster numai în situații extreme. Pentru a menține funcțional sistemul de neutralizare a mirosurilor, înlocuiți, atunci când este necesar, filtrul/filtrele cu cărbune. Pentru a menține funcțional filtrul de grăsime, curățați-l atunci când este necesar. Pentru optimizarea eficienței și minimizarea zgomotelor, utilizați diametrul maxim al sistemului de canalizare indicat în acest manual.

Utilizarea

Recipiente pentru gătit



Utilizați numai vase de gătit care poartă simbolul important:

pentru a evita deteriorarea iremediabilă a suprafeței plitei, nu utilizați:

- recipiente cu baza care nu este perfect plată;
- recipiente metalice cu bază emailată;
- recipiente cu bază ruгоasă, pentru a evita zgârierea suprafeței plitei;
- nu așezați niciodată vasele de gătit și tigăile calde pe suprafața panoului de control al plitei.

Recipiente preexistente

Gătitul cu inducție folosește magnetismul pentru a genera căldură. Prin urmare, vasele trebuie să conțină fier. Puteți verifica dacă materialul vasului de gătit este magnetic folosind un magnet simplu. Vasele de gătit nu sunt adecvate în cazul în care nu sunt detectabile magnetic.

Diametre recomandate pentru baza vaselor de gătit
IMPORTANT: dacă vasele de gătit nu au dimensiuni corecte, zonele de gătit nu se aprind

Pentru a vedea diametrul minim al cratiței pe care trebuie să o folosiți pe fiecare zonă în parte, consultați partea ilustrată a acestui manual.

Atenție: Pentru a menține performanțele plitei de gătit și calitatea produsului, NU se recomandă folosirea de adaptoare de inducție.

Economie de energie electrică

Pentru a obține cele mai bune rezultate, se recomandă:

- Să utilizați vase de gătit cu diametrul bazei egal cu cel al zonei de gătit.
- Să utilizați numai oale și tigăi cu bază plată.
- Dacă este posibil, să lăsați capacul deasupra oalei, în timpul gătirii
- Să gătiți legumele, cartofii etc. cu o cantitate mică de apă, pentru a reduce timpul de gătire.
- Să folosiți oala sub presiune, permite o reducere suplimentară a consumului de energie și a timpului de gătire
- Să poziționați oala în centrul zonei de gătit desenate pe plită.

Utilizarea plitei de gătit

Sistemul de gătit cu inducție se bazează pe fenomenul fizic al inducției magnetice. Caracteristica esențială a acestui sistem este transferul direct de energie de la generator la vasul de gătit.

Avantaje:

În comparație cu plitele de gătit electrice, plita dumneavoastră cu inducție este:

- **Mai sigură:** temperatură mai mică pe suprafața sticlei;
- **Mai rapidă:** timpi de încălzire a alimentelor mai mici;
- **Mai precisă:** plita reacționează imediat la comenzile dumneavoastră;
- **Mai eficientă:** 90% din energia absorbită este transformată în căldură. În plus, când vasul este luat de pe plită, transmiterea căldurii este întreruptă imediat, evitându-se pierderile de căldură inutile.

Utilizarea dispozitivului de aspirare

Sistemul de aspirare poate fi utilizat în versiunea aspirare cu evacuare externă sau filtrare cu recirculare internă



Versiunea aspirare

Fig. 7

Aburii vor fi evacuați spre exterior prin intermediul unei serii de tuburi (se vor achiziționa separat) fixate pe flanșa de conectare furnizată.

Diametrul tubului de evacuare trebuie să fie echivalent cu diametrul inelului de conexiune:

- în caz de ieșire dreptunghiulară 222 x 89 mm
- în caz de ieșire rotundă Ø 150 mm (*)

Pentru mai multe informații, consultați pagina privind accesoriile a versiunii aspirare din partea cu ilustrații a acestui manual. Fig. 7c

Conectați produsul la tuburi și orificiile de evacuare prin perete cu diametrul echivalent orificiului de ieșire a aerului (flanșă de conectare).

Utilizarea tuburilor și a orificiilor de evacuare prin perete cu diametru mai mic va genera o reducere a performanțelor de

aspirare și o creștere drastică a zgomotului.

Așadar, ne declinăm orice răspundere în acest sens.

- ❗ Folosiți o conductă cât mai scurtă cu putință.
- ❗ Utilizați o conductă cu cât mai puține coturi posibil (unghiul maxim al cotului: 90°).
- ❗ Evitați modificările drastice ale secțiunii conductei.



Versiunea cu filtrare

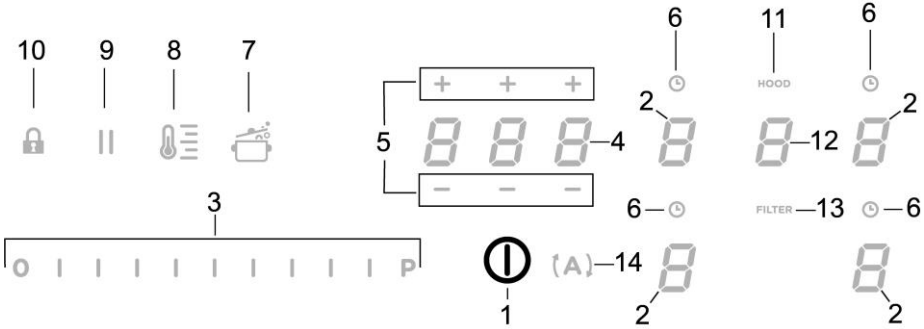
Fig. 10

Aerul aspirat va fi filtrat prin filtre de grăsime și filtre de reținere mirosuri înainte de a fi redirecționat în încăpere. Produsul este furnizat cu toate accesoriile necesare pentru o instalare standard cu orificiu de ieșire a aerului în partea frontală a bazei. Pentru mai multe informații, consultați pagina privind accesoriile a versiunii cu filtrare (în partea cu ilustrații a acestui manual).

Consultați paginile web www.elica.com și www.shop.elica.com pentru a vedea gama completă de kituri disponibile, pentru a putea efectua diferite instalări, atât în versiunea cu filtrare, cât și în cea cu aspirare.

Funcționarea

Panou de control



Taste / Display

- | | |
|---|---|
| 1. ON (PORNIT)/OFF (OPRIT) plită de gătit/dispozitiv de aspirare | 8. Activare Temperature Manager (Gestionare temperatură) (Warming Function)(Funcția de control) |
| 2. Selectați zona de gătit
Afișaj zona de gătit | 9. Pauză |
| 3. Creștere/reducere Power Level (Nivel de putere) și putere de aspirație
Afișare Power Level (Nivel de putere) și putere de aspirație | 10. Key Lock (Dispozitiv de blocare) |
| 4. Activare Timer STAND_ALONE (Temporizator autonom)
Display: Timer STAND_ALONE (Temporizator autonom)/
Temporizator zone de gătit | 11. Indicator dispozitiv de aspirare activ
Activare indicator de saturație filtre |
| 5. Creștere/reducere timp Timer STAND_ALONE (Temporizator autonom)/ Temporizator zone de gătit | 12. Selectare/activare dispozitiv de aspirare
Afișaj dispozitiv de aspirare |
| 6. Activare Temporizator zone de gătit
Indicator Temporizator zone de gătit activ | Afișare saturație filtru de carbon/ceramic – Filtru de grăsimi |
| 7. Activare Automatic Heat Up (Căldură automată în sus) | 13. Resetare saturație filtre |
| | 14. Activare funcție automată dispozitiv de aspirare |

UTILIZAREA PLITEI DE GĂTIT

De știut înainte de a începe:

Toate funcțiile acestei plite de gătit sunt proiectate pentru a respecta cele mai stricte norme de siguranță.

Din acest motiv:

• **Anumite funcții nu se activează sau se dezactivează automat în absența vaselor de gătit pe arzătoare sau când acestea sunt poziționate incorect.**

• În alte cazuri, funcțiile activate se dezactivează automat după câteva secunde atunci când funcția selectată necesită o setare ulterioară care nu este efectuată (de ex.: „**Aprindere plită de gătit fără „Selectare zonă de gătit”**” și „**Temperatură de funcționare**”, sau „**Funcție Blocare**” sau „**Temporizator**”).

⚠️ Atenție! În caz (de exemplu) de utilizare prelungită, oprirea zonei de gătit poate să nu fie imediată deoarece se află în faza de răcire; pe afișajul pentru zonele de gătit apare simbolul „**H**” care indică faptul că sunteți în această fază. Așteptați până când afișajul se stinge înainte de a vă apropia de zona de gătit.

Afișaj zonă de gătit

pe afișajele aferente zonelor de gătit, se indică:

Zona de gătit aprinsă	0
Nivel de Putere	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indicator căldură reziduală)	H
Pot Detector (Detector vase de gătit)	U
Funcția Bridge (Punte) activă	∩
Funcția Temperature Manager (Gestionare temperatură) activă	U
Funcție Pauză	
Funcția Automatic Heat UP (Încălzire Automată)	A

Caracteristicile plitei

● Safe Activation (Activare Sigură)

Produsul se activează numai în prezența vaselor de gătit pe zonele de gătit: procesul de încălzire nu pornește sau se întrerupe în cazul lipsei sau îndepărtării vaselor de gătit.

● Pot Detector (Detector Vase de gătit)

Produsul identifică automat prezența vaselor de gătit pe zonele de gătit.

● Safety Shut Down (Oprire de Siguranță)

Din motive de siguranță, fiecare zonă de gătit are un timp maxim de funcționare care depinde de nivelul de putere setat.

● Residual Heat Indicator (Indicator Căldură Reziduală)

În momentul stingerii unei sau mai multor zone de gătit, prezența căldurii reziduale este semnalată printr-un semnal aferent vizibil pe afișajul zonei corespunzătoare, prin simbolul „**H**”.

Funcționare

Observație: Pentru a activa orice funcție, mai întâi trebuie să activați zona dorită

● Pornire

Apăsăți ușor ● **ON (PORNIT)/OFF (OPRIT)(1)** plită de gătit/dispozitiv de aspirare: simbolul ① se aprinde; dacă apăsați în continuare, **toate funcțiile disponibile vor deveni vizibile câteva secunde, după care vor rămâne active doar cele principale; celelalte vor putea fi utilizate și se vor activa ulterior în timpul utilizării dispozitivului.**

IMPORTANT:

toate funcțiile disponibile se vor aprinde cu o intensitate redusă, care se va intensifica doar în momentul în care sunt activate.

Apăsăți din nou ① pentru a stinge

Observație: Aceasta funcție este prioritară tuturor celorlalte.

● Selectare zone de gătit

Apăsăți zona **Selectare/Afișaj (2)** corespunzătoare zonei de gătit dorite.

● Power Level (Nivel de putere)

Plita este prevăzută cu 9 niveluri de putere Apăsăți și derulați de-a lungul **Barei de selecție (3):**

spre dreapta pentru a crește nivelul puterii; spre stânga pentru a reduce nivelul puterii.

Nivelul de putere setat va fi afișat în zona Selectare/Afișaj (2)

● Power Booster (Amplificare putere)

Produsul este echipat cu un nivel de putere suplimentar (peste nivelul 5), care rămâne activ timp de 5 minute, iar apoi puterea revine la nivelul utilizat anterior.

Apăsăți și derulați de-a lungul **Barei de selecție (3)** (peste nivelul 5) și activați Power Booster (Amplificare putere)

Nivelul Power Booster (Amplificare putere) este indicat în zona Selectare/Afișaj (2) cu simbolul "P"

● Key Lock (Dispozitiv de Blocare)

Key Lock (Dispozitiv de Blocare) permite blocarea setărilor plitei, pentru a împiedica manevrări accidentale, lăsând active funcțiile deja setate.


Activare:

- apăsați  (10)

Repetăți operațiunea pentru dezactivare.

Observație: dacă este apăsată orice altă funcție când Key




Lock (Dispozitiv de blocare) este activ, simbolul  va lumina intermitent pentru a indica faptul că funcția este în uz și va fi dezactivată pentru a putea acționa asupra plitei.

● Automatic Heat UP (Încălzire Automată)

Funcția Încălzire Automată permite aducerea cât mai rapidă a puterii setate la regim; cu această funcție există avantajul de a obține o gătire mai rapidă, dar fără riscul de a arde mâncărurile, deoarece temperatura nu o depășește pe cea a nivelului setat.

Această funcție este disponibilă pentru nivelele de putere 1 -8


Activare:

- din zona de gătit pornită apăsați  (7)
- pe afișaj (2) este afișată o "A" care luminează intermitent și alternează în funcție de puterea setată în zona de gătit

Crescând nivelul de putere al zonei de gătit: funcția Automatic Heat Up (Încălzire Automată) rămâne activă la noua setare de temperatură;


Reducând nivelul de putere din zona de gătit: funcția Automatic Heat Up (Încălzire Automată) se dezactivează.


Observație: selectând simultan o altă zonă de gătit,

simbolul  (7) se va aprinde cu o intensitate redusă și astfel se va putea efectua, și pentru această zonă, activarea funcției; funcția rămâne activă în zona în care a fost deja setată, cum este indicat pe afișaj (2)

● Temperature Manager (Warming Function) (Gestionarea temperaturii (Funcția de control))


Temperature Manager (Gestionare temperatură) este o funcție de control care permite menținerea unei călduri la o temperatură constantă la un nivel de putere optimizat; ideală pentru a menține la cald alimentele gătite deja. Funcția Temperature Manager (Gestionare temperatură) se activează

la prima apăsare a tastei 

Pe afișaj (2) din zona care lucrează în Temperature Manager (Gestionare temperatură) apare simbolul 

Observație: selectând simultan o altă zonă de gătit, simbolul



 (8) se va aprinde cu o intensitate redusă și astfel se va putea efectua, și pentru această zonă, activarea funcției; funcția rămâne activă în zona în care a fost deja setată, cum este indicat pe afișaj (2)

- Apăsăți din nou  (8) pentru dezactivare și oprire, până nivelul vizualizat pe Afișaj (2) este "0".

Observație: dacă sunt mai multe zone care funcționează în Temperature Manager (Warming Function) (Gestionarea temperaturii (Funcția de control)) selectați mai întâi zona dorită prin intermediul zonei de **Selectare (2)**; funcția poate fi dezactivată și prin intermediul **Barei de selecție (3)**, trecând **Power Level (Nivelul de putere)** la "0".


● Pauză

Funcția Pauză permite suspendarea oricărei funcții active pe plită, aducând la zero puterea de gătire.

Activare:

- apăsați "||" (9)
- este afișată o "||" care luminează intermitent pe afișaj (2)

Pentru a dezactiva funcția:

- apăsați  (9) se iluminează **Bara de selecție (3)**
- apăsați/derulați pe **Bara de selecție (3)** pentru dezactivarea funcției

Observație: dezactivarea resetează condițiile plitei dinaintea de pauză, plita continuă să funcționeze cu aceleași setări stabilite anterior.

Observație: dacă după 10 minute, **Funcția Pauză** nu este dezactivată, plita se oprește automat.

Notă: Funcția Pauză nu are efect asupra aspirației

● Timer “STAND ALONE” (Temporizator AUTONOM)

Funcția Timer (Temporizator) este o numărătoare independentă a zonei de gătit (și a zonei de aspirare). Temporizatorul se activează apăsând Zonă/Afișaj (4)

Utilizați simbolurile **— + (5)** pentru a seta durata Temporizatorului care este afișată pe Zonă/Afișaj (4)

Notă: așteptați 10 fără să apăsați altă comandă până când pornește numărătoarea inversă.

Formatul temporizatorului este **000**

- **0.** pentru ore

- **00** pentru minute

Notă : temporizatorul se poate seta până la un timp maxim de 1 h și 59 min

În Zonă/Afișaj (4) se va afișa timpul rămas; la finalizarea numărătorii inverse, se va emite un semnal acustic

Notă: afișarea numărătorii inverse când au mai rămas mai puțin de 10 minute va avea următorul format

- **0.** minute

- **00** secunde

lumina fiind stabilă

Pentru stingerea temporizatorului:

- selectați Zonă/Afișaj (4)
- setați durata temporizatorului la **000**, cu ajutorul **— + (5)**

● Temporizator zone de gătit

Funcția Temporizator zone de gătit este o numărătoare inversă care poate fi setată, chiar și simultan, pentru fiecare zonă de gătit

La sfârșitul perioadei de timp setate, zonele de gătit se opresc automat și utilizatorul este activat printr-un mesaj acustic.

Activarea funcției Temporizator zone de gătit

- Derulați (apăsați) **Selectare/Afișaj (2)** (power level \neq 0) (nivel de putere)
- Apăsați **(L) (6)** aferent zonei de gătit

Utilizați simbolurile **— + (5)** pentru a seta durata temporizatorului care este afișată pe Zonă/Afișaj (4);

în timpul setării simbolul **(L) (6)** luminează intermitent

Notă: așteptați 10 secunde fără să apăsați vreo altă comandă pentru ca temporizatorul zonei de gătit să pornească.

Notă: apăsând din nou îndelungat **(L) (6)**, temporizatorul din zona de gătit este resetat

Dacă doriți, repetați operațiunea pentru mai multe zone de gătit.

Observație: fiecare zonă de gătit poate avea setat un temporizator diferit; pe afișaj (4) va apărea numărătoarea inversă a zonei de gătit selectate în acel moment; dacă nu este selectată nicio zonă, apăsând pe tasta Afișaj (4) este afișată numărătoarea inversă a Timer „STAND-ALONE” (Temporizator AUTONOM). Modul de afișare a numărătorii inverse este același cu al Timer „STAND-ALONE” (Temporizatorului AUTONOM) (vezi paragraful precedent Timer „STAND ALONE” (Temporizator AUTONOM))

Când temporizatorul a încheiat numărătoarea inversă, este emis un semnal acustic și zona de gătit se oprește.

Pentru stingerea temporizatorului:

- selectați zona de gătit (2)
- setați durata temporizatorului la **000**, cu ajutorul **— + (5)**

● Power Limitation (Limitare Putere)

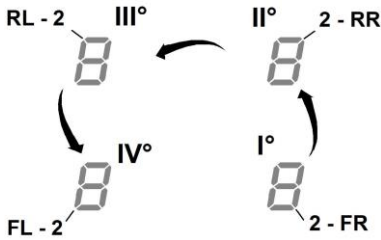
Funcția Power Limitation (Limitarea Puterii) vă permite să setați funcționarea produsului, limitând absorbția maximă și reglând puterea de absorbție a tuturor zonelor de gătit active, astfel încât absorbția totală a plitei să nu depășească nivelul maxim de absorbție setat.

Observație: setarea trebuie să aibă loc cu plita oprită, fără a apăsa tasta **● ON (PORNI)/OFF (OPRIT)**, la momentul conectării plitei de gătit la rețeaua electrică sau la reconectarea rețelei electrice, în termen de 2 minute.

Pentru a seta Limitarea Puterii:

- apăsați **(A)** (care va lumina intermitent, numai pentru primele 2 minute de la alimentarea produsului)

- continuând să țineți apăsat, **(A)** apăsați pe rând toate zonele de **Selectare/Afișare (2)** ale zonei de gătit, în sens invers acelor de ceasornic, pornind de la zona din față dreapta (FR)



- de câte ori apăsați, va fi emis un scurt semnal acustic

- după apăsarea **tuturor Afișajelor (2)**, puteți elibera tasta **(A)**

în acest moment

- **Afișajul (2) al zonei posterioare din partea stângă (RL)** va afișa în ordine alternativă simbolurile „C” și „0”, pentru a indica faptul că puteți efectua setarea: selectați Afișajul **(2-RL)**

defilați apoi până la **Bara de selecție (3)**, până când pe Afișaj nu vor mai apărea simbolurile „C” și „8”,

pe Afișaj **(2-FL)** va fi arătată configurarea actuală**

- 0 = 7,4 KW
- 1 = 4,5 KW
- 2 = 3,1 KW

** setarea implicită este de 7,4 KW

Pentru a schimba setarea Power Limitation (Limitarea Puterii)

- apăsați **Afișajul (2) zonei frontale din partea stângă (FL)**
 - defilați apoi pe **Bara de selecție (3)**, pentru a seta noua configurare

- pentru a salva alegerea făcută apăsați tasta **● ON (PORNIT)/OFF (OPRIT) (1)**, timp de 2 secunde; va fi emis un semnal acustic prelungit pentru a confirma reușita setării

● **Zone Punte**

Zonele de gătit datorită funcției Bridge (Punte) sunt capabile să funcționeze în mod combinat, creând o singură zonă cu același nivel de putere. Această funcție permite o gătire omogenă cu vase de gătit de dimensiuni mari. Este posibilă utilizarea combinată a zonei de gătit frontale **”Principală”** cu zona posterioară corespunzătoare **”Secundară”**

(pentru a verifica pentru care zonă este prevăzută această funcție, consultați partea cu ilustrații din acest manual).

Pentru a activa Funcția Punte:

- **selectați în același timp cele două zone de gătit pe care doriți să le utilizați**

- pe **Afișajul (2)** al zonei de gătit **„Secundare”** apare simbolul „P”

- utilizând **Bara de selecție (3)**, puteți să setați **Nivelul (Puterea) de funcționare**, care va fi afișat pe **Afișajul (2)** al zonei de gătit **„Master”** (Principală)

- pentru a dezactiva **Funcția Punte** este suficient să repetați aceeași procedură de activare

Observație : Temporizatorul zonelor de gătit, activat în timpul Funcției Bridge (Punte), va stinge automat ambele zone de gătit; fiind considerat, în acest caz, ca singura zonă combinată.

UTILIZAREA DISPOZITIVULUI DE ASPIRARE

● **Pornire**

Apăsați ușor **● ON (PORNIT)/OFF (OPRIT)(1)** plită de

gătit/dispozitiv de aspirare: simbolul **(1)** se aprinde; dacă apăsați în continuare, **toate funcțiile disponibile vor deveni vizibile câteva secunde**, după care **vor rămâne active doar cele principale; celelalte vor putea fi utilizate și se vor activa ulterior în timpul utilizării dispozitivului.**

IMPORTANT:

toate funcțiile disponibile se vor aprinde cu o intensitate redusă, care se va intensifica doar în momentul în care sunt activate.

Apăsați din nou **(1)** pentru a stinge

Observație: Aceasta funcție este prioritară tuturor celorlalte.

● **Pornirea dispozitivului de aspirare:**

Derulați (apăsați) **Zona de selecție (12)** pentru activarea dispozitivului de aspirare

● **Viteza (puterea) de aspirare:**

Dispozitivul de aspirare este dotat cu 9 niveluri de viteză (putere) de aspirare

Apăsați și derulați de-a lungul **Bare de selecție (3):**

spre dreapta pentru a crește nivelul puterii; spre stânga pentru a reduce nivelul puterii.

Nivelul de putere setat va fi afișat în zona Selectare/Afișaj (12)

● **Power Booster (Amplificare putere)**

Produsul este dotat cu 1 niveluri de putere suplimentare (pe lângă nivelul 9)

Power Booster 2 (Amplificare putere 2): temporizato 5 min, după care puterea revine la nivelul setat anterior.

Apăsați și derulați de-a lungul **Bare de selecție (3)** (peste nivelul 9) și activați **Power Booster** (Amplificare putere) Nivelul **Power Booster** (Amplificare putere) este indicat în zona **Selectare/Afișaj (12)** cu simbolul **P** care luminează intermitent

● Funcționare automată

Hota se va porni la viteza cea mai adecvată, adaptând capacitatea de aspirare la nivelul maxim de gătit, utilizat în zonele de gătit.

Când zonele de gătit sunt oprite, hota își adaptează viteza de aspirație, reducând-o treptat, pentru eliminarea vaporilor și a mirosurilor reziduale.

Pentru a activa această funcție:

Apăsăți **(A)** (14)

Repețați operațiunea pentru dezactivare.

Observație :dacă în timpul funcționării automate sunt selectate din **Bara de selecție (3) vitezele de la 1 la 8**, funcționarea automată se întrerupe; dacă este selectat **Power Booster (Amplificare putere)**, funcționarea automată va fi reluată la sfârșitul temporizării; între timp simbolul **(A)** rămâne intermitent.

Observație: în cazul în care plita se stinge cu **Funcționarea automată** activă, oprirea dispozitivului de aspirare se va face automat, în mod treptat.

● Indicator de saturare filtre

Hota indică momentul când trebuie realizată întreținerea filtrelor:

Filtre de carbon/ceramice pentru mirosuri

“FILTER”(13) se aprinde

Filtru de reținere grăsimi

“FILTER”(13) luminează intermitent

Notă: această funcție este dezactivată implicit (pentru detalii privind activarea, consultați paragraful Activare indicator de saturație filtre)

● Resetare saturare filtre

După operațiunile de întreținere a filtrelor (grăsimi și sau carbon/ceramice) apăsați lung “FILTER”(13);

“FILTER”(13) se stinge, determinând reluarea numărătorii indicatorului.

● Activarea indicatorului de saturație al filtrelor

Acest indicator este dezactivat în mod normal.

Pentru a-l activa, procedați după cum urmează:

- porniți plita de aspirație cu ajutorul **(I)**;
- când motorul de aspirație și zonele de gătit sunt oprite, apăsați **Zona de selectare (12)**
- apăsați lung **“HOOD”(11)** până când apar pe Afișaj (12) literele **“F” – “G”** care luminează intermitent alternativ

F = filtre carbon/ceramice pentru mirosuri

G = filtru de reținere grăsimi

Filtre carbon/ceramice pentru mirosuri

- apăsați pe Afișaj (12) când apare litera **“F”**
- apăsați **“FILTER”(13)** – lumină intermitentă
- apăsați lung din nou **“HOOD”(11)** pentru confirmarea activării indicatoarelor filtrelor carbon/ceramice pentru mirosuri

Filtru de reținere grăsimi

- apăsați pe Afișaj (12) când apare litera **“G”**
- apăsați **“FILTER”(13)** – lumină stabilă
- apăsați lung din nou **“HOOD”(11)** pentru confirmarea activării indicatorului filtrului de reținere grăsimi

Tabele de putere

Nivel de putere		Tip de gătit	Utilizare nivel (indicația combina experiența și obiceiurile de gătit)
Putere max	Boost	Încălzire rapidă	Ideală pentru a ridica în timp scurt temperatura produselor alimentare până la fierbere rapidă, în cazul apei, sau pentru a încălzi rapid lichidele de gătit
	8-9	Frigere – fierbere	Ideale per rosolare, inițiere una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Putere ridicată	7-8	Rumenire – prăjire – fierbere - grătar	Ideală pentru prăjire, menținere în fierbere vivace, coacere și grătar (de scurta durata, de 5-10 minute)
	6-7	Rumenire - gatire – tocană – prăjire – grătar	Ideală pentru prăjire, menținere în fierbere lejera, coacere și grătar (de durata medie, 10-20 minute), preîncălzire accesorii
Putere medie	4-5	Gătire – tocană – prăjire - grătar	Ideală pentru tocanite, menținere în fierbere delicata, coacere (de lunga durata). Cremuirea pastelor
	3-4	Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – cremuire	Ideală pentru gătit lent (orez, sosuri, fripturi, pește), în prezența de lichid (de exemplu apa, vin, supă, lapte), cremuirea pastelor
	2-3	Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – cremuire	Ideală pentru gătit lent (cantități sub un litru: orez, sosuri, fripturi, pește), în prezența de lichid (de exemplu apa, vin, supă, lapte)
Putere joasă	1-2	Topire – decongelare – menținere incalzit – cremuire	Ideală pentru topirea untului, topirea delicata a ciocolatei, decongelare produse de mici dimensiuni
	1	Topire – decongelare – menținere incalzit – cremuire	Ideală pentru menținerea calda a porțiilor mici de alimente gătite sau pentru a tine la temperatura feluri de mancare pentru a fi servite și pentru a cremui risotto
OFF	Putere zero	Suprafața de sprijin	Plița in stand-by sau oprită (posibilă prezență de căldura reziduală la sfârșitul gătirii, semnalată cu H-L-O)

Tabele de gătit

Categoria de alimente	Mâncăruri sau tip de gătit	Nivel de putere și ritm de gătire			
		Prima faza	Puteri	A doua faza	Puteri
Paste, orez	Paste proaspete	Încălzirea apei	Booster-9	Gătirea pastelor și menținerea fierberii	7-8
	Paste proaspete	Încălzirea apei	Booster-9	Gătirea pastelor și menținerea fierberii	7-8
	Orez fiert	Încălzirea apei	Booster-9	Gătirea pastelor și menținerea fierberii	5-6
	Risotto	Prajire și frigare	7-8	Gătire	4-5
Verdeturi, legume	Fierțe	Încălzirea apei	Booster-9	Fierbere	6-7
	Prăjite	Încălzirea uleiului	9	Prajire	8-9
	Prăjite rapid	Încălzire accesoriu	7-8	Coacere	6-7
	Tocana	Încălzire accesoriu	7-8	Coacere	3-4
	Prăjite	Încălzire accesoriu	7-8	Prajire aurie	7-8
Carne	Friptură	Rumenire carne cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	7-8	Gătire	3-4
	La grătar	Preîncălzire oala	7-8	La grătar pe ambele părți	7-8
	Rumenire	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	7-8	Gătire	4-5
	Umed/tocanite	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	7-8	Gătire	3-4
Pește	La grătar	Preriscaldamento della pentola	7-8	Gătire	7-8
	Umed/tocana	Rumenire cu ulei (se con burro potenza 6)	7-8	Gătire	3-4
	Prăjit	Încălzire ulei sau grasime	8-9	Prajire	7-8
Oua	Oua jumari	Încălzire tigaie cu unt sau grasime	6	Gătire	6-7
	Omleta	Încălzire tigaie cu unt sau grasime	6	Gătire	5-6
	Fierțe	Încălzire apa	Booster-9	Gătire	5-6
	Ciatite	Încălzire tigaie cu unt	6	Gătire	6-7
Sosuri	Roșii	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	6-7	Gătire	3-4
	Ragù	Rumenire cu ulei (daca este cu unt, puterea 6)	6-7	Gătire	3-4
	Bechamel	Prepararea bazei (se topește untul și faina)	5-6	Se aduce la punctul de fierbere	3-4
Dulciuri, creme	Cremă	Se aduce laptele in punctul de fierbere	4-5	Menținere fierbere lentă la foc mic	4-5
	Budinci	Se aduce laptele in punctul de fierbere	4-5	Menținere fierbere lentă la foc mic	2-3
	Orez cu lapte	Încălzire lapte	5-6	Menținere fierbere lentă la foc mic	2-3

Întreținerea

Întreținerea plitei de gătit

Atenție! Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere, asigurați-vă că zonele de gătit sunt oprite și indicatorul luminos de căldură nu mai este afișat.

Curățarea

Plita trebuie curățată după fiecare utilizare.

Important:

Nu utilizați bureți abrazivi, bureți de sârmă. Utilizarea acestora poate deteriora în timp sticla.

Nu folosiți detergenți chimici iritanți, cum ar fi spray-uri pentru cuptor sau pentru îndepărtarea petelor.

După fiecare utilizare, lăsați plita să se răcească și curățați-o pentru a îndepărta petele și depunerile cauzate de resturi de alimente.

Zahărul sau alimentele cu un conținut ridicat de zahăr pot deteriora plita și trebuie eliminate imediat.

Sarea, zahărul și nisipul pot zgâria suprafața de sticlă.

Utilizați o lavetă moale, hârtie absorbantă de bucătărie sau produse specifice pentru curățarea plitei (respectați indicațiile producătorului).

NU UTILIZAȚI APARATE DE CURĂȚAT CU JET DE ABUR!!!

Important:

În caz de scurgeri de lichide accidentale și abundente din vasele de gătit, puteți interveni prin intermediul supapei de evacuare, amplasată pe partea inferioară a produsului, pentru a putea elimina orice reziduu și pentru a putea realiza o curățare cu siguranță igienică maximă.

Fig. 18

Pentru o curățare mai completă și temeinică, se poate îndepărta complet corpul inferior

Fig. 19

Curățarea grătarului metalic:

Grătarul trebuie spălat la mână, cu apă caldă și detergent neutru și apoi trebuie uscat foarte bine, pentru a evita fenomenele de oxidare.

Întreținerea dispozitivului de aspirare

Curățare

Pentru curățare, utilizați **EXCLUSIV** o lavetă îmbibată cu detergent lichid neutru. **NU UTILIZAȚI USTENSILE SAU INSTRUMENTE PENTRU CURĂȚARE!**

Evitați utilizarea produselor abrazive.

NU UTILIZAȚI ALCOOL!

Filtru împotriva grăsimilor

Blochează particulele de grăsime care rezultă în timpul gătitului.

Acesta trebuie curățat o dată pe lună (sau atunci când indicatorul de saturare a filtrelor indică această necesitate), cu detergenți neagresivi, manual sau în mașina de spălat vase la temperatură redusă și cu un ciclu scurt.

Dacă se spală în mașina de spălat vase, filtrul împotriva grăsimilor se poate decolora, dar caracteristicile sale de filtrare nu se modifică deloc.

Fig. 15

Filtru Cu Cărbune Activ - Ceramic

(Numai pentru versiunea cu filtrare)

Blochează mirosurile neplăcute care rezultă în timpul gătitului.

Aparatul este prevăzut cu un set de filtre de reținere a mirosurilor. Filtrele de reținere a mirosurilor neplăcute ajung la saturație după o folosire mai mult sau mai puțin îndelungată, în funcție de tipul de bucătărie și de regularitatea de curățare a filtrului de grăsimi. Filtrele de reținere a mirosurilor pot fi regenerate termic, o dată la 2/3 luni, în cuptorul preîncălzit la o temperatură de 200°C timp de 45 de minute. O corectă regenerare asigură o eficiență de filtrare constantă, timp de 5 ani.

Atenție! Nu așezați filtrele în partea de jos a cuptorului, ci puneți-le într-o tavă și poziționați tava la o înălțime intermediară.

Fig. 17a – 17b – 17c

Detectarea și rezolvarea

COD EROARE	DESCRIERE	CAUZE POSIBILE	ELIMINARE EROARE
E2	Zona de control se stinge din cauza temperaturii prea ridicate	Temperatura internă a pieselor electronice este prea ridicată	Așteptați ca plita să se răcească înainte de a o reutiliza
E3	Recipient necorespunzător	Pierderea proprietăților magnetice	Îndepărtați vasul de gătit
E5	Probleme de comunicare între interfața cu utilizatorul și modulul de inducție	Modulul nu este alimentat cu curent electric; Cablul de alimentare nu este conectat corect sau este defect	Deconectați plita de la rețeaua de energie electrică și verificați conexiunea
Pentru orice alte semnalări de eroare (E ... U ... C ...)	Sunați la serviciul de asistență tehnică și comunicați codul de eroare		

Serviciul de asistență tehnică

Înainte de a contacta Serviciul de asistență tehnică

1. Verificați dacă nu puteți rezolva problema singur, pe baza celor descrise în „Detectarea și rezolvarea problemelor tehnice”.
2. Oprii aparatul și porniți-l din nou pe pentru a vedea dacă problema persistă.

Dacă după verificările de mai sus defecțiunea persistă, contactați cel mai apropiat Serviciu de asistență tehnică.

Необходимо неукоснительно придерживаться инструкций, приведенных в данном руководстве. Производитель снимает с себя всякую ответственность за возможные неприятности, ущерб или пожары, обусловленные несоблюдением инструкций, приведенных в данном руководстве. Устройство предназначено исключительно для домашнего использования для приготовления пищи и вытяжки паров и дымов, образующихся в процессе готовки. Запрещено использование для других целей (например, для обогрева помещений). Производитель снимает с себя всякую ответственность за ненадлежащее применение или неправильные настройки управления.

Изделие может иметь дизайн, не совпадающий с иллюстрациями в данной брошюре, однако указания по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке остаются неизменными.

- ⓘ Внимательно прочитайте инструкции, так как в них содержится важная информация по установке, применению и технике безопасности.
- ⓘ Не пытайтесь модифицировать электросистему прибора.
- ⓘ Прежде чем приступать к установке прибора следует убедиться, что ни один компонент не поврежден. В случае повреждений следует обратиться к поставщику и не продолжать установку.
- ⓘ Проконтролируйте целостность изделия перед тем как продолжать установку. В случае повреждений следует обратиться к поставщику и не продолжать установку.

Примечание: Принадлежности, обозначенные знаком "(*)", являющиеся опциональными, поставляемыми только на некоторые модели, или представляют собой детали, не входящие в комплект поставки, и которые закупаются отдельно.

Электрическое соединение

Внимание! Следует строго придерживаться следующих инструкций: ● Перед началом любой операции по установке необходимо отключить прибор от электрической сети. ● Установка или техобслуживание должны выполняться квалифицированным техником в соответствии с инструкциями производителя и с соблюдением действующих местных норм. Не ремонтировать и не заменять никаких деталей устройства, если это специально не указано в руководстве

по эксплуатации. ● Заземление прибора является обязательным по закону. ● Кабель питания должен быть достаточно длинным для обеспечения подключения прибора, встроеного в мебель, к электрической сети. ● Для того чтобы установка соответствовала действующим нормам безопасности, необходим соответствующий стандартам всеполярный выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети в случае перенапряжения категории III, согласно правилам монтажа. ● Не использовать тройники или удлинители. ● По окончании установки у пользователя не должно быть доступа к электрическим компонентам. ● Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования. Не прикасаться к нагретым частям. ● Не позволяйте детям играть с устройством. Следует держать детей на расстоянии и под присмотром, так как доступные части устройства могут сильно нагреваться во время использования. ● Для носителей кардиостимуляторов и активных имплантатов перед использованием индукционной варочной панели важно проверить, совместим ли их стимулятор с использованием прибора. ● В процессе и после использования не касаться нагревательных элементов прибора. ● Избегайте соприкосновения прибора с тканями или другими легко воспламеняющимися материалами, пока все его части не охладятся, риск возгорания. ● Не размещать легко воспламеняющиеся материалы на приборе или вблизи

него. ● При сильном нагревании жиры и масла легко воспламеняются. Необходимо следить за приготовлением продуктов с большим содержанием жиров и масла. - Если на поверхности имеются трещины, следует выключить прибор во избежание поражения электрическим током. ● Прибор не предназначен для включения через внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления. ● Готовка без присмотра на варочной панели с использованием растительного масла или жира опасна и может привести к пожару. ● За приготовлением пищи нужно следить. Процесс быстрой готовки должен проходить под постоянным надзором. ● НИКОГДА не пытайтесь гасить огонь водой. Следует выключить прибор и погасить огонь, например, при помощи крышки или противопожарного одеяла. Опасность пожара: не кладите предметы на варочную поверхность. ● Не применяйте системы очистки паром, риск удара электрическим током. ● Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как они могут сильно нагреться. ● Перед подключением прибора к электросети: проверьте табличку с данными (расположенную в нижней части прибора), чтобы убедиться, что его напряжение и мощность соответствуют напряжению сети и что разъем для подключения подходящий. При возникновении сомнений следует обратиться к квалифицированному электрику.

Важно: ● После использования выключить варочную панель при помощи соответствующего устройства управления, не полагаясь на детектор посуды. ● Избегать проливания

жидкостей. при кипячении или нагревании жидкостей следует уменьшать интенсивность нагрева. ● Не оставлять нагревательные элементы включенными с пустыми кастрюлями и сковородами или без посуды. ● По окончании приготовления пищи выключить соответствующую зону. ● Никогда не использовать алюминиевую фольгу для готовки, и никогда не класть продукты, обернутые в алюминиевую фольгу, прямо на панель. Алюминий может расплавиться и нанести непоправимый ущерб вашему устройству. ● Никогда не нагревать консервные банки с продуктами питания, предварительно не открыв их: банка может взорваться! Это предупреждение относится также ко всем другим типам варочных панелей.

● Использование режимов повышенной мощности, такого как функция Booster, не подходит для нагрева некоторых жидкостей, например, масла для жарки. Чрезмерный нагрев может быть опасным. В этих случаях рекомендуется использовать меньшую мощность. ● Емкости следует ставить непосредственно на варочную поверхность точно по центру. Ни в коем случае не вставлять никаких предметов между кухонной посудой и варочной поверхностью. ● В случае достижения высоких температур устройство автоматически уменьшает уровень мощности варочных зон. ● Перед любыми операциями по очистке или техобслуживанию отключите прибор от сети электропитания, вытащив вилку из розетки или отключив главный рубильник своего жилья. ● При выполнении операций по установке и техобслуживанию используйте рабочие перчатки. ● Устройством могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными и

умственными способностями, а также лица без опыта или с недостаточным уровнем знаний, при условии, что они находятся под присмотром или после получения ими инструкций по безопасной эксплуатации прибора и понимания потенциальных рисков, связанных с этим. ● Не позволяйте детям играть с устройством. ● Не разрешайте детям выполнять очистку и техобслуживание устройства без присмотра. ● Помещение должно быть оснащено соответствующей системой вентиляции, если прибор используется одновременно с другими устройствами, работающими на газу или другом топливе. ● Прибор следует периодически очищать как внутри, так и снаружи (МИНИМУМ ОДИН РАЗ В МЕСЯЦ). В любом случае, следуйте указаниям, приведенным в руководстве по техобслуживанию. ● Несоблюдение правил очистки прибора, а также замены и очистки фильтров влечет за собой опасность возгорания. ● Строго запрещена готовка с применением процедуры фламбе. ● В любом случае следует избегать использования открытого огня, так как это наносит вред фильтрам и может стать причиной возгорания. ● Процесс жарки должен осуществляться под надзором, так как перегретое масло может воспламениться. ● **ВНИМАНИЕ:** При работе варочной панели доступные части могут стать горячими. ● **Внимание!** Не подключать устройство к электрической сети до полного завершения установки. ● Что касается мер безопасности и технических мер, предусмотренных для выпуска дымов и выделений - строго придерживайтесь предписаний местных компетентных учреждений. ● Отсасываемый воздух не должен направляться в канал, используемый для отвода дыма из устройств, сжигающих газ или другое топливо. ●

Ни в коем случае не пользуйтесь прибором без правильно установленной решетки! ● Используйте только крепежные винты, поставляемые с изделием для установки, либо, при их отсутствии, приобретите крепеж соответствующего типа. Используйте винты надлежащей длины, как указано в руководстве по установке. ● Когда данный прибор и устройства, питаемые не от электросети, работают одновременно, вакуум в помещении не должен превышать 4 Па (4×10^{-5} бар). ● Важно правильно хранить данное руководство, чтобы можно было обратиться к нему в любой момент. В случае продажи, отчуждения или перемещения прибора следует убедиться, чтобы руководство находилось вместе с ним.



Электрическое соединение

Рис. 3

● Отключить прибор от сети. ● Установка должна выполняться квалифицированным персоналом, знающим действующие нормы по установке и технике безопасности. ● Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, нанесенный в результате несоблюдения указаний, содержащихся в данном разделе. ● Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы можно было снять варочную панель с рабочей столешницы. ● Убедиться, что напряжение, указанное на заводской табличке, расположенной на днище прибора, соответствует напряжению в доме, в котором он будет установлен. ● Не использовать удлинители. ● Электрический кабель заземления должен быть на 2 см длиннее других кабелей. ● Если бытовой прибор не снабжен кабелем

питания, использовать кабель с диаметром проводов минимум 2,5 мм² при мощности до 7200 Вт, а при большей мощности сечение должно составлять 4 мм². ● Ни в одной из точек температура кабеля не должна превышать более чем на 50°C температуру в помещении. ● Устройство предназначено для постоянного подключения к электросети.

● **Внимание!** Перед повторным подключением цепи к сети питания для проверки ее правильного функционирования следует всегда проверять, чтобы сетевой кабель был смонтирован правильно. ● **Внимание!** Замена соединительный кабеля должна производиться авторизованной службой технической помощи или лицом с аналогичной квалификацией.

Примечание: прибор имеет функцию ограничения мощности Power Limitation, позволяющую задать максимальный порог потребления кВт. Настройка должна выполняться в момент подключения изделия к электрической сети или в момент повторного включения самой электрической сети (в течение последующих 2 минут). Порядок настройки функции Power Limitation указан в разделе «Функционирование» данного руководства.

Установка

● Электрический и механический монтаж должны выполняться специализированным персоналом. Минимальное расстояние между варочной панелью и стеной должно составлять не менее 50 мм с передней стороны, не менее 50 мм по бокам и

не менее 550 мм от верхних навесных шкафов.

Примечание. Рекомендуемые расстояния являются ориентировочными: при проектировании пространств необходимо следовать указаниям производителя кухонной мебели.

Установка

Перед началом установки:

- После распаковки изделия необходимо убедиться, что оно не было повреждено во время транспортировки, и в случае обнаружения проблем, прежде чем приступить к установке, следует связаться с продавцом или с отделом технической поддержки клиентов.
- Убедиться, чтобы приобретенное изделие имело размеры, подходящие для выбранной зоны установки.
- Убедиться, чтобы внутри упаковки не было (по соображениям транспортировки) входящих в комплект материалов (например, пакетиков с винтами, гарантии и т.д.); при наличии их следует извлечь и сохранить.
- Проверить также, чтобы рядом с местом установки имелась электрическая розетка.

Подготовка мебельного элемента для встраивания:

- Изделие нельзя устанавливать на холодильное оборудование, посудомоечные машины, печи, духовки, стиральные машины и сушилки.
- Выполнить все работы по резке мебели до установки варочной панели и аккуратно удалить стружку или опилки.
- Для оптимизации установки фильтрующей версии рекомендуется изготовить отверстие в цоколе, куда следует вставить решетку, имеющуюся в продаже.

ПРИМЕЧАНИЕ: использовать однокомпонентный клей-герметик (S), устойчивый к температурам до 250°; перед установкой склеиваемые поверхности необходимо тщательно очистить, удалив все вещества, которые могут препятствовать их адгезии (например, антиадгезивы, консерванты, смазки, масла, порошки, остатки старых клеев и т.п.); клей необходимо равномерно распределить по всему периметру рамы; после склеивания дать клею высохнуть в течение примерно 24 часов.

Рис. 1b

Внимание! Установка винтов и фиксирующих приспособлений без соблюдения данных инструкций может повлечь за собой наличие рисков, связанных с электричеством.

Примечание: для правильной установки изделия рекомендуется обернуть трубопроводы клейкой лентой со следующими характеристиками:

- эластичная пленка из мягкого ПВХ с клеем на акрилатной основе
- соответствие стандарту DIN EN 60454
- антипирен
- отличная устойчивость к старению
- устойчивость к перепадам температуры
- устойчивость к низким температурам

Данный электроприбор подготовлен для совместной работы с ДАТЧИКОМ открытия окна (не поставляется производителем).

При установке ДАТЧИКА открытия окна (только в случае работы в режиме ВЫТЯЖКИ ВОЗДУХА) аспирация воздуха будет прекращаться каждый раз при закрытии окна помещения, на котором установлен датчик.

• Подключение ДАТЧИКА открытия окна должно осуществляться квалифицированным техническими специалистами.

• ДАТЧИК должен сертифицироваться отдельно в соответствии с нормами безопасности, касающимися этого компонента и его использования с прибором. Монтаж должен выполняться в соответствии с действующими предписаниями для домашних установок.


ВНИМАНИЕ:

• проводка ДАТЧИКА, подсоединяющая его к установке, должна быть частью контура, сертифицированного для безопасного сверхнизкого напряжения (BCHH/SELV).

• производитель данного электроприбора снимает с себя всякую ответственность за возможные сбои, ущерб или пожары, обусловленные дефектами и/или неисправностями и/или неправильным монтажом ДАТЧИКА.

Данное изделие имеет маркировку в соответствии с директивой Европейского союза 2002/96/ЕС - UK SI 2013 No3113, по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Убедившись в том, что данное изделие утилизируется правильно, пользователь вносит свой вклад в предотвращение потенциальных отрицательных последствий для окружающей среды и



здоровья человека. Символ  на изделии или прилагаемой к нему документации указывает на то, что данное устройство не должно утилизироваться как бытовые отходы. Его следует сдать в соответствующий сборочный пункт, занимающийся переработкой электрического и электронного оборудования. Утилизировать согласно местным нормативам по переработке отходов. Для получения дополнительной информации о переработке, рекулерации и утилизации данного изделия следует обратиться в соответствующий местный орган, в службу сбора бытовых отходов или в магазин, где был приобретен прибор.

Оборудование спроектировано, испытано и изготовлено

согласно следующим стандартам:

- Безопасность: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Рабочие характеристики: 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;
- ЭМС: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Рекомендации по правильной эксплуатации оборудования с целью уменьшения воздействия на окружающую среду: В начале подготовки включайте прибор на минимальную скорость и оставляйте включенным на несколько минут после завершения процесса готовки. Следует увеличивать скорость только при наличии большого количества дыма и пара и использовать функцию Boost только в исключительных случаях. Для поддержания эффективности системы удаления запахов следует заменять по мере необходимости угольный(-е) фильтр(ы). Для поддержания эффективности жирового фильтра необходимо по мере необходимости его очищать. Для оптимизации эффективности и уменьшения шума следует использовать воздуховоды максимального диаметра, указанного в данном руководстве.

Пользование

Емкости для варки

Используйте только кастрюли, которые имеют



символ

Важно:

во избежание необратимого повреждения варочной поверхности не используйте:

- емкости с не полностью плоским дном;
- металлические емкости с эмальеванным дном;
- емкости с шершавым основанием (во избежание царапин на поверхности);
- никогда не ставьте горячие кастрюли и сковородки на панель управления варочной поверхности.

Существующие емкости

При индукционном нагреве для генерирования тепла используется явление магнетизма. Поэтому емкости должны содержать железо. Чтобы проверить является ли материал кастрюли магнитным, воспользуйтесь обычным магнитом. Кастрюли непригодны для использования, если магнит не реагирует на них.

Рекомендуемые диаметры дна кастрюль

ВАЖНО: если диаметр кастрюли не соответствует требуемому, зоны варки не включатся.

Чтобы узнать минимальный диаметр кастрюли, соответствующий каждой из зон, обратитесь к иллюстрированной части этого руководства.

Внимание: Чтобы сохранить эффективность приготовления и качество продукта, НЕ

рекомендуется использовать индукционные адаптеры.

Энергосбережение

Для достижения наилучших результатов рекомендуется:

- Использовать сковороды и кастрюли с диаметром дна, равным диаметру зоны варки.
- Использовать только кастрюли и сковороды с плоским дном.
- По возможности закрывать кастрюли крышками в процессе готовки.
- Готовить овощи, картофель и т.п. с небольшим количеством воды, чтобы уменьшить время приготовления.
- Использовать скороварку, так как она еще больше уменьшает энергопотребление и время приготовления.
- Ставить кастрюлю в центре зоны варки, обозначенной на поверхности.

Использование варочной поверхности

Система индукционного нагрева основана на физическом явлении магнитной индукции. Основной характеристикой этой системы является прямая передача энергии от генератора к кастрюле.

Преимущества:

Если сравнивать с электрическими варочными поверхностями, ваша индукционная панель:

- **безопаснее:** меньшая температура на стеклянной поверхности.
- **быстрее:** время разогрева еды меньше.
- **точнее:** поверхность реагирует незамедлительно на ваши команды
- **эффективнее:** 90% энергопотребления превращается в тепло. Кроме того, когда кастрюля снята с поверхности, передача тепла прерывается незамедлительно, что предотвращает бесполезное рассеивание тепла.

Использование вытяжки

Система вытяжки может изготавливаться в вытяжной версии, с выводом паров наружу, и фильтрующей версии, с внутренней рециркуляцией.



Использование с режиме отвода воздуха

Рис. 7

Пары выводятся наружу по каналам (приобретаются отдельно), прикрепленным к соединительному фланцу, входящему в комплект поставки.

Размер вытяжного канала должен соответствовать размеру соединительного кольца:

- при квадратном сечении выходного отверстия: 222x89 мм
- при круглом сечении выходного отверстия: Ø 150 мм (*)

Для получения дополнительной информации обращайтесь к странице иллюстрированной части данного руководства, посвященной принадлежностям вытяжной версии. **Рис. 7с**

Подсоедините изделие к вытяжным трубам и отверстиям в стене, имеющим диаметр, который равен диаметру выходного отверстия (соединительного фланца).

Использование вытяжных труб и отверстий в стене с меньшим диаметром приведет к ухудшению рабочих характеристик системы вытяжки и существенному увеличению уровня шума.

Поэтому производитель снимает с себя всякую ответственность, связанную с этим фактом.



Используйте как можно более короткий канал



Используйте канал с минимально возможным количеством изгибов (максимальный угол изгиба: 90°).



Не допускайте существенного изменения сечения канала.



Использование в режиме рециркуляции воздуха

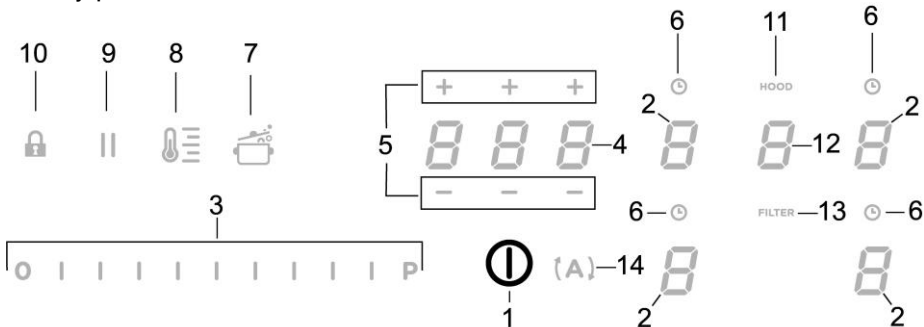
Рис. 10

Всасываемый воздух фильтруется с помощью специальных жиро- и запахоулавливающих фильтров, а затем возвращается в помещение. Изделие комплектуется всем необходимым для стандартной установки с выходным отверстием для воздуха в торцевой части плинтуса мебели. Для получения дополнительной информации обращайтесь к странице иллюстрированной части данного руководства, посвященной принадлежностям фильтрующей версии.

Посетите сайты www.elica.com и www.shop.elica.com, чтобы ознакомиться с полным ассортиментом комплектов для различных версий установки, как фильтрующей, так и всасывающей.

Функционирование

Панель управления



Кнопки / дисплей

- | | |
|--|---|
| <p>1. ON/OFF варочной поверхности/вытяжки</p> | <p>8. Включение Temperature Manager - управление температурой (Warming Function - функция подогрева)</p> |
| <p>2. Выбор варочной зоны</p> <p>Дисплей варочной зоны</p> | <p>9. Пауза</p> |
| <p>3. Увеличение/уменьшение Power Level (уровня мощности) и мощности вытяжки</p> <p>Вывод Power Level (уровня мощности) и мощности вытяжки</p> | <p>10. Key Lock (блокировка кнопок)</p> |
| <p>4. Подключение таймера "STAND_ALONE" (отдельный)</p> <p>Дисплей: Таймер "STAND_ALONE" (отдельный) / таймер варочных зон</p> | <p>11. Индикатор подключенной вытяжки</p> <p>Включение индикатора загрязнения фильтров</p> |
| <p>5. Увеличение/уменьшение времени таймера "STAND_ALONE" (отдельный)/ таймера варочных зон</p> | <p>12. Выбор/подключение вытяжки</p> <p>Дисплей вытяжки</p> <p>Дисплей загрязнения угольного/керамического фильтра - фильтр жиров</p> |
| <p>6. Подключение таймера варочных зон</p> <p>Индикатор подключенного таймера варочных зон</p> | <p>13. Сброс загрязнения фильтров</p> |
| <p>7. Подключение Automatic Heat Up (автоматический нагрев)</p> | <p>14. Подключение автоматической функции вытяжки</p> |

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ


Нужно знать перед началом использования:

Все функции этой варочной поверхности спроектированы с соблюдением строгих норм безопасности.

Поэтому:

• **Некоторые функции не активируются или отключаются автоматически при отсутствии кастрюль на поверхности или при их неправильном размещении.**

• В некоторых случаях активированные функции автоматически отключаются через несколько секунд, если для выбранной функции необходима дополнительная настройка (напр.: “**Включить варочную поверхность**” без функций “**Выбор варочной зоны**” и “**Рабочая температура**”, либо “**Функция Lock (блокировка)**” или “**Таймер**”).

 **Внимание!** В случае (например) длительного использования выключение варочной зоны может не быть мгновенным, потому что она находится в фазе охлаждения. На дисплее варочной зоны появится символ “H”, обозначающий эту фазу.

Перед приближением к варочной зоне подождите, пока дисплей погаснет.

Дисплеи варочной зоны

На дисплеях, соответствующих варочным зонам, отображаются следующие данные:

Варочная зона включена	0
Power Level (Уровень мощности)	1...9-P
Индикатор остаточного тепла	H
Pot Detector (датчик наличия кухонной посуды)	U
Функция Bridge (перекрытие) включена	П
Функция Temperature Manager (управление температурой) включена	0
Функция Пауза	
Функция Automatic Heat UP (автоматический нагрев)	Я

Характеристики варочной поверхности

● **Safe Activation (безопасное включение)**

Изделие включается только при наличии кастрюль в варочных зонах: процесс нагрева не запускается или прекращается при отсутствии или снятии кастрюль.

● **Pot Detector (датчик наличия кухонной посуды)**

Устройство автоматически определяет наличие кастрюль в варочных зонах.

● **Safety Shut Down (Предохранительное отключение)**

В целях безопасности каждая варочная зона имеет максимальное время работы, которое зависит от установленного уровня мощности.

● **Residual Heat Indicator (индикатор остаточного тепла)**


После выключения одной или нескольких варочных зон на наличие остаточного тепла указывает специальный сигнал на дисплее индикатор соответствующей зоны в виде символа “H”.

Работа

Примечание: для активации любой функции необходимо предварительно активировать требуемую зону.

● **Включение**

Кратко нажать (провести) ● **ON/OFF(ВКЛ/ВЫКЛ) (1)**

варочная поверхность/вытяжка, символ  загорится. Если продолжать нажатие, **кратковременно появятся все доступные функции, затем останутся активными только основные. Другие функции подключатся и могут быть использованы далее во время пользования устройством.**

ВАЖНО:

все доступные функции будут подсвечиваться с небольшой яркостью, подсветка станет ярче только тогда, когда функция будет подключена.

Еще раз нажмите  для отключения

Примечание: Данная функция является приоритетной по отношению ко всем остальным.

● **Выбор варочных зон**

Коснуться (нажать) область **выбор/дисплей (2)**, соответствующую нужной варочной зоне.

● **Power Level (Уровень мощности)**


Варочная поверхность имеет 9 уровней мощности.


Прикоснуться и провести пальцами вдоль **Панели выбора (3):**


вправо для увеличения уровня мощности; влево для уменьшения уровня мощности.

Заданный уровень мощности появится в области Выбор/дисплей (2)

● Power Booster (усилитель мощности)

Изделие имеет дополнительный уровень мощности (выше уровня ) , который активируется на 5 минут, после чего мощность снижается до предыдущего уровня.

Коснуться и провести пальцами вдоль **Панели выбора (3)** (свыше уровня ) и подключить Power Booster (усилитель мощности)

Уровень Power Booster (усилителя мощности) указан в области Выбора/дисплея (2) символом 

● Key Lock (блокировка кнопок)


Функция Key Lock позволяет блокировать настройки поверхности, чтобы избежать их случайного изменения. При этом уже установленные функции остаются активными.

Включение:

- нажмите  (10)

Для отключения повторите действие.

Примечание: если в активном режиме Key Lock будет


нажата любая другая функция, символ  будет мигать, что означает действие функции и необходимость ее отключения, чтобы работать с варочной поверхностью.

● Automatic Heat UP (автоматический нагрев)

Функция Automatic Heat UP позволяет быстрее достичь заданную мощность. Используя данную функцию, можно обеспечить более быстрое приготовление, однако без риска пригорания пищи, поскольку температура не будет превышать установленное значение.

Данная функция доступна для уровней мощности 1-8.


Включение:

- на включенной варочной зоне нажмите  (7)
- на дисплее (2) появится мигающая "A", которая чередуется со значением заданной в варочной зоне мощности

Если увеличить уровень мощности в варочной зоне: функция Automatic Heat Up останется активной с новой настройкой температуры;

Если уменьшить уровень мощности в варочной зоне: функция Automatic Heat отключится.

Примечание: при одновременном выборе другой

варочной зоны символ  (7) вернется к подсветке низкой яркости, теперь и в этой зоне можно активировать функцию. Функция в любом случае

останется подключенной в зоне, где она уже была задана, об этом сигнализируется на дисплее (2)

● Temperature Manager (Warming Function)


(управление температурой, функция подогрева)



Функция Temperature Manager управляет температурой, обеспечивая поддержание тепла при постоянной температуре на оптимизированном уровне мощности. Функция идеально подходит для поддержания в подогретом состоянии уже приготовленных блюд. Функция Temperature Manager активируется при первом нажатии кнопки.


На дисплее (2) зоны, работающей в режиме управления

температурой, появится символ 

Примечание: при одновременном выборе другой

варочной зоны символ  (8) вернется к подсветке низкой яркости, теперь и в этой зоне можно активировать функцию. Функция в любом случае останется подключенной в зоне, где она уже была задана, об этом сигнализируется на дисплее (2)



- Еще раз нажмите  (8) для отключения и выключения, пока уровень, выведенный на дисплее (2), не станет .

Примечание: если сразу несколько зон работают в режиме управления температурой (функция подогрева), выберите сначала нужную зону в области **Выбор (2)**; функцию можно отключить также с помощью **Панели выбора (3)**, для этого привести **уровень мощности на **.


● Пауза

Функция Пауза позволяет приостановить любую активную функцию на поверхности с уменьшением мощности до нуля.

Включение:

- нажмите  (9)
- появится мигающая  на дисплее (2)

Для отключения функции:

- нажмите  (9) **Панель выбора (3)** загорится
- нажмите/проведите по **Панели выбора (3)** для отключения функции

Примечание: отключение восстанавливает состояние варочной поверхности перед паузой, варочная

поверхность продолжает работу с теми же настройками, что были заданы ранее.

Примечание: если по прошествии 10 минут функцию **Pause** не отключить, варочная поверхность автоматически выключится.

Примечание: функция паузы не влияет на вытяжку

● Таймер “STAND ALONE” (отдельный)

Функция таймера производит обратный отсчет времени независимо от варочных зон (а также от зоны вытяжки). Таймер включается нажатием на **зону/дисплей (4)**

Используйте символы **— + (5)** для настройки продолжительности таймера, которая выводится в **зоне/дисплее (4)**

Примечание : подождать 30 секунд и не нажимать никакую команду, чтобы запустился обратный отсчет.

Формат таймера следующий **00:00**

- **0**. часы

- **00** минуты

Прим.: можно устанавливать таймер на время, не превышающее 1ч. 59 мин.

В **зоне/дисплее (4)** выводится оставшееся время. После завершения обратного отсчета подается звуковой сигнал.

Примечание : при выводе обратного отсчета оставшегося времени менее 10 минут, формат будет следующим

- **0**. минуты

- **00** секунды

с точкой неподвижного света

Для выключения таймера:

- выберите **зону/дисплей (4)**
- настройте продолжительность таймера на **0000**, с помощью **— + (5)**

● Таймер варочных зон

Функция таймера варочных зон является обратным отсчетом, который можно задать в каждой варочной зоне, в том числе и одновременно.

В конце заданного периода варочные зоны автоматически выключаются, а пользователя предупредит специальный звуковой сигнал.

Подключение функции таймера варочных зон

- Коснитесь (нажмите) область **выбор/дисплей (2)** (уровень мощности $\neq 0$)
- Нажмите **(6)** варочной зоны

Используйте символы **— + (5)** для настройки продолжительности таймера, которая отображается в **зоне/дисплее (4)**

Во время настройки символ **(6)** мигает

Примечание : подождите 10 секунд, не нажимая никаких команд, чтобы запустился таймер варочных зон.

Примечание : еще одно длительное нажатие **(6)** сбрасывает таймер варочной зоны

При необходимости повторите действие для нескольких варочных зон.

Примечание : в каждой варочной зоне можно настроить свой отличающийся таймер. На дисплее **(4)** появится обратный отсчет варочной зоны, выбранной на данный момент. Если не выбрано ни одной зоны, после нажатия на дисплей **(4)** появится обратный отсчет таймера “STAND-ALONE” (отдельный).

Режим отображения обратного отсчета является тем же, что и для таймера “STAND-ALONE” (отдельный) (см. предыдущий параграф **таймер “STAND ALONE (отдельный)”**)

Когда таймер завершил обратный отсчет, подается звуковой сигнал и варочная зона отключается.

Для выключения таймера:

- выберите варочную зону **(2)**
- настройте продолжительность таймера на **0000** с помощью **— + (5)**

● Power Limitation (ограничение мощности)

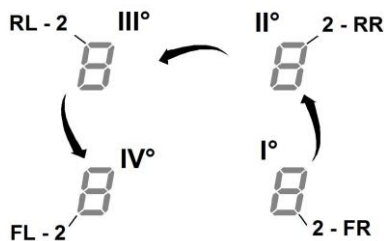
Функция ограничения мощности (Power Limitation) позволяет настраивать работу изделия на ограничение максимума потребления мощности, регулируя потребляемую мощность всех варочных зон так, чтобы общее потребление варочной поверхности не превышало заданного уровня.

Прим.: эта настройка должна производиться при выключенной варочной поверхности, **без** предварительного нажатия кнопки **● ON/OFF(ВКЛ/ВЫКЛ) (1)**, в момент подсоединения устройства к сети электропитания или после повторного подсоединения, в течение 2 последующих минут.

Для настройки функции Power Limitation:

- нажмите кнопку **(A)**,
(которая будет мигать только первые 2 минуты после подсоединения изделия к сети электропитания)

- продолжая удерживать кнопку (A) нажимать, по одной, на все участки **Выбора/Дисплея (2)** варочных зон в направлении против часовой стрелки, начиная с передней правой (FR)



- при каждом нажатии будет издаваться короткий звуковой сигнал;

- после нажатия на **все дисплеи (2)**, можно будет отпустить кнопку (A)

в этот момент:

- **Дисплей (2) задней левой зоны (RL)** отобразит чередование символов "С" и "0", указывая на возможность выполнения этой настройки: выбрать дисплей (2-RL)

после чего провести по **Панели выбора (3)**, пока на дисплее не отобразятся символы "С" и "8",

на дисплее (2-FL) отобразится текущая настройка**

0 = 7,4 кВт
1 = 4,5 кВт
2 = 3,1 кВт

** по умолчанию установлено значение 7,4 кВт

Чтобы поменять настройку функции Power Limitation

- нажать на **дисплей (2) передней левой зоны (FL)**

- после чего провести по **Панели выбора (3)**, чтобы задать новую уставку

- для сохранения сделанного выбора нажимать кнопку **ON/OFF (1)**, в течение 2 секунд; прозвучит длинный звуковой сигнал, подтверждающий выполнение настройки

● **Bridge Zones (перекрытие зон)**

Варочные зоны, благодаря функции Bridge, могут работать совместно, создавая единую зону с одинаковым уровнем мощности. Данная функция обеспечивает равномерное приготовление с использованием сковородок и кастрюль больших размеров.

Совместно можно использовать фронтальную варочную зону «Ведущая» и соответствующую зону «Вторичная», находящуюся в задней части (чтобы узнать, для каких зон предусмотрена данная функция, обратитесь к иллюстрированной части данного руководства).

Для активации функции Bridge:

- выберите одновременно две варочные зоны, которые планируется использовать

- на дисплее (2) варочной зоны «Вторичная» появится символ "f f"

- при помощи **Панели выбора (3)** можно будет задать **уровень (Мощность) работы**, который будет отображаться на дисплее (2) зоны «Ведущая»

- для отключения **функции Bridge** достаточно повторить процедуру включения

Прим.: Таймер варочных зон, включенный в ходе работы функции перекрытия Bridge, приведет к автоматическому выключению обеих зон, поскольку они будут регулироваться как одна объединенная зона.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

● **Включение**

Кратко нажать (коснуться) ● **ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) (1)**

варочной поверхности/вытяжки, символ **Ⓛ** загорится.

Если продолжать нажатие, **кратковременно появятся все доступные функции**, затем останутся активными только основные. Другие функции подключатся и могут быть использованы далее во время пользования устройством.

ВАЖНО:

все доступные функции будут подсвечиваться с небольшой яркостью, подсветка станет ярче только тогда, когда функция будет подключена.

Еще раз нажмите **Ⓛ** для отключения

Примечание: Данная функция является приоритетной по отношению ко всем остальным.

● **Включение вытяжки:**

Коснитесь (нажмите) **зону выбора (12)** для подключения вытяжки

● **Скорость (мощность) вытяжки:**

Вытяжной вентилятор имеет 9 уровня скорости (мощности) вытяжки.

Прикоснуться и провести пальцами вдоль **Панели выбора (3):**

вправо для увеличения уровня мощности;
влево для уменьшения уровня мощности.

Заданный уровень мощности появится в области Выбор/дисплей (12)

● Усилитель нагрева Power Booster

На изделии предусмотрено 1 дополнительный уровень мощности (помимо уровня 9)

Power Booster (усилитель мощности): с уставкой таймера на 5 мин

Затем мощность вернется к ранее заданному уровню.

Прикоснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели выбора (3)** (за пределы уровня 9) для включения Power Booster (усилитель мощности)

Уровень Power Booster (усилитель мощности) обозначен в области выбора/дисплея (12) мигающим символом "P"

● Работа в автоматическом режиме

Вытяжка включится с наиболее подходящей скоростью, приспособив скорость отсоса к максимальному уровню мощности, используемому в варочных зонах.

Когда варочные зоны отключаются, вытяжка адаптирует свою скорость и постепенно снижает ее, чтобы удалить остаточный пар и запахи.

Для активации данной функции:

Нажмите **(A)** (14)

Для отключения повторите действие.

Прим.: если, в автоматическом режиме на **Панели выбора (3)** будут выбраны скорость от 1 до 8,

автоматический режим отключается;

Если выбирается **Power Booster (усилитель мощности)**, автоматический режим вновь включится после завершения отсчета таймера, а тем временем символ

"**(A)**" будет мигать.

Прим.: в случае отключения варочной поверхности, находящейся в **автоматическом режиме**, выключение вытяжки произойдет автоматически и постепенно.

● Индикатор уровня загрязнения фильтров

Вытяжной зонтик указывает на необходимость выполнения техобслуживания фильтров:

Угольные/керамические запахоулавливающие фильтры

"FILTER"(13) загорается

Жироулавливающий фильтр

"FILTER"(13) мигает

Примечание: данная функция отключена по умолчанию (о ее включении см. в параграфе "Включение индикатора загрязненности фильтров")

● Сброс уровня загрязненности фильтров

После завершения обслуживания фильтров (жироулавливающего и (или) угольных/керамических) длительно нажмите "FILTER" (13); "FILTER"(13) погаснет и начнется отсчет индикатора.

● Включение индикатора уровня загрязнения фильтров

Данный индикатор обычно отключен.

Для его включения выполните следующие действия:

- включите вытяжку с помощью **(1)**;
- когда двигатель вытяжки и варочные зоны выключены, нажмите **Зону выбора (12)**
- длительно нажимайте "**HOOD**" (11), пока не появятся на дисплее (12) буквы "F" – "G", мигающие поочередно
F = угольные/керамические запахоулавливающие фильтры
G = жироулавливающий фильтр

Угольные/керамические запахоулавливающие фильтры

- нажмите на **дисплей (12)**, когда появится буква "F"
- нажмите "FILTER" (13) – подсветка мигает еще раз длительно нажмите "**HOOD**" (11) для подтверждения включения индикатора угольных/керамических запахоулавливающих фильтров

Жироулавливающий фильтр

- нажмите на **дисплей (12)**, когда появится буква "G"
- нажмите "FILTER" (13) – подсветка горит ровно
- еще раз длительно нажмите "**HOOD**" (11) для подтверждения включения индикатора жироулавливающего фильтра

Таблица мощности

Уровень мощности		Типология варки	Использование уровень (указания сочетают в себе опыт и привычки приготовления)
Макс мощность	Boost	Быстро разогревать	Идеально для поднимания в короткое время температуру еды до быстрого кипения, в случае воды или быстрого разогрева жидкостей варки
	8-9	Жарить - кипятить	Идеально для поджаривания к золотистому цвету, начинать варку, жарить замороженные продукты, быстро кипятить
Высокая мощность	7-8	Поджаривать к золотистому цвету – поджаривать - кипеть - гриль	Идеально для поджаривания, чтобы поддерживать кипение, варить, гриль (на короткое время, 5-10 минут)
	6-7	Поджаривать к золотистому цвету - варить – тушить – поджаривать - гриль	Идеально для поджаривания, чтобы поддерживать легкое кипение, варить и гриль (на среднее время, 10-20 минут), подогревать аксессуары
Средняя мощность	4-5	Варить – кипятить на медленном огне – сгущать - перемешивать	Идеально для тушения, поддерживать легкое кипение, варить (на длительное время). Перемешивать макароны
	3-4	Варить – кипятить на медленном огне – сгущать - перемешивать	Идеально для длительных готовок (рис, соусы, жаркое, рыба) с присутствием в составе жидкостей (вода, вино, бульон, молоко), перемешивать макароны
	2-3	Варить – кипятить на медленном огне – сгущать - перемешивать	Идеально для длительных готовок (объем меньше литра: рис, соусы, жаркое, рыба) с присутствием в составе жидкостей (вода, вино, бульон, молоко)
Низкая мощность	1-2	Расплавлять – размораживать – поддерживать на тепле - перемешивать	Идеально для смягчения масла, растопить деликатно шоколад, разморозить продукты маленьких размеров
	1	Расплавлять – размораживать – поддерживать на тепле - перемешивать	Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti
ВЫКЛ	Мощность ноль	Опорная поверхность	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)

Tabele de gătit

Категория продуктов	Блюда или типология варки	Уровень мощности и тенденция готовки			
		Первая фаза	Мощности	Вторая фаза	Мощности
Тесто, рис	Свежее тесто	Нагревание воды	Booster-9	Готовка теста и поддержание кипения	7-8
	Свежее тесто	Нагревание воды	Booster-9	Готовка теста и поддержание кипения	7-8
	Вареный рис	Нагревание воды	Booster-9	Готовка теста и поддержание кипения	5-6
	Ризотто	Поджаривание и тостирование	7-8	Готовка	4-5
Овощи, бобовые	Варенные	Нагревание воды	Booster-9	Кипятить	6-7
	Жаренные	Нагревание подсолнечного масла	9	Жарение	8-9
	Перемешанные	Нагревание аксессуара	7-8	Варка	6-7
	Тушенные	Нагревание аксессуара	7-8	Варка	3-4
	Поджаренные	Нагревание аксессуара	7-8	Поджаривание к золотистому цвету	7-8
Мясо	Печеня	Поджаривание к золотистому цвету на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	3-4
	Смаженое	Предварительный разогрев кастрюли	7-8	Поджаривание с обеих сторон	7-8
	Поджаренное	Поджаривание к золотистому цвету на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	4-5
	В соусе/тушеное	Поджаривание к на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	3-4
Рыба	Гриль	Нагревание кастрюли	7-8	Варка	7-8
	В соусе /тушенная	Поджаривание на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	3-4
	Жаренная	Нагревание подсолнечного масла и жиров	8-9	Жарение	7-8
Яйца	Жаренные	Нагревание сковородки со сливочным маслом и жиром	6	Варка	6-7
	Омлет	Нагревание сковородки со сливочным маслом и жиром	6	Варка	5-6
	Коке /вкрутую	Нагревание воды	Booster-9	Варка	5-6
	Блином	Нагревание сковородки со сливочным маслом	6	Варка	6-7
Соусы	Томатный	Поджаривание на подсолнечном масле (если со сливочным, мощность 6)	6-7	Варка	3-4
	Рагу	Поджаривание на подсолнечном масле (если со сливочным, мощность 6)	6-7	Варка	3-4
	Бешамель	Подготовка базы (растопить сливочное масло и муку)	5-6	Довести до легкого кипения	3-4
Сладкое, кремы	Заварной крем	Довести молоко до кипения	4-5	Поддерживать легкое кипение	4-5
	Пудинги	Довести молоко до кипения	4-5	Поддерживать легкое кипение	2-3
	Рис на молоке	Нагреть молоко	5-6	Поддерживать легкое кипение	2-3

Уход

Техобслуживание варочной поверхности

Внимание! Перед началом любой операции по чистке или обслуживанию убедитесь, что варочные зоны выключены и что индикатор тепла погас.

Очистка

Варочную панель следует очищать после каждого использования.

Важно:

Не используйте жёсткие губки, скребки. Их использование, со временем, может повредить стекло.

Не используйте сильнодействующие химические моющие средства, такие как спрей для печи или пятновыводители.

После каждого использования, дайте поверхности остыть и очистите её от накипи и остатков пищи.

Сахар и продукты с высоким содержанием сахара повреждают варочную поверхность и должны быть удалены немедленно.

Соль, сахар и песок могут оцарапать стеклянную поверхность.

Используйте мягкую ткань, бумажные полотенца для кухни или специальные продукты для чистки поверхности (придерживайтесь указаний производителя).

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПАРООЧИСТИТЕЛИ!!!

Важно:

При случайной и сильной утечке жидкости из кастрюли можно воспользоваться сливным клапаном, расположенным в нижней части устройства, что позволяет избежать любых остатков и выполнить очистку в условиях максимальной гигиенической безопасности.

Рис. 18

Для более глубокой и полной очистки можно извлечь нижнюю емкость.

Рис. 19

Очистка металлической решетки:

Решетку следует мыть вручную горячей водой с нейтральным моющим средством и аккуратно высушивать во избежание окисления.

Техобслуживание вытяжки

Очистка:

Для очистки используйте **ТОЛЬКО** мягкую ткань, смоченную нейтральным моющим средством. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИНСТРУМЕНТЫ ИЛИ ПРИБОРЫ ДЛЯ ОЧИСТКИ!**

Не допускайте использование абразивных средств. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СПИРТ!**

Жироулавливающий фильтр

Служит для удержания частиц жира, образующихся при приготовлении пищи.

Очистку следует выполнять один раз в месяц (или когда срабатывает система засорения фильтров) с помощью неагрессивных моющих средств, вручную или в посудомоечной машине при низкой температуре в кратковременном цикле.

При мойке в посудомоечной машине металлический жироулавливающий фильтр может обесцветиться, однако его фильтрующие характеристики совершенно не изменятся.

Рис. 15

Угольный Фильтр – Керамический

(только для фильтрующих версий)

Служит для удержания неприятных запахов, образующихся при приготовлении пищи.

Данное изделие оборудовано набором дезодорирующих фильтров. Насыщение дезодорирующих фильтров происходит после длительного использования в зависимости от типа кухни и регулярности очистки жироулавливающего фильтра. Дезодорирующие фильтры можно регенерировать термическим способом каждые 2/3 месяца в предварительно нагретой печи при 200°C в течение 45 минут. Правильная регенерация гарантирует постоянную эффективность фильтрования в течение 5 лет.

Внимание! Не кладите фильтры на дно духовки, а положите их на противень, который необходимо вставить в среднем положении.

Рис. 17a – 17b – 17c

Поиск неисправностей

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ ОШИБКИ
E2	Зона управления отключается из-за слишком высокой температуры	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая	Дождитесь охлаждения поверхности перед повторным использованием
E3	Емкость непригодна	Утеря магнитных свойств	Снимите кастрюлю
E5	Проблемы связи между интерфейсом пользователя и индукционным модулем	Не поступает питание на модуль; кабель питания неправильно подключен или поврежден	Отсоедините варочную поверхность от сети питания и проверьте соединение
При появлении остальных сообщений об ошибках (E ... U ... C ...)	Обратитесь в службу технической поддержки и сообщите код ошибки		

Техническая служба помощи

Перед тем как обратиться в службу технической поддержки

1. Убедитесь, что невозможно самостоятельно устранить проблему с учетом информации, приведенной в разделе "Поиск неисправностей".
2. Выключите и включите устройство, чтобы убедиться, что проблема устранена.

Если после вышеупомянутых проверок проблема не устранена, обратитесь в ближайшую службу технической поддержки.

UK - Інструкція з монтажу і експлуатації

Неухильно дотримуватися інструкцій, наведених в цьому посібнику. Відхиляється будь яка відповідальність за можливі несправності, пошкодження або пожежі, які виникли при використанні пристрою внаслідок недотримання інструкцій, наведених в даному посібнику. Прилад призначений для побутового використання з метою приготування їжі та всмоктування парів, що утворюються під час приготування. Не дозволяється використовувати з іншою метою (напр. для опалення приміщення). Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне використання або помилкове налаштування команд.

Пристрій має зовнішній вигляд, ніж той, що зображений на малюнках в цій інструкції, однак вказівки по використанню, обслуговуванню і встановленню залишаються такими ж самими.

- ⚠ Уважно прочитайте інструкції: вони містять важливу інформацію про встановлення, використання та безпеку.
- ⚠ Не проводити електричні модифікації пристрою
- ⚠ Перед встановленням приладу перевірте цілісність усіх компонентів. В іншому випадку, зверніться до продавця і не продовжуйте установку.
- ⚠ **Перевірте** комплектність пристрою **перед** встановленням. В іншому випадку, зверніться до продавця і не продовжуйте установку.

Примітка: Деталі, позначені знаком "(*)" є додатковими аксесуарами та постачаються лише з деякими моделями, або є деталями, які не постачаються в комплекті і їх потрібно купувати.

⚠ Під'єднання до електромережі

Увага! Уважно дотримуйтеся наступних інструкцій: - Перед початком проведення будь-якої операції по установці приладу його необхідно відключити від електромережі. - Установка або обслуговування повинні виконуватися кваліфікованим техніком. в відповідності до інструкції виробника та з дотриманням діючих норм безпеки. Не ремонтувати та не замінювати частини пристрою, якщо це не обумовлено в посібнику з використання. - Заземлення приладу є обов'язковим згідно законодавства. - Шнур живлення повинен бути досить довгим, щоб дозволити підключення до електричної мережі пристрою, що

вбудовуються в меблі. - Щоб установка відповідала діючим нормам безпеки, потрібно встановити належний всеполюсний вимикач, який забезпечить повне відключення від мережі в випадку перенапруги категорії III, в відповідності з правилами установки. - Не використовувати трійники та подовжувачі. - Після закінчення установки, користувач не повинен мати доступ до електричних компонентів приладу. - Пристрій та його доступні частини стають гарячими в процесі використання. - Будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. - Стежте, щоб діти не гралися з пристроєм: тримайте пристрій подалі від дітей, тому що доступні частини можуть нагріватися під час використання. - Для носіїв кардіостимуляторів і активних імплантів перед використанням індивідуальної робочої поверхні важливо впевнитися в тому, що вона не перешкоджатиме нормальній роботі таких пристроїв. - В процесі і після використання не торкайтеся розігрітих деталей приладу. - Уникати контакту з тканинами та іншими легко займистими матеріалами до достатнього охолодження усіх частин пристрою, ризик виникнення пожежі - Не ставити легко займисті матеріали на пристрій або поряд з ним. - Перегрійтий жир та олія легко спалахують. Контролювати приготування їжі, багатої жиром і олією. -Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом. - Пристрій не призначений для роботи через зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування. - Приготування їжі з жиром

або олією на плиті без нагляду може бути небезпечним і призвести до пожежі. - Слід контролювати процес приготування.

Процес короткострокового приготування потрібно постійно контролювати. - **НИКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь за допомогою води. Навпаки. вимкнути прилад і загасити полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою. Небезпека виникнення пожежі: не ставте предмети на варильні поверхні. - Не використовувати парові очищувачі, ризик ураження електричним струмом. - Не ставте металеві предмети, такі як ножі, вилки, ложки та кришки на поверхню, оскільки вони можуть нагріватися. - Перед підключенням приладу до електричної мережі: перевірте табличку з паспортними даними (на нижній частині пристрою), щоб впевнитися, що напруга і потужність відповідають значенням мережі та електричної розетки. У випадку сумнівів звернутися до кваліфікованого електрика.

Важливо: - Після використання, вимкніть робочу поверхню через панель управління, не покладаючись на детектор кухонного посуду. - Уникати розливу рідини, тому під час кип'ятіння або розігріву рідин зменшуйте подачу тепла. - Не залишати елементи нагрівання увімкненими з порожніми каструлями або сковорідками або без них. - По завершенню приготування, вимкніть відповідну конфорку. - Під час приготування в жодному разі не використовуйте фольгу, та в жодному разі не ставте продукти, упаковані в фольгу. Фольга може розплавитися та завдати вашому пристрою непоправної шкоди. - Ніколи не розігрівати консерви або бляшані банки з харчовими

продуктами, попередньо не відкривши їх: вони можуть вибухнути! Це попередження стосується також всіх інших типів варильних поверхонь. - Використання високої потужності, наприклад функція Booster, не підходить для розігрівання деяких рідин, а саме олії для смаження. Надмірне тепло може бути небезпечним. В таких випадках рекомендується використовувати меншу потужність. - Ємності потрібно ставити безпосередньо на варильну поверхню по центру. В жодному разі не ставити інші предмети між каструлею та робочою поверхнею. - У випадку високих температур пристрій автоматично зменшує рівень потужності конфорки. Перед будь-яким очищенням або обслуговуванням, відключіть пристрій від мережі електроживлення, витягнувши вилку або вимкнувши загальний вимикач у будинку. Під час всіх операцій по встановленню та обслуговуванню використовуйте рукавички. Пристроєм можуть користуватися діти віком не менше, ніж 8 років, а також особи з обмеженими фізичними можливостями, сенсорними або розумовими, або такі, що не мають досвіду або знань, але лише під наглядом, або після того, як вони отримали відповідні інструкції щодо безпечного використання пристрою та зрозуміли усю небезпеку, пов'язану з його використанням. Необхідно наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом. Очищення та обслуговування приладу не може виконуватися дітьми без нагляду. Приміщення повинно мати достатню вентиляцію, якщо кухонна витяжка використовується спільно з іншими пристроями, що працюють на газу або інших видах палива. Витяжку

необхідно регулярно очищати як всередині, так і зовні (НЕ РІДШЕ ОДНОГО РАЗУ НА МІСЯЦЬ), завжди дотримуючись вказівок, зазначених в інструкції з технічного обслуговування. Недбалість щодо очищення або заміни та очищення фільтрів може привести до пожежі. Суворо заборонено готувати їжу на відкритому полум'ї. Використання відкритого полум'я шкодить фільтрам і може призвести до пожежі, тому цього слід уникати в будь-якому випадку. Смажити їжу потрібно з обережністю, щоб нагріте масло не спалахнуло. **УВАГА:** Коли робоча поверхня увімкнена, доступні частини витяжки можуть нагріватися.

Увага! Не під'єднуйте пристрій до електричної мережі до повного завершення установки.

Щодо технічних та заходів безпеки, які необхідно взяти для відведення димових газів, суворо дотримуватися положень відповідних норм місцевих органів влади. Усмоктуване повітря не можна виводити в канал, який використовується для відведення димових газів, що генеруються пристроями для спалювання газу або інших видів палива. В жодному разі не використовуйте витяжку без решітки, встановленої належним чином! Під час установки використовуйте тільки ті гвинти, що постачаються в комплекті з пристроєм, або, якщо вони не входять в комплект, придбайте правильний тип гвинтів. Використовуйте гвинти належної довжини, як зазначено в Керівництві по установці. Якщо кухонна витяжка і прилади, що працюють не на електроенергії, функціонують одночасно, негативний тиск в приміщенні не повинен перевищувати 4 Па (4×10^{-5} бар). Важливо зберігати цей посібник, щоб можна було звернутися до нього в

будь-який час. У випадку продажу, передачі або переміщення переконайтеся, що посібник залишиться разом з пристроєм.



Під'єднання до електромережі

Мал. 3

- Від'єднати пристрій від електричної мережі.
- Установка повинна виконуватись кваліфікованим персоналом, обізнаним про правила з питань установки і безпеки.
- Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за шкоду, завдану людям, тваринам або речам, що виникла в результаті недотримання вказівок, наведених в даному розділі.
- Силовий кабель повинен бути досить довгим, щоб забезпечити вільне зняття варильної панелі із стільниці.
- Переконайтеся, що напруга, вказана на табличці, розташованій на зворотній стороні приладу, відповідає напрузі в будинку, де він буде встановлений.
- Не використовуйте подовжувачі.
- Електричний кабель заземлення повинен бути на 2 см довшим від інших кабелів.
- У разі, коли пристрій не поставляється з кабелем живлення, використовуйте інший кабель з мінімальним перерізом провідника 2,5 мм² для потужності до 7200 Вт; а для більших потужностей переріз повинен становити 4 мм².
- Ні в одному з місць кабель не повинен досягати температури на 50°C вище температури навколишнього середовища.
- Прилад призначений для постійного підключення до електричної мережі.

- **Увага!** Перед тим, як під'єднувати контур до мережі і перевіряти

правильність роботи, завжди перевіряйте, щоб мережевий кабель був правильно змонтований. ● **Увага!** Заміна з'єднувального кабелю повинна проводитися авторизованим сервісним центром або особою з подібною спеціалізацією.

Примітка: пристрій оснащений функцією Power Limitorator, що дозволяє встановити максимальний поріг поглинання кВт

Налаштування потрібно провести в момент підключення пристрою до електромережі або повторного підключення самої електричної мережі (протягом наступних 2-х хвилин). Щодо послідовності налаштування Power Limitation прочитайте розділ Експлуатація у цьому посібнику.

Інсталяція

● Як електрична, так і механічна установка повинна виконуватися кваліфікованим персоналом.

Мінімальна відстань між варильною поверхнею та стінкою повинна бути щонайменше 50 мм попереду, щонайменше 50 мм по сторонах та щонайменше 550 мм до верхніх полиць.

NB = Рекомендовані відстані є орієнтовними: під час проектування приміщень слід дотримуватись вказівок виробника кухні.

Інсталяція

Перед початком установки:

- Після розпакування виробу перевірте його на наявність пошкоджень при транспортуванні і в разі виникнення проблем, зверніться до Вашого дилера або центру обслуговування клієнтів, перш ніж приступити до установки.
- Переконайтеся, що придбаний виріб відповідає розмірам обраного місця установки.
- Перевірте, що всередині упаковки (з метою транспортування) не залишилися комплектуючі матеріали, (наприклад, конверти з гвинтами, гарантії і т.д.), якщо такі є, їх потрібно дістати та зберегти.
- Крім того перевірте, щоб поблизу місця встановлення

була електрична розетка

Розміщення меблів для вмонтування:

- Прилад не можна встановлювати над охолоджувачами, посудомийними машинами, кухонними плитами, духовками, пральними і сушильними машинами.
- Провести всі роботи з підірвання меблів перед установкою варильної поверхні та обережно видалити стружку або залишки деревної тирси.

- щоб оптимізувати установку в версії фільтруючої рециркуляції, ми рекомендуємо зробити проріз у цокольній планці, куди можна буде вставити решітку для проходу повітря.

ВАЖЛИВО: використовуйте однокомпонентний герметик (S), який стійкий до високих температур, а саме до 250° ; перед монтажем, поверхні, що підлягають склеюванню, слід ретельно очистити, видаляючи будь-які речовини, які можуть знизити адгезію (напр.:антиадгезиви, консерванти, жири, масла, порошки, залишки старого клею і т.д.); клей розподілити рівномірно по всьому периметру рами; після склеювання залишити клей висихати приблизно на 24 години.

Мал. 1b

Увага! Неправильна установка гвинтів і кріпильних виробів, не у відповідності до цих інструкцій, може призвести до небезпеки ураження електричним струмом.

Примітка: для правильного встановлення виробу рекомендується обв'язати труби клейкою стрічкою, яка має такі характеристики:

- м'яка еластична плівка ПВХ з клейким шаром на основі акрилату
- відповідає стандартам DIN EN 60454
- вогнезатримуючий
- відмінна стійкість до зношування
- стійкість до перепадів температури
- може використовуватися при низьких температурах

Прилад розрахований на використання разом з комплектом датчика Window (не поставляється виробником).

Встановивши комплект датчика Window (лише у випадку використання поверхні в режимі ВСМОКТУВАННЯ), всмоктування повітря не відбуватиметься кожного разу, коли вікно в кімнаті, де встановлено комплект, буде зачинено.

• Електричне підключення КОМПЛЕКТА до приладу повинно здійснюватися кваліфікованим та спеціалізованим технічним персоналом.


• КОМПЛЕКТ повинен бути окремо сертифікований відповідно до стандартів безпеки, що стосуються компонента, та його використання з пристроєм. Установка повинна виконуватися відповідно до правил, що діють для побутового встановлення.

УВАГА:

- кабелі КОМПЛЕКТА, що під'єднуються до приладу, мають бути частиною схеми, що сертифікована як безпечна наднизька напруга (SELV).
- виробник цього приладу не несе жодної відповідальності за будь-які проблеми, пошкодження, пожежі, викликані несправностями та/або збоями в роботі та/або неправильним встановленням комплекту.

Цей виріб промаркований у відповідності до Європейської директиви 2012/19/ЄС - UK SI 2013 No3113, по утилізації електричного і електронного обладнання (WEEE). Забезпечивши правильну утилізацію даного виробу, користувач допомагає уникнути потенційних негативних наслідків для навколишнього середовища і здоров'я людини.



Символ  на самому виробі або супроводжуючій документації вказує, що при утилізації даного виробу з ним не можна поводитися як з будь-яким іншим побутовими відходами. Натомість його слід віддавати у відповідний пункт прийому електричного та електронного обладнання для подальшої утилізації. Переробка повинна проводитися у відповідності з місцевими правилами по утилізації відходів. За більш докладнішою інформацією про правила поводження з такими виробами, їх утилізації та переробки звертатися в місцеві органи влади, в службу по утилізації відходів або в магазин, в якому був придбаний даний пристрій.

Пристрій розроблений, випробуваний і виготовлений відповідно до норм:

- Безпеки: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Продуктивність: 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. Поради для належного використання в цілях зниження впливу на навколишнє середовище: На початку приготування увімкніть витяжку на мінімальну швидкість, залишаючи її увімкненою також на якийсь час після закінчення варіння. Збільшуйте швидкість тільки в разі великої кількості диму і пари, використовуючи функцію booster лише в окремих випадках. Для підтримки ефективності системи для зменшення запахів, замінити при необхідності вугільний/і фільтр/и. Для підтримки ефективної роботи жирового фільтра, очищуйте його в разі потреби. Для оптимізації ефективності та зниження рівня шуму, використовуйте максимальний діаметр системи повітропроводів, як описано в цьому посібнику.

Використання

Ємкості для варіння

Використовувати каструлі виключно із символом



Важливо:

щоб уникнути постійного ушкодження робочої поверхні, не використовуйте:

- ємкості, дно яких не ідеально рівне.
- металеві ємкості з емальованим дном.
- ємкості з шорстким дном, щоб уникнути подряпин на поверхні.
- ніколи не ставте гарячі каструлі та сковорідки на панель управління робочої поверхні.

Існуючі ємкості

Індукційне приготування їжі використовує магнетизм для генерування тепла. Тому ємкості повинні містити залізо. Ви можете перевірити магнетизм матеріалу каструлі за допомогою простого магніту. Каструлі, які не мають магнетизму, не придатні для використання.

Діаметри дна каструль які рекомендуються ВАЖЛИВО: якщо каструлі не належних розмірів варильні зони не вмикаються

Щоб дізнатися мінімальний діаметр каструлі, придатний для використання на кожній окремій зоні, ознайомтеся з ілюстраціями в цій інструкції.

Увага: Щоб зберегти ефективність приготування та якість продукту, НЕ рекомендується використовувати індукційні адаптери.

Енергозбереження

Щоб отримати кращі результати рекомендується:

- Використовуйте каструлі та сковорідки, діаметр дна яких відповідає діаметру конфорки.
- Використовуйте лише каструлі та сковорідки з плоским дном.
- Там, де це можливо, накривайте ємність кришкою на час приготування їжі
- Готуйте овочі, картоплю і т.д. в невеликій кількості води, щоб скоротити час приготування.
- Використовуйте сковорарку, що значно знижує енергоспоживання і час приготування
- Помістіть каструлю в центр конфорки, позначеної на поверхні.

Використання робочої поверхні

Система індукційного приготування заснована на фізичному явищі магнітна індукції. Ключовою особливістю цієї системи є пряма передача енергії від генератора до каструлі.

Переваги:

У порівнянні з електричними поверхнями, ваша індукційна поверхня є:

- **Безпечніше:** менша температура на поверхні скла.
- **Швидше:** менший час розігріву їжі.
- **Точніше:** поверхня негайно реагує на ваші команди
- **Ефективніша:** 90% енергії, що поглинається перетворюється на тепло. Крім того, коли ви знімаєте

каструлю з поверхні, подача тепла одразу переривається, уникаючи непотрібного розсіяння тепла.

Використання витяжки

Система всмоктування можна використовувати в режимі всмоктування та відведення назовні або у режимі фільтрації з внутрішньою рециркуляцією.



Варіант відведення

Мал.7

Пара виводиться назовні через серію труб (придбані окремо), що фіксуються на сполучному фланці, який постачається в комплекті.

Діаметр вивідної труби повинен дорівнювати діаметру з'єднувального кільця:

- у разі прямокутного виходу 222 x 89 мм
- у разі круглого виходу Ø 150 мм (*)

Для отримання додаткової інформації дивіться сторінку, де описуються аксесуари до версії з відведенням в ілюстрованій частині даного керівництва. **Мал.7с**

Підключіть пристрій до труб та настінних вивідних виходів з діаметром, що відповідає виходу повітря (з'єднувальний фланець).

Використання труб і настінних випускних отворів меншого діаметра призведе до зменшення продуктивності всмоктування і різкого збільшення рівня шуму.

В цьому випадку виробник не несе жодної відповідальності.

- ❗ Використовуйте якомога коротший канал
- ❗ Використовуйте повітропровід з якомога меншою кількістю вигинів (максимальний кут: 90°).
- ❗ Уникайте різких змін в перерізі труби.



Варіант з фільтрацією

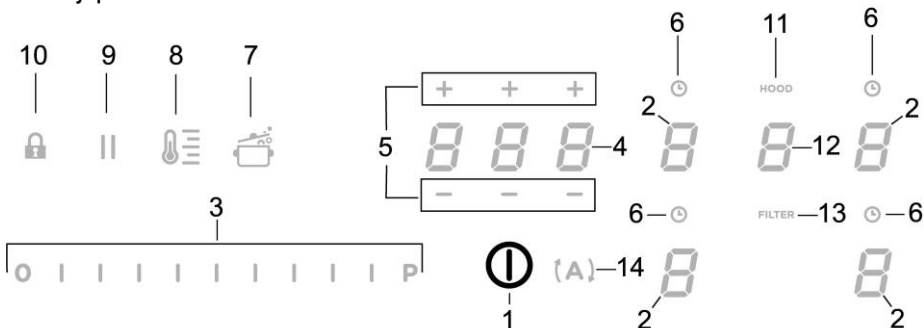
Мал.10

Повітря, перед тим, як потрапити знову до приміщення, фільтрується через відповідний жировий фільтр та фільтр запаху. Прилад постачається з усім необхідним для здійснення стандартної установки з виходом повітря в передній частині меблевого плінтуса. Фізико-хімічні властивості дозволяють досягти високої ефективності поглинання запахів і високої механічної міцності.

Відвідайте сайти www.elica.com і www.shop.elica.com, щоб ознайомитися з повною гамою доступних наборів для установки як версії з фільтрацією, так і в версії відведення повітря.

Функціонування

Панель управління



Кнопки / Дисплей

1. ON/OFF (ВКЛ/ВИМК.) плити/витяжки
2. Вибір конфорки
Дисплей конфорок
3. Збільшення/Зменшення Power Level (рівня потужності) та потужності всмоктування
Відображення Power Level (рівня потужності) та потужності всмоктування
4. Активація Timer "STAND_ALONE" (таймер ОКРЕМИЙ)
Дисплей : Timer "STAND_ALONE" (ОКРЕМИЙ Таймер)/ Таймер конфорок
5. Збільшення/Зменшення часу Timer "STAND_ALONE" (ОКРЕМОГО Таймера)/ Таймера конфорок
6. Активація таймера конфорок
Індикатор таймера конфорок активний
7. Активація Automatic Heat Up (Автоматичного підігріву)
8. Активація Temperature Manager (менеджера температури) (Warming Function(Функція підігріву))
9. Пауза
10. Key Lock (Блокування клавіш)
11. Індикатор увімкненої витяжки
Активація індикатора насичення фільтрів
12. Вибір/активація витяжки
Дисплей витяжки
Дисплей насичення вугільного/керамічного фільтра - Жировий фільтр
13. Скидання насичення фільтрів
14. Активація функції автоматичної витяжки

ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ


Перед початком роботи потрібно знати, що:

Всі функції цієї варильної поверхні розроблені із дотриманням найсуворіших норм безпеки.

З цієї причини:









• Деякі функції не активуються, або автоматично вимикаються при відсутності посуду на конфорках, або коли вони погано розташовані.

• В інших випадках активовані функції автоматично відключаються через декілька секунд, коли обрана функція вимагає подальшого вводу параметрів, а налаштування не відбувається (наприклад: “Увімкніть варильну поверхню” без “Оберіть конфорку” та “Робоча температура”, чи “Функція Lock” або “Timer”).

 **Увага!** У разі (наприклад) тривалого використання, вимкнення конфорки не відбувається негайно, тому що триває етап охолодження; на дисплеї конфорок з'являється символ “H”, який вказує на те, що наразі триває цей етап. Зачекайте, щоб дисплей вимкнувся, перш ніж наблизитися до конфорки.

Дисплей конфорок

на дисплеях, що відносяться до конфорок, вказується:

Конфорка увімкнена	
Power Level (Рівень потужності)	
Residual Heat Indicator (Індикатор остаточного тепла)	
Pot Detector	
Функція Bridge активована	
Функція Temperature Manager активована	
Функція паузи	
Функція автоматичного підігріву Automatic Heat UP	

Характеристики робочої поверхні

● **Safe Activation** (Безпечна активація)

Пристрій вмикається тільки за наявності каструлі на конфорках: процес нагрівання не запускається або переривається в разі відсутності або видалення посуду.

● **Pot Detector** (Детектор посуду)

Пристрій автоматично визначає наявність каструлі на конфорках.

● **Safety Shut Down** (Безпечне вимкнення)

З міркувань безпеки, кожна конфорка має максимальний час роботи, який залежить від встановленого рівня потужності.

● **Residual Heat Indicator** (Індикатор остаточного тепла)


При вимкненні однієї або декількох конфорок наявність залишкового тепла позначається спеціальним візуальним сигналом у відповідній області дисплея символом “H”.

Експлуатація

Примітка: Для активації будь-якої функції, спочатку необхідно активувати потрібну конфорку

● **Увімкнення**

Короткочасно натисніть (торкніться) кнопку увімкнення/вимкнення ● **ON/OFF (1)** плити/витяжки:

загориться символ  ; продовжуючи натискати, всі доступні функції стануть видимими протягом декількох хвилин, після чого тільки основні залишаться активними; інші можна буде використовувати, і вони будуть активовані, згодом, під час використання пристрою.

ВАЖЛИВО:

всі доступні функції будуть освітлені слабким світлом, що стане більш інтенсивним лише тоді, коли вони будуть активовані.

Натисніть цю кнопку  ще раз, щоб вимкнути

Примітка: Ця функція має пріоритет над усіма іншими.

● **Вибір конфорки**

Торкніться (натисніть) зони **Вибір/Дисплей (2)**, що відповідає бажаній конфорці.

● **Power Level** (Рівень потужності)

Поверхня обладнана 9 рівнями потужності Торкніться та проведіть пальцями вздовж **Строки вибору (3):**

у напрямку праворуч, щоб збільшити рівень потужності; у напрямку ліворуч, щоб зменшити рівень потужності.

Встановлений рівень потужності відобразиться в області вибору / Дисплея (2)

● Power Booster (Підсилювач потужності)

Виріб оснащений додатковим рівнем потужності (окрім рівня 5), який залишається активним протягом 5 хвилин, після чого потужність повертається до попереднього рівня.

Торкніться та проведіть пальцями вздовж **Строки вибору (3)** (над рівнем 5) та активуйте підсилювач потужності Power Booster (Підсилювач потужності)

Рівень Power Booster (Підсилювач потужності) відображається в області вибору / відображення (2) символом "P"

● Key Lock (Блокування клавіш)

Блокування Key Lock дозволяє заблокувати налаштування поверхні, щоб запобігти випадковому порушенню налаштувань, залишаючи активними все налаштовані функції.

Активация:

- натисніть  (10)

Для вимкнення повторіть операцію.

Примітка : якщо під час активної функції блокування клавіш Key Lock, натиснута будь-яка інша функція, символ




блимає, що означає, що ця функція використовується, і, якщо необхідно працювати з плитою, її слід вимкнути.

● Automatic Heat UP (Автоматичний підігрів)

Функція Automatic Heat UP (Автоматичний підігрів) дозволяє швидше довести потужність до бажаного рівня; за допомогою цієї функції ви матимете перевагу більш швидкого приготування страв, але не ризикуючи отримати підгорілу страву, тому що температура не перевищує встановлений рівень.

Ця функція доступна для рівнів потужності 1 -8 .

Активация:

- на увімкненій конфорці натиснути  (7)
- На дисплеї (2) відображається символ "A", що блимає, який змінює встановлену потужність конфорки

Збільшуючи рівень потужності конфорки : функція Automatic Heat Up (Автоматичний підігрів) залишається активною з новим налаштуванням температури; Зменшуючи рівень потужності конфорки : функція Automatic Heat (автоматичний підігрів) вимикається.

Примітка: одночасно обравши іншу конфорку, символ



(7) знову загориться слабким світлом, і можна буде перейти, також для цієї конфорки, до активації функції: у будь-якому випадку функція залишається


активною в зоні, для якої вона була встановлена, як відображається на дисплеї (2)

● Temperature Manager (Warming Function) (Менеджер Температур, Функція підігріву)

Temperature Manager - це функція управління, яка дозволяє підтримувати тепло на постійній температурі на оптимальному рівні потужності; ідеально підходить для зберігання готової їжі в теплому стані. Функція Temperature Manager активується при першому натисканні кнопки





На дисплеї (2) конфорки, що працює в даний час у режимі


Temperature Manager, з'являється символ 

Примітка: одночасно обравши іншу конфорку, символ



(8) знову загориться слабким світлом, і можна буде перейти, також для цієї конфорки, до активації функції; у будь-якому випадку функція залишається активною в зоні, для якої вона була встановлена, як відображається на дисплеї (2)

- Натискайте  (8), щоб відключити та вимкнути, поки на Дисплеї (2) не буде відображатися рівень .

Примітка: якщо декілька конфорок працює в режимі Temperature Manager (Warming Function- функція підігріву), оберіть спочатку бажану конфорку через зону **Вибору (2)**; функцію можна відключити також за допомогою **Строки вибору (3)**, встановивши рівень потужності **Power Level на (Рівень потужності) **.


● Пауза

Функція Пауза дозволяє призупинити будь-яку функцію, увімкнену на панелі, зводячи до нуля потужність варіння.

Активация:

- натисніть "||" (9)
- відображається блимаючий символ "||" на дисплеї (2)

Щоб вимкнути функцію:

- натисніть  (9)
Панель вибору (3) загоряється
- натисніть/проведіть по **Панелі вибору (3)**, щоб відключити функцію

Примітка: відключення відновлює ті налаштування плити, що були до паузи, плита продовжує працювати з такими жже налаштуваннями, що були встановлені раніше.

Примітка: якщо через 10 хвилин **Функція паузи** не буде вимкнена, поверхня вимикається автоматично.

Примітка: **Функція Пауза** не впливає на витяжку

● **Timer “STAND ALONE” (ОКРЕМИЙ таймер)**

Функція Timer - це зворотній відлік незалежно від конфорок (та витяжки).

Таймер активується натисканням на **Зону/Дисплей (4)**

Використовуйте символи **— + (5)**, щоб встановити тривалість **Timer**, яка відобразиться в **Зона/Дисплей (4)**

Примітка : зачекайте 10 секунд, не натискаючи жодної іншої команди, щоб почався відлік.

Формат Таймера – **0.00**

- **0.** для годин

- **00** для хвилин

Примітка : таймер можна налаштувати максимум до 1 год. та 59 хв.

В **Зоні/Дисплей (4)** відобразиться час, що залишився;
по закінченню зворотнього відліку подається звуковий сигнал

Примітка : при відображенні зворотнього відліку, на час, що залишився менше 10 хвилин, формат буде наступний

- **0.** хвилини

- **00** секунди

з крапкою, що постійно горить

Для вимкнення Timer (Таймер):

• оберіть **Зона/Дисплей (4)**

• встановіть тривалість таймеру **Timer** на **000**, за допомогою **— + (5)**

● **Таймер конфорок**

Функція таймера зони конфорок – це зворотній відлік часу, який можна налаштувати для кожної конфорки, навіть одночасно

По завершенню встановленого періоду часу конфорки вимикаються автоматично і користувач попереджається звуковим сигналом.

Активізація функції Timer конфорок

• Торкніться (натисніть) зону **Вибір/Дисплей (2)** (рівень потужності - power level \neq 0)

• Натисніть **(6)**, що відповідає конфорці

• Використовуйте символи **— + (5)**, щоб встановити тривалість **Timer**, яка відобразиться в **Зона/Дисплей (4)**;

під час налаштування символ **(6)** блимає

Примітка : зачекайте 10 секунд, не натискаючи жодної іншої команди, щоб запустився Таймер конфорок.

Примітка : знову натиснувши тривало **(6)**, Таймер конфорок скидається

При бажанні, повторіть операцію для декількох конфорок.

Примітка: для кожної конфорки можна налаштувати різний час таймера; на дисплеї **(4)** з'явиться зворотній відлік конфорки, обраної в цей момент; якщо не була вибрана жодна конфорка, натискаючи на Дисплей **(4)** відображається відлік **Timer “STAND-ALONE” (ОКРЕМОГО таймера).**

Спосіб відображення відліку такий самий для Timer “STAND-ALONE” (див. параграф Timer “STAND ALONE” (ОКРЕМИЙ таймер))

Коли таймер завершить зворотній відлік, видається звуковий сигнал і конфорка вимикається.

Для вимкнення Timer:

• оберіть конфорку **(2)**

• встановіть тривалість таймеру **Timer** на **000**, за допомогою **— + (5)**

● **Power Limitation**

Функція Power Limitation (Обмеження потужності) дозволяє налаштувати роботу приладу, обмежуючи максимальне поглинання та регулюючи потужність споживання увімкнених конфорок таким чином, щоб загальне споживання варильної поверхні не перевищувало максимальний налаштований рівень споживання енергії.

Примітка: налаштування повинно відбуватися на вимкненій поверхні, **не** натискаючи кнопку **● ON/OFF (1)**, в момент під'єднання плити до електромережі або під час повторного увімкнення самої електромережі протягом 2 наступних хвилин.

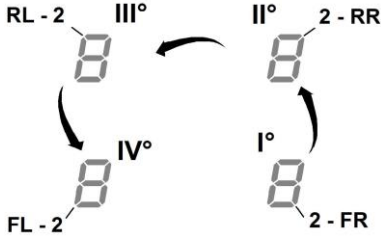
Для налаштування Power Limitation :

- натисніть **(A)**

(який буде блимати, лише протягом перших 2 хвилин після підключення живлення пристрою)

- тримаючи натиснутою кнопку **(A)**, натискайте по одній за раз усі зони **Вибір/Дисплей (2)** конфорок у напрямку

проти годинникової стрілки, починаючи з правої передньої конфорки (FR)



- при кожному натисканні прилад подає короткий звуковий сигнал

- натиснувши один раз всі Display (Дисплей) (2), можна відпустити кнопку **(A)**

тепер:

- Дисплей (2) задньої лівої конфорки (RL) послідовно відобразить символи "С" та "0", що означає можливість виконання налаштування:
Оберіть Display (Дисплей) (2-RL)

після чого прокрутіть Панель вибору (3), поки на Дисплеї не відобразяться символи "С" та "8",

на Дисплеї (2-FL) відобразиться поточне налаштування**

- 0 = 7,4 кВт
- 1 = 4,5 кВт
- 2 = 3,1 кВт

** Налаштування за замовчуванням встановлюється на 7,4 кВт

Щоб змінити налаштування Power Limitation (обмеження потужності)

- натисніть Display (Дисплей) (2) передньої лівої зони (FL)

- після чого прокрутіть Панель вибору (3), щоб встановити нове налаштування

- щоб зберегти зроблений вибір, натисніть кнопку ● ON/OFF (1), на 2 секунди; ви почуєте тривалий звуковий сигнал, що підтверджує збереження налаштування

● Bridge Zones

Конфорки завдяки функції, Bridge здатні працювати комбінованим способом, створюючи єдиний простір з однаковим рівнем потужності. Ця функція дозволяє готувати їжу навіть у каstrулях і сковорідках великого розміру.

Можна використовувати комбінації передніх конфорок "Головна" з відповідними конфорками позаду "Вторинна"

(для того, щоб перевірити, для яких конфорок передбачена ця функція, див. ілюстровану частину цього посібника).

Для активації функції Bridge:

- оберіть одночасно дві конфорки, які ви будете використовувати

- на Дисплеї (2) конфорки "Вторинна" з'явиться символ "f";

- за допомогою Панелі вибору (3) можна налаштувати Рівень (Потужність) роботи, який відобразиться на Дисплеї (2) конфорки "Головна"

- щоб вимкнути Функцію Bridge достатньо повторити ту саму процедуру активації

Примітка: Таймер конфорок, увімкнений під час Функції Bridge, призведе до автоматичного вимкнення обох конфорок; оскільки вони вважатимуться, у цьому випадку, однією об'єднаною зоною.

ВИКОРИСТАННЯ ВИТЯЖКИ

● Увімкнення

Короткочасно натисніть (торкніться) кнопку увімкнення/вимкнення ● ON/OFF (1) плити/витяжки:

загориться символ ①;

продовжуючи натискати, всі доступні функції стануть видимими протягом декількох хвилин, після чого тільки основні залишаться активними; інші можна буде використовувати, і вони будуть активовані, згодом, під час використання пристрою.

ВАЖЛИВО:

всі доступні функції будуть освітлені слабким світлом, що стане більш інтенсивним лише тоді, коли вони будуть активовані.

Натисніть цю кнопку ① ще раз, щоб вимкнути

Примітка: Ця функція має пріоритет над усіма іншими.

● Увімкнення витяжки:

Торкнутись (натиснути) Зону вибору (12), щоб активувати витяжку

● Швидкість (потужність) витяжки:

Витяжка оснащена 9 рівнями швидкості (потужності) вsmктування

Торкніться та проведіть пальцями вздовж Строки вибору (3):

у напрямку праворуч, щоб збільшити рівень потужності; у напрямку ліворуч, щоб зменшити рівень потужності.

Встановлений рівень потужності відобразатиметься в області вибору / Дисплея (12)

● Power Booster

Пристрій оснащений 1 додатковими рівнями потужності (окрім рівня 9)

Power Booster (Підсилювач потужності) : триває 5 хв., після чого швидкість повертається до рівня, встановленого раніше.

Торкніться та проведіть пальцями вздовж Строки

вибору (3) (окрім рівня 9) та активуйте підсилювач потужності Power Booster (Підсилювач потужності)

Рівень підсилювача потужності Power Booster (Підсилювач потужності) вказується в зоні Вибір/Дисплей (12) символом "P", що блимає

● Автоматичне функціонування

Витяжка увімкне оптимальну швидкість, регулюючи потужність всмоктування на максимальному рівні приготування, що використовується на конфорках. Коли конфорки вимикаються, витяжка підлаштує свою швидкість всмоктування, поступово зменшуючи її, таким чином усуваючи залишкові пари та запахи.

Щоб активувати цю функцію:

Натисніть **(A)** (14)

Для вимкнення повторіть операцію.

Примітка: якщо під час автоматичного функціонування з **Панелі вибору (3)** обираються швидкості від 1 до 8, автоматичне функціонування переривається; якщо ж обирається **Power Booster** (підсилювач потужності), автоматичне функціонування відновиться по закінченню

тривалості функції, а символ **(A)** залишається блимати.

Примітка: у випадку вимкнення варильної поверхні з увімкненим **Автоматичним функціонуванням**, вимкнення витяжки відбувається автоматично, поступово.

● Індикатор насичення фільтрів

На витяжці вказується, коли необхідно виконати обслуговування фільтрів:

Фільтр вугільний/керамічний проти запахів

"FILTER"(13) вмикається

Жировий фільтр

"FILTER"(13) блимає

Примітка : ця функція вимкнена за замовчуванням (див. як вона активується в параграфі "Активация індикатора насичення фільтрів")

● Reset (скидання) насичення фільтрів

Виконавши обслуговування фільтрів (жирового та/або вугільного/керамічного) тривало натисніть "FILTER" (13); "FILTER"(13) згасає, при цьому починається відлік індикатора.

● Активация індикатора насичення фільтрів

Зазвичай цей індикатор вимкнений.

Щоб активувати його, виконати наступне:

- увімкніть витяжку поверхню за допомогою **(1)**;
- коли двигун витяжки та конфорки вимкнені, натисніть

Зона вибору (12)

- тривало натисніть **"HOOD"** (11), поки не з'являться на **Дисплеї (12)** літери **"F" – "G"**, що блимають по черзі
F = вугільні/керамічні фільтри проти запахів
G = фільтр проти жиру

Фільтр вугільний/керамічний проти запаху

- натисніть на **Дисплей (12)** в той момент, коли з'явиться літера **"F"**
- натисніть **"FILTER"** (13) – блимає світло
- знову тривало натисніть **"HOOD"** (11), щоб **підтвердити активацию індикатора вугільних/керамічних фільтрів проти запахів**

Жировий фільтр

- натисніть на **Дисплей (12)** в той момент, коли з'явиться літера **"G"**
- натисніть **"FILTER"** (13) – світло горить постійно
- знову тривало натисніть **"HOOD"** (11), щоб **підтвердити активацию індикатора жирового фільтра**

Таблиця потужності

Рівень потужності		Типологія варіння	Використання рівень (вказівки поєднують в собі досвід і привички приготування)
Макс потужність	Boost	Швидко розігрівати	Ідеально для підняття за короткий час температури їжі до швидкого кипіння, у випадку води або швидкого розігрівання рідин варіння
	8-9	Жарити – кип'ятити	Ідеально для піджарювання до золотистого кольору, починати варку, жарити заморожені продукти, швидко кип'ятити
Висока потужність	7-8	Піджарювати до золотистого кольору – піджарювати – кипіти - гриль	Ідеально для піджарювання, підтримування кипіння, варити, гриль (на короткий час) 5-10 хвилин
	6-7	Піджарювати до золотистого кольору - варити – тушити – піджарювати - гриль	Ідеально для піджарювання, щоб підтримувати легке кипіння, варити і гриль (на середній час, 10-20 хвилин), підігрівати аксесуари
Середня потужність	4-5	Варити – тушити – піджарювати - гриль	Ідеально для тушіння, підтримання легкого кипіння, варити (на довгий час). Перемішувати на сковорідці макарони з соусом
	3-4	Варити – кип'ятити а повільному вогні – згущувати - перемішувати	Ідеально для довгих приготувань (рис, соуси, жарке, риба) з присутністю в складі рідин (вода, вино, бульйон, молоко), перемішувати на сковорідці макарони з соусом
	2-3	Варити – кип'ятити а повільному вогні – згущувати - перемішувати	Ідеально для довгих приготувань (об'єм менше літру: рис, соуси, жарке, риба) з присутністю в складі рідин (вода, вино, бульйон, молоко)
Низька потужність	1-2	Розтоплювати – розморозувати – підтримувати на теплі - перемішувати	Ідеально для розм'якшення масла, розтоплення шоколаду, розморозження продуктів малих розмірів
	1	Розтоплювати – розморозувати – підтримувати на теплі - перемішувати	Ідеально для підтримання тепла в малих порціях їди тільки що приготовленої або тримати на температурі блюда для подачі і перемішувати на сковорідці різотто
ВИКЛ	Потужність нуль	Опорна поверхня	Поверхня варіння в позиції stand-by або вимкнено (можлива присутність залишкового тепла кінця приготування, сигналізованого H-L-O)

Таблиця варіння

Категорія продуктів	Блюда або типологія варіння	Рівень потужності і тенденція приготування			
		Перша фаза	Потужність	Друга фаза	Потужність
Тісто, рис	Свіже тісто	Нагрівання води	Booster-9	Варіння тіста і підтримування кипіння	7-8
	Свіже тісто	Нагрівання води	Booster-9	Варіння тіста і підтримування кипіння	7-8
	Варений рис	Нагрівання води	Booster-9	Варіння тіста і підтримування кипіння	5-6
	Різотто	Піджарювання та тостування	7-8	Варіння	4-5
Овочі, бобові	Обварювати	Нагрівання води	Booster-9	Кип'ятіння	6-7
	Жарені	Нагрівання олії	9	Жарення	8-9
	Перемішані	Нагрівання аксесуару	7-8	Варіння	6-7
	Тушені	Нагрівання аксесуару	7-8	Варіння	3-4
	Піджарені	Нагрівання аксесуару	7-8	Піджарювання до золотистого кольору	7-8
М'ясо	Печеня	Золотисте м'ясо з олією (якщо з маслом потужність 6)	7-8	Варіння	3-4
	Смажене	Попередній розігрів каструлі	7-8	Піджарювання на з обох сторін	7-8
	Піджарене	Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6)	7-8	Варіння	4-5
	В соусі/тушене	Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6)	7-8	Варіння	3-4
Рыба	Смажена	Попередній розігрів каструлі	7-8	Варіння	7-8
	В соусі/тушена	Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6)	7-8	Варіння	3-4
	Жарена	Нагрівання олії або жирів	8-9	Жарення	7-8
Яйця	Жарені	Нагрівання каструлі з маслом або жиром	6	Варіння	6-7
	Омлет	Нагрівання каструлі з маслом або жиром	6	Варіння	5-6
	Коке /в круту	Нагрівання води	Booster-9	Варіння	5-6
	Бліном	Нагрівання сковорідки з олією	6	Варіння	6-7
Соусы	Помідор	Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6)	6-7	Варіння	3-4
	Рагу	Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6)	6-7	Варіння	3-4
	Соус бешамель	Підготування бази (розтопити масло і муку)	5-6	Довести до легкого кипіння	3-4
Солодке, креми	Заварний крем	Довести молоко до кипіння	4-5	Підтримувати легке кипіння	4-5
	Пудінги	Довести молоко до кипіння	4-5	Підтримувати легке кипіння	2-3
	Рис на молоці	Нагріти молоко	5-6	Підтримувати легке кипіння	2-3

Догляд

Обслуговування робочої поверхні

Увага! Перед початком будь-якої операції з чищення або обслуговування, переконайтеся, що конфорки вимкнені і що лампочка-індикатор тепла не світиться.

Чистка

Варильну поверхню потрібно очищувати після кожного використання.

Важливо:

Не використовуйте абразивні засоби, металеві губки. Їх використання з часом може пошкодити скло.

Не використовуйте подразнюючі хімічні миючі засоби, наприклад спреї для духовок або засоби для виведення плям.

Після кожного використання, залиште поверхню охолоджуватися та прочистіть її, щоб видалити накіп та плями, що з'явилися від залишків їжі.

Цукор та продукти з високим вмістом цукру пошкоджують варильну поверхню, їх потрібно негайно видалити.

Сіль, цукор і пісок можуть подряпати скляну поверхню.

Використовуйте м'яку тканину, паперові рушники для кухні або спеціальні засоби для очищення поверхні (дотримуватися вказівок Виробника).

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПАРОВІ ОЧИСНИКИ!!!

Важливо:

У разі випадкового розливу великої кількості рідини з каструль, можна виправити це за допомогою випускного клапану, розташованого в нижній частині пристрою, для того, щоб видалити залишки і виконати очищення в умовах максимальної гігієнічної безпеки.

Мал. 18

Для більш повної і ретельного очищення ви можете повністю зняти нижній резервуар

Мал. 19

Очищення металевої решітки:

Грати слід мити уручну гарячою водою з нейтральним миючим засобом і акуратно висушувати щоб уникнути окислення.

Обслуговування витяжки

Очищення

Під час очищення використовуйте **ВИКЛЮЧНО** вологу тканину з нейтральним миючим засобом. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ІНСТРУМЕНТИ ТА ПРИЛАДИ ПІД ЧАС ОЧИЩЕННЯ!**

Уникайте використання абразивних засобів.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ СПИРТ!

Антижировий фільтр

Затримує часточки жиру від приготування їжі.

Його потрібно очищувати один раз на місяць (або коли система індикації насичення фільтрів вказує на цю необхідність), за допомогою неагресивних миючих засобів, вручну або в посудомийній машинці за низької температури в режимі короткого циклу.

При митті в посудомийній машині, жировий фільтр може знебарвитися, але його фільтрувальні властивості залишаються незмінними.

Мал. 15

Фільтр 3 Активованим Вугіллям - Керамічний

(Лише для версії з фільтрацією)

Він поглинає неприємні запахи, викликані приготуванням їжі.

Даний виріб обладнаний набором дезодоруючих фільтрів. Насичення дезодоруючих фільтрів відбувається після тривалого використання залежно від типу кухні і регулярності очищення жируловлювального фільтру. Дезодоруючі фільтри можна регенерувати термічним способом кожні 2/3 місяця в заздалегідь нагрітій печі при 200°C протягом 45 хвилин. Правильна регенерація гарантує постійну ефективність фільтрування протягом 5 років.

Увага! Не кладіть фільтри на дно духовки, а розміщуйте на деку на середній висоті.

Мал. 17a – 17b – 17c

Пошук несправностей

КОД ПОМИЛКИ	ОПИС	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	УСУНЕННЯ ПОМИЛКИ
E2	Зона управління вимикається через занадто високу температуру	Внутрішня температура електронних деталей є занадто високою	Зачекайте, поки робоча поверхня охолоне, перш ніж використовувати її знову
E3	Непридатна ємність	Втрата магнітних властивостей	Зніміть каструлю
E5	Проблеми комунікації між призначеним для користувача інтерфейсом і модулем індукції	Електроживлення не постачається до модуля; кабель живлення був підключений неправильно або пошкоджений	Відключити поверхню від мережі та перевірте підключення
Для всіх інших повідомлень про помилки (E ... U ... C ...)	Подзвонити в технічну службу і повідомити код помилки		

Технічна служба допомоги

Перед тим, як звернутися в Службу технічної допомоги:

1. Переконайтеся, що ви не можете самостійно усунути проблему, спираючись на вказівки, описані в “ Пошуку несправностей ”.

2. Вимкніть та увімкніть пристрій, щоб переконатися що проблема була усунута.

Якщо після вище згаданих перевірок проблему не вдалося усунути, зверніться до найближчої Служби технічної допомоги.

КК - Монтаждау мен пайдалану нұсқауы

Осы нұсқаулықта берілген нұсқауларды қатаң қадағалаңыз. Өндіруші осы нұсқаулықтағы нұсқауларды орындамау салдарынан туындаған ақаулар, зақымдар немесе өрт үшін ешбір жауапкершілікті мойнына алмайды. Бұл құрылғы тек үй жағдайында тамақ пісіру үшін пайдалануға арналған және тамақ пісіру кезінде түтінді сорып алады. Басқа мақсаттарда пайдалануға болмайды (мысалы, бөлмені жылыту үшін). Өндіруші осы өнімді дұрыс пайдаланбау немесе дұрыс баптамаудан туындайтын жауапкершілікті мойнына алмайды.

Өнім осы оқулықтағы суреттерде

берілгеннен өзгеше эстетикалық функцияларға ие болуы мүмкін, алайда, жұмыс істеуі, техникалық қызмет көрсету және орнату бірдей болады.

❗ Нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз: ол орнату, пайдалану және қауіпсіздік туралы маңызды ақпаратты қамтиды.

❗ Өнімнің электрлік жүйесін өзгертпеңіз

❗ Құрылғыны орнатпас бұрын, оның ешбір бөлігінің зақымдалмағанына көз жеткізіңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.

❗ Орнатуды жалғастырмас бұрын құрылғының бүтіндігіне көз жеткізіңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.

Ескерте: "(*)" таңбасы бар бөліктер тек кейбір үлгілермен берілетін (басқа жағдайларда берілмейтін), бірақ сатып алуға болатын қосымша аксессуарлар болып табылады.

⚠ Электр қосулары

Ескеріңіз! Келесі нұсқауларды қатаң сақтаңыз: ● Кез келген орнату жұмыстарын орындамас бұрын, құрылғы қуат көзінен ажыратылуы керек. ● Орнатуды немесе жөндеуді өндірушінің нұсқауларына және жергілікті қауіпсіздік ережелеріне сәйкес білікті маман орындауы керек. Пайдалану нұсқаулығында арнайы көрсетілмейінше, құрылғының ешбір бөлігін жөндеуге не ағыстыруға болмайды. ● Заң бойынша, құрылғы жерге қосылуы керек. ● Қуат кабелі құрылғыны қуат көзіне қосуға болатындай ұзын болуы керек. ● Орнату

жұмыстары қолданыстағы қауіпсіздік ережелеріне сәйкес келуі үшін, монтаж ережелеріне сәйкес, кернеу III санаттан асып кеткен кезде электр қуатының толық ажыратылуына кепілдік беретін, қолдануға рұқсат етілген көп полярлы автоматты ажыратқыш орнатылуы қажет. ● Бірнеше розеткалы ұзартқышты немесе басқа да ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз. ● Орнату аяқталғаннан кейін, электрлік бөлшектер одан әрі пайдаланушыға қолжетімді болмауы керек. ● Пайдалану кезінде құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері қызады. Қыздырушы элементтерді ұстаманыз. ● Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалаңыз; балаларды жақындатпаңыз және олардан көз алмаңыз, себебі пайдалану кезінде қолжетімді бөліктер қатты ысып кетуі мүмкін. ● Кардиостимуляторлары мен қосулы импланттары бар адамдар индукциялық плитаны пайдаланбас бұрын кардиостимуляторларының құрылғымен үйлесімді екенін тексеруі керек. ● Пайдалану кезінде және одан кейін құрылғының қыздыру элементтеріне қол тигізбеңіз. ● Плитаның барлық бөліктері жеткілікті салқындағанша оған киімдер немесе басқа жанғыш заттардың тиіп кетуіне жол бермеңіз, себебі өрт шығуы мүмкін. ● Жанғыш затты плита үстіне немесе жанына қоймаңыз. ● Қатты қызған тоң

майлар мен сұйық майлар тез жанғыш болады. Майлы тағамдарды дайындау кезінде сак болыңыз. ● Егер плита бетінде жарыктар пайда болса, ток соғу кавпін болдырмас үшін құрылғыны дереу өшіріңіз. ● Құрылғы сыртқы таймермен не бөлек кашыктан басқару құралымен жұмыс істемейді. ● Плитада майды ұқыпсыз пайдалану кавіпті болуы мүмкін және өрт тудыруы ықтимал. ● Тамақ пісіру процесін қадағалап тұру қажет. Қысқа пісіру процесі үнемі бакылануы қажет. ● Өртті ЕШКАШАН сүмен өшіру әрекетін жасауға болмайды. Оның орнына құрылғыны өшіріп, өртті какпак не шүберек клеенка сияқты нәрсемен жабыңыз. Өрт кавпі бар: плита бетіне бөгде заттарды коймаңыз. ● Бу тазартқыштарды пайдаланбаңыз, ток соғу кавпі бар. ● Пышактар, шанышкылар, касыктар немесе какпактар сияқты металл заттарды пешке коймаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін. ● Құрылғыны электр желісіне қоспас бұрын: кернеу мен қваттын электр желісіне сәйкес келетіндігіне және розеткаға сәйкес келетіндігіне көз жеткізу үшін мөлiметтер тактасын (құрылғының төменгі жағында) тексеріңіз. Күмәніңіз болса, білікті электр маманымен кеңесіңіз.

Манызды: - Пайдаланғаннан кейін, плитаны қосқыштан өшіріңіз және табаны анықтайтын құрылғыға сенбеніз. - Сұйықтықтың тасып кетуіне жол бермеңіз, сондықтан

сұйықтық кайнағанда немесе қыздырғанда отты өшіріңіз. - Қыздыру элементтерін бос кәстрөлдермен немесе табалармен немесе оларсыз қосулы күйде қалдырмаңыз. - Пісіру аяқталған кезде тиісті ыстық плитаны өшіріңіз. - Тамақ пісіру үшін ешқашан алюминий фольганы пайдаланбаңыз және алюминийге оралған тағамдарды плитаға ешқашан коймаңыз. Алюминий балқып, құрылғыны зақымдайды және оны жөндеу мүмкін болмайды. - Тағамдар салынған қавашактарды ашылмаған күйінде қыздыруға болмайды, олар жарылуы мүмкін! Бұл ескерту барлық плита түрлеріне қатысты. - Тездету (Booster) функциясы сияқты жоғары ток деңгейін тамақты қызуға арналған май сияқты сұйықтықтарды қыздыру үшін пайдалануға болмайды. Шамадан тыс қызу кавіпті болуы мүмкін. Мұндай жағдайларда төмен қват деңгейін пайдалануыңызды ұсынамыз. - Ыдыстар плитаның үстіне және дәл ортасына койылуы керек. Ешқандай жағдайда таба мен плита арасында басқа заттарды коймаңыз. - Егер температура жоғарыласа, құрылғы пісіру бөліктерiнiн қват деңгейiн автоматты түрде төмендетеді. Кез келген тазалау немесе техникалық қызмет көрсету алдында құрылғыны розеткадан суырыңыз немесе қосқышты өшіріңіз. Барлық орнату және техникалық қызмет көрсету жұмыстары үшін қорғаныс қолғаптарын киңіз. Құрылғыны сегіз жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, сезу немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдар немесе тәжірибесі немесе қажетті білімі жоқ адамдар адам бақылауынсыз немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану және оның қауіптілігін түсіну туралы нұсқаулар

алмайынша қолданбауы керек. Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалап отырыңыз. Тазалау және күтім көрсету жұмыстарын балалар тиісті бақылаусыз орындамаулары керек. Түтін сорғышты газбен немесе басқа отынмен жұмыс істейтін басқа құрылғылармен бір уақытта пайдалану кезінде бөлме жақсы желдетілуі керек. Түтін сорғыштың іші де, сырты да техникалық қызмет көрсету нұсқауларына сәйкес міндетті түрде үнемі тазалануы (КЕМІНДЕ АЙЫНА БІР РЕТ) керек. Түтін сорғышты тазалау, сонымен қатар сүзгілерді ауыстыру және тазарту ережелерін сақтамау өртке әкелуі мүмкін. Ашық отта ешқашан тамақ дайындауға болмайды. Ашық отты пайдалану сүзгілерді зақымдауы және өрт қаупін тудыруы мүмкін, сондықтан оны барлық жағдайда болдырмау керек. Май қатты қызып кетіп, өртенуіне жол бермеу үшін қуыру кезінде аса сақ болған жөн.

ЕСКЕРІҢІЗ: Түтін сорғыштың қолжетімді бөліктері плита қосулы кезде ыстық болуы мүмкін. **Ескеріңіз!** Орнату жұмыстары толық аяқталғанша құрылғыны қуат көзіне қоспаңыз. Жергілікті билік органдары бекіткен, түтін шығаруға байланысты қауіпсіздік техникасы және қауіпсіздік шаралары бойынша ережелер қатаң сақталуы керек. Шығарылған ауа газ жағатын құрылғылар не басқа да жағу құрылғылары тудыратын түтінді жою үшін пайдаланылатын құбырлар арқылы жіберілуі керек. Түтін сорғышты сым тор дұрыс орнатылмаған кезде ешқашан пайдаланбаңыз! Құрылғыны орнату үшін тек өніммен бірге берілген бұрандаларды ғана қолданыңыз, ал бірге берілмесе, сәйкес келетін бұрандаларды сатып алыңыз. Орнату

нұсқаулығында көрсетілгендей ұзындықтағы бұрандаларды қолданыңыз. Ас бөлмелік түтін сорғыш электр емес қуат көзі берілетін басқа құрылғылармен пайдаланылған кезде, бөлменің теріс қысымы 4 Па (4×10^{-5} бар) деңгейінен аспауы керек. Алдағы уақытта анықтамалық ретінде қарау үшін бұл нұсқаулықты сақтап қою керек. Сатылатын, тасымалданатын не көшірілетін жағдайда оны өніммен бірге ұстау керек.



Электр қосулары

3-сурет

- Құрылғыны электрлік қуат көзінен ажыратыңыз.
- Орнату жұмыстарын қолданыстағы орнату және қауіпсіздік ережелерін білетін, кәсіби дайындалған қызметкерлер ғана жүзеге асыруы керек.
- Егер осы тараудағы нұсқаулар орындалмаса, өндіруші адамдарға, жанұарларға немесе мүлікке тиген зардаптар үшін кез келген жауапкершілікті өз мойнына алмайды.
- Қуат кабелі плитаны жұмыс бетінен шығарып алғанда ыңғайлы болатындай жеткілікті ұзын болуы керек.
- Құрылғының астыңғы жағында орналасқан сериялық нөмір тақтайшасында көрсетілген кернеу ол орнатылатын үйдегі кернеуге сәйкес келетіндігін тексеріңіз.
- Ұзартқыш сымдарды пайдаланбаңыз.
- Жерге қосу қуат сымы басқа кабельдерге қарағанда 2 см-ге ұзын болуы керек.
- Егер электрлік жабдық қуат сымымен жабдықталмаса, 7200 Ватт қуат үшін 2,5 мм2 минималды кондуктор

диаметрін пайдаланыңыз; жоғарырақ қуат деңгейлері үшін диаметрі 4 мм² болуы керек. ● Кабель бойындағы температура 50°С-тан аспауы керек. ● Бұл құрылғы қуат көзіне тұрақты қосылуға арналған.

● **Ескеріңіз!** Электр желісіне қайта қоспас бұрын, оның дұрыс жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз, әрқашан қуат кабелінің дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. ● **Ескеріңіз!** Аралық жалғау кабелін ауыстыруды уәкілетті техникалық қолдау қызметі немесе біліктілігі оған сай адам жүзеге асыруы керек.

Ескертпе: өнім максималды қуат шектеуін орнатуға мүмкіндік беретін Қуат шектеуші функциясымен жабдықталған Құрылғы электр желісіне қосылған кезде немесе ажыраған соң электр желісіне қайта қосылған кезде (келесі 2 минут ішінде), шектеу қойылуы керек. Қуат шектеу параметрі үшін осы нұсқаулықтың Жұмыс бөлімін қараңыз.

Кондыру

● Электрлік және механикалық бөліктерін орнатуды тек білікті мамандар орындауы керек. Плита мен қабырға арасындағы қашықтық алдыңғы жағынан кемінде 50мм, бүйірлерінен кемінде 50 мм және жоғарғы кедергіден кемінде 550 мм болуы керек.

Ерекше назар аударыңыз: ұсынылған қашықтық мысал ретінде келтірілген: үй-жайларды жобалау кезінде асүй

құрылғысының өндірушісінің нұсқаулары ескерілуі керек.

Бекіту

Орнатуды бастамас бұрын:

- Өнімді қораптан шығарғаннан кейін, оның тасымалдау кезінде зақымдалмағанына көз жеткізіңіз, ақаулықтар туындаған жағдайда, сатушыға немесе тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарлаңыз.
- Өнімнің өлшемдері орнатылатын орынға сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Қаптаманың ішіндегі тасымалдау мақсатында салынған керек-жарақтардың (мысалы, бұрандалар салынған қалташықтар, көпілдік күәліктері және т.б.) бар-жоғына көз жеткізіңіз. Егер болса, оларды алып тастаңыз және қауіпсіз жерде сақтаңыз.
- Орнату аймағында қуат ұясы бар екенін тексеріңіз

Корпусы орнатуға дайындау:

- Бұл бұйымды салқындатқыш құрылғылардың, ыдыс жуғыштардың, пештердің, кір жуғыш машиналар мен кір келтіргіш қондырғылардың үстіне орнатуға болмайды.
- Плитаны орнатпас бұрын, шкафты сәйкесінше кесіңіз және жаңқалар мен үгінділерді абайлап алыңыз.

- сүзгіні орнатуды оңтайландыру мақсатында торды (бөлек сатып алуға болады) енгізу үшін төменгі негізге ұяшық кесу ұсынылады

МАҢЫЗДЫ: 250° температураға шыдайтын бір компонентті жабысқақ герметикті (S) қолданыңыз; орнатпас бұрын, жабыстырылатын беттерді мұқият тазалаңыз және жабысуға кедергі жасайтын барлық нәрселерді жойыңыз (мысалы, бөлгіш жақпалар, беткі үлдірлер, тоңмайлар, сұйық май, шаң, ескі желімнің іздері және т.б.); желім жақтаудың барлық сырты жағына біркелкі жағылуы керек; жабысқаннан кейін, желімді шамамен 24 сағат құрғатыңыз.

1b суреті

Ескеріңіз! Бұрандалар мен ысырмаларды ос нұсқауларға сай орнатпасаңыз, электр тогы қаупі орын алуы мүмкін.

Ескертпе: бұйымның дұрыс орнатылуын қамтамасыз ету үшін келесі сипаттамалары бар құбырларды желіммен тығыздау ұсынылады:

- акрил негізіндегі желімді жұмсақ иілгіш ПВХ үлдір
- DIN EN 60454 ережелеріне сай
- отқа төзімді
- ескіруге төзімділігі жоғары
- температура ауытқуларына төзімді
- төмен температурада қолдануға жарамды

Бұл құрылғыны терезе датчигі ЖИЙНТЫҒЫМЕН бірге пайдалануға болады (оны өндіруші бермейді).

Егер терезе датчигі бар ЖИНАҚ орнатылса (тек EXTRACTOR (Түтін сорғыш) режимі қолданылған жағдайда), датчик орнатылған бөлмедегі терезе жабылған сайын ауа сору тоқтайды.

• **ЖИНАҚ** пен құрылғы арасындағы электрлік байланысты білікті және мамандандырылған техник орнатуы керек.

• **ЖИНАҚ** құрамдас бөлікке және оны құрылғымен бірге пайдалануға рұқсат беретін қауіпсіздік стандарттарына сәйкес бөлек сертификатталуы керек. Орнату жұмысы тұрмыстық жүйелерге арналған ағымдағы ережелерге сай орындалуы тиіс.

ЕСКЕРІҢІЗ:

• **ЖИНАҚТЫҢ** құрылғыға жалғанатын сымдары сертификатталған қауіпсіз қосымша төменгі кернеу (SELV) тізбегінің бір бөлігі болатындай етіп жалғануы тиіс.

• бұл құрылғының өндірушісі ақауларға және/немесе **ЖИНАҚТЫ** дұрыс орнатпауға байланысты туындайтын ақаулардан және/немесе проблемалардан туындаған қолайсыздық, зақым немесе өрт үшін ешбір жауапкершілікті мойнына алмайды.

Бұл құрылғы 2012/19/ЕО - UK SI 2013 No3113, Қалдық электр және электрондық жабдықтар (ҚЭЭЖ) еуропалық директивасына сай таңбаланады. Бұл өнімнің қоқысқа дұрыс тасталуын қамтамасыз етеді және сіз қоршаған ортаға және адам денсаулығына болатын жағымсыз салдардың алдын аласыз.

Өнімдегі немесе оған қоса берілген құжаттағы



■ белгісі осы өнімнің тұрмыстық қоқыс ретінде тасталмай, электрлік және электрондық құрылғыларды қайта өңдеуге арналған қоқыс жинайтын тиісті орынға тасталуы керектігін білдіреді. Оны жергілікті қоқыс тастау ережелеріне сәйкес тастаңыз. Бұл өнімді пайдалану, қалпын келтіру және қалпына келтіру туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті уәкілетті мекемеге, тұрмыстық қалдықтарды жинау қызметіне немесе өнімді сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Құрылғы келесі ережелерге сай жасалуы, сыналуы және жасақталуы керек:

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

• Өнімділігі: 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;

• ЭМУ: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Қоршаған ортаға келетін әсерді азайту үшін дұрыс пайдалану нұсқаулары: Пісіруді бастаған кезде, түтін сорғышты ең аз жылдамдықпен қосыңыз, пісіру аяқталған соң, оны бірнеше минутқа қалдырыңыз. Жылдамдықты тек түтін мен бу көп болса ғана, шұғыл жағдайларда ғана Тездету (Booster) функциясы арқылы

арттырыңыз. Иісті азайту жүйесінің тиімді жұмысын сақтау үшін, көмір сүзгісін(перін) қажет болғанда ауыстырып тұрыңыз. Май сүзгісі жақсы жұмыс істеуі үшін оны қажетінше тазалап тұрыңыз. Тиімділікті арттырып, шуды азайту үшін, осы нұсқаулықта көрсетілген максималды құбыр диаметрін пайдаланыңыз.

Пайдалану

Тамақ пісіру контейнері



таңбасы бар кәстрөлдерді ғана пайдаланыңыз

Маңызды:

плита бетіне зақым келмеуі үшін, мыналарға тыйым салынады:

- түбі тиісінше тегіс емес контейнерлерге.
- түбі эмальді металл контейнерлерге.
- плита бетіне сызат түсірмеуі үшін негізі кедір-бұдыр контейнерлерге.
- ыстық кәстрөлдерді және табаларды плитаның басқару панелінің бетіне қоюға болмайды

Алдыңғы контейнерлер

Индукциялық пісіру кезінде қыздыру үшін магнит өрісі пайдаланылады. Сондықтан контейнерлердің құрамында темір болуы керек. Кәстрөл материалы магнит пайдаланылатын магнитті екенін тексеріңіз. Кәстрөлдер магнитпен анықталмайтын болса, жарамды емес.

Ұсынылатын кәстрөл түбі диаметрлері

МАҢЫЗДЫ: егер өлшемі дұрыс емес кәстрөлдер болса, тамақ пісіру аймағы қосылмайды

Әр аймақта пайдаланылуы керек кәстрөлдер диаметрі мәліметтерін осы нұсқаулықтың суреттер берілген бөлігінен қараңыз.

Мынаны ескеріңіз: Тамақ пісіру тиімділігін және өнім сапасын сақтау үшін индукция адапте лерін пайдаланбаған ЖӨН.

Қуат үнемдеу

Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін берілетін ұсыныстар:

- Диаметрі пісіру аймағына сай келетін кәстрөлдер мен табаларды пайдаланыңыз.
- Түбі тегіс кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз.
- Мүмкін болған жағдайда тамақ пісіру кезінде табалардың бетін қақпағымен жауып қойыңыз
- Тамақты тезірек пісіру үшін көкөністерді, картопты, т.б. аздаған сумен пісіріңіз.
- Тез пісірішті пайдаланыңыз, ол қуат тұтыну мен тамақ пісіру уақытын азайтады

- Кәстрөлді плитада белгіленген пісіру аймағының ортасына қойыңыз.

Плитаны пайдалану

Индукциялық пісіру жүйесі магнит индукциясы физикалық құбылысына негізделеді. Бұл жүйенің негізгі қасиеті қуатты генератордан кәстрөлге тікелей жіберу болып табылады.

Артықшылықтары:

Электр плиталарымен салыстыратын болсақ, индукциялық плита:

- **Қауіпсіздік:** шыны беткейіндегі температура төмен болады.

- **Жылдамырақ:** тамақты қысқа уақытты қыздыруға болады.

- **Дәлірек:** плита берілген пәрмендерге дереу жауап береді

- **Тиімдірек:** сіңірілген қуаттың 90%-ы қызуға айналады. Сонымен қатар кәстрөл плитадан алынғаннан кейін, қызу бекер пайдаланылмауы үшін қызуды жіберу дереу тоқтатылады.

Сорғыш желдеткішті пайдалану

Сору жүйесін екі нұсқада пайдалануға болады: сыртқы сору және тасымалдау немесе ішкі рециркуляциясы бар сүзгі.



Сору нұсқасы

7-сур.

Түтіндер берілген жалғау фланеціне бекітілген құбырлар (бөлек сатып алынады) арқылы сыртқа шығарылады.

Сорғыш құбырдың диаметрі жалғағыш сақинаның диаметріне сай келуі керек:

- төртбұрышты шығыстар үшін: 222 x 89 мм

- шеңбер шығыстар үшін: Ø 150 мм (*)

Қосымша ақпарат алу үшін осы нұсқаулықта көрсетілген сору нұсқасына қатысты бетті қараңыз. **7с суреті**

Өнімді диаметрі ауа шығысына (жалғау фланеці) сай келетін қабырғаға орнатылған сорғыш құбырларға және саңылауларға жалғаңыз.

Диаметрі кішірек сорғыш құбырлар мен саңылаулар жұмыс тиімділігін нашарлатып, шу деңгейін айтарлықтай арттыруы мүмкін.

Осыған байланысты барлық жауапкершіліктерден бас тартылады.

⚠️ Ауа өткізгіш мүмкіндігінше қысқа болғаны жөн.

⚠️ Мүмкін болатын ең аз иіндері бар құбырды пайдаланыңыз (максималды бұрыш: 90°).

⚠️ Құбыр диаметрінің күрт өзгерістеріне жол бермеңіз.



Сүзу нұсқасы

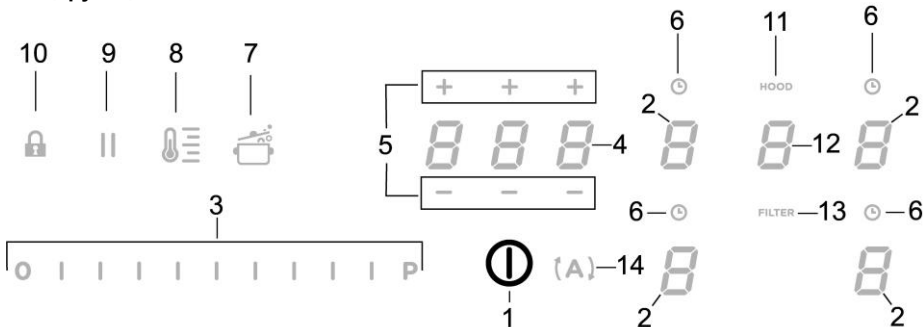
10-сур.

Сорылған ауа бөлмеге қайта жіберілмес бұрын арнайы май және иіс сүзгілерінен өтеді. Өнім стандартты орнатуға қажет барлық бөліктермен беріледі, ауа шығысы корпус негізінің алдыңғы жағына орнатылады. Қосымша ақпаратты сүзгі нұсқасына қатысты беттен (осы нұсқаулықтың суреттер бөлімінде) қараңыз.

Түрлі сүзу және сору жүйелерін орнатуға арналған жиынтықтардың толық ауқымын www.elica.com және www.shop.elica.com веб-сайтынан көріңіз.

Пайдалану

Басқару тақтасы



Пернелер / Дисплей

1. Түтін тартқыштың/сорып шығарғыштың **ON/OFF** (Қосу/Өшіру) пернесі
2. Тамақ пісіру аймағын таңдау
Тамақ пісіру аймағы дисплейі
3. Қуат деңгейін және түтінді сорып шығару қуатын көбейту/азайту
Қуат деңгейі мен түтінді сорып шығару қуатының дисплейі
4. "STAND_ALONE" белсендіру таймері
Дисплей: "STAND_ALONE" таймері / пісіру аймақтарының таймері
5. "STAND_ALONE" таймерінің / пісіру аймағы таймерінің уақытын көбейту/азайту
6. Пісіру аймақтарының таймерін іске қосу
Пісіру аймақтары таймерін іске қосу индикаторы
7. Автоматты қыздыруды іске қосу
8. Температура реттегішін іске қосу (ескерту функциясы)
9. Кідірту
10. Перне құлпы
11. Түтін ді сорып шығарғыштың индикаторы іске қосулы
Көмір сүзгісінің толғанын көрсететін индикаторды іске қосу
12. Түтінді сорып шығарғышты таңдау/іске қосу
Сорып шығарғыш дисплейі
13. Сүзгінің толғанын көрсететін индикаторды қайта орнату
14. Сорып шығарғыштың автоматты функциясын іске қосу

ПЛИТАНЫ ПААЛАНУ


Бастамас бұрын ескеріңіз:

Осы плитаның барлық функциялары ең қатаң қауіпсіздік ережелеріне сай болатындай етіп жасалған.

Осыған байланысты:

• **Кәстрөлдер жанарғының үстіне қойылмағанда немесе дұрыс емес қойылғанда, кейбір функциялар іске қосылмайды немесе автоматты түрде өшіріледі.**

• Басқа жағдайларда белгілі бір функция таңдалмаған параметрді қажет етсе, іске қосулы функциялар автоматты түрде өшіріледі (мысалы: **"Selecting the cooking zone"** (Пісіру аймағын таңдау) және **"Operating temperature"** (Жұмыс температурасы), **"Lock Function"** (Құлыптау функциясы) немесе **"Timer"** (Таймер) функциясысыз **"плитаны іске қосыңыз"**).

 **Сақ болыңыз!** Ұзақ уақыт пайдаланылған жағдайда (мысалы) тамақ пісіру аймағы суыту фазасында болғандықтан, дереу өшірілмеуі мүмкін; бұл фазаның аяқталатынын білдіретін **"H"** таңбасы тамақ пісіру аймағына шығады. Тамақ пісіру аймағын пайдаланбас бұрын, дисплейдің өшірілуін күтіңіз.

Тамақ пісіру аймағы дисплейі

Пісіру аймағындағы дисплейлерде мыналар көрсетіледі:

Тамақ пісіру аймағы қосулы	0
Қуат деңгейі	1...9-P
Қалдық қызу индикаторы	H
Кәстрөл анықтағыш	U
Көпір функциясы қосулы	P
Температура реттегіші функциясы қосулы	0
Кідірту функциясы	
Автоматты қыздыру функциясы	A

Плита сипаттамалары

● **Қауіпсіз іске қосу**

Өнім тек кәстрөл тамақ пісіру аймағында болған жағдайда ғана іске қосылады: ешқандай кәстрөл болмаса немесе олар алынса, қыздыру процесі іске қосылмайды не тоқтатылады.

● **Кәстрөл анықтағыш**

Өнім тамақ пісіру аймағында кәстрөлдің барын автоматты түрде анықтайды.

● **Қауіпсіздік үшін өшіру**

Қауіпсіздік мақсаттарында әрбір тамақ пісіру аймағында максималды жұмыс істеу уақыты белгіленеді, ол орнатылған максималды қуат деңгейіне байланысты болады.

● **Қалдық қызу индикаторы**

Бір не бірнеше тамақ пісіру аймағы өшірілген кезде, қалдық қуат бар болса, ол **"H"** таңбасының көмегімен сәйкес аймақ дисплейіндегі визуалды сигналмен көрсетіледі.

Пайдалану

Ескертпе: Кез келген функцияларды іске қосу алдында қажетті аймақты қосу керек

● **Қосу**

түтін тартқыштың/сорып шығарғыштың ● **ON/OFF (1)** (Қосу/Өшіру) пернесін басып қалыңыз: **1** белгісі жанады;

пернесін басуды жалғастырған кезде барлық қолжетімді функциялар бірнеше сәтке көрінетін болады, одан кейін тек негізгілері ғана белсенді болады; басқаларын пайдалана беруге болады және олар құрылғыны пайдалану барысында іске қосылады.

МАҢЫЗДЫ:

барлық қолжетімді функциялар тек қарқындылығы іске қосылған кезде ғана артатын жарық қарқындылығымен жарықтандырылады.

Өшіру үшін **1** пернесін қайта басыңыз

Ескертпе: Бұл функцияның басқаларға қарағанда басымдығы жоғары.

● **Пісіру аймақтарын таңдау**

(2) таңдау аймағын/дисплейін қалаған пісіру аймағына сай басыңыз (түртіңіз).

● **Қуат деңгейі**

Плитада 9 қуат деңгейіне ие


Саусақтарыңызды **(3) таңдау жолағы** бойымен түртіңіз және сырғытыңыз:


қуат деңгейін арттыру үшін оңға қарай;


қуат деңгейін кеміту үшін солға қарай.

Орнатылған қуат деңгейі (2) таңдау/дисплей аймағында көрсетіледі

● **Қуат арттырғыш**

Өнім 5 минут бойы қосулы болатын қосымша қуат деңгейіне ие ( деңгейінен кейін), одан кейін температура алдыңғы орнатылған мәнге қайтарылады.

Саусақтарыңызбен **(3) таңдау жолағы** ( деңгейінен жоғары) бойымен түртіңіз және сырғытыңыз, сосын қуат арттырғышты іске қосыңыз

Қуат арттырғыштың деңгейі таңдау/көрсету аймағында (2)  белгісімен көрсетіледі

● **Перне құлпы**


Перне құлпы плата параметрлерін құлыптауға мүмкіндік береді, осылайша, орнатылған функцияларды іске қосылған күйде сақтап, оларға кездейсоқ кедергі болудың алдын алады.

Іске қосу:

-  (10) пернесін басыңыз

Ажырату үшін осы әрекетті қайталаңыз.

Ескертпе: егер Key Lock (Перне құлпы) белсенді болған кезде кез келген басқа функция



іске қосылса,  белгісі функцияның қолданыста екенін және қажет болғанда түтін тартқышты пайдаланатын кезде оны ажырату керектігін көрсету үшін жыпылықтайды.

● **Автоматты қыздыру**

Automatic Heat UP (Автоматты қыздыру) функциясы орнатылған қуат деңгейіне тезірек қол жеткізуге мүмкіндік береді; бұл функциямен тамақты күйдіріп алу қаупінсіз тез пісіруге болады, себебі температура орнатылған деңгейден аспайды.


Бұл функция 1-8 қуат деңгейлері үшін қолжетімді.

Іске қосу:

- пісіру аймағында  (7) пернесін басыңыз
- дисплейде  белгісі (2) пісіру аймағындағы орнатылған қуат мәнімен кезектесін жыпылықтайды


Пісіру аймағының қуат деңгейін көбейту: Автоматты қыздыру функциясы жаңа температура параметрімен белсенді күйде қалады; Пісіру аймағының қуат деңгейін азайту: автоматты қыздыру функциясы ажыратылған.


Ескертпе: бір уақытта басқа пісіру уақытын

таңдау арқылы,  (7) белгісі қарқындылығы шамалы жарықпен жарықтандыру үшін қайта жанады, сол кезде осы функцияны іске қосуға болады; бұл функция дисплейде (2) бұрын іске қосылған аймақта белсенді болып қалады


● **Температура реттегіші (ескерту функциясы)**



Температура реттегіші қызуды тұрақты температурада, оңтайландырылған қуат деңгейінде сақтауға мүмкіндік береді; піскен тамақты жылы күйінде сақтауға өте жақсы.


Температура реттегіші  түймесін бір басқанда іске қосылады

 белгісі температура реттегіші жұмыс істеп жатқан аймақтың дисплейінде (2) пайда болады

Ескертпе: бір уақытта басқа пісіру уақытын

таңдау арқылы,  (8) белгісі қарқындылығы шамалы жарықпен жарықтандыру үшін қайта жанады, сол кезде осы функцияны іске қосуға болады; бұл функция дисплейде (2) бұрын іске қосылған аймақта белсенді болып қалады

• Өшіру және ажырату үшін  (8) пернесін дисплейде (2) көрсетілген деңгей  белгісіне жеткенше тағы да басыңыз.

Ескертпе: егер температура реттегішінде (ескерту функциясы) бірнеше аймақ жұмыс істеп тұрса, алдымен қалаған аймақты (2) таңдау аймағы көмегімен таңдаңыз; сонымен қатар, бұл функцияны (3) таңдау жолағы арқылы қуат деңгейін  деңгейіне жеткізу арқылы ажыратуға болады.

● Кідірту

Кідірту функциясы платадағы белсенді функцияларды кідіртуге, пісіру қуатын нөлге түсіруге мүмкіндік береді.

Іске қосу:

- **"||"** (9) түймесін басыңыз
- жыпылықтаған **"||"** белгісі дисплейлерде (2) көрсетіледі

Функцияны ажырату үшін:

- **"||"** (9) пернесін басыңыз
(3) таңдау жолағы жанады
- Функцияны ажырату үшін **(3) таңдау жолағын** басыңыз/сипаңыз

Ескертпе: ажыратудан кейін түтін тартқыштың кідіруге дейінгі күйлері қалпына келеді; түтін тартқыш жұмысын бұрын орнатылған параметрлермен жалғастырады.

Ескертпе: егер **Pause Function** (Кідірту функциясы) 10 минуттан кейін ажыратылмаса, плита автоматты түрде өшеді.

Ескертпе: **Pause Function** (Кідірту функциясы) сорып шығару жұмысына әсер етпейді.

● "STAND ALONE" таймері

Таймер функциясы пісіру аймақтарынан (және сору аймағынан) тәуелсіз кері санақ болып табылады.

Таймер **Zone/Display (4)** (Аймақ/дисплей) пернесін басу арқылы іске қосылады

— + (5) белгілерін **Timer** (Таймер)

функциясының ұзақтығын орнату үшін пайдаланыңыз, олар **Zone/Display (4)** (Аймақ/Дисплей) бөлімінде көрінеді

Ескертпе: басқа ешбір пәрмен баспай 10 секунд күтіңіз, осылайша кері санау басталады.

Таймердің пішімі: **0.00**

- **0.** уақыттар үшін

- **00** минуттар үшін

Ескертпе: таймерді 1 сағат 59 минутқа дейін орнатуға болады

Zone/Display (4) (Аймақ/Дисплей) бөлімінде қалған уақыт көрсетіледі; кері санаудың соңында дыбысты сигнал шығады

Ескертпе: кері санау дисплейінде келесі пішім 10 минуттан аз уақытқа сақталады

- **0.** минут

- **00** секунд

жарық тұрақты жанады

Таймерді өшіру үшін:

- **Zone/Display (4)** (Аймақ/Дисплей) опциясын таңдаңыз
- **Таймер** ұзақтығын **000** мәніне **— + (5)** арқылы орнатыңыз

● Пісіру аймақтарының таймері

"Пісіру аймақтарының таймері" функциясы – әрбір пісіру аймағында бір уақытта орнатуға болатын кері санау функциясы. Кезең соңында пісіру аймақтары автоматты түрде өшеді және пайдаланушыға арнайы дыбыстық сигнал беріледі.

Пісіру аймағының таймерін іске қосу функциясы

• **Selection/Display (Таңдау/көрсету) аймағын (2)** түрткіңіз (басыңыз) (қуат деңгейі: **№0**)

• Пісіру аймағына тиесілі **⌚ (6)** пернесін басыңыз

• **— + (5)** белгілерін **Timer** (Таймер) функциясының ұзақтығын орнату үшін пайдаланыңыз, олар **Zone/Display (4)** (Аймақ/Дисплей) бөлімінде көрінеді

орнату кезінде **⌚ (6)** белгісі жыпылықтайды

Ескертпе: басқа ешбір пәрмен баспай 10 секунд күтіңіз, осылайша пісіру аймағының таймері іске қосылады.

Ескертпе: **⌚ (6)** пернесін басып тұру арқылы пісіру аймағының таймері қайта орнатылады

Егер қаласаңыз, осы әрекетті бірнеше пісіру аймағына қайталаңыз.

Ескертпе: таймерді әрбір пісіру аймағына бөлек орнатуға болады; **(4)** дисплейде пісіру аймағының кері санағы сол кезде пайда болады; егер ешбір аймақ таңдалмаған болса, **(4)** дисплейді басқанда "STAND-ALONE" таймерінің кері санағы көрсетіледі. **Кері санау режимі "STAND-ALONE" таймері сияқты** (алдыңғы "STAND-ALONE" таймері бөлімін қараңыз)

Таймер керу санауды аяқтаған кезде, дыбысты сигнал шығады және пісіру аймағы өшеді.

Таймерді өшіру үшін:

- (2) пісіру аймағын таңдаңыз
- таймер ұзақтығын 000 мәніне **- + (5)** көмегімен орнатыңыз

● Қуатты шектеу

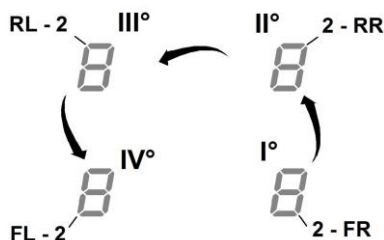
"Қуатты шектеу" функциясы өнімді максималды сіңіру мүмкіндігін шектей отырып пайдалануға, барлық белсенді пісіру аймақтарындағы тұтынылатын қуатты реттеуге, плитаның жалпы тұтынған қуатының орнатылған максималды тұтыну деңгейінен аспауын қадағалауға мүмкіндік береді.

Ескертпе: параметрді орнату плата өшірулі болған кезде, ● **ON/OFF (Қосу/Өшіру) пернесін (1) баспай**, плата розеткаға қосулы болған кезде немесе ол ажыратылған соң 2 минут ішінде розеткаға қайта қосылған кезде орындалуы тиіс.

Қуат шектеуін орнату үшін:

- (A) түймесін басыңыз (өнімді өшіргеннен кейін 2 минут ішінде ғана)

- (A) түймесін басып тұрып, пісіру аймақтарының **Selection/Display (2)** (Таңдау/көрсету) бөліктерінің барлығын алдыңғы оң жақ аймақтан бастап (FR) сағат тіліне қарсы бағытта бір-бірлеп басып шығыңыз



- әрбір басып қалу кезінде дыбысты сигнал шығып отырады

- **барлық дисплейлер (2) басылған кезде, пернені босату мүмкін болады (A)**

осы кезде:

- **Артқы аймақтың дисплейі (2) (RL)** орнатуды орындауға болатынын көрсету үшін "C" және "0" белгілерін кезекпен көрсетеді: дисплейді таңдаңыз (2-RL)

сосын **таңдау жолағын (3) "C" және "8"** белгілері пайда болғанша жылжытыңыз

дисплейде (2-FL) ағымдағы параметр көрінеді**

0 = 7.4 кВт

1 = 4.5 кВт

2 = 3.1 кВт

** бұл параметр әдепкіде 7,4 кВт болады

Қуатты шектеу параметрін өзгерту үшін

- **алдыңғы сол жақ (FL) аймақтың дисплейін (2) басыңыз**

- сосын жаңа параметрді таңдау үшін **таңдау жолағын (3) жылжытыңыз**

- жасалған таңдауды сақтау үшін, ● **ON/OFF (Қосу/Өшіру) пернесін (1)** 2 секунд басып тұрыңыз; орнатудың сәтті аяқталғанын растау үшін, ұзақ дыбысты сигнал шығады

● Көпір аймақтары

Көпір функциясының арқасында пісіру аймақтары бірдей қуат деңгейімен бір аймақты жасай отырып, аралас режимде жұмыс істей алады. Бұл функция үлкен кәстрөлдер мен табалар тамақты біркелкі пісіуіне мүмкіндік береді.

Алдыңғы "Негізгі" пісіру аймағын артқы жақтағы тиісті "Қосымша" пісіру аймағымен аралас пайдалануға болады (осы функциямен қандай аймақтар жабдықталатынын көру үшін осы нұсқаулықтың суреттер бөлімін қараңыз).

Көпір функциясын іске қосу үшін:

- **пайдаланғыңыз келген пісіру аймақтарының екеуін де бір уақытта таңдаңыз**

- "Қосымша" (2) пісіру аймағының дисплейінде "Г" белгісі көрінеді

- **Таңдау жолағын (3) пайдалану арқылы "Деңгей" (Қуат) параметрін орнатуға** болады, ол "Негізгі" пісіру аймағының дисплейінде (2) көрсетілетін болады

- **Көпір функциясын** ажырату үшін, іске қосу процедурасын орындасаңыз болды

Ескертпе: "көпір" (Bridge) функциясы барысында іске қосылатын **Cooking Timer Zone** (Пісіру таймері аймағы) пісіру аймағының автоматты түрде өшірілуіне әкеледі, себебі мұндай жағдайда олар жалғыз аймақ комбинациясы ретінде қабылданады.

AZ ELSZÍVÓ HASZNÁLATA

● Bekapcsolás

Röviden nyomja (érintse) meg a főzőlap/elszívó **● ON/OFF**

(BE/KI) (1) gombját: a szimbólum **(A)** felgyullad; ha továbbra is nyomja a gombot, **az összes rendelkezésre álló funkció néhány pillanatra láthatóvá válik, majd csak a legfontosabbak maradnak aktívak; a többit lehet használni, és később aktiválódnak, a berendezés használata közben.**

FONTOS:

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

Ismét nyomja meg **(A)** a bekapcsoláshoz

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

● Az elszívó bekapcsolása:

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

● Elszívási sebesség (teljesítmény):

Az elszívó 9 sebességi (teljesítmény) fokozattal rendelkezik. Érintse meg és ujjait futtassa végig a **Kiválasztósáv (3) mentén:**

jobbra a teljesítményszint növeléséhez; balra a teljesítményszint csökkentéséhez.

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

● Power Booster

A termék 1 kiegészítő teljesítményszinttel rendelkezik (a 9. szinten túl)

Power Booster (Teljesítményfokozó): 5 percre van beállítva, ezt követően visszaáll a korábban beállított szintre.

Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztósáv (3) mentén** (a 9. szinten túl) és aktiválja a Power Booster (Teljesítményfokozó)

A Power Booster (Teljesítményfokozó) szint megjelenik a **Választás/Display (Kijelző) (12)** a villogó* **(P)** szimbólummal

● Automatikus üzemmód

A szagelszívó megfelelő sebességen kapcsol be, a maximális főzési teljesítményhez az elszívási teljesítményt beállítva, a főzőzónák használatával.

Amikor a főzőzónákat kikapcsolják, az elszívó elszívási sebessége alkalmazkodik, fokozatosan csökken úgy, hogy eltávolítsa a maradék gőzt és szagokat.

A funkció aktiválásához:

Nyomja meg **(A)** (14)

Ismétlje meg a műveletet a kikapcsoláshoz.

Megjegyzés: ha az automatikus üzemmód során a **Választósávval (3) 1 - 8 sebesség** kiválasztására kerül sor, az automatikus üzemmód félbeszakad; ha ellenkezőleg, a **Power Booster (Teljesítményfokozó)** kiválasztására kerül sor, az automatikus üzemmód az időzítés végéig megmarad, időközben a **(A)** szimbólum továbbra is villog.

Megjegyzés: a főzőlap **Automatikus üzemmód** aktiválásakor bekövetkező kikapcsolásakor az elszívó automatikusan, fokozatosan kikapcsol.

● Szűrők telítettség jelzője

A szagelszívó jelzi, amikor a szűrőket karban kell tartani:

Szén/kerámia szagszűrők

"FILTER" (13) felgyullad

Zsírszűrő

"FILTER" (13) villog

Megj.: ez a funkció alapertelmezés szerint inaktíválva van (aktiválása a "Szűrők telítettség jelzőjének aktiválása" c. szakaszban olvasható)

● Szűrők telítettségének visszaállítása

Miután elvégezte a szűrők karbantartását (zsír és/vagy szén/kerámia), hosszasan nyomja meg a "FILTER" (13); "FILTER" (13) kikapcsol, újraindítva a jelző számlálását.

● Szűrők telítettség jelzőjének aktiválása

Ez a jelző általában ki van kapcsolva.

A bekapcsoláshoz a következőképp járjon el:

- kapcsolja be az elszívó felületet a **(A)** segítségével;
- kikapcsolt elszívó motorral és főzőzónával nyomja meg a **Választó zónát (12)**
- hosszasan nyomja a **"HOOD" (11)** amíg a **Kijelzőn (12)** meg nem jelennek a váltakozva villogó "F" – "G" betűk
- F = szén/kerámia szagszűrők
- G = zsírszűrők

Szén/kerámia szagszűrők

– nyomja meg a **Kijelzőt (12)** akkor, amikor

megjelenik az "F" betű

- nyomja meg "FILTER" (13) – villogó fény
- ismét hosszan nyomja meg **"HOOD"** (11) ,
**hogy jóváhagyja a szén/kerámia szagszűrő
jelző aktiválását**

Zsírészűrő

- nyomja meg a **Kijelzőt (12)** akkor, amikor
megjelenik a "G" betű
- nyomja meg "FILTER" (13) – fix fény
- ismét hosszan nyomja meg **"HOOD"** (11) ,
hogy jóváhagyja a zsírészűrő jelző aktiválását

Қуат кестелері

Қуат деңгейі	Пісіру түрі	Деңгейді қолдану (дисплей пісіру тәжірибесі мен пісіру әдеттерін бірге қамтиды)	
Максимум қуат	Boost	Тез қыздыру	Су болған жағдайда тамақтың температурасын тез қайнату деңгейіне дейін жылдам арттыруға және тамақ пісіру сұйықтықтарын жылдам қыздыруға өте ыңғайлы.
	8-9	Қуыру - қайнату	Тамақты қызартуға, пісіруді бастауға, қатырылған тамақтарды қуыруға және жылдам қайнатуға өте ыңғайлы
Жоғарғы қуат	7-8	Қызарту - қуыру - қайнату - отқа қақтау	Қуыруға, қайнатып қоюға, пісіруге және отқа қақтауға (5-10 минуттық қысқа уақыттар ішінде) өте ыңғайлы
	6-7	Қызарту - пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау	Қуыруға, қайнатып қоюға, пісіруге және отқа қақтауға (10-20 минуттық қысқа уақыттар ішінде), керек-жарақтарды алдын ала қыздыруға өте ыңғайлы
Орташа қуат	4-5	Пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау	Қайнатуға, баяу қайнатып қоюға, пісіруге (ұзағырақ уақытқа) өте ыңғайлы Пастаны араластыру
	3-4	Пісіру - қайнату - қоюлату - араластыру	Сұйықтық (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт) қосылған тағамды (күріш, соустар, құрғақтай қуырылған тағамдар, балық) баяу пісіруге, пастаны араластыруға өте ыңғайлы
	2-3	Пісіру - қайнату - қоюлату - араластыру	Сұйықтық (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт) қосылған тағамды (бір литрден аз көлемдегі: күріш, соустар, құрғақтай қуырылған тағамдар, балық) баяу пісіруге өте ыңғайлы
Төменгі қуат	1-2	Еріту - жібіту - жылы күйде сақтау - араластыру	Майды жұмсартуға, шоколадты жайлап балқытуға, шағын тамақтарды ерітуге өте ыңғайлы
	1	Еріту - жібіту - жылы күйде сақтау - араластыру	Жаңадан пісірілген тамақтың шағын порцияларын жылы күйде сақтауға немесе берілетін тамақтардың температурасын ұстап тұруға және ризоттоны араластыруға өте ыңғайлы
ӨШІРУ	Нөлдік қуат	Беткі бөлікке қолдау көрсету	Плита күту немесе өшіру режимінде болады (H-L-O арқылы сигнал берілетін тамақ пісіруден кейін қалуы мүмкін қалдық қызу)

Тамақ пісіру кестелері

Тамақтар санаты	Тамақтар немесе пісіру түрі	Қуат деңгейі мен пісіру белгішесі				
		Бірінші кезең		Қуаттар	Екінші кезең	
Паста, күріш	Жаңа піскен паста	Суды қыздыру	Арттыру-9	Паста пісіру және қайнатып қою		7-8
	Жаңа піскен паста	Суды қыздыру	Арттыру-9	Паста пісіру және қайнатып қою		7-8
	Қайнатылған күріш	Суды қыздыру	Арттыру-9	Паста пісіру және қайнатып қою		5-6
	Ризотто	Қуыру және құрғақтай қуыру	7-8	Пісіру		4-5
Көкөністер, бұршақтар	Қайнатылған	Суды қыздыру		Арттыру-9	Қайнату	6-7
	Қуырылған	Майды қыздыру		9	Қуыру	8-9
	Майға бұқтыру	Қыздыру керек-жарағы		7-8	Пісіру	6-7
	Бұқтырылған	Қыздыру керек-жарағы		7-8	Пісіру	3-4
	Қуырылған	Қыздыру керек-жарағы		7-8	Қызартып қуырылған	7-8
Еттер	Құрғақтай қуыру	Етті майға қызартып қуыру (сары майға қуырылса, 6-қуат)		7-8	Пісіру	3-4
	Отқа қақталған	Табаны алдын ала қыздыру		7-8	Екі жағын отқа қақтау	7-8
	Қызарту	Майға қызартып қуыру (сары майға қуырылса, 6-қуат)		7-8	Пісіру	4-5
	Бұқтыру	Майға қызартып қуыру (сары майға қуырылса, 6-қуат)		7-8	Пісіру	3-4
Балық	Отқа қақталған	Табаны алдын ала қыздыру		7-8	Пісіру	7-8
	Бұқтыру	Майға қызартып қуыру (сары майға қуырылса, 6-қуат)		7-8	Пісіру	3-4
	Қуырылған	Сұйық немесе тоң майды қыздыру		8-9	Қуыру	7-8
Жұмыртқалар	Омлеттер		Табаны сары май не тоң май салып қыздыру	6	Пісіру	6-7
	Омлеттер		Табаны сары май не тоң май салып қыздыру	6	Пісіру	5-6
	Жұмсақ қайнатылған/қайнатылған		Суды қыздыру	Арттыру-9	Пісіру	5-6
	Құймақтар		Табаны сары май салып қыздыру	6	Пісіру	6-7
Соустар	Қызанақ	Сұйық майға қызартып қуыру (сары май болса, 6-қуат)		6-7	Пісіру	3-4
	Ет соусы	Сұйық майға қызартып қуыру (сары май болса, 6-қуат)		6-7	Пісіру	3-4
	Бешамель соусы	Негізді дайындау (сары майды ерітіңіз және ұн себіңіз)		5-6	Баяу қайнағанша қыздырыңыз	3-4
Десерттер, кремдер	Қайнатылған крем	Сүтті қайнату		4-5	Баяу қайнатып қою	4-5
	Ботқалар	Сүтті қайнату		4-5	Баяу қайнатып қою	2-3
	Күріш ботқасы	Сүтті қыздыру		5-6	Баяу қайнатып қою	2-3

Техникалық қызмет көрсету

Плитаға техникалық қызмет көрсету

Сақ болыңыз! Қандай да бір тазалау не техникалық қызмет көрсету жұмыстары алдында тамақ пісіру аймақтарының өшірулі екенін және қызу индикаторы сенгенін тексеріңіз.

Тазалау

Плитканы әр пайдаланған сайын тазалап қою керек.

Маңызды:

Абразивті губкаларды, шаю губкаларын пайдалануға болмайды. Оларды пайдалансаңыз, уақыт өте келе шыны зақымдануы мүмкін.

Піш бүріккіштері не дақ кетіргіштер сияқты химиялық тітіркендіргіштерді пайдаланбаңыз.

Әр пайдаланған сайын, тамақ қалдықтары мен дақтарын кетіру үшін плитаны салқын әрі таза күйінде ұстаңыз.

Қант не құрамында қант мөлшері көп тамақ плитаны зақымдайды және дерек алынуы керек.

Тұз, қант және құм шыны беткейді зақымдауы мүмкін.

Плитаны тазалау үшін жұмсақ шүберекті, қағаз сүлгіні немесе арнайы құралдарды пайдаланыңыз (Өндірушінің нұсқауларын қадағалаңыз).

БУМЕН ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!!!

Маңызды:

Егер сұйықтықтар байқаусызда не шамадан тыс кестрөлден ағып кетсе, қандай да бір қалдықты алып тастап, максималды гигиеналық жағдайларда тазалау үшін өнімнің төменгі жағындағы ағызу клапанын ашыңыз.

18 сурет

Толық әрі терең тазалау үшін төменгі науаны алып тастауға болады.

19 сурет

Металл грильді тазарту:

Тор ыстық сумен және бейтарап жуғыш қоспамен қолмен жуылып, одан кейін тотықтанудың алдын алу үшін толық кептірілуі керек.

Сорғыш желдеткішке қызмет көрсету

Тазалау

Тазалау үшін **ТЕК** бейтарап сұйықтық тазалағышқа малшынған шүберекті пайдаланыңыз. **ТАЗАЛАҒЫШ АСПАПТАРДЫ НЕ ҚҰРАЛДАРДЫ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!**

Абразивті құрамдастары бар өнімдерді пайдалануға болмайды.

СПИРТТІ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!

Май сүзгісі

Тамақ пісіру кезінде шығатын май бөлшектерін тартып алады.

Айына бір рет (немесе сүзгінің қанығуын көрсететін жүйе қажет еткенде) агрессивті емес тазалағышты пайдалана отырып, қолмен не ыдыс жуғышта төмен температурада және жылдам тазаланып тұруы керек.

Ыдыс жуғышта тазаланғаннан кейін металл май сүзгісінің түсі оңып кетуі мүмкін, бірақ оның сүзу сипаттамалары өзгеріссіз қалады.

15-сурет

Белсендірілген Көмір Сүзгі - Керамикалық

(Сүзу нұсқасына ғана арналады)

Тамақ пісіру кезінде шығатын жағымсыз иістерді жояды.

Өнімде иіс сүзгісі бар. Ұзақ уақыт қолданғаннан кейін сүзгілер иістерге қанығуы мүмкін, бұл пісірілетін тамақ түріне және май сүзгісінің майдан қаншалықты жиі тазаланатынына байланысты. Иіс сүзгілерін 45 минут 200°C дейін қыздырылған пеште әр 2/3 айда термиялық әдіспен қалпына келтіруге болады. Сүзгіні дұрыс қалпына келтіру оның 5 жыл бойы үздіксіз тиімді жұмыс істеуін қамтамасыз етеді.

Ескерту! Сүзгілерді пештің түбінде қалдырмаңыз, оларды пісіру науасына салып, орташа биіктікке қойыңыз.

17a – 17b – 17c-сурет

Ақауларды жою

ҚАТЕ КОДЫ	СИПАТТАМА	ЫҚТИМАЛ СЕБЕБІ	ҚАТЕНІ ЖОЮ
E2	Пәрмен аймағы шамадан тыс жоғары температураға байланысты өшеді	Электрондық бөлшектердің ішіндегі температура тым жоғары	Қайта пайдаланбас бұрын плитаның салқындағанын күтіңіз
E3	Контейнер үйлеспейді	Магнит қасиеті жоғалған	Кәстрөлді алып тастаңыз
E5	Пайдаланушы интерфейсі мен индукция модулі арасындағы байланыс ақаулары	Электр тогы модульге келмеуде; Қуат кабелі дұрыс қосылмаған немесе ақауы бар	Плитаны электр желісінен алып тастап, байланысты тексеріңіз
Басқа қате сигналдары үшін (E ... U ... C ...)	Тұтынушыларды қолдау қызметіне қоңырау шалып, қате коды туралы есеп беріңіз		

Тұтынушыларды қолдау қызметі

Тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласу алдында

1. "Ақауларды жою" бөлімінде берілген пункттер негізінде мәселені жоя алмайтыныңызды тексеріңіз.
2. Құрылғыны өшіріп, мәселенің өздігінен жойылғанын не жойылмағанын тексеру үшін оны қайта қосыңыз.

Егер тексерулерден кейін ақау жойылмаса, ең жақын Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

ET - Paigaldus- ja kasutusjuhend

Järgige täpselt juhendit. Tootja ei võta vastutust selles kasutusjuhendis toodud nõuete eiramisest tulenevate seadmega seotud probleemide, kahjude või tuleõnnetuse korral. Seade on mõeldud üksnes kodus toidu valmistamiseks ja sellest tuleneva suitsu/auru äratõmbeks. Muul eesmärgil kasutamine ei ole lubatud (nt ruumide soojendamiseks). Tootja ei vastuta ebaõige kasutuse või vale seadistuse eest. **Seadme välimus võib erineda selle juhendi joonistel näidatust, kuid kasutus-, hooldus- ja paigaldusjuhised on sellest hoolimata samad.**

- ⚠ Lugege juhised hoolikalt läbi. Need annavad olulist teavet paigaldamise, kasutamise ja ohutuse kohta.
- ⚠ Seadme elektrisüsteemi ei tohi muuta.
- ⚠ Enne seadme paigaldamist kontrollige, et ükski selle osa ei oleks kahjustatud. Vastasel juhul teavitage edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.
- ⚠ Enne seadme paigaldamist veenduge, et see on terve. Vastasel juhul teavitage edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.

Märkus: Juhendis sümboliga „(*)” tähistatud komponendid on valikulised lisaseadmed ning need on kaasas ainult osa mudelitega või tuleb need soetada eraldi.

⚠ Elektrihendus

Tähelepanu! Järgige täpselt järgmisi juhiseid: • Mistahes paigaldustööde ajal ei tohi seade olla ühendatud elektrivõrku. • Paigaldus- ja hooldustöid peab tegema sobiva väljaõppega töötaja, järgides tootja juhiseid ning kohalikke kehtivaid ohutusnõudeid. Seadme osi võib parandada või asendada ainult juhul, kui see on kasutusjuhendis spetsiaalselt lubatud. • Seadme maandus on kohustuslik ja seda nõuab seadus. • Elektrijuhe peab olema piisavalt pikk, et ühendada kõõqimööbliq ühildatud seade elektrivõrku. • Et paigaldus vastaks kehtivatele ohutusnõuetele, peab masin olema varustatud automaatlülitiga, mis tagab täieliku võrqust isoleerimise III kategooria ülepinq korral. • Ärge kasutage harupistikut ega pikendusjuhet. • Pärast paigaldamise lõpetamist ei tohi elektrilised komponendid olla enam kasutajale liqipääsetavad. • Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad

kasutamisel tuliseks. Olqe ettevaatlik, et te ei puudutaks tuliseid osi. Jälqiqe, et lapsed ei mänqiks seadmeqa; jälqiqe, et lapsed oleksid seadmest ohutus kauquses ega puutuks osi, mis muutuvad kasutamisel tuliseks. •

Südamestimulaatori ja aktiivsete terviseseadmetega inimesed peavad enne induksioonpliidi kasutamist kontrollima, kas nende seadet tohib selle pliidi läheduses kasutada. • Kasutamise ajal ja pärast seda ärqe puudutage seadme kuumenevaid osi. • Vältiqe lappide või süttimisohlike materialide kokkupuudet pliidiqa niikaua, kuni kõik selle osad on maha jahtunud. Põlema süttimise oht. • Ärqe asetage süttimisohlike materiale seadmele ega selle lähedusse. • Kuum rasv ja õli süttivad keraesti. • Ärqe jätke pliiti järelevalveta, kui valmistate sellel rasva- või õlirikkaid toite. • Kui pliidiplaati tekib mõra, siis lülitage seade välja, et vältida elektrilööqiohtu. • Seade ei ole projekteeritud nii, et seda võiks sisse lülitada eraldiseisva taimeri või kauqiuhtimissüsteemiqa. • Õli- või rasvarikka toidu järelevalveta jätmine selle valmistamise ajal võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju. • Ärge jätke pliiti toiduvalmistamise ajal järelevalveta. Kiirelt valmivat toitu tuleb jälqida pidevalt. • Leeke ei tohi mitte minqil juhul kustutada veeqa. Selle asemel lülitage seade välja ja lammataqe leeqid näiteks tuletaki või süttimiskindla katteqa. Tulekahiuht: ärqe asetage pliidiplaadile esemeid. • Ärge kasutage seadmeqa aurupuhasteid. Elektrilööqioht. • Ärqe asetage pliidiplaadile metallesemeid, nagu nuqe, kahvleid, lusikaid või potikaasi, mis võivad sellel kuumeneda.

● Enne seadme elektrivõrku ühendamist kontrollige, kas andmesildil (seadme alumisel küljel) toodud väärtused sobivad elektrivõrku ja pistiku pinne ning võimsusega. Kahtluste korral pöörduge väljaõppinud elektriku poole.

Tähtis: ● Pärast kasutamist lülitage keeduala vastavast nupust välja, ärge usaldage seda, mida näitab keedunõude detektor. ● Väldige vedeliku sattumist pliidile ning vedelike keetmisel või sooiendamisel kasutage madalat kuumust. ● Sooiendavad osad ei tohi töötada, kui neil on tühiad anumad või kui neil anumaid ei ole. ● Pärast toiduvalmistamise lõpetamist lülitage vastav keeduala välja. ● Ärge valmistage toitu fooliumis ega asetage otse pliidile fooliumi pakitud toitu. Alumiiniumist foolium sulab ja kahjustab pliiti pöördumatult. ● Ärge sooiendage pliidil konservikarpe või plekkpurke, mida ei ole enne avatud ● need võivad plahvatada! See hoiatus kehtib igat tüüpi pliidi kohta. ● Suure võimsuse näiteks funktsiooni Booster kasutamine ei sobi kõigi vedelike sooiendamisel (nii ei tohi sooiendada nt praadimisõli). Liigne kuumus võib olla ohtlik. Neil juhtudel on soovitatav on kasutada väiksemat võimsust. ● Pott/pann tuleb asetada otse pliidiplaadile ja keeduala keskele. Mitte mingil juhul ei tohi midagi panna pliidiplaadi ja poti/panni vahele. ● Kõrge temperatuuri korral vähendab seade keedualade võimsust automaatselt. ● Enne seadme puhastamist või mis tahes hooldustöö tegemist eraldage seade elektrivõrgust, võttes toitekaabli pistiku pistikupesast välja või lülitades peakilbist välja seadme elektriühenduse pealüliti. ● Kõigi paigaldus- ja hooldustööde tegemisel kasutage töökindaid. ● Lapsed alates 8. eluaastast, piiratud füüsiliste,

sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed ning isikud, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad kasutusest tulenevaid ohte. ● Tuleb kontrollida, et lapsed ei mängiks seadmega. ● Lapsed ei tohi ilma järelevalveta teha puhastus- ja hooldustöid. ● Kui seadme paigalduskohas kasutatakse gaasi või mõne muu kütteeniga töötavaid seadmeid, peab kindlasti olema tagatud piisav ventilatsioon. ● Seadet tuleb korrapäraselt puhastada nii seest kui ka väljast (VÄHEMALT KORD KUUS), pidades seejuures kinni hooldusjuhendis esitatud täpsetest nõuetest. ● Seadme puhastusnõuete ja filtrite puhastamise või vahetamise kohustuse eiramine toob kaasa tuleohtu. ● Leekide kasutamise toidu valmistamisel on rangelt keelatud. ● Lahtine leek kahjustab filtreid ja võib põhjustada tulekahju, seepärast tuleb selle kasutamist igal juhul vältida. ● Praadimisel olge ettevaatlik, et vältida kuuma õli süttimist. **TÄHELEPANU:** Kui pliidiplaat töötab, võivad seadme ligipäasetavad osad kuumeneda. **Tähelepanu!** Ärge ühendage seadet elektrivõrku enne, kui paigaldamine on täielikult lõpule viidud. ● Suitsu väljatõmbe tehniliste ja ohutusmeetmete kohaldamisel pidage eranditult kinni kohalike asjakohaste volitatud ametite määrustest. ● Puhastatavat õhku ei tohi suunata torusse, mis on mõeldud gaasi või mõne muu kütusega töötava seadme suitsu väljajuhitumiseks. Seadme kasutamine on keelatud, kui võre pole õigesti paigaldatud! ● Paigaldamisel kasutage üksnes seadmega kaasas olevaid kinnituskruvisid. Kui kruvisid

kaasas ei ole, hankige sobivat tüüpi kruvid. Kasutage õige pikkusega kruvisid

- õiged pikkused on märgitud paigaldusjuhendis.
- Kui seda seadet ja mitteelektrilise toitega seadmeid kasutatakse korraga, ei tohi ruumi negatiivne rõhk olla suurem kui 4 Pa (4×10^{-5} baari).
- Hoidke juhend tuleviku tarbeks alles. Pliidi müügi, üleandmise või kolimise korral tagage juhendi jäämine toote juurde.



Elektriühendus

Joonis 3

- Eemaldage seade elektrivõrgust.
- Paigaldustööd peab tegema sobiva väljaõppega töötaja, kes tunneb kehtivaid paigaldus- ja ohutusnõudeid.
- Tootja ei vastuta inimestele, loomadele ja esemetele põhjustatud kahjude eest, kui selle peatüki juhiseid on eiratud.
- Elektrijuhe peab olema piisavalt pikk, et oleks võimalik pliidiplaat töötasapinnast välja võtta.
- Kontrollige, et seadme all oleval andmesildil näidatud pinne sobiks elektrivõrgu pinne ruumis, kuhu seade paigaldatakse.
- Ärge kasutage pikendusjuhet.
- Maandusjuhe peab olema teistest juhtmetest 2 cm pikem.
- Kui kodumasin tarnitakse ilma toitekaablit, siis kasutage kaablit, mille juhtmete ristlõike kuni 7200 W võimsuse korral on vähemalt 2,5 mm². Suurema võimsuse korral peab ristlõike olema 4 mm².
- Juhtme temperatuur ei tohi üheski kohas muutuda toatemperatuurist 50 °C kõrgemaks.
- Seade on mõeldud olema elektrivõrguga püsivalt ühendatud.

- **Tähelepanu!** Enne elektriühenduse taastamist ja seadme töökorra kontrollimist veenduge alati, et elektrivõrgu juhe oleks õigesti paigaldatud.
- **Tähelepanu!** Vaheühenduse kaablit tohib vahetada

ainult volitatud teeninduskeskus või vastava väljaõppega töötaja.

Märkus. Toode on varustatud võimsuse piiramise funktsiooniga Power Limitor, mis võimaldab seadistada energiatarbimise maksimumläve (kW). Seadistus tuleb teha 2 minuti jooksul pärast toote elektrivõrku ühendamist või kui elektrivõrk taasühendatakse. Funktsiooni Power Limitor seadistamise täpsemad juhised leiate kasutusjuhendi jaotisest, mis käsitleb funktsioneerimist.

Paigaldamine

- Nii elektrilist kui ka mehaanilist paigaldamist tohib teha üksnes asjakohase väljaõppega töötaja. Pliidiplaadi ja seina vahele peab tagaservas jääma vähemalt 50mm, külgedel 50mm ja üleval asetsevatest mööbliosadest vähemalt 550mm. NB! Nimetatud vahemaad on ligikaudsed. Vahemaade planeerimisel tuleb arvestada ka köögimööbli tootja ettekirjutusi.

Paigaldamine

Enne paigaldamist:

- Pärast toote lahtipakkimist kontrollige, et see ei oleks transpordi ajal kannatada saanud. Probleemide ilmnmisel pöörduge edasimüüja või teeninduskeskuse poole. Enne ärge paigaldamisega alustage.
- Kontrollige, kas ostetud toote mõõtmed sobivad valitud paigaldamiskohaga.
- Lisavarustus (kotid kruvidega, garantileht jne) võib olla transpordi ajaks pandud pakkematerjali sisse. Vaadake pakkematerjal enne selle äraviskamist hoolikalt läbi, et te ei viskaks ära vajalikke tarvikuid.
- Veenduge, et paigaldamiskoha lähedal oleks olemas elektripistik.

Pliidiplaadi köögimööbli ettevalmistamine:

- Toodet ei tohi paigaldada külmutusseadme, pesumasina, pliidi, ahju, nõudepesumasina ega kuivati peale.
- Tehke mööblisse lõiked ning enne pliidiplaadi kohale asetamist eemaldage laastud ja saagimisjäädgid.

- **filtrerimisüsteemi optimeerimiseks on soovitatav teha põhja sisse ava ja paigutada sellesse kaubandusest soetatav õhuavavõre**

TÄHTS! Kasutage ühekomponendilist liimhermeetikut (S),

mille temperatuurilavus on kuni 250°. Liimitavad pinnad tuleb enne paigaldamist hoolikalt puhastada, eemaldades kõik sellise, mis võib kinnitumist takistada (nt eemaldamisvahendid, konservandid, rasvad, õlid, tolm, vana liimi jäägid jne). Liim tuleb kanda ühtlase kihina kogu serva kogu perimeetri ulatuses. Pärast liimimist laske liimil kuivada umbes 24 tundi.

Tähelepanu! Kruvide ja kinnitusseadmete ebaõige ja juhistele mittevastav paigaldamine võib kaasa tuua elektrilisi ohtemärkus.

Toote õigeks paigaldamiseks on soovitatav kinnitada torud kleepliidiga, mida iseloomustavad järgmised omadused:

- pehmest PVC-st elastne lint akrülaadil põhineva liimainega
- vastavus standardile DIN EN 60454
- toimib leegiaeglustina
- pikaajaline vastupidavus
- talub kõikuvat temperatuuri
- kasutatav madalal temperatuuril

Seadet on võimalik kasutada koos sensoriga KIT Window (pole tootega kaasas).

Sensori KIT Window korral (ainult juhul, kui kasutatakse VÄLJATÕMBEGA süsteemi) lülitub tömberežiim välja, kui sensor tuvastab, et samas toas olev aken on kinni.


- **KITi elektrilise ühenduse seadmega peab tegema sobiva väljaõppega tehnik.**
- **KIT peab olema eraldi sertifitseeritud, nii et see vastab komponendile endale kehtivatele ohutusnõuetele ja seadmega kasutamise nõuetele. Paigaldamisel tuleb järgida koduseadmetele kehtivaid määrusi.**

TÄHELEPANU!

- kaablid, mis ühendavad KITi seadmega, peavad olema osa maandamata kaitsevähikepingi süsteemist (SELV).
- Seadme tootja ei vastuta võimalike ebamugavuste, kahjude ega tuleõnnetuste eest, mille on põhjustanud sensori KIT vead ja/või töötörked ja/või selle ebaõige paigaldus.

Seade on kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiviga 2012/19/EÜ - UK SI 2013 No3113, elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta (WEEE). Tagades toote nõuetekohase kõrvaldamise, aitab kasutaja vältida kahjulike tagajärgi keskkonnale ja tervisele. Tootel või sellega kaasas



oleval dokumentatsioonil olev sümbol  näitab, et toodet ei tohi käsitleda olmeprügina, vaid see tuleb anda ümbertöötlemiseks elektri- ja elektroonikaromude kogumispunkti. Kõrvaldage toode, järgides kohalikke jäätmekäitlusnõudeid. Lisateavet toote käitlemise, taaskasutuse ja ümbertöötuse kohta saab kohalikest asjakohasest ametist, olmejäätmete kogumispunkti või poest, kust toote otsite.

Seade on projekteeritud ja valmistatud ning seda on katsetatud kooskõlas järgmiste standarditega:

- Ohutus: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Jõudlus: 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;

• Elektromagnetiline ühilduvus: EN 55014-1, CISPR 14-1, EN 55014-2, CISPR 14-2, EN/IEC 61000-3-3, EN/IEC 61000-3-12. Soovitud õigeks kasutuseks, et vähendada keskkonnamoju: Toiduvalmistamist alustades lülitage seadmel sisse kõige väiksem võimsus ning laske sellel töötada ka paar minutit pärast toiduvalmistamise lõpetamist. Suurendage võimsust ainult juhul, kui suitsu ja auru on suures koguses, ning kasutage funktsiooni Booster ainult äärmuslikel juhtudel. Et lõhnade vähendamise süsteem püsiks tõhus, asendage (sõe)filter/filtrid vajaduse korral uuteaga. Et rasvafilter püsiks tõhus, puhastage seda vajaduse ilmnemisel. Tõhususe optimeerimiseks ja müra minimeerimiseks kasutage selles kasutusjuhendis märgitud maksimaalset kanalitatsioonisüsteemi diameetrit.

Kasutamine

Kasutatavad kööginõud



Kasutage ainult potte, millel on  **sümbol Tähtis**

Pliidiplaadi püsiva kahjustuse vältimiseks ei tohi kasutada järgmisteid anumaid:

- ebatasase põhjaga anumad
- emailpõhjaga metallanumad
- kareda põhjaga anumad, mis võivad pliidiplaati kriimustada

Tuliseid potte ja panne on keelatud asetada pliidi juhtnupude paneelile.

Olemasolevate nõude kasutamine

Induktsioonsoojendamisel kasutatakse soojust tekitamiseks magnetismi. Seega peavad kasutatavad anumad sisaldama rauda. Oma poti või panni magnetilisi omadusi saate kontrollida tavalise magnetiga. Kui anumal magnetilised omadused puuduvad, siis see kasutamiseks ei sobi.

Kööginõude soovitatav läbimõõt

TÄHTIS: vale läbimõõduga anuma korral keedualad ei käivitu.

Eri keedualadega kasutatavate anumate minimaalsed läbimõõdud leiata juhendi jooniste jaotisest.

Tähelepanu! Toidu valmistamise ja toote kvaliteedi säilitamiseks **EI OLE soovitatav kasutada induktsioonadaptoreid.**

Energiasääst

Parima tulemuse saavutamiseks soovime järgmist.

- Kasutage potte/panne, mille läbimõõt on sama mis keedualal.
- Kasutage ainult lameda põhjaga potte/panne.
- Võimaluse korral hoidke anumatel toidu valmistamise ajal kaas peal.
- Valmistage köögivilju, kartuleid jne väikese veekogusega, et vähendada keemisele kuluvat aega.
- Energiatarvet ja toiduvalmistamise aega vähendab ka survepottide kasutamine.

– Asetage pott/pann pliidiplaadi keeduala keskele.

Keeduala kasutamine

Induktsioonpliidi süsteem põhineb magnetilise induktsiooni füüsilisel fenomenil. Sellise süsteemi põhiomadus on, et energia kandub otse generaatorist keedunõuni.

Elised

Võrreldes elektriliste pliidiplaatidega saab meie induktsioonpliiti iseloomustada järgmiselt.

- **Turvalisem:** klaaspinna madalam temperatuur.
 - **Kiirem:** lühem toidu soojendamise aeg.
 - **Täpsem:** pliidiplaat reageerib käsklustele kohe.
 - **Tõhusam:** 90% tarbitud energias muutetakse soojuseks.
- Lisaks katkeb soojuste ülekande kohe, kui keedunõu plaadilt ära võetakse. See vähendab tarbetut soojakadu.

Ventilaatori kasutamine

Ventilaatorit saab kasutada välise väljatõmberežiimiga või sisemise filtritel põhineva ringlussüsteemiga.



Õhu väljatõmbega versioon

Joonis 7

Aur imetakse välja torusüsteemi abil (tuleb soetada eraldi), mis on kinnitatud komplektis oleva ühendustoru flantsi külge.

Väljatõmbetoru diameeter peab olema sama mis ühendusrõngal:

- kandilise väljatõmbeava korral 222 × 89 mm
- ümmarguse väljatõmbeava korral Ø 150 mm (*)

Lisateavet leiata kasutusjuhendi jooniste jaotisest väljatõmberežiimiga versiooni lisatarvikute lehelt. **Joonis 7c**
Ühendage toode torude ja seina väljalaskeava. Väljalaskeava ja seina ava (ühendustoru flantsi) diameetrid peavad sobituma.

Kui torude ja seina väljalaskeava diameeter on väiksem, on õhu väljatõmbe võimsus väiksem ja müra oluliselt suurem.

Sellisel juhul ei võta tootja endale vastutust.

- ⚠ Kasutada võimalikult lühikest ühendust.
- ⚠ Püüdke minimeerida torustiku käänakute arvu (käänaku maksimaalne nurk olgu 90°).
- ⚠ Vältige torustiku järske suunamuutusi.



Filtersüsteem

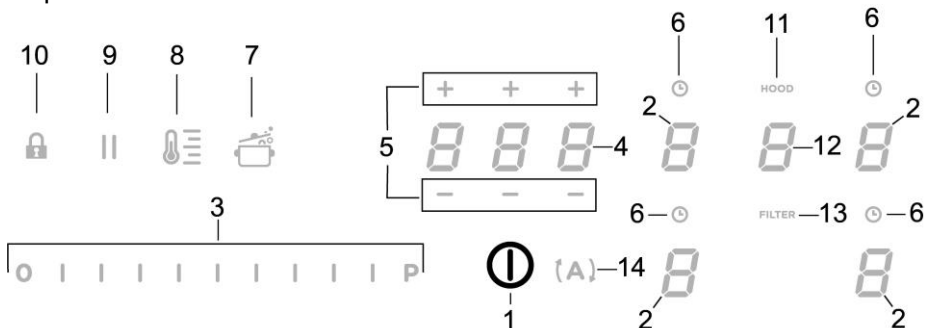
Joonis 10

Enne õhu tagasi ruumi suunamist filtreeritakse see selleks otstarbeks mõeldud rasva- ja lõhnafiltritega. Tootega on kaasas kõik vajalik standardseks paigalduseks, mille korral õhk väljub alusmööbli esimesest osast. Lisateabe saamiseks vaadake kasutusjuhendi jooniste jaotises filterrežiimiga versiooni lisatarvikute lehte.

Külastage saite www.elica.com ja www.shop.elica.com – nendelt leiata kõik nii filter- kui ka väljatõmberežiimiga versioonide komplektid, mida saab kasutada eri tüüpi paigaldustega.

Töötamine

Juhtpaneel



Nupud / Kuva

1. Pliidiplaadi/ventilaatori **ON/OFF-nupp**
2. Kuumutusala valimine
Kuumutusala kuva
3. Võimsuse (Power Level) (võimsustase) ja tõmbekiiruse suurendamine/vähendamine
Võimsuse (Power Level) (võimsustase) ja tõmbekiiruse kuvamine
4. Taimer **STAND_ALONE** (eraldiseisev) aktiveerimine
Kuva: taimer **STAND_ALONE** (eraldiseisev) / Kuumutusalade taimer
5. Taimer **STAND_ALONE** (eraldiseisev) / kuumutusalade taimer
aja pikendamine/vähendamine
6. Kuumutusalade taimer aktiveerimine
Kuumutusalade taimer indikaator aktiivne
7. Funktsiooni **Automatic Heat Up** (automaatne kiirkuumus) käivitus
8. **Temperature Manager'i** (temperatuurihoidik) aktiveerimine
9. Paus
10. **Key Lock** (nupulukustus)
11. Ventilatori indikaator aktiivne
Filtrite küllastumismärkuande aktiveerimine
12. Ventilatori valimine/aktiveerimine
Ventilaatori kuva
13. Filtrite küllastumise märguande aktiveerimine
Sööefiltri /keraamilise filtri küllastumise märguande kuva – Rasvafilter
14. Filtrite küllastumise lähtestamine
15. Ventilatori automaاتفunktsioonide käivitus

KUUMUTUSALA KASUTAMINE

Enne alustamist peaksite teadma järgmist.

Kõik selle pliidiplaadi funktsioonid on välja töötatud nii, et need vastaksid kõige rangematele ohutusnõuetele.

Seepärast võtke arvesse järgmist.

• **Osa funktsioone ei aktiveeru või lülituvad automaatselt välja, kui kuumutusosal potti/panni ei ole või kui see ei ole asetatud kuumutusala keskele.**

• Mõnel juhul lülituvad funktsioonid mõne sekundi pärast automaatselt sisse või välja, kui valitud funktsiooni kasutamiseks on vajalik mõni valik, mida pole tehtud (nt „Lülita kuumutusala sisse” ilma käskudeta „Vali kuumutusala” ja „Töötemperatuur” või „Funktsiooni lukustus” (Lock) ja „Timer” (Taimer).

! **Tähelepanu!** Pikemaajalisel kasutamisel ei pruugi kuumutusala väljalülitumine juhtuda kohe, sest ala on jahutusrežiimil. Sellest režiimist annab märku sümbol **H** vastava kuumutusala juures.
Enne kuumutusala puudutamist oodake, kuni kuva end välja lülitab.

Kuumutusala kuva

Kuumutusala sümbolite tähendused on järgmised.

Kuumutusala on sisse lülitatud	0
Power Level (võimsustase)	1...9-P
Residual Heat Indicator (jääksoojuse indikaator)	H
Pot Detector (potituvasti)	U
Funktsioon Bridge aktiivne	n
Funktsioon Temperature Manager (temperatuurihaldur) aktiivne	0
Pausifunktsioon	
Funktsioon Automatic Heat UP (automaatne kiirkuumus)	A

Plaadi omadused

● Safe Activation (turvaline aktiveerumine)

Pliit lülitub sisse ainult siis, kui kuumutusosal on pott või pann. Kui anumad ei ole või see eemaldatakse, siis soojendamine sisse ei lülitu või lülitub see ise välja.

● Pot Detector (potituvasti)

Toode tuvastab automaatselt ise, kas kuumutusaladel on anum.

● Safety Shut Down (seiskamine turvakaalutlustel)

Turvakaalutlustel on igal kuumutusosal maksimaalne funktsioneerimise aeg, mis oleneb valitud võimsusest.

● Residual Heat Indicator (jääksoojuse indikaator)

Kui üks või mitu kuumutusala lülitatakse välja, kuvatakse vastava ala juures jääksoojuse sümbol **H**. See tähendab, et pliidiplaat võib ikka veel tuline olla.

Töötamine

Märkus. Mis tahes funktsiooni aktiveerimiseks tuleb kõigepealt aktiveerida soovitud ala.

● Sisselülitamine

Vajutage või libistage lühidalt üle kuumutusala/ventilaatori ●

ON/OFF-nupu (1): süttib sümbol **0**.

Kui hoiate nuppu all, muutuvad mõneks ajaks nähtavaks kõik valitavad funktsioonid, pärast mida jäävad nähtavaks ainult peamised funktsioonid. Teisi funktsioone saab kasutada ja need aktiveeruvad edaspidi seadme kasutamise ajal.

TÄHTIS

Kõikide valitavate funktsioonide näidikud jäävad väikese intensiivsusega põlema; tuled muutuvad eredamaks siis, kui valitakse vastav funktsioon.

Väljalülitamiseks vajutage nuppu **0** uuesti.

Märkus. See funktsioon on kõigi teiste suhtes prioriteetne.

● Kuumutusala valimise nupud

Vajutage soovitud kuumutusala valimise/kuva (2) nupule (või libistage üle selle).

● Power Level (võimsustase)

Pliidil on 9 võimsustaset.


Libistage sõrmega üle valikuriba (3):


paremale tõmmates võimsuse tase suureneb;


vasakule tõmmates võimsuse tase väheneb.

Valitud võimsustase kuvatakse kuumutusala valimise/kuva alal (2).

● **Power Booster (lisavõimsus)**

Tootel on lisavõimsuse tase (lisaks võimsusele ) , mis töötab 5 minutit. Pärast seda lülitub tagasi sisse varem valitud võimsus.

Libistage sõrmega üle **valikuriba (3)**, et aktiveerida funktsioon Power Booster (mis on võimsam kui tase ).

Power Booster'i funktsioon kuvatakse vastava ala (2) juures sümboliga .

● **Key Lock (nupulukustus)**

Nupulukustus võimaldab pliidiplaadi seadistused lukustada. See hoiab valitud seadistused töös ja aitab vältida, et neid kogemata muudetakse.

Aktiveerimine

- Vajutage nuppu  (10).

Funktsiooni inaktiveerimiseks korrake toimingut.

Märkus. Kui sel ajal, mil Key Lock (nupulukustus) on aktiivne, vajutatakse mõnda muud nuppu, hakkab vilkuma sümbol





, mis annab märku, et lukustus on peal ja ala kasutamiseks tuleb see inaktiveerida.

● **Automatic Heat UP (automaatne kiirkuumutus)**


Funktsioon Automatic Heat Up (automaatne kiirkuumutus) võimaldab valitud võimsustaseme saavutada kiiremini. See funktsioon on mugav siis, kui valitud kuumus soovitakse saavutada kiiremini, kuid ilma toitu kõrbema laskmata, sest temperatuur seadistatud taset ei ületa. See funktsioon on kasutatav tasemetega 1–8.

Aktiveerimine

- Vajutage sisselülitatud kuumutusalaal nuppu  (7).
- Kuvale (2) ilmub vilkuv , mis muutub vastavalt valitud võimsustasemele.


Kuumutusala võimsust suurendades jääb funktsioon Automatic Heat UP (automaatne kiirkuumutus) uue seadistatud temperatuuriga aktiivseks. Kuumutusala võimsust vähendades lülitub funktsioon Automatic Heat UP (automaatne kiirkuumutus) välja.

Märkus. Kui samal ajal valitakse mõni teine kuumutusala,

hakkab sümbol  (7) uuesti madala intensiivsusega põlema ning ka selle ala võib aktiveerida. Funktsioon jääb siiski aktiivseks alal, kus see oli juba seadistatud, nii nagu näitab kuva (2).


● **Temperature Manager (temperatuurihoidik)**



Temperature Manager on juhtfunktsioon, mis võimaldab hoida temperatuuri ühtlasena optimaalsel võimsustasemel. Funktsioon sobib ideaalselt juba valmis toidu soojana hoidmiseks. Funktsioon Temperature Manager aktiveerub

nupu  esimesel vajutamisel.

Temperature Manager'i funktsioonil töötava kuumutusala koval (2) kuvatakse sümbol .

Märkus. Kui samal ajal valitakse mõni teine kuumutusala,

hakkab sümbol  (8) uuesti madala intensiivsusega põlema ning ka selle ala võib aktiveerida. Funktsioon jääb siiski aktiivseks alal, kus see oli juba seadistatud, nii nagu näitab kuva (2).

- Sisse ja välja lülitamiseks vajutage uuesti nupule  (8), kuni koval (2) ilmub väärtus .



Märkus. Kui funktsiooni Temperature Manager kasutab mitu kuumutusala, valige kõigepealt soovitud ala **valikunupust (2)** Funktsiooni saab inaktiveerida ka **valikuribaga (3)**,

seadistades **Power Level'i väärtuseks** .


● **Paus**

Funktsioon paus võimaldab peatada kuumutusala mis tahes aktiivse funktsiooni, viies võimsustaseme nulli.

Aktiveerimine

- Vajutage nuppu  (9).
- Kuvale (2) ilmub vilkuv sümbol .

Funktsiooni inaktiveerimiseks tehke nii.

- Vajutage nuppu  (9).
Valikuriba (3) kuva süttib põlema.

Funktsiooni inaktiveerimiseks vajutage **valikuriba (3)** (või libistage sõrmega üle selle).

Märkus. Inaktiveerimine lähtestab enne pausi töös olnud tingimused, pliidiplaat töötab edasi varem seadistatud väärtustega.

Märkus. Kui **pausifunktsiooni** 10 minuti jooksul ei inaktiveerita, lülitub kuumutusala automaatselt välja.

Märkus. Pausifunktsioon ventilaatorit ei mõjuta.

● Taimer STAND ALONE (eraldiseisev)

Taimer on ajamõõteseade, mis töötab kuumutusaladest (ja ventilaatorist) eraldi.

Taimer käivitub, kui vajutate nupule **alale/kuvale (4)**.

Taimer kestuse seadistamiseks kasutage sümboleid

— + (5), mis kuvatakse **alal/kuval (4)**.

Märkus. Oodake 10 sekundit (kuni pöördloendus käivitub), enne kui mõnele nupule vajutate.

Taimer vorming on **0.00**

– 0. tunnid

– 00 minutid

Märkus. Taimer maksimaalne seadistusae on 1 h ja 59 min.

Alal/kuval (4) on näha allesjäänud aeg.

Kui pöördloendus jõuab nulli, antakse helisignaali.

Märkus. Kui nulli jõudmiseni on aega vähem kui 10 minutit, on vorming selline.

– 0. minutit

– 00 sekundit

Punkt põleb pideva tulega.

Taimer väljalülitamiseks tehke nii.

• Valige **ala/kuva (4)**.

• Seadke taimer väärtuseks **0000**, kasutades nuppu

— + (5).

● Kuumutusalade taimer

Taimer on ajamõõteseade, mille saab seadistada iga kuumutusalaga (ka mitmele alale korraga).

Kui seadistatud aeg saab läbi, lülituvad kuumutusalad automaatselt välja ja kasutajat teavitatakse sellest vastava helisignaali.

Kuumutusalade taimer aktiveerimine

Vajutage **valimise/kuva (2)** nupule (või libistage üle selle). (Power Level ≠ 0)

• Vajutage vastava kuumutusala nuppu **(6)**.

• Taimer kestuse seadistamiseks kasutage sümboleid

— + (5), mis kuvatakse **alal/kuval (4)**.

Seadistamise ajal sümbol **(6)** vilgub.

Märkus. Oodake 10 sekundit (kuni pöördloendus käivitub), enne kui mõnele nupule vajutate.

Märkus. Kui vajutate uuesti pikalt nuppu **(6)**, siis ala taimer lähtestatakse.

Soovi korral korra teiste protseduuri teiste kuumutusaladega.

Märkus. olgale kuumutusalale võib seadistada erineva taimer ajaga. Kuvale (4) ilmub äsja valitud kuumutusalale seadistatud aeg. Kui ühtki ala ei valita, siis vajutades kuvale (4) ilmub taimer STAND-ALONE pöördloendus.

Pöördloendus kuvatakse samamoodi kui taimeril STAND-ALONE (vt peatükk **Taimer STAND ALONE**)

Kui taimer on aja nulli lugenud, antakse helisignaali ja kuumutusala lülitub välja.

Taimer väljalülitamiseks tehke nii.

• Valige kuumutusala (2).

• Seadke taimer väärtuseks **0000**, kasutades nuppu — + (5).

● Power Limitation (võimsusepiirang)

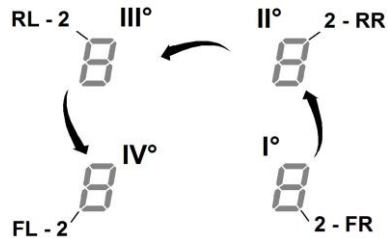
Võimsusepiirangu funktsioon võimaldab seadistada seadme töötama nii, et maksimaalset tarbimist piiratakse, reguleerides kõikide töös olevate kuumutusalade tarbimist nii, et pliidiplaadi kogutarbimine ei ületaks eelseadistatud väärtust.

Märkus. Seadistus tuleb teha, siis kui plaad on välja lülitatud, ilma et vajutataks **ON/OFF-nuppu (1)**, pliidiplaadi elektrivõrku ühendamisel või 2 minuti jooksul pärast uuesti elektrivõrku ühendamist.

Võimsusepiirangu seadistamiseks toimige nii.

– Vajutage nuppu **(A)** (vilgub 2 minuti jooksul pärast toote elektrivõrgu ühendamist).

– Hoides endiselt alla nuppu **(A)**, vajutage üksikhaaval päripäeva kõigi kuumutusalade **kuvadele (2)**, alustades esimesest parempoolsest alast (**FR**).



– Iga vajutuse ajal kuulete lühikest helisignaali.

– Kui on vajutatud **kõigile aladele (2)**, laske lahti nupp **(A)**.

Juhtub järgmine.

Tagumise vasakpoolsel ala (RL) ekraan (2) kuvab üksteise järel sümbolid „C” ja „0”, mis tähendab, et seadistamisega võib alustada. Valige kuva (2-RL).

Kerige **valikuriba (3)**, kuni ekraanil kuvatakse sümbolid „C” ja „8”,

ekraanil (2-FL) kuvatakse parasjagu aktiivset seadistust**.*.

0 = 7,4 kW

1 = 4,5 kW

2 = 3,1 kW

** Vaikeseadistus on 7,4 kW.

Võimsuspiirangu seadistuse muutmise

– Vajutage **eesmise vasakpoolsel (FL) kuva (2)**.

Uue seadistuse tegemiseks kerige **valikuriba (3)**.

– Tehtud valiku salvestamiseks vajutage **ON/OFF-nupp (1)** 2 sekundiks alla. Aktiveeritud seadistusest annab märku pikem helisignaali.

● **Bridge Zones (alade ühendamine)**

Tänu funktsioonile Bridge saab moodustada kuumutusosaldest ühe suure ala, nii et alad teevad koostööd ja töötavad samal võimsustasemel. See funktsioon võimaldab toitu valmistada ka väga suurtes pottides ja küpsetusplaatides.

Koos saab kasutada esimest kuumutusala „**Master**” ning selle taga asuvat nn **teisest ala**.

(Lugege selle kasutusjuhendi joonistega jaotist, et saada teada, milliste aladega saab seda funktsiooni kasutada.)

Funktsiooni Bridge aktiveerimiseks toimige järgmiselt.

– **Valige korraga need kaks kuumutusala, mida soovite kasutada.**

– **Teisese kuumutusala kuvale (2) ilmub sümbol .**

– **Valikuribaga (3) saab seadistada võimsuse taseme, mida näidatakse kuvale (2) (kuumutusala “Master”).**


Funktsiooni Bridge inaktiveerimiseks tehke läbi sama protseduur, mis aktiveerimisel.

Märkus. Kui kuumutusosalade taimer aktiveeritakse funktsiooni Bridge kasutamise ajal, lülituvad mõlemad tsoonid automaatselt välja – sellisel juhul käsitletakse kahte ala ühe kombineeritud alana.

VENTILAATORI KASUTAMINE

● **Sisselülitamine**

Vajutage või libistage lühidalt üle kuumutusala/ventilaatori ●

ON/OFF-nupu (1): süttib sümbol .

Kui hoiate nuppu all, muutuvad mõneks ajaks nähtavaks kõik valitavad funktsioonid, pärast mida jäävad nähtavaks ainult peamised funktsioonid. Teisi funktsioone saab kasutada ja need aktiveeruvad edaspidi seadme kasutamise ajal.

TÄHTIS

Kõikide valitavate funktsioonide näidikud jäävad väikese intensiivsusega põlema; tuled muutuvad eredamaks siis, kui valitakse vastav funktsioon.

Väljalülitamiseks vajutage nuppu  uuesti.

Märkus. See funktsioon on kõigi teiste suhtes prioriteetne.

● **Ventilaatori sisselülitamine**

Ventilaatori aktiveerimiseks vajutage **valikuala (12)** (või libistage sõrmega üle selle).

● **Tõmbekiirus (-võimsus)**

Ventilaatoril on 9 võimsustaset.

Libistage sõrmega üle **valikuriba (3):**

paremale tõmmates võimsuse tase suureneb;

vasakule tõmmates võimsuse tase väheneb.

Valitud võimsusetase kuvatakse kuumutusala valimise/kuva alal (12).

● **Power Booster (lisavõimsus)**

Pliidil on 1 täiendavat võimsustaset (lisaks 9 tasemele).


Power Booster (lisavõimsus): aeg 5 minutit

Pärast seda lülitub uuesti sisse varem valitud tase.

Libistage sõrmega üle **valikuriba (3)**, et aktiveerida funktsioon

Power Booster (lisavõimsus) (mis on võimsam kui tase 9).

Power Booster (lisavõimsus) kuvatakse valimise/kuva alal


(12); sümbol  vilgub.

● **Automaatne funktsioneerimine**

Õhupuhasti valib ise kõige sobivama kiiruse, kohandades tõmbevõimsust selle järgi, millise võimsusega töötavad kuumutusosalad.

Kui kuumutusala lülitatakse välja, kohandab õhupuhasti oma tõmbekiirust, vähendades seda järk-järgult nii, et see oleks auru ja lõhnade eemaldamiseks piisav.

Funktsiooni aktiveerimine

• Vajutage nuppu  (14).

Funktsiooni inaktiveerimiseks korraldage toimingut.

Märkus. Kui automaatse funktsioneerimise ajal valitakse **valikuribalt (3) kiirused 1–8**, lülitub automaatfunktsioon välja. Ent **Power Booster**’i korral hakkab automaatfunktsioon aja täis saamisel uuesti tööle, samal ajal vilgub sümbol **(A)**.

Märkus. Kui plaad lülitakse välja ajal, mil **automaatne funktsioneerimine** on aktiivne, lülitub ventilaator välja järkjärgult ja automaatselt.

● Filtrite küllastumise näidik

Õhupuhassti annab märku, kui filtreid on vaja hooldada.

Aktiivsöel põhinev või keraamiline lõhnafilter

Märgutuli ^{FILTER (13)} süttib põlema.

Rasvafilter **Märgutuli** ^{FILTER (13)} vilgub.

Märkus. See funktsioon inaktiveeritakse vaikimisi (kuidas see lubada, on kirjeldatud jaotises „Filtrite küllastumismärguande aktiveerimine“).

● Filtrite küllastuse lähtestamine

Pärast filtrite (rasva-, keraamilise ja/või aktiivsöefiltri) hooldamist vajutage pikemalt alla nupp **FILTER (13)**.

Märgutuli ^{FILTER (13)} kustub ja lähtestab näidiku loenduri.

● Filtrite küllastumismärguande aktiveerimine

Üldiselt on see märguande inaktiveeritud.

Selle aktiveerimiseks toimige järgmiselt.

- lülitage väljatõmbeala nupust **(D)** sisse;
- väljalülitatud väljatõmbemootori ja kuumutusosaladega seadmel vajutage **valikuala nuppu (12) ja hoidke seda all**;
- vajutage pikalt nuppu **HOOD (11)**, kuni kuvale (12) ilmuvad kordamööda vilkuvad tähed „F” – „G”

F = söefilter / keraamiline filter

G = rasvafilter

Aktiivsöel põhinev või keraamiline lõhnafilter

- Vajutage **kuva (12)** hetkel, kui kuvatakse tähte „F”.
- Vajutage nuppu **FILTER (13)** – tuli vilgub.
- Vajutage uuesti pikemalt nuppu **HOOD (11)**, et kinnitada aktiivsöel põhineva või keraamilise lõhnafiltri aktiveerimine.

Rasvafilter

- Vajutage **kuva (12)** hetkel, kui kuvatakse tähte „G”.
- Vajutage nuppu **FILTER (13)** – tuli põleb.
- Vajutage uuesti pikemalt nuppu **HOOD (11)**, et kinnitada rasvafiltri aktiveerimine.

Võimsuste tabel

Kasutatav võimsus		Toidu valmistamine	Kasutamine (viited toetuvad kogemusele ja toiduvalmistamise harjumustele)
Maks. võimsusel	Boost	Kiire soojendamine	Parim toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks - vee viimiseks keemistemperatuurile või söögi vedelike kiireks soojendamiseks
	8-9	Praadimine - keetmine	IParim pruunistamiseks, toiduvalmistamise alustamiseks, külmutatud toodete praadimiseks, kiireks keetmiseks
Suurel võimsusel	7-8	Pruunistamine, praadimine, keetmine, grillimine	Parim pruunistamiseks, keemistemperatuuril hoidmiseks, grillimiseks (lühiajaliselt 5—10 minutit)
	6-7	Pruunistamine, röstimine, hautamine, aeglasel tulel küpsetamine, grillimine	Parim praadimiseks, õrnalt keemas hoidmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks (keskmise ajavahemikuga, 10-20 minutit), lisatarvikute soojendamiseks
Keskmisel võimsusel	4-5	Küpsetamine, hautamine, praadimine, grillimine	Parim madalal temperatuuril toidu valmistamiseks, kergete mullidega keetmiseks, küpsetamiseks (pikaajaliselt) Pastal kreemjaks minna laskmiseks
	3-4	Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks	Parim pikaajaliseks toiduvalmistamiseks (riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim), pasta keetmiseks
	2-3	Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks	Parim pikemaajaliseks küpsetamiseks (mahud alla liitri: riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim)
Madalal võimsusel	1-2	Sulatamine - soojas hoidmine - kreemjaks laskmine	Parim või sulatamiseks, šokolaadi sulatamiseks, väiksemõdulise külmutatud toidu sulatamiseks
	1	Sulatamine - soojas hoidmine - kreemjaks laskmine	Parim värskelt valminud väikese koguse toidu soojana hoidmiseks või nõude soojendamiseks või risotto kreemjaks laskmiseks
OFF	Nullvõimsusel	Toetuspind	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)

Toiduvalmistamise tabel

Toiduained	Toidu tüüp	Kasutatav võimsus, toiduvalmistamise faas			
		Alguses	Võimsus	Lõpus	Võimsus
Pasta, riis	Värske pasta	Vee soojendamine	Booster-9	Pasta valmistamine ja keetmistemperatuuril hoidmine	7-8
	Värske pasta	Vee soojendamine	Booster-9	Pasta valmistamine ja keetmistemperatuuril hoidmine	7-8
	Keedetud riis	Vee soojendamine	Booster-9	Pasta valmistamine ja keetmistemperatuuril hoidmine	5-6
	Risotto	Praadimine ja röstimine	7-8	Valmistamine	4-5
Köögiviljad	Keedetud	Vee soojendamine	Booster-9	Keetmine	6-7
	Praetud	Õli soojendamine	9	Praadimine	8-9
	Kiire praadimine	Lisade soojendamine	7-8	Valmistamine	6-7
	Hautised	Lisade soojendamine	7-8	Valmistamine	3-4
	Rasvas praetud	Lisade soojendamine	7-8	Rasvas praetud kuldpruun	7-8
Liha	Praad	Õliga kuldpruuniks muutma (või võimsusel 6)	7-8	Valmistamine	3-4
	Grillimine	Poti soojendamine	7-8	Mõlemalt küljelt grillimine	7-8
	Pruunistamine	Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)	7-8	Valmistamine	4-5
	Hautis	Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)	7-8	Valmistamine	3-4
Kala	Grillimine	Poti soojendamine	7-8	Valmistamine	7-8
	Hautis	Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)	7-8	Valmistamine	3-4
	Praetud	Õli või rasva soojendamine	8-9	Praadimine	7-8
Muna	Praetud	Panni soojendamine või või rasvaga	6	Valmistamine	6-7
	Omlett	Panni soojendamine või või rasvaga	6	Valmistamine	5-6
	Kõvaks/pehmeks keedetud muna	Vee soojendamine	Booster-9	Valmistamine	5-6
	Pannkoogid	Panni soojendamine võiga	6	Valmistamine	6-7
Kastmed	Tomatipõhine	Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)	6-7	Valmistamine	3-4
	Hakklihakaste	Õliga pruunistamine (või võimsusel 6)	6-7	Valmistamine	3-4
	Besciamella	Põhja ettevalmistamine (või sulatamine jahus)	5-6	Kergelt keema viimine	3-4
Magustoidud, kreemid	Kreem	Piima keema viimine	4-5	Kergelt keemas hoidmine	4-5
	Puding	Piima keema viimine	4-5	Kergelt keemas hoidmine	2-3
	Riis piimaga	Piima soojendamine	5-6	Kergelt keemas hoidmine	2-3

Hooldus

Kütteplaadi hooldus

Tähelepanu! Enne mis tahes puhastus- või hooldustööd kontrollige, kas keedualad on välja lülitatud ja soojusanduri märgutuli välja lülitunud.

Puhastamine

Pliidiplaati peab puhastama pärast igat kasutuskorda.

Tähtis

Ärge kasutage abrasiivseid nuustikuid ega traatkäsnu. Nende kasutamine võib klaasi ajapikku rikkuda.

Ärge kasutage keemilisi ärritavaid puhastusvahendeid, nagu ahjuspreid või plekieemaldajad.

Laske pärast igat kasutamist pliidiil jahtuda ja puhastage see seejärel toidujääkidest ja -plekkidest.

Suhkur ja suure suhkrisaldusega toiduained kahjustavad pliidiplaati – need tuleb eemaldada kohe.

Sool, suhkur ja liiv võivad klaasist pinda kriimustada.

Kasutage pliidi puhastamiseks pehmet lappi, majapidamispaperit või spetsiaalseid pinna puhastamise tooteid (järgige tootja juhiseid).

ÄRGE KASUTAGE AURUPUHASTEID!

Tähtis

Kui toiduvalmistamise anumast on pliidiplaadile sattunud suurem hulk vedelikku, saab selle eemaldamiseks kasutada seadme alumisel küljel asuvat väljalaskeklappi. Nii saab jäägid korralikult eemaldada ja toote põhjalikult ära puhastada.

Joonis 18

Põhjalikumaks puhastamiseks võib alumise vanni küljest ära võtta.

Joonis 19

Metallvõre puhastamine:

Võret tuleb pesta käsitsi sooja vee ja neutraalse pesuvahendiga, oksüdatsiooni vältimiseks kuivage võre korralikult.

Õhupuhasti hooldamine

Puhastamine

Puhastamiseks tohib kasutada ainult neutraalse vedela puhastusvahendiga niisutatud lappi. **PUHASTAMISEKS EI TOHI KASUTADA TÕORIISTU VÕI -VAHENEID.**

Vältige abrasiivseid aineid sisaldavaid tooteid.

ÄRGE KASUTAGE ALKOHOLI.

Rasvafilter

Eemaldab õhust toiduvalmistamisest tulenevad rasvaosakesed.

Filtrit tuleb puhastada kord kuus (või kui filtri küllastumise märguanne teavitab vajadusest puhastada), pestes seda käsitsi ja mittesööbiva pesuvahendiga või nõudepesumasinas madalal temperatuuril ja lühikese pesutsükliga.

Metallist rasvafiltri pesemisel nõudepesumasinas võib selle värvus muutuda, kuid see ei muuda kuidagi filtri tööomadusi.

Joonis 15

Aktiivsöefilter – Keraamiline (üksnes filtersüsteemi korral)

Eemaldab toiduvalmistamisel tekkivad ebameeldivad lõhnad.

Toode on varustatud lõhnafiltritega. Lõhnafiltrid küllastuvad lühema või pikema aja jooksul, olenevalt toiduvalmistamise tüübist ja rasvafiltri puhastamise korrapärasusest. Neid lõhnafiltreid saab termiliselt ennistada, kui hoida neid iga 2–3 kuu järel 45 minutit 200-kraadises eelsoojendatud ahjus. Õige ennistamine tagab, et filtrid töötavad tõhusalt viis aastat.

Tähelepanu! Ärge asetage filtreid ahju põhja, vaid kúpsetusplaadiga keskmisele kõrgusele.

Joonis 17a – 17b – 17c

Rikete diagnostika

VEAKOOD	KIRJELDUS	VÕIMALIK PÕHJUS	VEA EEMALDAMINE
E2	Nupud lülituvad liiga kõrge temperatuuri tõttu välja.	Elektroniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge.	Oodake enne uuesti kasutama hakkamist, et pliit jahtuks.
E3	Ebasobiv anum.	Magnetilised omadused halveneivad.	Eemaldage anum.
E5	Kasutajaliidese ja induksioonimooduli ühendamisprobleemid.	Elektriühendus ei jõua moodulini. Toitekaabel on valesti ühendatud või katki.	Eemaldage pliit võrgust ja kontrollige ühendust.
Kõikide muude veateavituste korral (E ... U ... C ...)	Helistage teenindusse ja teatage veakood.		

Teenindus

Enne teenindusse helistamist tehke järgmist.

1. Kontrollige „Rikete diagnostika” jaotisest, kas probleemi on võimalik ise lahendada.
2. Lülitage seade sisse ja välja – see võib probleemi lahendada.

Kui rike pärast eespool kirjeldatud kontrolle ei kao, siis pöörduge lähimasse teenindusse.

Griežtai laikykitės šiame vadove pateiktų instrukcijų. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už nepatogumus, žalą prietaisui ar nelaimingus atsitikimus, įvykstančius dėl šiame instrukcijų vadove pateiktų nurodymų nesilaikymo. Prietaisais yra skirtas tik naudojimui namuose, maisto produktams virti ir virimo metu atsiradusių garų ištraukimui. Bet koks kitas naudojimas nėra leidžiamas (pvz., aplinkos šildymui). Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už netinkamą naudojimą ar netinkamą komandų nustatymą.

Prietaisas gali būti kitokios išvaizdos negu pavaizduota šių instrukcijų nuotraukose. Bet kokių atvejų, naudojimo, techninės priežiūros ir montavimo instrukcijos išlieka tos pačios.

- ⓘ Atidžiai perskaitykite instrukcijas: jose pateikta svarbi informacija apie prietaiso montavimą, naudojimą ir saugumą.
- ⓘ Nekeiskite prietaiso elektros įrangos.
- ⓘ Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar nėra vienas komponentas nėra pažeistas. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir į renginio nemontuokite.
- ⓘ Prieš pradėdami montuoti patikrinkite, ar prietaisas sveikas. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir į renginio nemontuokite.

Pastaba: „(*)“ simboliu pažymėtos dalys yra papildomi priedai, tiekiami tik su tam tikrais modeliais arba papildomi priedai, kuriuos galima nusipirkti atskirai.

⚠ Prijungimas prie elektros tinklo

Dėmesio! Griežtai laikykitės visu toliau pateiktu nurodymu. ● Prietaisas turi būti atjungtas nuo elektros tinklo prieš pradėdamas bet kokius montavimo veiksmus. ● Montavimas ar priežiūra turi būti atliekami specialaus techniko, laikantis gamintojo instrukcijų ir vietos valdymo normų. Netaisykite ir nekeiskite jokių prietaiso dalių, nebent nurodyta kitaip naudojimo instrukcijoje.

● Pagal įstatymus, prietaisa privaloma išžeminti. ● Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima prijungti balde įmontuota prietaisa prie elektros tinklo. ● Kad montavimas atitiktų galiojančias normas, reikalingas daugiaapolis įranklis, kuris užtikrintų visišką tinklo atjungimą III kategorijos viršįtampio sąlygomis, laikantis

montavimo taisyklių. ● Nenaudokite kelių kištukinių lizdų ar ilqintuvų. ● Baisus montavima, elektros dalys neturi būti pasiekiamos naudotojui. ● Įrankiai ir jos prieinamos dalys ikaista naudojimo metu. Būkite atsargūs, kad nepaliesumėte kaitinamųjų dalių. ● Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Laikykite vaikus atokiai ir juos prižiūrėkite, nes prieinamos dalys naudojimo metu gali būti labai karštos. ● Jeigu nešiojate širdies stimulatorių ar aktyvius implantus, prieš naudojant indukcine kaitlente, būtina patikrinti, ar stimulatorius yra suderinamas su prietaisu. ● Naudojimo metu ir po jo, nelieskite prietaiso kaitinamųjų dalių. ● Saugokite nuo salvcio su šluostėmis arba kitomis dešiomis medžiagomis tol, ko visi prietaiso komponentai bus pakankamai atvėse, nes kyla gaisro rizika. ● Nedėkite jokių daiktų medžiagų ant prietaiso ar šalia jo. ● Karšti riebalai ir alieiai labai lengvai užsidega. Būkite atsargūs virdami maista, kuriame yra daug riebalu ar alieiaus. ● Jeigu paviršius yra iskilęs, išjunkite prietaisa, kad išvengtumėte nusitrenkimo elektra galimybės. ● Prietaisas nėra skirtas veikti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema. ● Neprižiūrimas gaminimas ant kaitlentės su alieumi ar riebalais gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. ● Virimo / kepimo procesas turi būti nuolatos prižiūrimas. Trumpas virimo / kepimo procesas turi būti prižiūrimas nuolatos. ● NIEKADA nebandykite užgesinti liepsnos vandeniu. Kilus gaisrui, išjunkite prietaisa ir užgesinkite liepsna, pavzdžiui, danga ar gaisro gesinimo antklode. Gaisro pavojus: nedėkite objektu ant virimo / kepimo paviršių. ● Nenaudokite garinių valytuvų, nes kyla nutrenkimo

elektra pavojus. ● Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metalinių objektų, tokiu kaip peiliu, šakučiu, šaukštelių ir dančiu, nes ji gali perkaisti. ● Prieš prijungdami prietaisą prie elektros energijos tinklo: patikrinkite duomenų lentelę (apatinėje prietaiso dalyje), kad išitikintumėte, jog įtampa ir galia atitinka tinklo įtampa bei galia ir prijungimo lizdas yra tinkamas. Kilus dvejonėms, kreipkitės į kvalifikuota elektriķa.

Svarbu. ● Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę valdymo itaisu, o ne remkitės puodų detektoriumi. ● Stenkitės, kad skysčiai neišbėgtų, todėl virdami ar šildydami skysčius sumažinkite karštį. ● Kaitinančiuju daliu nepalikite įjungtų puodams ar keptuvėms esant tuščioms ir jeių ant kaitlentės nėra ko šildyti. ● Baigę gaminti valai, išjunkite naudota kaitinimo zona. ● Maistui gaminti niekada nenaudokite aliuminio folijos ir niekada tiesiai nedėkite aliuminiu supakuotu gaminiu. Aliuminis prilips ir nepataisomai sugadins iūsu prietaisą. ● Niekada nešildykite skardiniu su maistu prieš tai ju neatidare: ios gali sprogti! Šis perspėjimas taikomas ir visu kitu rūšiu kaitlentėms. ● Padidintos galios naudojimas, pavyzdžiui, „Booster“ funkcija, nėra pritaikyta kai kuriu skysčiu, tokiu kaip kepimo alieius, šildymui. Per didelis karštis gali būti pavojingas. Tokiais atvejais, patariame naudoti mažesne galia. ● Indai turi būti uždėti tiesiogiai kaitlentės centre. Jokiais būdais nedėkite koku nors objektu tarp puodo ar keptuvės ir kaitlentės paviršiaus. ● Esant per aukštai temperatūrai, prietaisas automatiškai sumažina kaitinimo zonų galios lygį. ● Prieš kiekvieną valymo arba priežiūros operaciją išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, ištraukdami kištuką arba išjungdami kambario pagrindinį jungiklį. ●

Visų montavimo ir priežiūros darbų metu mūvėkite darbines pirštines. ● Prietaisą gali naudoti ne mažesni nei 8 metų vaikai ir fizinę, jutiminę arba protinę negalią turintys asmenys arba asmenys, neturintys patirties arba reikalingų žinių, jei jie yra prižiūrimi arba jei jiems buvo pateiktos instrukcijos apie saugų prietaiso naudojimą ir su juo susijusius pavojus. ● Reikia prižiūrėti vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu. ● Draudžiama atlikti priežiūrą ir valyti vaikams be priežiūros. ● Jei prietaisas naudojamas vienu metu su kitais dujas arba kitą kurą naudojančiais prietaisais, patalpoje turi būti užtikrinta pakankama ventiliacija. ● Prietaiso vidų ir išorę reikia dažnai nuvalyti (BENT KARTĄ PER MĖNESĮ). Bet koku atveju, laikykitės priežiūros instrukcijose nurodytos informacijos. ● Nesilaikant prietaiso valymo bei filtrų keitimo ir valymo taisyklių, kyla gaisro rizika. ● Griežtai draudžiama kepti atviroje liepsnoje. ● Atvira ugnis kenkia filtrams ir gali sukelti gaisrą, todėl jos joku būdu negalima naudoti. ● Kepant aliejuje būtina nuolatinė priežiūra, kad perkaitęs aliejus neužsidegtų. -● **DĖMESIO:** kaitlentei esant įjungtai, prieinamos prietaiso dalys gali įkaisti. ● **Dėmesio!** Nejunkite prietaiso prie elektros tinklo, kol visiškai jo nesumontuosite. ● Dūmų šalinimui reikia taikyti technines ir saugos priemones, griežtai vadovaujantis vietinėmis kompetentingų institucijų reglamentuose numatytomis nuostatomis. ● Ištraukiamo oro negalima tiekti vamzdžiu, skirtu dujinių ar kito kuro prietaisų generuojamų garų šalinimui. ● Niekada nenaudokite prietaiso, jei grotelės nėra tinkamai sumontuotos! ● Naudokite tik su prietaisu tiekiamus montuoti skirtus tvirtinimo varžtus arba jei jie nepridėti,

įsigykite tinkamo tipo varžtus. Naudokite tinkamo ilgio varžtus, kurių ilgis nurodytas montavimo vadove. -Kai vienu metu veikia šis prietaisas ir kiti ne elektros energija maitinami prietaisai, kambario neigiamas slėgis negali viršyti 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● Labai svarbu išsaugoti šias instrukcijas, kad būtų galima jas perskaityti bet kuriuo metu. Pardavimo, perdavimo ar perkėlimo atvejais, įsitikinkite, kad instrukcijos pateikiamos kartu su gaminiu.



Prijungimas prie elektros tinklo 3 pav.

- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
- Montavimas turi būti atliekamas profesionalaus ir kvalifikuoto personalo, puikiai išmanančio vietoje, kurioje montuojamas įrenginys, galiojančias normas ir saugumo reikalavimus.
- Gamintojas nepriima jokios atsakomybės už žalą, padarytą asmenims, gyvūnams ar daiktams, nesilaikant šiame skyriuje pateiktų nurodymų.
- Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima išimti kaitlentę iš stalviršio.
- Įsitikinkite, kad įrenginio apačioje sumontuotoje gamyklinėje lentelėje nurodyta itampa atitinka namo, kurioje montuojamas prietaisas, itampą.
- Nenaudokite ilgintuvų.
- Įžeminimo elektros laidas turi būti 2 cm ilgesnis nei kiti laidai.
- Jei kv maitinimo laidas nėra pateikiamas kartu su įrenginiu, naudokite tokį, kurio minimalus laidininko piūvis būtų 2,5 mm² galiai iki 7200 vatu; aukštesnei galiai naudokite 4 mm².
- Nė viename laido taške temperatūra negali būti 50 °C aukštesnė, nei aplinkos temperatūra.
- Prietaisas yra skirtas visam laikui prijungti prie elektros tinklo.

- **Dėmesio!** Prieš prijungdami grandinę prie tinklo maitinimo ir, prieš tikrindami, ar veikia tinkamai, visuomet patikrinkite, ar tinklo laidas yra gerai prijungtas.
- **Dėmesio!** Jungiamąjį laidą pakeisti privalo įgaliotas techninio aptarnavimo centras arba panašios kvalifikacijos asmuo.

Pastaba: gaminys turi „Power Limitation“ (galios ribojimo) funkciją, su kuria galima nustatyti didžiausią suvartojimo ribą kw. Nustatymus reikia atlikti prijungiant gaminį prie elektros tinklo arba iš naujo prijungus patį elektros tinklą (per 2 sekančias minutes). Apie „Power Limitation“ nustatymo seką žr. šio vadovo skyrių „Veikimas“.

Įrengimas

- Tiek elektros, tiek mechaninis instaliavimas turi būti atliekamas specializuoto personalo.

Mažiausias atstumas tarp kaitlentės ir sienos turi būti bent 50mm priekyje, bent 50mm šonuose ir bent 550mm nuo viršutinių spintelių.

SVARBI PASTABA = siūlomi atstumai yra orientaciniai: projektuojant erdves, reikia vadovautis virtuvės baldų gamintojo nurodymais.

Montavimas

Prieš pradėdami montuoti:

- Išpakavę gaminį, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas pervežimo metu ir iškilus problemoms, susisiekite su pardavėju ar klientų aptarnavimo centru prieš pradėdami montuoti.
- Patikrinkite, ar įsigytas gaminys atitinka pasirinktos montavimo vietos matmenis.
- Patikrinkite, ar pakuotės viduje nėra rinkinio dalių, kurios išimamos ir supakuojamos atskirai (kad būtų lengviau pervežti, pavyzdžiui, maišeliai su varžtais, garantijos ir pan.).
- Taip pat patikrinkite, ar šalia montavimo zonos yra kištukinis lizdas.

Baldo, kuriame bus montuojama kaitlentė, paruošimas.

- Gaminio negalima montuoti virš šaldymo prietaisų, indaplovių, šildytuvų, orkaitių, skalbyklių ir džiovyklių.
- Visus baldo pjovimo darbus atlikite prieš įstatydami kaitlentę ir pašalinkite visas po darbų likusias drožles ir

pjuvenas.

- norint optimizuoti filtravimo įrenginį, rekomenduojama pagrinde išgręžti angą, į kurią būtų galima įdėti komercines grotelles

SVARBU. Naudokite vienkomponentį klijų hermetiką (S), kuris būtų atsparus iki 250° temperatūrai; prieš montuojant klijuojami paviršiai turi būti kruopščiai nuvalyti pašalinant bet kokias medžiagas, galinčias trukdyti sukibimui (pvz., nuėmikius, konservantus, riebalus, alyvą, dulkes, senų klijų likučius ir t. t.); klijus reikia vienodai paskirstyti per visą rėmelio perimetrą; suklijavę, palikite klijus išdžiūti maždaug 24 valandas.

1b pav.

Dėmesio! Netinkamai sumontavus varžtus ir kitas šiose instrukcijose nurodytas tvirtinimo detales, gali kilti pavojų su elektra.

Pastaba: tam, kad gaminys būtų tinkamai sumontuotas, rekomenduojama apvynioti vamzdžius šių savybių lipnia juosta:

- minkšto PVC elastinė plėvelė su akrilato pagrindo klijais;
- atitinkanti standartą DIN EN 60454;
- atspari liepsnai;
- optimalus atsparumas senėjimui;
- atspari temperatūros pokyčiams;
- naudojama esant žemai temperatūrai.

Prietaisas yra skirtas naudoti kartu su jutiklių „Window“ (langas) RINKINIŲ (netiekia gamintojas).

Sumontavus jutiklių RINKINIŲ „Window“ (langas) (tik tuomet, jei naudojamas režimas IŠTRAUKIMAS), oro ištraukimas nustos veikti kiekvieną kartą, kai patalpoje, kur RINKINYS naudojamas, esantis langas bus uždarytas.

• RINKINIŲ su prietaisu sujungti privalo kvalifikuotas ir specializuotas techninis personalas.

• RINKINYS turi būti atskirai sertifikuotas pagal komponentui ir jo naudojimui kartu su prietaisu taikomus saugos standartus. Montuoti privaloma vadovaujantis būtiniais prietaisams taikomais reglamentais.


DĖMESIO:

• prie prietaiso jungiami RINKINIO laidai turi priklausyti sertifikuotai grandinei, kurios labai žema saugi įtampa (SELV).

• šio prietaiso gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už sutrikimus, žalą, gaisrus, kuriuos sukėlė defektai ir (arba) dėl veikimo sutrikimo ir (arba) klaidingo RINKINIO sumontavimo iškilusios problemos.

Šis prietaisas yra pažymėtas kaip atitinkantis Europos direktyvą 2012/19/EB - UK SI 2013 No3113, dėl elektros ir elektronikos įrangos atliekų tvarkymo (EEI). Užtikrindamas tinkamą šio gaminio šalinimą, naudotojas prisideda prie galimų neigiamų pasekmių sveikatai ir aplinkai užkertimo. Šis



simbolis  ant gaminio ar pridėdamos dokumentacijos nurodo, kad šis gaminys negali būti išmetamas kartu su būtinėmis atliekomis ir turi būti pristatytas į atitinkamą perdėmimo punktą, skirtą elektros ir elektroninės įrangos

perdirbimui. Išmeskite pagal vietoje galiojančias atliekų šalinimo taisykles. Daugiau informacijos apie šio gaminio naudojimą, išsaugojimą ir perdėmimą gausite susisiekę su atitinkamomis vietinėmis institucijomis, būtinųjų atliekų surinkimo paslaugų įmonėmis ar parduotuve, iš kurios pirkote gaminį.

Prietaisas suprojektuotas, išbandytas ir pagamintas vadovaujantis tolesniais standartais:

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

• Eksploatacinių savybių: 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;

• EMS: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Pasiūlymai, kaip teisingai naudoti siekiant sumažinti poveikį aplinkai: pradėję gaminti maistą, įjunkite prietaisą veikti mažiausiu greičiu, palikite jį įjungtą kelias minutes ir baigę ruošti maistą. Greitį padidinkite tik, jei dūmų ir garų kiekis didelis, o „Booster“ funkciją naudokite tik ekstremaliais atvejais. Tam, kad kvapų mažinimo sistema veiktų gerai, prireikus, pakeiskite anglies filtrą (-us). Tam, kad riebalų filtras veiktų gerai, prireikus, jį nuvalykite. Siekdami pagerinti veikimą ir sumažinti triukšmą, naudokite šiame vadove nurodytą didžiausio skersmens ortakijų sistemą.

Naudojimas

Maisto gaminimo indai



Naudokite tik indus su simboliu

Svarbu:

Kad išvengtumėte kaitlentės paviršiaus pažeidimų, nenaudokite:

- indų su ne visiškai lygiu pagrindu;
- metalinių indų su emaliuotu pagrindu;
- indų su šiurkščiu pagrindu, kad nesubraižytumėte kaitlentės paviršiaus;
- niekada nedėkite karštų puodų ir keptuvių ant kaitlentės valdymo skydo.

Esami indai

Indukcinė virimo sistema naudoja magnetizmą karščio generavimui. Todėl induose turi būti geležies. Paprastu magnetu galite patikrinti, ar puodo medžiaga yra magnetinė. Puodai netinka, jeigu jie nėra aptinkami magnetiškai.

Rekomenduojami puodų pagrindų skersmenys

SVARBU: jeigu maisto gaminimo indai nėra tinkamų matmenų, kaitinimo zonos neįsijungia

Norėdami surasti kiekvienai zonai tinkančių puodų mažiausią skersmenį, skaitykite iliustruotą šio instrukcijų vadovo dalį.

Dėmesio: Kad išlaikytumėte maisto ruošimo savybes ir produkto kokybę, NEREKOMENDUOJAMA naudoti indukcinį adapterių.

Energijos taupymas

Kad gautumėte geriausius rezultatus, patariame:

- naudoti keptuves ir puodus, kurių skersmuo toks pats, kaip kaitinimo zonos;
- naudoti keptuves ir puodus tik su plokščiais pagrindais;
- kai tik įmanoma, laikyti puodus uždengtus virimo metu;
- daržoves, bulves ir t.t. virti su mažesniu vandens kiekiu, kad sumažintumėte virimo laiką;
- naudoti greitpuodį, kuris dar labiau sumažina energijos suvartojimą ir virimo laiką;
- puodą statyti ant kaitlentės apibrėžtos kaitinimo zonos centre.

Kaitlentės naudojimas

Indukcinio virimo sistema yra paremta fizikiniu magnetinės indukcijos reiškiniu. Pagrindinė šios sistemos savybė – tiesioginis energijos perdavimas šia sistema iš generatoriaus į puodą.

Privalumai:

lyginant su elektrinėmis kaitlentėmis, mūsų indukcinės kaitlentės yra:

- **saugesnės:** žemesnė stiklinio paviršiaus temperatūra;
- **greitesnės:** trumpesnis maisto šildymo laikas;
- **tikslesnės:** kaitlentė nedelsdama reaguoja į pateiktas komandas;
- **veiksmingesnės:** 90 % sugeriamos energijos paverčiama karščiu. Be to, patraukus puodą nuo kaitlentės, karščio perdavimas nutraukiamas iš karto, taip išvengiant nereikalingos karščio sklaidos.

Siurbimo įrenginio naudojimas

Siurbimo sistema gali būti naudojama garų išsiurbimui į išorę arba naudojant filtrus vidinei recirkuliacijai.



Versija su siurbimo įranga

7 pav.

Garai šalinami į išorę pro eilę vamzdžių (juos reikia įsigyti atskirai), pritvirtintų prie jau duotos flanšinės jungties.

Šalinimo vamzdžio skersmuo turi būti lygus jungiamojo žiedo skersmeniui:

- jei išvadas stačiakampis 222 x 89 mm
- jei išvadas apvalus Ø 150 mm (*)

Dėl išsamesnės informacijos, žiūrėkite puslapį apie versijos su siurbimo įranga priedus šių instrukcijų iliustruotoje dalyje. **7c**

pav.

Prijunkite gaminį prie sienoje įrengtų šalinimo vamzdžių ir angų, kurių skersmuo lygus oro išvado (flanšinės jungties) skersmeniui.

Naudojant mažesnio skersmens sienoje įrengtus šalinimo vamzdžius ir angas, sumažės siurbimo eksploatacinės savybės ir žymiai padidės triukšmas.

Todėl už tai neprisiiama jokia atsakomybė.

- ⚠ Naudokite kuo trumpesnę vamzdį.
- ⚠ Naudokite vamzdį su kiek įmanoma mažiau išlinkimų (didžiausias išlinkimo kampas: 90°).
- ⚠ Venkite didelių vamzdžio pjūvio pokyčių.



Versija su filtru

10 pav.

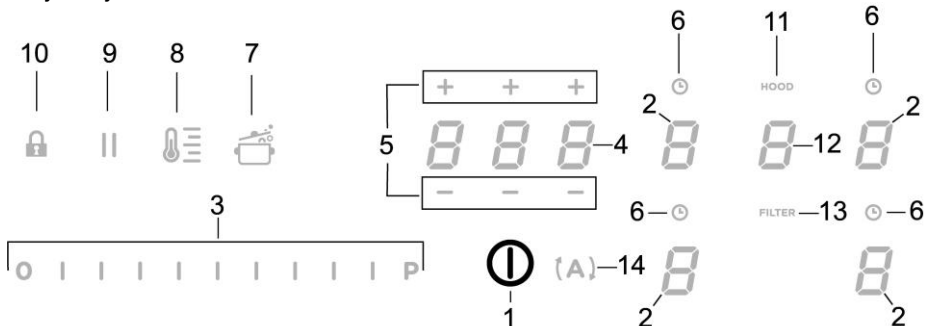
Prieš vėl tiekiant orą į patalpą, siurbiamas oras bus filtruojamas specialiais riebalų filtrais arba kvapų filtrais. Gaminys tiekiamas su visais priedais, reikalingais standartiniam montavimui, o oro išvadas įrengiamas priekinėje baldo pagrindo dalyje. Dėl išsamesnės informacijos žiūrėkite puslapį apie versijos su filtru priedus (šių instrukcijų iliustruotoje dalyje).

Žr. interneto svetainės www.elica.com ir

www.shop.elica.com, kad peržiūrėtumėte visą gamą siūlomų rinkinių, montuojamų įvairiais būdais: tiek su filtrais, tiek su siurbimo įrenginiu.

Veikimas

Valdymo skydas



Klavišai / ekranas

- | | |
|--|--|
| <p>1. Kaitlentės/siurbimo įtaiso ON/OFF (J./IŠJ.)</p> <p>2. Kaitinimo zonos pasirinkimas</p> <p>Kaitinimo zonos ekranas</p> <p>3. „Power Level“ (galios lygio) ir siurbimo galios padidinimas/sumažinimas</p> <p>„Power Level“ (galios lygio) ir siurbimo galios rodymas</p> <p>4. „STAND_ALONE“ (ATSKIRO) laikmačio suaktyvinimas</p> <p>Ekranas: „STAND_ALONE“ (ATSKIRAS) laikmatis / kaitinimo zonų laikmatis</p> <p>5. „STAND_ALONE“ (ATSKIRO) laikmačio / kaitinimo zonos laikmačio laiko padidinimas/sumažinimas</p> <p>6. Kaitinimo zonų laikmačio suaktyvinimas</p> <p>Aktyvaus kaitinimo zonų laikmačio rodiklis</p> <p>7. „Automatic Heat Up“ (automatinio pakaitinimo) suaktyvinimas</p> | <p>8. „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) („Warming Function“ (pašildymo funkcijos)) suaktyvinimas</p> <p>9. Pauzė</p> <p>10. „Key Lock“ (klavišų užrakinimas)</p> <p>11. Suaktyvinto siurbimo įtaiso rodiklis</p> <p>Filtrų prisotinimo rodiklio suaktyvinimas</p> <p>12. Siurblio pasirinkimas/suaktyvinimas</p> <p>Siurbimo įtaiso ekranas</p> <p>Anglies/keraminio filtro – riebalų filtro prisotinimo ekranas</p> <p>13. Filtrų prisotinimo nustatymas iš naujo</p> <p>14. Automatinės siurbimo įtaiso funkcijos suaktyvinimas</p> |
|--|--|


KAITLENTĒS NAUDOJIMAS

Prieš pradēdant, reikia žinoti:

visos šios kaitlentēs funkcijos sukurtos tam, kad atitiktų pačias griežčiausias saugumo normas.

Dēl šios priežasties:

- **kai kurios funkcijos neįsijungia ar išsijungia automatiškai tuomet, kai nėra puodų ant kaitinimo zonų ar tuomet, kai jie neteisingai padēti;**
- **kitais atvejais, įjungtos funkcijos automatiškai išsijungia po keleto sekundžių, jeigu neatliekami kiti tolesni nustatymai (pvz., „Įjungti kaitlentę“ be „Pasirinkti kaitinimo zoną“ ir „Darbinė temperatūra“, „Lock“ (užrakinimo) funkcija“ arba „Timer“ (laikmatis)).**

 **Dėmesio!** Pavyzdžiui, jei buvo naudota ilgiau, kaitinimo zona gali nebūti iš karto išjungta, nes įsijungs aušinimo ciklas; kaitinimo zonų ekrane rodomas simbolis „H“, nurodantis, kad šis ciklas įjungtas. Prieš artindamiesi prie kaitinimo zonos, palaukite, kol ekranas išsijungs.

Kaitinimo zonos ekranas

Kaitinimo zonų ekranuose rodoma:

Įjungta kaitinimo zona	0
„Power Level“ (galios lygis)	1...9-P
„Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis)	H
„Pot Detector“ (puodų daviklis)	U
„Bridge“ (sujungti) funkcija aktyvi	n
„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) funkcija aktyvi	0
Pauzės funkcija	
„Automatic Heat UP“ (automatinio pakaitinimo) funkcija	R

Kaitlentės savybės

● „Safe Activation“ (saugus suaktyvinimas)

Gaminys suaktyvinamas tik tada, jei kaitinimo zonoje yra puodų: kaitinimo procesas nepradedamas arba nutraukiamas, jei puodų nėra arba jie nuimami.

● „Pot Detector“ (puodų daviklis)

Gaminys automatiškai aptinka puodus kaitinimo zonoje.

● „Safety Shut Down“ (apsauginis išjungimas)

Saugumui užtikrinti, kiekvienai kaitinimo zonai yra nustatytas ilgiausias veikimo laikas, priklausantis nuo nustatyto galios lygmens.

● „Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis)

Išjungus vieną ar daugiau kaitinimo zonų, apie likusį karštį pranešama specialiu vaizdo signalu atitinkamos zonos ekrane rodant simbolį „H“.

Veikimas

Pastaba: norint suaktyvinti bet kurią funkciją, pirmiausia reikia suaktyvinti pageidaujamą zoną

● Įjungimas

Trumpai paspauskite (palieskite) kaitlentės / siurbimo įtaiso ●

ON/OFF (ĮJ./IŠJ.) (1): užsidega simbolis **0**; toliau spaudžiant, **kelias akimirkas taps matomos visos esamos funkcijos**, o po to **liks aktyvios tik kelios pagrindinės**; kitas bus galima naudoti ir jas bus galima suaktyvinti vėliau, įtaiso naudojimo metu.

SVARBU:

visos esamos funkcijos bus nežymiai apšviestos ir pradės degti ryškiau tik tuomet, kai bus suaktyvintos.

Dar kartą paspauskite **0** kad išjungtumėte

Pastaba: ši funkcija turi pirmenybę visų kitų funkcijų atžvilgiu.

● Kaitinimo zonų pasirinkimas

Palieskite (paspauskite) atitinkamos pageidaujamos kaitinimo zonos pasirinkimo/ekrano (2) sritį.

● „Power Level“ (galios lygis)

Kaitlentė turi 9 galios lygius

Palieskite ir braukite pirštu išilgai **Pasirinkimo juostos (3):**


į dešinę, kad padidintumėte galios lygį;

į kairę, kad sumažintumėte galios lygį.

Nustatytas galios lygis bus rodomas pasirinkimo/ekrano (2) srityje

● „Power Booster“ (galios didinimas)

Gaminys turi papildomą galios lygį (neskaitant **9** lygio), kuris išlieka aktyvus 5 minutes ir po šio laiko galia grįžta į ankstesnį lygį.

Palieskite ir pirštu braukite išilgai **Pasirinkimo juostos (3)** (neskaitant  lygio) ir suaktyvinkite „Power Booster“ (galios didinimą)

„Power Booster“ (galios didinimo) lygis yra rodomas Pasirinkimo/ekrano (2) srityje simboliu „P“

● „Key Lock“ (klavišų užrakinimas)

Su „Key Lock“ (klavišų užrakinimas) galima užblokuoti kaitlentės nustatymus, kad nebūtų galima atsitiktinai modifikuoti, paliekant suaktyvintas jau nustatytas funkcijas.

Suaktyvinimas:

- paspauskite  (10)

Pakartokite veiksmą, kad išjungtumėte.

Pastaba: jei tuomet, kai suaktyvintas „Key Lock“ (klavišų užrakinimas), bus nuspausta bet kokia kita funkcija, simbolis




mirksės nurodymas, kad funkcija naudojama ir norint reguliuoti kaitlentę, ją reikia išjungti.

● „Automatic Heat UP“ (automatinis pakaitinimas)


Su funkcija „Automatic Heat UP“ (automatinis pakaitinimas) galima greičiau pasiekti nustatytą galią; su šia funkcija galima pasinaudoti privalumu ir gaminti greičiau, tačiau nerizikuojant sudeginti maistą, nes temperatūra neviršija nustatyto lygio. Šią funkciją galima naudoti su 1–8 kaitinimo lygiais.

Suaktyvinimas:

- įjungtoje kaitinimo zonoje paspauskite  (7)
- ekrane (2) bus parodytas mirksintis „P“, kuris keičiasi pagal kaitinimo zonoje nustatytą galią

Padidinus kaitinimo zonos galios lygį: funkcija „Automatic Heat Up“ (automatinis pakaitinimas) lieka suaktyvinta nustačius naują temperatūrą; Sumažinus kaitinimo zonos galios lygį: funkcija „Automatic Heat“ (automatinis pakaitinimas) išjungžiama.

Pastaba: tuo pačiu metu pasirinkus kitą kaitinimo zoną,

simbolis  (7) vėl bus apšviestas nedidelio intensyvumo šviesa ir šioje zonoje taip pat bus galima suaktyvinti funkciją; bet kokių atveju, funkcija lieka aktyvi zonoje, kurioje ji jau buvo nustatyta, kaip nurodyta ekrane (2)


● „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) („Warming Function“ (pašildymo funkcija))

„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis) – tai valdymo funkcija, su kuria galima išlaikyti karštį pastovios temperatūros, kai galios lygis optimizuotas; jis idealiai tinka norint išlaikyti jau paruoštą maistą šilta. Funkcija

„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis) suaktyvinama

pirmą kartą paspaudus klavišą  Zonos, kurioje veikia „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis), ekrane (2) pasirodo simbolis 

Pastaba: tuo pačiu metu pasirinkus kitą kaitinimo zoną,

simbolis  (8) vėl bus apšviestas nedidelio intensyvumo šviesa ir šioje zonoje taip pat bus galima suaktyvinti funkciją; bet kokių atveju, funkcija lieka aktyvi zonoje, kurioje ji jau buvo nustatyta, kaip nurodyta ekrane (2)

• Dar kartą paspauskite  (8), kad sustabdytumėte ir išjungtumėte tol, kol Ekrane (2) rodomas lygis taps „P“.

Pastaba: jei yra daugiau zonų, kuriose veikia „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) („Warming Function“ (pašildymo funkcija)), pirmiausia pasirinkite pageidaujamą zoną naudodami **Pasirinkimo (2)** sritį; funkciją taip pat galima išjungti naudojant **Pasirinkimo juosta (3)**, pakeičiant „Power Level“ (galios lygį) į „P“.

● Pauzė

Su funkcija „Pauzė“ galima sustabdyti bet kokią kaitlentėje suaktyvintą funkciją, virimo galią nustatant nulii.

Suaktyvinimas:

- paspauskite „||“ (9)
- rodomas „||“, kuris mirksi ekrane (2)

Norėdami išjungti funkciją:

- paspauskite „||“ (9) **Pasirinkimo juosta (3)** užsideda
- paspauskite/slinkite **Pasirinkimo juosta (3)**, kad išjungtumėte funkciją

Pastaba: išjungus atstatomos prieš pauzę buvusios kaitlentės sąlygos, o kaitlentė pradeda toliau veikti su tais pačiais ankščiau atliktais nustatymais.

Pastaba: jei po 10 minučių **Pauzės funkcija** neišjungžiama, kaitlentė išsijungia automatiškai.

Pastaba: **Pauzės funkcija** neturi įtakos siurbimui

● „STAND ALONE“ (ATSKIRAS) LAIKMATIS

Laikmačio funkcija – tai atskirai nuo kaitinimo zonų (ir siurbimo zonos) atvirkštine tvarka skaičiuojamas laikas. Laikmatis suaktyvinamas paspaudus **zona/ekraną (4)**

Naudokite simbolius **— + (5)**, kad nustatytumėte funkciją **Laikmatis**, kuri rodoma **zonoje/ekrane (4)**

Pastaba: palaukite 10 sekundžių nespausdami jokios kitos komandos tol, kol įsijungs skaičiavimas atvirkštine tvarka.

Laikmačio formatas yra **0.00**

- **0.** valandos

- **00** minutės

Pastaba: laikmatį galima nustatyti daugiausiai iki 1 val. ir 59 min.

Zonoje/ekrane (4) bus rodomas likęs laikas; pabaigus skaičiuoti atvirkštine tvarka, bus įjungtas garso signalas

Pastaba: kai rodomas skaičiavimas atvirkštine tvarka ir lieka mažiau nei 10 minučių laiko, bus naudojamas tolesnis formatas

- **0.** minutės

- **00** sekundės

su nuolat degančios šviesos taškeliu

Norėdami išjungti „Timer“ (laikmatį):

• pasirinkite **zoną/ekraną (4)**

• nustatykite „Timer“ (laikmačio) trukmę **000** naudodami **— + (5)**

● **Kaitinimo zonų laikmatis**

Kaitinimo zonų „Timer“ (laikmatis) – tai skaičiavimas atvirkštine tvarka, kurį galima net ir tuo pačiu metu nustatyti kiekvienai kaitinimo zonai

Pasibaigus nustatytam laiko tarpui, kaitinimo zonos išsijungia automatiškai ir naudotojas perspėjamas specialiu garso signalu.

Funkcijos „Kaitinimo zonų laikmatis“ suaktyvinimas

• Palieskite (paspauskite) **Pasirinkimo/ekrano (2)** sritį („power level“ (galios lygis) ≠ 0)

• Paspauskite atitinkamos kaitinimo zonos **⌚ (6)**

• Naudokite simbolius **— + (5)**, kad nustatytumėte funkciją „Timer“ (laikmatis), kuri rodoma **Zonoje/ekrane (4)**;

nustatant simbolis **⌚ (6)** mirksis

Pastaba: palaukite 10 sekundžių nespausdami jokios kitos komandos tol, kol įsijungs kaitinimo zonos laikmatis.

Pastaba: dar kartą ilgai spaudžiant **⌚ (6)**, kaitinimo zonos laikmatis nustatomas iš naujo

Jeį pageidaujate, pakartokite veiksmą su kitomis kaitinimo zonomis.

Pastaba: kiekvienai kaitinimo zonai gali būti nustatytas skirtingas laikmatis; ekrane **(4)** bus parodytas tuo metu pasirinktos kaitinimo zonos skaičiavimas atvirkštine tvarka; jei nepasirinkta jokia zona, paspaudus ekrane **(4)** bus parodytas „STAND-ALONE“ (ATSKIRO) laikmačio skaičiavimas atvirkštine tvarka.

Skaičiavimo atvirkštine tvarka rodymo režimas toks pats kaip ir „STAND-ALONE“ (ATSKIRO) laikmačio (žr. anksesnę skirsnį „STAND ALONE“ (ATSKIRAS) LAIKMATIS)

Kai laikmatis baigs skaičiuoti atvirkštine tvarka, įsijungs garso signalas ir kaitinimo zona išsijungs.

Norėdami išjungti „Timer“ (laikmatį):

• pasirinkite kaitinimo zoną **(2)**

• nustatykite „Timer“ (laikmačio) trukmę **000** naudodami **— + (5)**

● **„Power Limitation“ (galios ribojimas)**

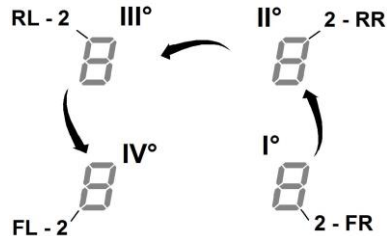
Su funkcija „Power Limitation“ (galios ribojimas) galima nustatyti produkto veikimą apribojant jo didžiausią suvartojimą ir reguliuojant visų aktyvių kaitinimo zonų suvartojamą galią taip, kad bendras kaitintės suvartojimas neviršytų didžiausio nustatyto suvartojimo lygio.

Pastaba: nustatymą reikia atlikti tada, kai kaitlentė išjungta, **nespaudžiant** mygtuko **● ON/OFF (IJ/IŠJ.) (1)**, prijungiant kaitlentę prie elektros tinklo arba iš naujo prijungiant patį elektros tinklą per sekancias 2 minutes.

Norėdami nustatyti „Power Limitation“ (galios ribojimas):

- paspauskite **(A)**
(mirksės tik pirmas 2 produkto maitinimo minutes)

- ir toliau laikydami nuspaudę **(A)**, po viena spauskite visas kaitinimo zonų **pasirinkimo/ekrano (2)** sritis, pradėdami prieš laikrodžio rodyklę nuo priekinės dešinėsios zonos **(FR)**



- kiekvieną kartą nuspaudus, pasigirs trumpas garso signalas

- nuspaudus **visus ekranus (2)**, bus galima atleisti mygtuką **(A)**

dabar:

- **Galiniėje kairiojo ekrano (2) zonoje (RL)** vienas po kito pakaitomis bus rodomi simboliai „C“ ir „0“, nurodantys, kad galima atlikti nustatymą:

pasirinkite ekraną (2-RL)

po to slinkite **Pasirinkimo juosta (3)** tol, kol ekrane bus parodyti simboliai „C“ ir „8“,

ekrane (2-FL) bus parodytas dabartinis nustatymas**

0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** gamykliniuose nustatymuose pasirinkta reikšmė 7,4 KW
Norėdami pakeisti nustatymą „Power Limitation“ (galios ribojimas)

- paspauskite **priekinės kairiosios zonos (FL) ekraną (2)**
- po to slinkite **Pasirinkimo juosta (3)**, kad atliktumėte naują nustatymą

- norėdami išsaugoti atliktą pasirinkimą, 2 sekundes spauskite klavišą **● ON/OFF (J./IŠJ.) (1)**; išjungs ilgas garso signalas, patvirtinantis atliktą nustatymą

● „Bridge Zones“ (sujungti zonas)

Su „Bridge“ (sujungti) funkcija kaitinimo zonos gali veikti kombinuotu režimu, sudarydamos vieną to paties galios lygio zoną. Su šia funkcija galima tolygiai virti maistą didelėse keptimo skardose ir puoduose.

Galima bendrai naudoti priekinę kaitinimo zoną „Pagrindinė“ su atitinkama zona gale „Papildoma“ (norėdami patikrinti, kuriose zonose ši funkcija numatyta, žiūrėkite šių instrukcijų iliustruotą dalį).

Norėdami suaktyvinti „Bridge“ (sujungti) funkciją:

- vienu metu pasirinkite dvi norimas naudoti kaitinimo zonas

- „antrinės“ kaitinimo zonos **ekrane (2) parodomas simbolis „F“**

- **Pasirinkimo juostoje (3) bus galima nustatyti darbinį (galios) lygį, kuris bus rodomas „Master“ kaitinimo zonos ekrane (2)**

- norint išjungti funkciją „Bridge“ (sujungti), pakanka pakartoti tą pačią suaktyvinimo procedūrą

Pastaba: kaitinimo zonų „Timer“ (laikmatis), suaktyvintas funkcijos „Bridge“ (sujungti) metu, automatiškai išsijungs abi

kaitinimo zonos, kurios šiuo atveju laikomos viena kombinuota zona.

IURBIMO ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

● **Ijungimas**

Trumpai paspauskite (palieskite) kaitlentės / siurbimo įtaiso ●

ON/OFF (J./IŠJ.) (1): užsidega simbolis **(1)**;

toliau spaudžiant, **kelias akimirkas taps matomos visos esamos funkcijos**, o po to **liks aktyvios tik kelios pagrindinės**; kitas bus galima naudoti ir jas bus galima suaktyvinti vėliau, įtaiso naudojimo metu.

SVARBU:

visos esamos funkcijos bus nežymiai apšviestos ir pradės degti ryškiau tik tuomet, kai bus suaktyvintos.

Dar kartą paspauskite **(1)**, kad išjungtumėte

Pastaba: ši funkcija turi pirmenybę visų kitų funkcijų atžvilgiu.

● **Siurbimo įrenginio įjungimas:**

palieskite (paspauskite) **Pasirinkimo zoną (12)**, kad suaktyvintumėte siurbimo įrangą

● **Siurbimo greitis (galia):**

siurbimo įranga turi 9 siurbimo greičio (galios) lygius
Palieskite ir braukite pirštu išilgai **Pasirinkimo juostos (3)**:
į dešinę, kad padidintumėte galios lygį;
į kairę, kad sumažintumėte galios lygį.

Nustatytas galios lygis bus rodomas pasirinkimo/ekrano (12) srityje

● „Power Booster“ (galios didinimas)

Produktas turi 1 papildomus galios lygius (neskaitant 9 lygio)
Power Booster (galios didinimas): trukmė nustatyta 5 min., o po to galia vėl grįžta į prieš tai nustatytą lygį.

Palieskite ir pirštu braukite išilgai **Pasirinkimo juostos (3)** (neskaitant 9 lygio) ir suaktyvinkite „Power Booster (galios didinimas)

„Power Booster (galios didinimas) lygis yra rodomas srityje Pasirinkimas/ekranas (12) mirksinčiu simboliu „P“

● **Automatinis veikimas**

Gartraukis išjungs veikti tinkamiausiu greičiu, pritaikydamas siurbimo galią didžiausiam kaitinimo zonose naudojamam virimo lygiui.

Kai kaitinimo zonos išjungiamos, gartraukis pritaiko savo siurbimo greitį pamažu jį mažindamas taip, kad pašalintų likusius garus ir kvapus.

Norėdami suaktyvinti šią funkciją:

paspauskite **(A) (14)**

Pakartokite veiksmą, kad išjungtumėte.

Pastaba: jei automatinio veikimo etu **Pasirinkimo juostoje (3)** pasirenkami **greičiai nuo 1 iki 8**, automatinis veikimas nutraukiamas; jei vietoj to, pasirenkami „**Power Booster**“ (**galios didinimas**), automatinis veikimas bus tęsiamas pasibaigus laiko nustatymui, o tuo tarpu, simbolis „**(A)**“ liks mirksėti.

Pastaba: tuomet, jei kaitlentė išjungtą suaktyvintą **automatinį veikimą**, gartraukis palaipsniui išjungiamas automatiškai.

● Filtrų prisotinimo rodiklis

Gartraukis nurodo, kada reikia atlikti filtrų priežiūrą:

Anglies/keramikiniai kvapų filtrai

„**FILTER**“ (**13**) išsijungia

Riebalų filtras

„**FILTER**“ (**13**) mirksi

Pastaba: pagal numatytuosius nustatymus, ši funkcija yra išjungta (kaip ją įjungti, žr. skirsnį „Filtrų prisotinimo rodiklio suaktyvinimas“)

● Filtrų prisotinimo nustatymas iš naujo

Atlikę (riebalų ir (arba) anglies/keramikinių) filtrų priežiūros darbus, ilgai spauskite „**FILTER**“ (**13**);

„**FILTER**“ (**13**) išsijungia ir įjungia rodiklio skaičiavimą.

● Filtrų prisotinimo rodiklio suaktyvinimas

Šis rodiklis paprastai yra išjungtas.

Norėdami jį suaktyvinti, atlikite šiuos veiksmus:

- įjunkite gartraukį naudodami ;
- kai siurbimo variklis ir kaitinimo zonos išjungtos, paspauskite

Pasirinkimo zona (12)

- ilgai spauskite „**HOOD**“ (**11**) tol, kol **Ekrane (12)** bus parodytos pakaitomis mirksinčios raidės „**F**“ – **G**“

F = anglies/keramikiniai kvapų filtrai

G = riebalų filtrai

Anglies/keramikiniai kvapų filtrai

- paspauskite **Ekraną (12)** tuo metu, kai rodoma raidė „**F**“
- paspauskite „**FILTER**“ (**13**) – mirksi lemputė
- dar kartą ilgai spauskite „**HOOD**“ (**11**), kad patvirtintumėte anglies/keramikinių kvapų filtrų rodiklio suaktyvinimą

Riebalų filtras

- paspauskite **Ekraną (12)** tuo metu, kai rodoma raidė „**G**“
- paspauskite „**FILTER**“ (**13**) – nuolat dega lemputė
- dar kartą ilgai spauskite „**HOOD**“ (**11**), kad patvirtintumėte riebalų filtro rodiklio

Galios lentelės

Galia	Virimo tipas	Galios naudojimas (patarimai pagal gaminimo patirtį)	
Maks. galia	Boost	Įkaitinti greitai	Puikiai tinka greitai pakelti maisto temperatūrą ir greitai užvirinti vandenį ar kitus virimui skirtus skysčius
	8-9	Kepti - virti	Puikiai tinka skrudinimui, virimo pradžiai, atšildyti užšaldytus produktus, virti greitai
Aukšta galia	7-8	Skrudinimas - apkepinimas - virimas - grilis	Puikiai tinka skrudinimui, virti ant stiprios ugnies, virti ir kepti kaip ant grotelių (trumpam, 5-10 minučių)
	6-7	Skrudinimas - virimas - troškinimas - apkepinimas - grilis	Puikiai tinka skrudinimui, virti ant vidutinės ugnies, virti ir kepti kaip ant grotelių (vidutinei trukmei, 10-20 minučių), pakaitinti ingredientus
Vidutinė galia	4-5	Virimas - troškinimas - apkepinimas - grilis	Puikiai tinka troškinimui, virimui ant lengvos ugnies, virimui (ilgam). Maišyti makaronus
	3-4	Virti - pavirti - tirštinti - maišyti	Puikiai tinka ilgam virimui (ryžių, padažų, kepsnių, žuvies), kur yra skysčių (pvz., vandens, vyno, sultinio, pieno), makaronų maišymui
	2-3	Virti - pavirti - tirštinti - maišyti	Puikiai tinka ilgam virimui (mažesniems nei vieno litro kiekiams: ryžių, padažų, kepsnių, žuvies), kur yra skysčių (pvz., vandens, vyno, sultinio, pieno)
Žema galia	1-2	Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti	Puikiai tinka sviesto suminkštinimui, šokolado tirpinimui, mažų produktų atšildymui
	1	Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti	Puikiai tinka šilumos palaikymui mažoms ką tik išvirto maisto porcijoms ar išlaikyti šiltus patiekalus bei maišyti rizoto
OFF	Nulinė galia	Paviršius dėjimui	Viryklė budėjimo režimu ar išjungta (gali būti išlikę karščio pabaigus gaminimą, kuris rodomas H-L-O simboliu)

Virimo lentelės

Maisto kategorija	Patiekalai ar virimo tipas	Galía ir virimo eiga			
		Pirmasis etapas	Galios	Antrasis etapas	Galios
Makaronai, ryžiai	Švieži makaronai	Vandens šildymas	Booster-9	Makaronų virimas ant stiprios ugnies	7-8
	Švieži makaronai	Vandens šildymas	Booster-9	Makaronų virimas ant stiprios ugnies	7-8
	Virti ryžiai	Vandens šildymas	Booster-9	Makaronų virimas ant stiprios ugnies	5-6
	Rizoto	Kepimas ir skrudinimas	7-8	Virimas	4-5
Daržovės, ankštiniai	Virtos	Vandens šildymas	Booster-9	Virimas	6-7
	Bulvytės	Aliejaus kaitinimas	9	Kepimas	8-9
	Skrudintos	Priedų šildymas	7-8	Virimas	6-7
	Troškimas	Priedų šildymas	7-8	Virimas	3-4
	Keptos	Priedų šildymas	7-8	Kepinimas kol įgaus auksinę spalvą	7-8
Mėsa	Kepsnys	Mėsos kepinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)	7-8	Virimas	3-4
	Kepimas ant grotelių	Puodo įkaitinimas	7-8	Kepimas ant grotelių ant abiejų pusių	7-8
	Skrudinimas	Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)	7-8	Virimas	4-5
	Drėgna / troškinta	Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)	7-8	Virimas	3-4
Žuvis	Kepimas ant grotelių	Puodo įkaitinimas	7-8	Virimas	7-8
	Drėgna / troškinta	Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)	7-8	Virimas	3-4
	Kepta	Aliejaus ar riebalų kaitinimas	8-9	Kepimas	7-8
Kiaušiniai	Kepti	Keptuvės įkaitinimas su sviestu ar riebalais	6	Virimas	6-7
	Omletas	Keptuvės įkaitinimas su sviestu ar riebalais	6	Virimas	5-6
	Virti / kietai virti	Vandens šildymas	Booster-9	Virimas	5-6
	Blynai	Keptuvės įkaitinimas su sviestu	6	Virimas	6-7
Padažai	Pomidorų	Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)	6-7	Virimas	3-4
	Ragu	Skrudinimas su aliejumi (jeigu su sviestu, galia 6)	6-7	Virimas	3-4
	Bešamelis	Pagrindo paruošimas (sviesto ir miltų tirpinimas)	5-6	Užvirinti iki lengvo virimo	3-4
Desertai, kremai	Saldus kremas	Užvirinti piena	4-5	Virinti ant lengvos ugnies	4-5
	Pudingai	Užvirinti piena	4-5	Virinti ant lengvos ugnies	2-3
	Ryžių pudingas	Pašildyti piena	5-6	Virinti ant lengvos ugnies	2-3

Priežiūra

Kaitlentės priežiūra

Dėmesio! Prieš atlikdami bet kokius priežiūros ar valymo veiksmus, įsitikinkite, kad kaitinimo zonos yra išjungtos ir lemputės nerodo, jog jos vis dar karštos.

Valymas

Kaitlentė turi būti valoma po kiekvieno naudojimo.

Svarbu!

Nenaudokite šurkščių kempinių ar pašluosčių. Jų naudojimas laikui bėgant gali sugadinti stiklą.

Nenaudokite cheminių valiklių su dirgikliais, purškiklių orkaitėms ar dėmių valiklių.

Po kiekvieno naudojimo, palikite kaitlentę atvėsti ir tuomet nuvalykite bet kokius pridžiūvusius maisto likučius ir dėmes.

Cukrus ir kiti cukringi produktai gali pažeisti kaitlentę, todėl turi būti nuvalomi nedelsiant.

Druska, cukrus ir smėlis gali subraižyti stiklo paviršių.

Naudokite drėgną šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių ar specialius kaitlentės valymui skirtus gaminius (laikykitės gamintojo nurodymų).

NENAUDOKITE GARŲ VALYTVUVŲ!!!

Svarbu:

jei netyčia iš puodų iškėję didelis kiekis skysčių, galima naudoti produkto apatinėje dalyje esantį išleidimo vožtuvą, kad būtų galima pašalinti bet kokius likučius ir išvalyti užtikrinant didžiausią higieninį saugumą.

18 pav.

Išsamesniam ir gilesniam valymui galima visiškai nuimti apatinį indą.

19 pav.

Metalinų grotelių valymas:

Grotelės turi būti plaunamos rankomis karštu vandeniu ir neutraliu plovikliu bei kruopščiai išdžiovintos, kad neatsirastų oksidacijos reiškinių.

Siurbimo įrenginio priežiūra

Valymas

Valymui naudokite **IŠSKIRTINAI** tik neutraliuose skystuose plovikliuose pamirkytą šluostę. **VALYMIUI NENAUDOKITE JOKIŲ ĮRANKIŲ AR PRIETAISŲ!**

Nenaudokite produktų, kurių sudėtyje yra braižančių medžiagų.

NENAUDOKITE ALKOHOLIO!

Riebalų filtras

Sulaiko virimo metu atsiradusias riebalų daleles.

Jį reikia išvalyti kartą per mėnesį (arba, kai filtrų prisisotinimo informacinė sistema nurodo, kad tai reikia padaryti) neagresyviais plovikliais, plaunant rankomis arba indaplovėje žemoje temperatūroje ir trumpu ciklu.

Plaunant indaplovėje riebalų filtras gali išblukti, bet jo filtravimo savybės visiškai nepasikeičia.

15 pav.

Aktyviosios Anglies Filtras - Keraminis

(tik versijai su filtrais)

Sulaiko virimo metu atsiradusius nemalonus kvapus.

Produktas turi kvapų filtrų rinkinį. Kvapų filtrai prisotinami po daugiau ar mažiau ilgesnio naudojimo, priklausomai nuo virtuvės tipo ir nuo to, kaip reguliariai valomi riebalų filtrai. Kvapų filtrai gali būti regeneruojami kas 2/3 mėnesius, 45 minutes kaitinant iki 200 °C įkaitintoje orkaitėje. Tinkamas regeneravimas užtikrina pastovų filtravimo efektyvumą kas 5 mėnesius.

Dėmesio! Nedėkite filtrų ant orkaitės dugno, bet įdėkite jas į skardą ir padėkite ją vidutiniame aukštyje.

17a – 17b – 17c pav.

Gedimų suradimas

KLAIDOS KODAS	APRAŠYMAS	GALIMOS PRIEŽASTYS	KLAIDOS PAŠALINIMAS
E2	Valdymo zona išsijungia dėl per aukštos temperatūros	Vidinė elektroninių dalių temperatūra yra per aukšta	Prieš toliau naudodamiesi kaitlente, palaukite, kol ji atvės
E3	Indas netinkamas	Magnetinių savybių praradimas	Nuimkite puodą
E5	Vartotojo sąsajos ir indukcinio modulio ryšio problemos	Modulio nepasiekia elektros srovė Maitinimo laidas nėra tinkamai prijungtas arba turi defektų	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo ir patikrinkite prijungimą
Dėl visų kitų klaidos pranešimų (E ... U ... C ...)	Paskambinkite Klientų aptarnavimo centrui ir perduokite klaidos kodą		

Klientų aptarnavimas

Prieš susisiekdami su Klientų aptarnavimo centru

1. Patikrinkite, ar negalite problemos išspręsti patys remdamiesi pagrindiniais punktais, nurodytais skyriuje „Gedimų paieška“.
2. Išjunkite ir vėl įjunkite įrenginį, kad įsitikintumėte, jog gedimas buvo pašalintas.

Jeigu po šių patikrinimų gedimas ir toliau išlieka, susisiekite su artimiausiu Klientų aptarnavimo centru.

LV - Ierīkošanas un izmantošanas instrukcija

Cieši sekojiet norādījumiem šajā rokasgrāmatā. Mēs neuzņemamies atbildību par jebkādam problēmām, bojājumiem vai ugunsgrēkiem, kas tiek izraisīti ierīcē, neievērojot šajā rokasgrāmatā norādītās instrukcijas. Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās apstākļos ēdiena gatavošanai un gatavošanas laikā radīto dūmu iesūkšanai. Nav atļauts neviens cita veida pielietojums (piem., telpu sildīšanai). Ražotājs neuzņemas atbildību par nepareizu izmantošanu vai vadības ierīču nepareizu iestatīšanu.

Ierīces estētika var atšķirties no tās, kas parādīta šīs brošūras zīmējumos, tomēr lietošanas, apkopes un uzstādīšanas instrukcijas paliek tās pašas.

- ⓘ Rūpīgi izlasiet instrukcijas: tur ir svarīga informācija par uzstādīšanu, lietošanu un drošību.
- ⓘ Neveiciet ierīces elektriskas izmaiņas.
- ⓘ Pirms ierīces uzstādīšanas pārbaudiet, vai nav bojātas tās sastāvdaļas. Pretējā gadījumā sazinieties ar izplatītāju un neturpiniet uzstādīšanu.
- ⓘ Pirms uzstādīšanas turpināšanas pārbaudiet ierīces integritāti. Pretējā gadījumā sazinieties ar izplatītāju un neturpiniet uzstādīšanu.

Piezīme: Elementi, kas apzīmēti ar simbolu "(*)", ir izvēles piederumi, kas tiek piegādāti tikai ar dažiem modeļiem, vai arī elementi, kas netiek piegādāti, bet, kurus var iegādāties.

⚠ Elektriskā pieslēgšana

Uzmanību! Rūpīgi ievērojiet zemāk norādītās instrukcijas: ● Pirms iebkādu uzstādīšanas darbu veikšanas ierīce ir jāatvieno no elektrotīkla. ● Uzstādīšana vai apkope jāveic specializētam tehnikam saskaņā ar ražotāja norādījumiem un saskaņā ar spēkā esošajiem vietējiem drošības noteikumiem. Nelabojiet vai nedomājiet ierīces daļas, ja vien tas nav īpaši norādīts lietošanas rokasgrāmatā. ● Ierīces iezemēšana ir obligāta saskaņā ar likumu. ● Strāvas kabelim jābūt pietiekami cīram, lai ierīci, kas atrodas padziļinājumā, varētu pieslēgt elektrotīklam. ● Lai instalācija atbilstu spēkā esošajiem drošības standartiem, tai jābūt aprīkotai ar galveno slēdzi, kas nodrošina elektrotīkla pilnīgu atslēgšanu III kategorijas pārsprieguma apstākļos, saskaņā ar uzstādīšanas noteikumiem. ● Neizmantojiet daudzvietīgas kontaktligzdas vai pagarinātājus. ● Kad

uzstādīšana ir pabeigta, lietotājs vairs nedrīkst pieklūt elektriskajām sastāvdaļām. -Ierīce un tās pieejamās daļas kļūst ļoti karstas lietošanas laikā. Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. ● Pārliecinieties, ka bērni nespēlējas ar ierīci; turiet bērnus prom no ierīces un uzraugiet viņus, jo pieejamās daļas lietošanas laikā var ļoti sakarst. ● Elektrokardiostimulatoru un aktīvo implantu lietotāju gadījumā pirms indukcijas plīts lietošanas ir svarīgi pārbaudīt, vai stimulators ir saderīgs ar ierīci. ● Lietošanas laikā un pēc lietošanas nepieskarieties ierīces sildelementiem. ● Izvairieties no saskares ar drānām vai citu viegli uzliesmojošu materiālu. Līdz visas ierīces sastāvdaļas ir pietiekami atdzisušas, pastāv ugunsrēka risks. ● Neuzlabāriet uzliesmojošu materiālu uz ierīces vai tās tuvumā. ● Sakarsēti tauki un eļļas viegli aizdegas. Uzraugiet pārtikas produktu gatavošanu, kas saistīti ar taukiem un eļļu. -Ja virsma ir iekaisusi, izslēdziet ierīci, lai novērstu elektriskās strāvas trieciena iespēji. ● Ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu. ● Gatavošana bez uzraudzības uz plīts ar eļļu vai taukiem var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku. ● Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īstermiņa gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga. ● NEKAD nedzēsiet liesmas ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet ierīci un noslēpējiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu. Ugunsbīstamība: nenovietojiet priekšmetus uz gatavošanas virsmas. ● Nelietojiet tvaika tīrītājus, jo pastāv elektriskās strāvas trieciena risks. ● Nenovietojiet uz plīts

virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšīnas, karotes un vākus, jo tie var pārkarst. ● Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam: pārbaudiet datu plāksnīti (atrodas ierīces apakšā), lai pārliecinātos, ka spriegums un jauda atbilst elektrotīkla spriegumam un savienojuma kontaktliedzīmai. Ja rodas šaubas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

Svarīgi: ● Pēc lietošanas izslēdziet plīti, izmantojot tās vadības ierīci, un nepalaužieties uz katla detektoru. ● Izvairieties no šķidrums izlīšanas; tāpēc, vārot vai sildot šķidrumu, samaziniet siltuma padevi. ● Neatstājiet sildelementus ieslēgtus ar tukšiem katliem un pannām vai bez katliem. ● Kad gatavošana ir pabeigta, izslēdziet attiecīgo gatavošanas zonu. ● Nekādā gadījumā nelietojiet alumīnija foliju ēdiena gatavošanai un nekad negatvojiet produktus, kas iesainoti alumīnija folijā. Alumīnijs var izkust un neatgriezeniski sabojāt ierīci. ● Nekad nekarsēiet skārda bundžu vai burku, kas satur pārtikas produktus, iepriekš to neatverot: tā var uzsprāgt! Šis brīdinājums attiecas uz visu citu veidu plīti virsmām. ● Lielas jaudas izmantošana, piemēram, Booster (palielināšana) funkcija, nav piemērota dažu šķidrumu, piemēram, cepšanas eļļas sildīšanai. Pārmērīgs karstums var būt bīstams. Šādos gadījumos mēs iesakām izmantot zemāku jaudu. ● Katli jānovieto tieši uz plīti virsmas un tiem jābūt centrētiem. Starp katlu un plīti nekādā gadījumā neievietojiet citus priekšmetus. ● Situācijā ar augstu temperatūru ierīce automātiski samazina gatavošanas zonu jaudas līmeni. ● Pirms tīrīšanas vai apkopes darbībām atvienojiet ierīci no strāvas avota, izņemot kontaktdakšu vai izslēdzot

galveno slēdzi telpā. ● Visām uzstādīšanas un apkopes darbībām izmantojiet darba cimdus. ● Ierīci var lietot bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar samazinātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, vai bez pieredzes un nepieciešamajām zināšanām, ja vien tas tiek darīts citu uzraudzībā vai pēc tam, kad tie ir saņēmuši norādījumus par drošu ierīces lietošanu un sapratuši ar ierīci saistītos riskus. ● Bērni ir jāuzrauga, lai viņi nespēlētos ar ierīci. ● Tīrīšanu un apkopi bērni nedrīkst veikt bez uzraudzības. ● Telpā jābūt pietiekamai ventilācijai, ja ierīci lieto vienlaikus ar citām gāzes vai citām degšanas ierīcēm. ● Ierīce ir bieži jātīra gan no iekšpuses, gan no ārpusē (VISMĀZ VIENU REIZI MĒNESĪ), katrā ziņā ievērojot apkopes instrukcijās skaidri norādīto. ● Ierīces tīrīšanas, filtru nomaiņas un filtru tīrīšanas noteikumu neievērošana rada ugunsbīstamību. ● Flambēšanas gatavošana ir stingri aizliegta. ● Atklātas liesmas izmantošana filtriem ir kaitīga un var izraisīt ugunsgrēku, tāpēc no tā jābūt jāizvairās. ● Cepšana jāveic kontrolētā veidā, lai nepieļautu pārkaršētas eļļas aizdegšanos. ● **UZMANĪBU:** kad plīts darbojas, ierīces pieejamās daļas var sakarst. ● **Uzmanību!** Nepievienojiet ierīci elektrotīklam, līdz uzstādīšana nav pabeigta. ● Attiecībā uz tehniskajiem un drošības pasākumiem, kas jāveic dūmu novadīšanai, stingri ievērojiet kompetento vietējo iestāžu noteikumus. ● Iesūcamo gaisu nedrīkst novadīt kanālā, kuru izmanto dūmu, ko rada gāze vai citas degvielas sadedzināšanas ierīces, novadīšanai. ● Nekad nelietojiet ierīci, ja režģis nav pareizi uzstādīts! ● Uzstādīšanai izmantojiet tikai

stiprinājuma skrūves, kuras piegādātas kopā ar ierīci, vai arī, ja tās nav piegādātas, iegādājieties piemērota veida skrūves. Lietojiet pareizu skrūvju garumu, kas ir norādītas Uzstādīšanas rokasgrāmatā. ● Ja šī ierīce un citas ierīces, kas darbojas ar enerģiju, kas nav elektrība, darbojas vienlaikus, negatīvais spiediens telpā nedrīkst pārsniegt 4 Pa (4×10^{-5} bāri). Ir svarīgi saglabāt šo rokasgrāmatu tā, lai tā būtu pieejama uzziņai. Ja ierīce tiek pārdota, nodota vai pārvietota, pārliecinieties, vai rokasgrāmatā joprojām ir kopā ar izstrādājumu.



Elektriskā pieslēgšana

Att. 3

● Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
● Uzstādīšana jāveic kvalificētam personālam, kas iepazinies ar piemērojamajiem uzstādīšanas un drošības standartiem. ● Ražotāis neuznemas nekādu atbildību par personām, dzīvniekiem vai lietām gadījumā, ja netiek ievērotas šīs sadaļas vadlīnijas. ● Strāvas vadam jābūt pietiekami garam, lai varētu plīts virsmu varētu izņemt no darba virsmas. Pārliecinieties, vai spriegums datu plāksnītē, kas piestiprināta ierīces apakšējā daļā, atbilst spriegumam telpā, kurā tā tiks uzstādīta. ● Neizmantojiet paqarinātājus. ● Sazemējuma elektriskai kabelim jābūt 2 cm garākam par pārējiem kabeliem. ● Gadījumā, ja elektroierīce nav aprīkota ar strāvas vadu, izmantojiet vadu ar minimālo vadošo dzīslu šķērsriezumu 2.5 mm² iaudai līdz 7200 vatiem; savukārt augstākai iaudai tam jābūt 4 mm²). ● Nevienā no kabela punktiem temperatūra nedrīkst pārsniegt 50°C apkārtējās vides temperatūru. ● Ierīce ir paredzēta pastāvīgai pieslēgšanai

elektrības tīklam.

● **Uzmanību!** Pirms ķēdes atkārtotas pieslēgšanas un tā pareizas darbības pārbaudīšanas, vienmēr pārbaudiet, vai tīkla vads ir pareizi uzstādīts. ● **Uzmanību!** Starpsavienojuma kabelis jānomaina pilnvarotam tehniskās palīdzības dienestam vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju.

Piezīme: produkts tiek piegādāts ar jaudas ierobežošanas funkciju, kas ļauj iestatīt maksimālo absorbcijas robežlielumu kw

Iestatījumi ir jāveic tajā brīdī, kad produkts tiek pieslēgts elektrotīklam vai kad elektrotīkls tiek pieslēgts no jauna (2 nākošajās minūtēs). Power Limitation (Jaudas ierobežošanas) funkcijas iestatījumu veikšanas secību skatiet šīs rokasgrāmatas nodaļā "Darbība".

Ierīkošana

● **Elektriskā un mehāniskā uzstādīšana jāveic specializētam personālam.**

Minimālajam attālumam starp plīti un sienu jābūt vismaz 50mm no priekšpuses, vismaz 50mm no sāniem un vismaz 550mm no sienas augšējās daļas.

NB = ieteiktie attālumi ir orientējoši: plānojot telpas, ir jāievēro virtuves ražotāja norādījumi.

Ierīkošana

Pirms sākt uzstādīšanu:

- Pēc izstrādājuma izsaiņošanas pārbaudiet, vai transportēšanas laikā tas nav bojāts, un problēmu gadījumā, pirms turpināt instalēšanu, sazinieties ar izplatītāju vai klientu apkalpošanas centru.
- Pārbaudiet, vai iegādātā izstrādājuma izmēri atbilst uzstādīšanas vietai.
- Pārbaudiet, vai iepakojumā nav (transporta iemeslu dēļ) komplektācijas materiālu (piemēram, aploksnes ar skrūvēm, garantijas, u.c.), kas jāizņem un jāuzglabā.
- Arī pārbaudiet, vai uzstādīšanas platības tuvumā ir pieejamas elektrības kontaktligzdas

Iebūvējamo mēbeļu izkārtojums:

- Produkts nevar tikt uzstādīts virs dzesēšanas ierīcēm, trauku mazgājamām mašīnām, sildītājiem, krāsnīm, mazgātājiem un žāvētājiem.
- Visu veidu mēbeles griešanas darbus veiciet pirms plīts virsmas ievietošanas un tad rūpīgi novāciet šķembas vai zāgu skaidu atkritumus.

- lai optimizētu filtrējošās sistēmas uzstādīšanu ir ieteicams izveidot atveri grīdlīstē, kur varētu ievietot ventilācijas režģi

SVARĪGI: izmantojiet vienkomponentu blīvējuma līmi (S), kurai ir temperatūras izturība līdz 250°; pirms uzstādīšanas līmējamās virsmas ir rūpīgi jānotīra, noņemot vielas, kas var ietekmēt to saķeri (piemēram, atbrīvošanas līdzekļi, konservanti, smērvielas, eļļas, pulveri, vecu līmju atlikumi, utt.); līme ir vienmērīgi jāuzklāj pa visu rāmja perimetru; pēc līmēšanas ļaujiet līmei nožūt apmēram 24 stundas.

Att. 1b

Uzmanību! Ja skrūves un stiprinājumi netiek uzstādīti saskaņā ar šiem norādījumiem, var tikt izraisīti elektriskās strāvas iedarbības apdraudējumi.

Piezīme: pareizai produkta uzstādīšanai ir ieteicams apīt caurules ar līmvielu, kurai ir šādi raksturlielumi:

- elastīga mīksta PVC plēve ar akrila bāzes līmi
- atbilst standartam DIN EN 60454
- liesmas slāpētājs
- lieliska izturība pret novecošanu
- izturība pret temperatūras izmaiņām
- lietojams zemās temperatūrās

Ierīci ir paredzēts lietot kopā ar KIT sensoru Window (ražotājs to nenodrošina komplektācijā).

Uzstādot KIT sensoru Window (tikai, ja tiks lietots IESŪKŠANAS režīms), gaisa iesūkšana pārstās darboties ik reizi, kad istabā logs, uz kura ir uzstādīts KIT, ir aizvērts.

• KIT elektriskais pieslēgums ar ierīci ir jāveic kvalificētam un specializētam tehnikajam personālam.

• KIT ir atsevišķi jāsertificē saskaņā ar drošības standartiem, kas attiecas uz sastāvdaļu un tās izmantojumu kopā ar ierīci. Uzstādīšanu ir jāveic saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem, kas attiecas uz mājsaimniecības ierīcēm.

UZMANĪBU!

• pieslēdzamā KIT elektroinstalācijai ir jābūt īpaši zema drošības sprieguma ķēdes (SELV) daļai.

• šis mājsaimniecības ierīces ražotājs neuzņemas atbildību par jebkuriem traucējumiem, bojājumiem, ugunsgrēkiem, kurus izraisa darbības traucējumu problēmas un/vai defekti, un/vai KIT nepareiza uzstādīšana.

Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Pārliecinieties, vai šis produkts tiek apglabāts pareizi; tas palīdzēs novērst iespējamās negatīvās sekas, kas var tikt



atstātas uz vidi un veselību. Simbols  uz izstrādājuma

vai pievienotajā dokumentācijā norāda, ka šo izstrādājumu nedrīkst uzskatīt par sadzīves atkritumiem, bet tas jānogādā attiecīgajā savākšanas vietā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Atbrīvoties no izstrādājuma saskaņā ar vietējiem noteikumiem par atkritumu apglabāšanu. Lai iegūtu plašāku informāciju par šī izstrādājuma apstrādi, reģenerāciju un pārstrādi, lūdzam, sazinieties ar vietējo iestādi, sadzīves atkritumu savākšanas pakalpojumu dienestu vai veikalu, kur produkts tika iegādāts.

Iekārta ir izstrādāta, pārbaudīta un īstenota saskaņā ar šādiem standartiem:

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

• Veiktspēja: 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. Padomi pareizai lietošanai, lai samazinātu ietekmi uz apkārtējo vidi: Sākot gatavot, ieslēdziet ierīci ar minimālo ātrumu, atstājot to ieslēgtu dažas minūtes pat pēc gatavošanas beigām.

Palīeliniet ātrumu tikai lielā dūmu un tvaiku daudzumā, lietojot palīelināšanas funkciju tikai ārkārtas gadījumos. Lai uzturētu smaku samazināšanas sistēmu efektīvu, nomainiet, kad nepieciešams, ogles filtru/-us. Lai uzturētu tauku filtru efektīvu, nepieciešamības gadījumā iztīriet to. Lai optimizētu efektivitāti un samazinātu troksni, lietojiet maksimālo šajā rokasgrāmatā norādīto cauruļvadu sistēmas diametru.

Izmantošana

Trauki gatavošanai



Izmantojiet tikai katlus ar simbolu

Svarīgi:

lai novērstu plīts virsmas neatgriezenisku bojājumu, neizmantojiet:

- traukus, kuru dibens nav pilnīgi plakans;
- metāla traukus ar emaljētu dibenu;
- traukus ar raupu virsmu, lai nesakrāpētu plīts virsmu;
- nekad nenovietojiet karstu katlu un pannu uz plīts virsmas vadības paneļa.

Esošie trauki

Indukcijas gatavošanai tiek izmantots magnētisms, lai ražotu siltumu. Tādēļ traukiem jābūt izgatavotiem no dzelzs. Vai katla materiāls ir magnētisks, jūs varat pārbaudīt ar vienkārša magnēta palīdzību. Katli nav piemēroti lietošanai, ja nav magnētiski.

Ieteicamie katlu diametri

SVARĪGI: ja katlu izmēri nav pareizi, gatavošanas zonas neieslēdzas

Lai atrastu matla minimālo diametru, kas ir jāizmanto katrai zonai, skatiet šajā rokasgrāmatā norādīto sadaļu.

Uzmanību: Lai saglabātu gatavošanas veiktspēju un izstrādājuma kvalitāti, NAV ieteicams izmantot indukcijas adapterus.

Enerģijas taupīšana

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, mēs iesakām:

- Izmantojiet katlus un pannas, kuru apakšējais diametrs ir vienāds ar gatavošanas zonas diametru.
- Izmantojiet tikai katlus un pannas ar plakānu dibenu.
- Ja iespējams, gatavošanas laikā uzlieciet katliem vākus
- Dārzenus, kartupeļus, u.c. vāriet nelielā ūdens daudzumā, lai saīsinātu gatavošanas laiku.
- Izmantojot spiediena katlu, vēl vairāk tiek samazināts enerģijas patēriņš un gatavošanas laiks
- Novietojiet katlu gatavošanas zonas centrā, kas apzīmēts uz plīts virsmas.

Plīts virsmas izmantošana

Indukcijas gatavošanas sistēma balstās uz magnētiskās indukcijas fizisko fenomenu. Galvenā iezīme šajā sistēmā ir enerģijas tieša pārvadīšana no ģeneratora uz katlu.

Priekšrocības.

Salīdzinot ar elektriskajām plītiņiem, jūsu indukcijas plīts ir:

- **Drošāka:** zemāka temperatūra uz stikla virsmas.
- **Ātrāka:** īsāks pārtikas sakaršanas laiks.
- **Precīzāka:** plakne nekavējoties reaģē uz jūsu komandām.
- **Efektīvāka:** 90% patērētās enerģijas tiek pārvērsta siltumā. Turklāt, noņemot katlu no plīts virsmas, siltuma pārvade tiek nekavējoties pārtraukta, izvairoties no lieka siltuma zuduma.

Aspiratora lietošana

iesūkšanas sistēma var tikt lietota iesūkšanas versijā ar izvadi uz āru vai filtrējošā versijā ar iekšējo recirkulāciju.



Iesūkšanas versija

7. att.

Tvaiki uz ārpusi tiek izvadīti ar caurulēm (jāiegādājas atsevišķi), kas tiek piestiprinātas pie komplektācijas savienojuma atloka.

Izplūdes caurules diametram ir jābūt vienādam ar savienojuma gredzena diametru:

- taisnstūra izvades gadījumā 222 x 89 mm
- apaļas izvades gadījumā Ø 150 mm (*)

Papildu informāciju skatiet iesūkšanas versijas piederumu lapā, kas atrodas šīs rokasgrāmatas ilustrētajā daļā. **7c att.**

Pieslēdziet produkta caurules un izplūdes atveres pie sienas atveres ar diametru, kas ir vienāds ar gaisa izplūdes diametru (savienojuma atloks).

Mazāka diametra cauruļu un izplūdes atveru lietošana izraisīs iesūkšanas veiktspējas samazināšanos un krasu trokšņa līmeņa palielināšanos.

Tādēļ mēs par to neuzņemamies atbildību.

- ⚠ Izmantojiet pēc iespējas īsāku cauruļvadu.
- ⚠ Lietojiet cauruļvadu ar pēc iespējas mazāku izliekumu skaitu (maksimālais izliekuma leņķis: 90°).
- ⚠ Izvairoties no krasām cauruļvada diametra izmaiņām.



Filtrējošā versija

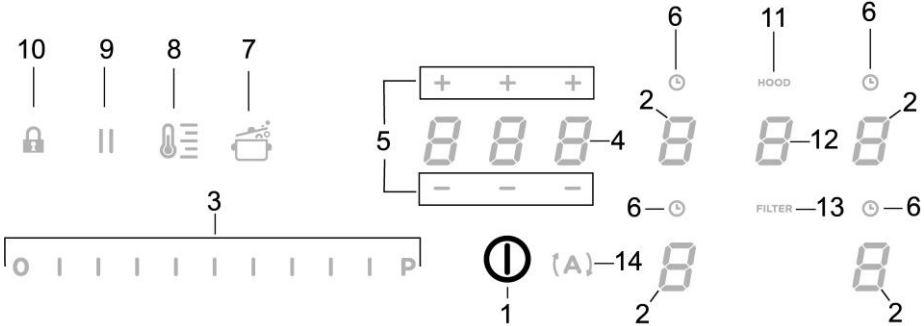
10. att.

Iesūktais gaiss tiks filtrēts caur atbilstošiem tauku filtriem un smaku novēršanas filtriem, pirms tas tiks ievadīts atpakaļ telpā. Produkts tiek piegādāts ar visu nepieciešamo standarta uzstādīšanai ar gaisa izvadi mēbeles cokola priekšējā daļā. Papildu informāciju skatiet filtrējošās versijas piederumu lapā, kas atrodas šīs rokasgrāmatas ilustrētajā daļā.

Skatiet mājas lapas www.elica.com un www.shop.elica.com, lai pārbaudītu pieejamo komplektu pilnu klāstu, lai varētu veikt dažādas uzstādīšanas gan ar filtrēšanu, gan ar iesūkšanu.

Darbošanās

Vadības panelis



Taustiņi / Displejs

- | | |
|---|--|
| 1. ON/OFF gatavošanas virsma/aspirators | 8. Temperature Manager iespējošana (Warming Function (sildīšanas funkcija)) |
| 2. Gatavošanas zonas izvēle
Gatavošanas zonas displejs | 9. Pauze |
| 3. Power level (jaudas līmeņa) un iesūkšanas jaudas palielināšana/samazināšana
Power level (jaudas līmeņa) un iesūkšanas jaudas attēlošana | 10. Key Lock |
| 4. Taimera "STAND_ALONE (Atskiras)" iespējošana
Displejs: Taimeris "STAND_ALONE (Atskiras)" / Gatavošanas zonas taimeris | 11. Aktīva aspiratora indikators
Filtru piesātinājuma indikatora iespējošana |
| 5. Taimera "STAND_ALONE (Atskiras)" / Gatavošanas zonas taimera laika palielināšana/samazināšana | 12. Aspiratora izvēle/iespējošana
Aspiratora displejs
Tauku filtra - oglekļa/keramikas filtra piesātinājuma displejs |
| 6. Gatavošanas zonas taimera iespējošana
Ieslēgta gatavošanas zonas taimera indikators | 13. Filtru piesātinājuma atiestatīšana |
| 7. Automatic Heat Up ieslēgšana (Automatinis pakaitinīms) | 14. Aspiratora automātiskās funkcijas iespējošana |

PLĪTS VIRSMAS IZMANTOŠANA


Pirms sākat:

Visas šīs plīts virsmas funkcijas ir izstrādātas atbilstoši stingrākajiem drošības standartiem.

Šī iemesla dēļ:

• **Dažas funkcijas nav aktivizētas vai arī automātiski izslēdzas, ja gatavošanas vietās nav katlu, vai arī tad, ja tie neatrodas vietā.**









• Citos gadījumos aktivizētās funkcijas automātiski izslēdzas pēc dažām sekundēm, ja atlasītajai funkcijai nepieciešams papildu iestatījums, kas netiek veikts (piem.: **“Ieslēdziet plīts virsmu”** bez **“Atlasiet gatavošanas zonu”** un **“Darbības temperatūra”**, vai **“Bloķēšanas funkcija”** vai **“Taimeris”**).

 **Uzmanību!** Ilgstošas lietošanas gadījumā (piemēram) gatavošanas zonas izslēgšana var nebūt tūlītēja dzesēšanas posma dēļ; gatavošanas zonas displejā parādās simbols **“H”**, norādot šo stadiju.

Pirms tuvoties gatavošanas zonai, uzgaidiet, līdz displejs izslēdzas.

Gatavošanas zonas displejs

Attiecīgajos displejos, kas saistīti ar gatavošanas zonām, tiek norādīts:

Gatavošanas zona ieslēgta	
Power Level (Jaudas līmenis)	
Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators)	
Pot Detector (Trauku detektors)	
Ir ieslēgta Bridge (Savienojuma) funkcija	
Temperature Manager funkcija ieslēgta	
Pauzes funkcija	
Funkcija Automatic Heat UP (Automātiskā sildīšana)	

Virsmas raksturlielumi

● Droša aktivizēšana

Produkts ieslēdzas tikai katlu klātbūtnē uz gatavošanas zonām: uzsildes process neieslēdzas vai netiek pārtraukts katlu prombūtnē vai pēc to noņemšanas.

● Pot Detector (Trauku detektors)

Produkts automātiski nosaka katlu klātbūtni gatavošanas zonās.

● Safety Shut Down (Drošības izslēgšanās)

Drošības apsvērumu dēļ katrai zonai ir maksimālais darbības laiks, kas ir atkarīgs no iestatītā jaudas līmeņa.

● Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators)


Kad viena vai vairākas gatavošanas zonas tiek izslēgtas, atlikušā siltuma klātbūtnē tiek ziņota ar atbilstošu vizuālu signālu atbilstošās zonas displejā ar simbolu **“H”**.

Darbība

Piezīme: Lai ieslēgtu jebkuru funkciju, no sākuma ir jāieslēdz vēlamā zona


● Ieslēgšana

Nospiediet (pieskarieties) uz šīs brīdi ● **ON/OFF (1)**

gatavošanas virsma/aspirators: simbols  izgaismojas; turpinot nospiegt, **visas pieejamās funkcijas kļūs redzamas uz kādu brīdi**, pēc tam **paliks aktīvas tikai galvenās; pārējās varēs tikt lietotas un ieslēgsies vēlāk, izmantojot ierīci.**

SVARĪGI:

visas pieejamās funkcijas tiks izgaismotas ar nelielu gaismu, kas kļūs spilgtāka tikai tad, kad tās tiks iespējotas.

Nospiediet no jauna  lai izslēgtu

Piezīme: Šai funkcijai ir visaugstākā prioritāte.

● Gatavošanas zonu izvēle

Pavelciet (nospiediet) **Izvēles/Displeja (2) zonu**, kas atbilst vēlamajai gatavošanas zonai.

● Power Level (Jaudas līmenis)

Virsmas ir aprīkotas ar 9 jaudas līmeņiem


Novelciet un virziet pirkstus pa **Izvēles joslu (3):**


pa labi, lai palielinātu jaudas līmeni;

pa kreisi, lai samazinātu jaudas līmeni.

Iestatītais jaudas līmenis tiks attēlots Izvēles/Displeja (2) zonā

● Power booster (Jaudas palielināšana)

Produkts ir aprīkots ar papildu jaudas līmeni (papildu līmenis ) , kas paliek aktīvs 5 minūtes, pēc tam jauda atgriežas iepriekš izmantotajā līmenī.

Novelciet un virziet pirkstus pa **Izvēles joslu (3)** (pēc līmeņa ) un iespējot Power booster (Jaudas palielināšana)

Power booster (Jaudas palielināšana) līmenis ir norādīts Izvēles/Displeja (2) zonā ar simbolu "P"

● **Key Lock**

Key Lock ļauj bloķēt virsmas iestatījumus, lai novērstu nejaušus grozījumus, atstājot aktīvas jau iestatītās funkcijas.

Aktivizēšana:

- nospiediet  (10)

Atkārtojiet darbību, lai atspējotu.


Piezīme: ja tiks nospiesta jebkura cita funkcija, kamēr ir

aktīvs Key Lock, simbols  mirgos, lai norādītu, ka funkcija tiek lietota, un tas nepieciešamības gadījumā ir jāatspējo, lai varētu veikt darbības ar virsmu.

● **Automatic Heat UP (Automātiskā sildīšana)**

Funkcija Automatic Heat UP (Automātiskā sildīšana) ļauj ātrāk ieslēgt iestatīto jaudas režīmu; šī funkcija dod priekšrocību iegūt ātrāku ēdiena gatavošanu, bet bez riska piededzināt ēdienus, jo temperatūra nepārsniedz iestatīto līmeni. Šī funkcija ir pieejama jaudas līmeņiem 1 -8 .


Aktivizēšana:

- no ieslēgtas gatavošanas zonas nospiediet  (7)
- Displejā (2) tiek attēlota mirgojoša "A", kas mainās atkarībā no iestatītās gatavošanas zonas jaudas

Palielinot gatavošanas zonas jaudas līmeni: funkcija Automatic Heat Up (Automātiskā sildīšana) paliek aktīva ar jaunu temperatūras iestatījumu;

Samazinot gatavošanas zonas jaudas līmeni: funkcija Automatic Heat Up (Automātiskā sildīšana) atspējota.

Piezīme: izvēloties vienlaicīgi citu gatavošanas zonu,


simbols  (7) atgriezīsies izgaismots ar vieglas intensitātes gaismu, tad varēs turpināt arī šajā zonā iespējot funkciju; funkcija tomēr paliek aktīva tajā zonā, kurā tika iestatīta, kā to norāda Displejs (2)

● **Temperature Manager (Warming Function (sildīšanas funkcija))**


Temperature Manager ir kontroles funkcija, kas nodrošina siltuma uzturēšanu nemainīgā temperatūrā un optimizētā jaudas līmenī: ideāls, lai saglabātu karstus jau gatavus ēdienus. Funkcija Temperature Manager ieslēdzas, vienu reizi



nospiežot taustiņu 

Zonas displejā (2), kurā darbojas Temperature Manager,

parādās simbols 

Piezīme: izvēloties vienlaicīgi citu gatavošanas zonu, simbols

 (8) atgriezīsies izgaismots ar vieglas intensitātes gaismu, tad varēs turpināt arī šajā zonā iespējot funkciju; funkcija tomēr paliek aktīva tajā zonā, kurā tika iestatīta, kā to norāda Displejs (2)

• Nospiediet vēlreiz  (8), lai atspējotu un izslēgtu, lai virzītu Displejā (2) attēloto līmeni uz .

Piezīme: ja ir vairākas zonas, kuras strādā ar Temperature Manager (Warming Function) (sildīšanas funkciju), no sākuma izvēlieties vēlamu zonu ar **Izvēles zonu (2)**; zona var tikt atspējota ar **Izvēles joslu (3)**, virzot **Power Level (Jaudas līmeni) uz "0"**.


● **Pauze**

Pauzes funkcija ļauj apturēt jebkuru aktīvo funkciju virsmā, samazinot līdz nullei gatavošanas jaudu.

Aktivizēšana:

- nospiediet "||" (9)
- tiek attēlota mirgojoša "||" displejā (2)

Lai atspējotu funkciju:

- nospiediet  (9) **Izvēles josla (3)** izgaismojas
- nospiediet/virziet pirkstus pa **Izvēles joslu (3)**, lai atspējotu funkciju

Piezīme: atspējošana, atjauno virsmas stāvokli pirms pauzes, virsma turpina darboties ar tiem pašiem iepriekš iestatītajiem iestatījumiem.

Piezīme: ja pēc 10 minūtēm **Funkcija Pauze** netiek atspējota, virsma izslēdzas automātiski.

Piezīme: **Funkcija Pauze** neietekmē gaisa nosūkšanu

● **Taimeris "STAND ALONE"(Atskiras)**

Taimera funkcija ir no gatavošanas zonām (un no iesūkšanas zonas) neatkarīga atskaite.

Taimeris ieslēdzas, nospiežot **Zonu/Displeju (4)**

• Izmantojiet simbolus   (5), lai iestatītu taimera ilgumu, kas tiek attēlots **Zonā/Displejā (4)**;

Piezīme: uzgaidiet 10 sekundes, nenospiežot citas komandas, līdz sākas atskaite.

Taimera formāts ir 

- 0. stundas
- 00 minūtes

Piezīme : taimeris ir iespējams iestatīt uz maksimālo laiku 1h un 59 min.

Zonā/Displejā (4) tiks attēlots atlikušais laiks; pēc atskaites beigām tiks raidīts skaņas signāls

Piezīme : atskaites laika attēlošanai atlikušajam laikam, kas ir mazāks par 10 minūtēm, būs šāds formāts

- 0. minūtes
- 00 sekundes

ar nemainīgu gaismas punktu

Lai izslēgtu taimeris:

- izvēlieties **Zona/Displejs (4)**
- iestatiet **Taimera** laiku uz 000, ar **- + (5)**

● Gatavošanas zonas taimeris

Gatavošanas zonas taimera funkcija ir atskaites laiks, kuru ir iespējams iestatīt arī vienlaicīgi katrā gatavošanas zonā. Pēc iestatīta laika posma gatavošanas zonas automātiski izslēdzas, un lietotājs tiek brīdināts ar skaņas signālu.

Gatavošanas zonas taimera funkcijas iespējošana

- Pavelciet (nospiediet) **Izvēles/Displeja (2) zonu** (power level ≠ 0) (Jaudas līmenis)
- Nospiediet **(A)** atbilstoši gatavošanas zonai
- Izmantojiet simbolus **- + (5)**, lai iestatītu taimera ilgumu, kas tiek attēlots **Zonā/Displejā (4)**;

iestatījumu veikšanas laikā simbols **(A)** mirgo

Piezīme : uzgaidiet 10 sekundes, nenospiežot citas komandas, līdz Gatavošanas zonas taimeris ieslēdzas.

Piezīme : no jauna ilgi nospiežot **(A)**, Gatavošanas zonas taimeris tiek atiestatīts

Ja vēlaties, atkārtojiet šo darbību vairākām gatavošanas zonām.

Piezīme : katra gatavošanas zona var tikt iestatīta ar citu taimeris; displejā (4) parādīsies tajā brīdī izvēlētais gatavošanas zonas atskaites laiks; ja nav izvēlēta neviena gatavošanas zona, nospiežot uz displeja (4), tiek attēlots taimera "STAND-ALONE" atskaite.

Atskaites attēlošanas režīms ir tāds pats kā taimerim "STAND-ALONE" (skatiet iepriekšējo atkāpi **Taimeris "STAND ALONE (Atsevišķs)**)

Kad taimeris ir pabeidzis atskaiti, tiek raidīts skaņas signāls, un gatavošanas zona izslēdzas.

Lai izslēgtu taimeris:

- izvēlieties gatavošanas zonu (2)
- iestatiet Taimera laiku uz 000, ar **- + (5)**

● Power Limitation (Jaudas ierobežošana)

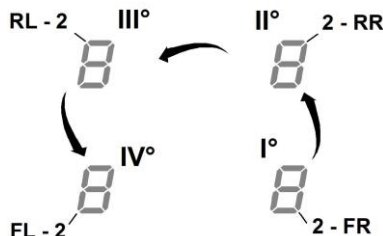
Funkcija Power Limitation (Jaudas ierobežošana) ļauj iestatīt produkta darbību, ierobežojot maksimālo absorbciju un regulējot visu aktīvo gatavošanas zonu jaudas patēriņu, panākot, ka kopējā absorbcija nepārsniedz maksimālo iestatīto jaudas absorbciju.

Piezīme : iestatījumi ir jāveic, kad virsma ir izslēgta, **nenospiežot taustiņu ON/OFF (1)**, vai kad gatavošanas virsma tiek pieslēgta elektroenerģijas tīklam, vai kad elektroenerģijas tīkls tiek atkārtoti pieslēgts, turpmāko 2 minūšu laikā.

Lai iestatītu Power Limitation (Jaudas ierobežošana)

- nospiediet **(A)**
(tā mirgos tikai pirmās 2 minūtes, kamēr produkts tiks padots)

- turpinot turēt nospiestu **(A)**, nospiediet vienu reizi visus **Izvēles/Displeja (2)** apvidus gatavošanas zonās pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam, sākot no priekšējās labās zonas (FR)



- ar katru nospiedienu tiks raidīts šis skaņas signāls

- kad tiek nospiesti **visi Displeji (2)**, bus iespējams atlaist taustiņu **(A)**

tad:

- **Kreisās aizmugurējās zonas (RL) displejs (2)** mainīgā secībā simbolus "C" un "0", lai norādītu, ka ir iespējams veikt iestatījumus: izvēlieties displeju (2-RL)

pēc tam rītiņiet pa **Izvēles joslu (3)**, kamēr displejā netiks parādīti simboli "C" un "8",

Displejā (2-FL) tiks attēlots pašreizējais iestatījums**

0 = 7,4 KW

1 = 4,5 KW

2 = 3,1 KW

** pēc noklusējuma iestatījums ir iestatīts uz 7,4 KW

Lai grozītu Power Limitation (Jaudas ierobežošana) iestatījumu

- nospiediet **Priekšējās kreisās (FL) zonas displeju (2)**

- pēc tam ritiniet **Izvēles joslu (3)**, lai iestatītu jaunu iestatījumu

- lai saglabātu veikto izvēli, nospiediet taustiņu **ON/OFF (1)** 2 sekundes; tiks raidīts ilg skaņas signāls, apstiprinot iestatījumu veikšanu

● **Bridge (Savienojuma) zonas**

Gatavošanas zonas, pateicoties Bridge (Savienojuma) funkcijai spēj darboties kombinētā veidā, radot vienotu zonu ar to pašu jaudas līmeni. Šī funkcija nodrošina vienmērīgu gatavošanu ar ievērojama izmēra paplātēm un katliem. Ir iespējams kombinēti lietot priekšējo gatavošanas zonu **“Master”** un atbilstošo zonu aizmugurē **“Sekundārā”** (lai pārbaudītu, kurās zonās ir paredzēta šī funkcija, skatiet šīs rokasgrāmatas ilustrēto daļu).

Lai iespējotu Bridge (Savienojuma) funkciju

- vienlaicīgi izvēlieties divas gatavošanas zonas, kuras vēlaties lietot

- **“Sekundārās”** gatavošanas zonas **Displejā (2)** parādās simbols **“f”**

- ar **izvēles joslu (3)** būs iespējams iestatīt darba (Jaudas) līmeni, kas tiks attēlots gatavošanas zonas **“Master”** displejā (2)

- lai atspējotu **Bridge funkciju** ir jāatkārto tā pati aktivizēšanas procedūra

Piezīme : Gatavošanas zonas taimeris, kas iespējots Bridge funkcijā, izraisa abu gatavošanas zonu automātisku izslēgšanu ; jo šajā gadījumā tās abas tiek uzskatītas par vienotu zonu.

SIURBIMO ĪRENGINIO NAUDOJIMAS

● **Ījungimas**

Trumpai paspauskite (palieskite) kaitlētēs / siurbimo ītaiso ●

ON/OFF (I./IŠJ.) (1): uzšdedga simbols **Ⓢ**;

toliau spaudžiant, **kelias akimirks taps matomos visos esamos funkcijos**, o po to liks aktyvios tik kelios pagrindinės; kitas bus galima naudoti ir jas bus galima suaktyvinti vėliau, ītaiso naudojimo metu.

SVARBU:

visos esamos funkcijos bus nežymiai apšvietos ir pradės degti ryškiau tik tuomet, kai bus suaktyvintos.

Dar kartą paspauskite **Ⓢ**, kad išjungtumėte

Pastaba: ši funkcija turi pirmenybę visų kitų funkcijų atžvilgiu.

● **Siurbimo įrenginio ĩjungimas:**

palieskite (paspauskite) **Pasirinkimo zoną (12)**, kad suaktyvintumėte siurbimo įrangą

● **Siurbimo greitis (galia):**

siurbimo įranga turi 9 siurbimo greičio (galios) lygius Palieskite ir braukite pirštu išilgai **Pasirinkimo juostos (3):** į dešinę, kad padidintumėte galios lygį; į kairę, kad sumažintumėte galios lygį.

Nustatytas galios lygis bus rodomas pasirinkimo/ekrano (12) srityje

● **„Power Booster“ (galios didinimas)**

Produktas turi 1 papildomus galios lygius (neskaitant 9 lygio) **„Power Booster (galios didinimas):** trukmė nustatyta 5 min., o po to galia vėl grįžta į prieš tai nustatytą lygį.

Palieskite ir pirštu braukite išilgai **Pasirinkimo juostos (3)** (neskaitant 9 lygio) ir suaktyvinkite „Power Booster (galios didinimas)

„Power Booster (galios didinimas) lygis yra rodomas srityje Pasirinkimas/ekranas (12) mirksinčiu simboliu „P“

● **Automatinis veikimas**

Gartraukis išjungs veikti tinkamiausiu greičiu, pritaikdamas siurbimo galią didžiausiam kaitinimo zonose naudojamam virimo lygiui.

Kai kaitinimo zonos išjungiamos, gartraukis pritaiko savo siurbimo greitį pamažu jį mažindamas taip, kad pašalintų likusius garus ir kvapus.

Norėdami suaktyvinti šią funkciją:

paspauskite **(A)** (14)

Pakartokite veiksmą, kad išjungtumėte.

Pastaba: jei automatinio veikimo metu **Pasirinkimo juostoje (3)** pasirenkami **greičiai nuo 1 iki 8**, automatinis veikimas nutraukiamas;

jei vietoj to, pasirenkami **„Power Booster“ (galios didinimas)**, automatinis veikimas bus tęsiamas pasibaigus laiko nustatymui, o tuo tarpu, simbolis „(A)“ liks mirksėti.

Pastaba: tuomet, jei kaitlėtė išjungiami suaktyvintus automatinį veikimą, gartraukis palaipsniui išjungiamas automatiškai.

● **Filtrų prisotinimo rodiklis**

Gartraukis nurodo, kada reikia atlikti filtrų priežiūrą:

Anglies/keramikiniai kvapų filtrai

„FILTER“ (13) įsijungia

Riebalų filtras

„FILTER“ (13) mirksi

Pastaba: pagal numatytuosius nustatymus, ši funkcija yra išjungta (kaip ją įjungti, žr. skirsnį „Filtrų prisotinimo rodiklio suaktyvinimas“)

● Filtrų prisotinimo nustatymas iš naujo

Atikę (riebalų ir (arba) anglies/keramikinių) filtrų priežiūros darbus, ilgai spauskite „FILTER“ (13);

„FILTER“ (13) išsijungia ir įjungia rodiklio skaičiavimą.

● Filtrų prisotinimo rodiklio suaktyvinimas

Šis rodiklis paprastai yra išjungtas.

Norėdami jį suaktyvinti, atlikite šiuos veiksmus:

- įjunkite gartraukį naudodami ①;
- kai siurbimo variklis ir kaitinimo zonos išjungtos, paspauskite

Pasirinkimo zona (12)

- ilgai spauskite „HOOD“ (11) tol, kol **Ekrane (12)** bus parodytos pakaitomis mirksinčios raidės „F“ – G”

F = anglies/keramikiniai kvapų filtrai

G = riebalų filtrai

Anglies/keramikiniai kvapų filtrai

- paspauskite **Ekraną (12)** tuo metu, kai rodoma raidė „F“
- paspauskite „FILTER“ (13) – mirksi lemputė
- dar kartą ilgai spauskite „HOOD“ (11), kad patvirtintumėte anglies/keramikinių kvapų filtrų rodiklio suaktyvinimą

Riebalų filtras

- paspauskite **Ekraną (12)** tuo metu, kai rodoma raidė „G“
- paspauskite „FILTER“ (13) – nuolat dega lemputė
- dar kartą ilgai spauskite „HOOD“ (11), kad patvirtintumėte riebalų filtro rodiklio suaktyvinimą

Jaudas tabula

Jaudas līmenis		Gatavošanas veids	Izmantotais līmenis (displejā tiek apvienota gatavošanas pieredze un paradumi)
Maksimālā jauda	Boost	Ātri sasildīt	Ideāli, lai īsā laikā pārtikas temperatūra sasniegtu ātru viršanas temperatūru ūdens gadījumā vai, lai ātri uzkarsetu gatavošanas šķidrumu
	8-9	Cept - vārīt	Ideāli piemērots apbrūnināšanai, gatavošanas uzsākšanai, saldētu produktu cepšanai, ātrai vārīšanai
Liela jauda	7-8	Apbrūnināt – vārīt - grilēt	Ideāli piemērots cepšanai, vārīšanās uzturēšanai, ēdiena gatavošanai un grilēšanai (īstermiņa, 5-10 minūtes)
	6-7	Apbrūnināt – vārīt – sautēt – cept - grilēt	Ideāli piemērots cepšanai, nelielas vārīšanās uzturēšanai, ēdiena gatavošanai un grilēšanai (vidēja termiņa, 10-20 minūtes), piederumu uzkaršēšanai
Vidēja jauda	4-5	Vārīt - sautēt - cept - grilēt	Ideāli piemērots sautēšanai, īpaši vieglas vārīšanās uzturēšanai, vārīšanai (uz ilgu laiku). Makaronu maisīšanai
	3-4	Varīt – vārīt lēnām – biezināt - maisīt	Ideāli piemērots lēnai vārīšanai (rīsi, mērce, cepeši, zivis) šķidrumu klātbūtnē (piemēram, ūdens, vīns, buljons, piens), makaronu maisīšanai
	2-3	Varīt – vārīt lēnām – biezināt - maisīt	Ideāli piemērots lēnai vārīšanai (tīpums ir mazāks par litru: rīsi, mērce, cepeši, zivis) šķidruma klātbūtnē (piem., ūdens, vīns, buljons, piens)
Zema jauda	1-2	Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt	Ideāli sviesta mīkstināšanai, šokolādes delikātai kausēšanai, nelielu apmēru produktu atkausēšanai
	1	Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt	Ideāli, lai uzturētu karstas tīkko vārītas mazas ēdiena porcijas vai, lai uzturētu ēdiena šķīvju temperatūru un maisītu risoto
OFF (IZSLĒGTS)	Nulles jauda	Atbalsta virsma	Plīts virsma gaidīšanas vai izslēgtajā režīmā (ir iespējama atlikušā siltuma klātbūtnē pēc vārīšanas, par ko liecina H-L-O)

Ēdienu gatavošanas tabula

Pārtikas kategorija	Trauki un gatavošanas veids	Jaudas līmenis un gatavošanas veids				
		Pirmais posms		Jauda	Otrais posms	Jauda
Makaroni, rīsi	Svaigi gatavoti makaroni	Ūdens karsēšana	Booster (palielinājums) - 9	Makaronu gatavošana un viršanas uzturēšana	7-8	
	Svaigi gatavoti makaroni	Ūdens karsēšana	Booster (palielinājums) - 9	Makaronu gatavošana un viršanas uzturēšana	7-8	
	Vārīti rīsi	Ūdens karsēšana	Booster (palielinājums) - 9	Makaronu gatavošana un viršanas uzturēšana	5-6	
	Risoto	Apbrūnināšana un grauzdēšana	7-8	Gatavošana	4-5	
Dārzeņi, pākšaugi	Vārīt	Ūdens karsēšana	Booster (palielinājums) - 9	Vārīšana	6-7	
	Cept	Elļas karsēšana	9	Sacepts	8-9	
	Sildīšana	Piederumu karsēšana	7-8	Gatavošana	6-7	
	Sautēt	Piederumu karsēšana	7-8	Gatavošana	3-4	
	Sacepšana	Piederumu karsēšana	7-8	Sacepumu apbrūnināšana	7-8	
Gaļa	Cepta	Gaļa, apbrūnināta eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	7-8	Gatavošana	3-4	
	Griļētas	Pannas iepriekšējā uzkaršēšana	7-8	Griļēšana no abām pusēm	7-8	
	Apbrūnināšana	Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	7-8	Gatavošana	4-5	
	Valgs/sautējums	Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	7-8	Gatavošana	3-4	
Zivis	Griļētas	Pannas iepriekšējā uzkaršēšana	7-8	Gatavošana	7-8	
	Valgs/sautējums	Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	7-8	Gatavošana	3-4	
	Sacepts	Elļas vai tauku karsēšana	8-9	Sacepts	7-8	
Olas	Ceptas	Pannas ar sviestu vai taukiem karsēšana	6	Gatavošana	6-7	
	Omlete	Pannas ar sviestu vai taukiem karsēšana	6	Gatavošana	5-6	
	Ar čaulu/vārītas	Ūdens karsēšana	Booster (palielinājums) - 9	Gatavošana	5-6	
	Pankūkas	Pannas ar sviestu karsēšana	6	Gatavošana	6-7	
Mērces	Tomāti	Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	6-7	Gatavošana	3-4	
	Ragū	Apbrūnināšana eļļā (ja sviestā, jaudas līmenis ir 6)	6-7	Gatavošana	3-4	
	Bešamela mērce	Bāzes sagatavošana (sviesta un miltu kausējums)	5-6	Uzkarsēt līdz viršanas temperatūrai	3-4	
Kūkas, krēmi	Olu krēms	Uzkarsēt pienu līdz viršanas temperatūrai	4-5	Uzturēt vieglu viršanu	4-5	
	Pudiņi	Uzkarsēt pienu līdz viršanas temperatūrai	4-5	Uzturēt vieglu viršanu	2-3	
	Rīsu pudiņš	Uzsildīt pienu	5-6	Uzturēt vieglu viršanu	2-3	

Tehniskā apkalpošana

Plīts virsmas tehniskā apkope

Uzmanību! Pirms jebkuras tīrīšanas vai tehniskās apkopes darbības pārliecinieties, vai gatavošanas zonas ir izslēgtas un siltuma signāllampīņa ir izslēgta.

Tīrīšana

Plīts virsma jātīra pēc katras lietošanas reizes.

Svarīgi:

Neizmantojiet abrazīvus sūkļus, tīrīšanas spilventiņus. To lietošana ar laiku var sabojāt stiklu.

Neizmantojiet ķīmiskos kairinātājus, piemēram, cepeškrāsns vai traipu noņemšanas aerosolus.

Pēc katras lietošanas reizes ļaut atdzist plīts virsmai un to tīrīt, lai noņemtu piekaltušas pārtikas atliekas un traipus.

Cukurs vai pārtika ar paaugstinātu cukura saturu bojā plīts virsmu, un tas jānoņem nekavējoties.

Sāls, cukurs un smiltis var saskrāpēt stikla virsmu.

Izmantojiet mīkstu lupatiņu, papīra dvieļus vai speciālu plīts virsmas tīrīšanas produktu (ievērojiet ražotāja norādījumus).

NEKAD NELIETOT STRŪKLU TVAIKA TĪRĪTĀJUS!!!

Svarīgi:

Ja ir notikušas nejaušas noplūdes un no katliem ir pārikuši šķidrums, ir iespējams ieslēgt izplūdes vārstu, kas atrodas produkta apakšējā daļā, lai novērstu jebkurus pārpalikumus un lai varētu veikt tīrīšanu ar maksimālo higiēnas drošību.

Attēls 18

Lai veiktu pilnīgāku un rūpīgāku tīrīšanu, ir iespējams pilnībā izņemt apakšējo vanniņu.

Attēls 19

Metāla režģa tīrīšana:

Grīls jāmazgā ar rokām karstā ūdenī un neitrālu mazgāšanas līdzekli un uzmanīgi jānosusina, lai izvairītos no oksidēšanās parādībām.

Aspiratora tehniskā apkope

Tīrīšana

Tīrīšanas veikšanai lietojiet **TIKAI** ar neitrālu šķidro mazgāšanas līdzekli samitrinātu drānu. **TĪRĪŠANAI NELIETOJĪET RĪKUS VAI DARBARĪKUS!**

Izvairieties no abrazīvu produktu lietošanas. **NELIETOJĪET SPIRTU!**

Tauku filtrs

Notur gatavošanas laikā radītās tauku daļiņas.

Tas ir jātīra vienu reizi mēnesī (vai, kad filtru piesātinājuma norādīšanas sistēma norādīs šādu nepieciešamību), ar neagresīviem mazgāšanas līdzekļiem, ar roku vai trauku mazgājamā mašīnā zemā temperatūrā un īsā ciklā.

Mazgājot trauku mazgājamā mašīnā tauku filtrs var zaudēt krāsu, bet tā filtrēšanas raksturlielumi paliek nemainīgi.

Attēls 15

Aktīvās Ogles Filtrs – Keramiskais

(Tikai filtrējošai versijai)

Notur gatavošanas laikā radītās smakas.

Izstrādājums ir aprīkots ar smaku filtru komplektu. Smakas filtru piesātinājums rodas pēc vairāk vai mazāk ilgstošas lietošanas atkarībā no virtuves veida un tauku filtra tīrīšanas regularitātes. Smakas filtrus var termiski reģenerēt ik pēc 2/3 mēnešiem uzkarstēt krāsnī 200°C temperatūrā 45 minūtes. Pareiza reģenerācija nodrošina pastāvīgu filtrēšanas efektivitāti 5 gadus.

Uzmanību! Nenovietojiet filtrus cepeškrāsns apakšā, bet gan ievietojiet tos uz cepešpannas vidējā augstumā.

Attēls 17a – 17b – 17c

Problēmu novēršana

KĻŪDU KODS	APRAKSTS	IESPĒJAMIE IEMESLI	KĻŪDU NOVĒRŠANA
E2	Komandu zona nodziest pie pārāk augstas temperatūras	Elektronisko daļu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta	Uzgaidiet, līdz plīts virsma atdziest, pirms to atkārtoti izmantot
E3	Nepiemērots trauks	Magnētisko īpašību zudums	Noņemt katlu
E5	Saziņas problēmas starp lietotāja saskarni un indukcijas moduli.	Modulis nesaņem elektroenerģiju. Strāvas vads nav pievienots pareizi vai ir bojāts	Atvienojiet plīts virsmu no tīkla un pārbaudiet savienojumu
Visiem citiem kļūdas ziņojumiem (E ... U ... C ...)	Izsauciet tehnisko pakalpojumu dienestu un paziņojiet kļūdas kodu		

Pakalpojumu dienests

Pirms sazināties ar pakalpojumu dienestu

1. Pārliedzieties, vai nevarat atrisināt problēmu pats, balstoties uz "Traucējumu meklēšana" aprakstītajiem punktiem.
2. Izslēdziet un ieslēdziet ierīci, lai pārliedzātos, vai problēma joprojām pastāv.

Ja pēc iepriekšminētajām pārbaudēm kļūda nepazūd, sazinieties ar tuvāko pakalpojumu dienestu.

SR - Uputstva za montažu i upotrebu

Strogo se pridržavajte ovde navedenih uputstava. Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za probleme, oštećenja ili požare nastale usled nepridržavanja ovih uputstava. Uređaj je namenjen samo za kućnu upotrebu za pripremanje hrane. Nikakvo drugo korišćenje (npr. grejanje prostorije) nije dozvoljeno. Proizvođač ne prihvata odgovornost za neprimereno korišćenje ili za netačno podešavanje funkcija.

Aparat može estetski izgledati drugačije nego što je prikazano na crtežima u ovom uputstvu. Međutim, uputstva za upotrebu, održavanje i ugradnju ostaju ista.

- ⚠ Pažljivo pročitajte uputstva: ona sadrže važne podatke o montaži, korišćenju i bezbednosti.
- ⚠ Nemojte da obavljate strujne varijacije na uređaju.
- ⚠ Pre instaliranja uređaja, proverite da li su sve komponente neoštećene. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte da nastavite s montažom.
- ⚠ Proverite celovitost aparata pre nego pristupite postavljanju. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte da nastavite s montažom.

Napomena: Elementi označeni simbolom "(*)" su dodatni delovi isporučeni samo sa nekim modelima ili elementi koji nisu isporučeni već se moraju kupiti.

⚠ Električno povezivanje

Pažnja! Pažljivo sledite sledeća uputstva: ● Uređaj mora biti isključen iz napajanja pre bilo kojeg pokušaja ugradnje. ● Ugradnja ili održavanje moraju biti izvedeni od strane kvalifikovanog tehničara, u skladu s uputstvima proizvođača i prema lokalnim propisima o sigurnosti. Nemojte da popravljate ili menjate bilo koji deo aparata, osim ako nije izričito navedeno u uputstvima za korišćenje. ● Uzemljenje uređaja je obavezno po zakonu. ● Kabal za napajanje mora biti dovoljno dug da omogućiti povezivanje uređaja ugrađenog u kuhinjski element na električnu mrežu. ● Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, treba koristiti dvopolni prekidač u skladu s pravilima, koji obezbeđuje potpuno isključenje napajanja u slučaju prenapona kategorije III, u skladu s pravilima ugradnje. ● Nemojte koristiti naponske trake ili produžne kablove. ●

Posle završetka ugradnje, električni delovi ne smeju biti dostupni korisniku. ● Uređaj i dostupni delovi prilikom upotrebe postaju vrlo vrući. Budite oprezni da ne dodirnete grejne elemente. ● Budite oprezni da se deca ne igraju s aparatom; držite decu podalje od aparata i držite ih pod nadzorom, budući da se aparat i njegovi dostupni delovi mogu veoma da zagreju prilikom korišćenja. ● Korisnici pejsmejkera i aktivnih implantata moraju pre upotrebe indukcijske ploče za kuvanje proveriti da je njihov stimulator kompatibilan s uređajem. ● Za vreme i nakon upotrebe, ne dodirujte grejne elemente uređaja. ● Izbegavajte kontakt s odećom ili drugim zapaljivim materijalima sve dok se sve komponente aparata ne ohlade dovoljno jer to predstavlja rizik od požara. -Ne stavljajte zapaljivi materijal na uređaj ili u njegovu blizinu. ● Preorejana mast i ulje su lako zapaljivi. Nadoledajte kuvanje hrane bogate mašću i uljem. -Ako je površina napuknuta, ugasite uređaj kako biste izbegli mogućnost od strujnog udara. ● Aparat ne sme da se stavlja u pogon pomoću vaniskog taimera ili odvojenog sistema daljinskog upravljanja. ● Kuvanje, bez nadoledanja na ploči za kuvanje, s uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar. ● Proces kuvanja treba nadgledati. Kratki procesi kuvanja moraju biti neprekidno nadgledani. ● NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom. Umesto toga, isključite uređaj i ugasite vatru, na primer, pomoću poklopcu ili protivpožarnog čebeta. Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuvanje. ● Ne koristite parne čistače, rizik od električnog udara. ● Nemojte stavljati

metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopce na površinu ploče za kuvanje jer bi se mogli pregrejati. ● Pre spajanja aparata na električnu mrežu: proverite ploču sa podacima (na donjem delu uređaja) kako biste se uverili da napon i snaga odgovaraju mrežnim i da je utičnica pogodna. Ako ste u nedoumici, nazovite kvalifikovanog električara.

Važno: ● Posle upotrebe, isključite ploču za kuvanje preko kontrolne ploče i ne naslanjajte se na detektor posuda za kuvanje. ● Izbeđavajte prosipanje tečnosti i prilikom njihovog zagrevanja smanjite dovod topline. ● Ne ostavljajte grejne elemente uključene ako su na njima prazne posude i tave ili su bez posuda. ● Kada završite sa kuvanjem, isključite odgovarajuću zonu za kuvanje. ● Nikada ne koristite aluminijску foliju za kuvanje, i nikada ne stavljajte direktno proizvode upakovane u aluminijum. Aluminijum može da se rastopi i nepopravljivo ošteti vaš aparat. ● Nikada ne zagreivate limenke s hranom bez prethodnog otvaranja: mogu eksplodirati! Ovo upozorenje vredi za sve druge vrste ploča za kuvanje. ● Upotreba velike snage, kao što je funkcija Booster nije pogodna za zagrevanje nekih tečnosti, kao na primer, ulja za prženje. Preterana toplota može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korišćenje manje snage. ● Posude za kuvanje moraju biti postavljene direktno na ploču za kuvanje i moraju biti centrirane. Ni u kom slučaju nemojte da stavljate druge predmete između posude i ploče za kuvanje. ● Pri visokim temperaturama, uređaj će automatski smanjiti nivo snage u određenom delu ploče za kuvanje. ● Pre bilo kakve radnje čišćenja ili održavanja, odspojite aparat iz električne

mreže uklanjajući utikač ili isključujući glavni prekidač u kući. ● Za sve operacije instalacije i održavanja koristite rukavice. ● Uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, psihičkim i mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod ispravnim nadzorom ili su obučeni o bezbednom načinu upotrebe uređaja i razumeju opasnosti do kojih može doći. ● Deca treba da budu pod nadzorom kako bi se obezbedilo da se ne igraju s uređajem. ● Deca ne smeju da vrše čišćenje i održavanje bez nadgledanja. Mesto mora biti dovoljno provetreno kad se aparat koristi istovremeno s drugim aparatima s gasnim izgaranjem ili drugim gorivima. ● Aparat se mora često čistiti kako iznutra tako i izvana (NAJMANJE JEDNOM MESEČNO), te strogo pratite ono što je naznačeno u uputstvima za održavanje. ● Ako ne pratite pravila čišćenja aparata i zamene i čišćenja filtera postoji rizik od požara. ● Flambiranje je strogo zabranjeno. ● Upotreba plamena je štetna po filtere i može dovesti do požara te je zbog toga svakako zabranjena. ● Prženje se mora vršiti s posebnom pažnjom kako bi se izbeglo paljenje pregrejanog ulja. ● PAŽNJA: Kada se koristi ploča za kuvanje, dostupni delovi aparata se mogu pregrejati. ● **Pažnja!** Ne priključujte uređaj na napajanje sve dok instalacija nije u potpunosti završena. ● Što se tiče tehničkih i bezbednosnih mera koje treba poduzeti za ispuštanje isparenja, potrebno da se strogo pridržavate odredbi nadležnih lokalnih vlasti. ● Usisani vazduh se ne sme poslati u odvod koji se koristi za ispuštanje dima nastalog od uređaja za izgaranje gasa ili drugih goriva. ● Nikada

nemojte koristiti aparat bez da je rešetka ispravno montirana! ● Koristite samo vijke za pričvršćivanje koji su priloženi uz aparat za postavljanje ili, ako nisu priloženi, kupite vijke odgovarajućeg tipa. Koristite vijke ispravne dužine, koji su navedeni u vodiču za instalaciju. ● Kada ovaj aparat radi zajedno s drugim uređajima koji se napajaju nekom energijom koja nije električna, negativni pritisak u sobi ne sme preći 4 Pa (4×10^{-5} bara). ● Važno je da sačuvate ova uputstva za buduću upotrebu u svakom trenutku. U slučaju prodaje, ustupanja drugima ili premeštanja aparata, pobrinite se da uputstva ostanu sa aparatom.



Električno povezivanje

Sl. 3

- Isključite aparat iz električne mreže. ● Instalaciju mora izvršiti stručno osoblje upoznato sa važećim standardima instalacije i sigurnosti. ● Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštovanja smernica navedenih u ovom poglavlju. ● Kabal za napajanje mora biti dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuvanje sa radne ploče. ● Proverite da li napon naveden na pločici na donjem delu uređaja odgovara naponu prisutnom u prostoriji u kojoj će se uređaj instalirati. ● Ne koristite produžne kablove. ● Električni kabl za uzemljenje mora da bude 2 cm duži od ostalih kablova. ● U slučaju da uređaj nije opremljen kablom za upotrebu kabla sa prečnikom žice od naimanje 2.5 mm² za snagu do 7200 Watt; a za veću snagu on mora biti naimanje 4 mm². ● Kabl u niti jednoj točki ne sme da dosegne temperaturu za 50°C višu od sobne temperature. ● Uređaj je namenien za trajno spajanje na električnu mrežu.

- **Pažnja!** Pre ponovnog povezivanja na mrežu i provere ispravnog rada, uvek proverite da li je mrežni kabal ispravno montiran. ● **Pažnja!** Zamena kabla za međusobno povezivanje mora biti izvršena od strane ovlašćenog servisera ili od osobe sa sličnom kvalifikacijom.

Napomena: proizvod je opremljen funkcijom Power Limitation limitator snage koja vam omogućuje da postavite maksimalni prag apsorpcije kw Postavka mora biti izvršena u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže (u roku od 2 minute). Za redosled postavljanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage) pogledajte uputstvo u poglavlju Rad.

Instalacija

- Električna i mehanička instalacija moraju biti izvršene od strane specijalizovanog osoblja. Minimalna udaljenost između ploče za kuvanje i zida mora biti najmanje 50mm sa prednje strane i najmanje 50mm bočno i najmanje 550mm u odnosu na viseće kuhinjske elemente. Napomena = Predložene udaljenosti su indikativne: prilikom dizajniranja prostora moraju se poštovati naznake proizvođača kuhinje.

Montaža

Pre početka montaže:

- Posle raspakiravanja proizvoda proverite da isti nije oštećen prilikom prevoza, a u slučaju problema kontaktirajte dobavljača ili Servisnu službu, pre nego nastavite sa montažom.
- Proverite da li kupljeni proizvod ima odgovarajuće dimenzije za odabranu zonu ugradnje.
- Proverite da unutar ambalaže (zbog prevoza) nema pratećeg materijala (na primer, kesice sa vjicama, garancije i sl.), koji se mora ukloniti i čuvati.
- Takođe proverite da li je u blizini zone ugradnje dostupna električna utičnica

Osobine nameštaja predviđenog za ugradnju:

- Proizvod se ne može ugraditi iznad frižidera, mašine za suđe, šporeta, rerne, mašine za pranje i sušenje.
- Sve radove povezane sa sečenjem nameštaja, potrebno

je izvršiti pre ugradnje ploče za kuvanje i pažljivo ukloniti sve ostatke sečenja i strugotine.

- za optimizaciju instalacije za filtriranje, preporučujemo da u podnožju napravite prorez gde se može postaviti komercijalna rešetka

VAŽNO: koristite jednokomponentnu lepljivu masu za brtvljenje (S), koja je otporna na temperaturu, do 250°; pre instaliranja, površine koje se spajaju moraju se dobro očistiti i ukloniti svaku materiju koja može umanjiti prijanjanje (npr.: sredstva za uklanjanje, konzervansi, masti, ulja, prašina, ostaci starog lepka, itd.); lepak treba ujednačeno raspodeliti po rubu okvira; posle lepljenja ostaviti da se osuši oko 24 sata.

Sl. 1b

Pažnja! Instalacija vijaka i zatvarača koja nije u skladu sa ovim uputstvima može dovesti do rizika vezanih za električnu energiju.

Napomena: za pravilnu ugradnju proizvoda preporučujemo umatanje cevi sa lepkom koje ima sledeće karakteristike:

- meki, elastični, PVC film s lepkom na akrilnoj osnovi
- poštuje propise DIN EN 60454
- usporivač plamena
- odlična otpornost na starenje
- otporan na promene temperature
- upotrebljiv pri niskim temperaturama

Uređaj je dizajniran da se koristi zajedno sa **KOMPLETOM senzora za prozor** (ne isporučuje se od strane proizvođača).

Instalacijom KOMPLETA senzora za prozor (samo u slučaju upotrebe u načinu rada USISAVANJE), usisavanje vazduha prestaje svaki put kada je prozor u sobi, na kojem je KOMPLET instaliran, zatvoren.


- Električno priključivanje **KOMPLETA** na uređaj mora obaviti kvalificirano i specijalizirano tehničko osoblje.
- **KOMPLET** mora biti posebno sertifikovan u skladu sa bezbednosnim standardima koji se odnose na komponentu i njezinu upotrebu sa uređajem. Instalacija se mora izvršiti u skladu sa važećime propisima za kućne instalacije.

PAŽNJA:

- kablovi **KOMPLETA** koji se priključuje na uređaj moraju biti deo sertifikiranog kruga sa vrlo niskim sigurnosnim naponom (SELV).
- Proizvođač ovog uređaja odbija bilo koju odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja, požare uzrokovane nedostacima i/ili neispravnim radom i/ili nepravilnim instaliranjem **KOMPLETA**.

Ovaj uređaj označen je u skladu s Evropskom direktivom 2012/19/EZ - UK SI 2013 No3113, o otpadu električne i elektronske opreme (WEEE). Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda korisnik će pomoći u sprečavanju mogućih



negativnih posledica za okolinu i zdravlje. Simbol  na proizvodu ili na dokumentima koji prate proizvod pokazuje da se ovaj aparat ne može tretirati kao otpad u domaćinstvu, već

treba da se dostavi odgovarajućem centru za sakupljanje i recikliranje električne i elektronske opreme. Odlaganje mora da se obavi u skladu s lokalnim propisima za odlaganje otpada. Za više informacija o tretiranju, preuzimanju i recikliranju ovog proizvoda obratite se odgovarajućoj lokalnoj kancelariji, službi za sakupljanje kućnog otpada ili prodavnici u kojoj je kupljen proizvod.

Uređaj je dizajniran, testiran i proizveden u skladu sa pravilima:

- Bezbednost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Efikasnost: 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 (elektromagnetska kompatibilnost): EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Saveti za pravilnu upotrebu kako bi se smanjio uticaj na okolinu: Kada počnete kuvanje, uključite aparat na minimalnu brzinu, ostavljajući je uključenom neko vreme i nakon završetka kuvanja. Povećajte brzinu samo u slučaju velikih količina dima i pare, koristeći funkciju booster samo u ekstremnim slučajevima. Za održavanje efikasnijim sistema za smanjivanje mirisa, zamenite, kad je to potrebno, ugljeni/e filter/-re. Za održavanje efikasnijim filtera za mast, po potrebi ga očistite. Da bi optimizovali efikasnost i smanjili buku, koristite maksimalni presek sistema kanala, opisan u ovom priručniku.

Korišćenje

Posude za kuvanje



Koristite samo posude sa oznakom

Važno:

da bi izbegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:

- posude sa neravnim dnom.
- metalne posude sa emailiranim dnom.
- posude sa hrapavom površinom, kako biste izbegli grebanje površine ploče.
- nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.

Postojeće posude

Indukcijsko kuvanje koristi magnetizam za generisanje topline. Stoga posude moraju sadržavati gvožđe. Možete proveriti da li je materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetska ili ne, upotrebom jednostavnog magneta. Posude nisu pogodne za upotrebu ako se ne mogu magnetski detektovati.

Preporučeni dijametri dna posuda

VAŽNO : ako posude nisu tačnih dimenzija, zone za kuvanje se neće uključiti.

Kako biste proverili minimalni prečnik posude pogodne za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

Pažnja: Da biste sačuvali performanse kuvanja i kvalitet proizvoda, NE preporučuje se upotreba indukcionih adaptera.

Štednja energije

Za postizanje najboljih rezultata, preporuča se da:

- Upotreba posuda za kuvanje i tava sa dnom jednake veličine kao što je zona za kuvanje.
- Upotreba samo posuda i tava sa ravnim dnom.
- Kada god je moguće držite poklopac na posudama za vreme kuvanja
- Kuvajte povrće, krompir i sl. sa malo vode kako bi se smanjilo vreme kuvanja.
- Koristite ekspres lonac koji dodatno smanjuje potrošnju energije i vreme kuvanja
- Postavite posudu u sredinu zone za kuvanje nacrtane na ploči za kuvanje.

Upotreba ploče za kuvanje

Sistem indukcijskog kuvanja zasniva se na fizičkom fenomenu magnetne indukcije. Ključno obeležje ovog sistema je direktan prenos energije iz generatora na posudu.

Prednosti:

U uporedbi s električnim pločama za kuvanje, vaša indukcijska ploča je:

- **Sigurnija:** niža temperatura na staklenoj površini.
- **Brža:** kraće vreme zagrevavanja hrane.
- **Preciznija:** ploča odmah reaguje na vaše naredbe.
- **Efikasnija:** 90% apsorbirane energije pretvara se u toplinu. Osim toga, kada posudu za kuvanje sklonite sa ploče, prenos topline se odmah prekida i tako se izbegava nepotreban gubitak topline.

Upotreba kape

Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za izvlačenje i evakuaciju vazduha ili za filtriranje za unutrašnju recirkulaciju.



Usisna verzija

SI.7

Para se evakuše napolje kroz niz cevi (moraju se kupiti odvojeno) pričvršćenih na isporučenu prirubnicu za spajanje.

Prečnik izduvne cevi mora biti jednak prečniku prstena za povezivanje:

- u slučaju pravougaonog izlaza 222 x 89 mm
- u slučaju okruglog izlaza Ø 150 mm (*)

Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru usisne verzije, u ilustriranom delu ovog priručnika. **SI.7c**
Priključite proizvod na cevi i odvodne rupe na zidu s

prečnikom koji odgovara prečniku izlaznog vazduha (prirubnici).

Upotreba cevi i rupa na zidu s manjim prečnikom će rezultirati smanjivanjem usisne efikasnosti i drastičnim povećavanjem nivoa buke.

Zbog toga, ne prihvata se nikakva odgovornost.

- ⓘ Koristite najkraći mogući kanal.
- ⓘ Koristite kanal sa što manje zavoja (maksimalni ugao zavoja: 90°).
- ⓘ Izbegavajte drastične promene prečnika cevi.



Filtrirajuća verzija

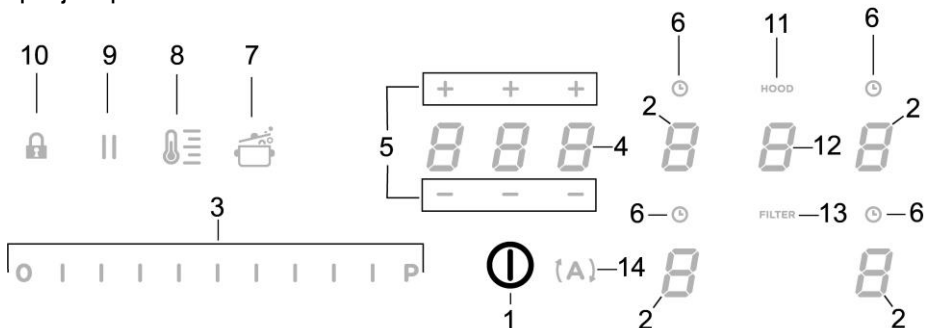
SI.10

Usisani vazduh se filtrira kroz posebne filtere za mast i za miris pre nego što se vrati nazad u sobu. Proizvod se isporučuje sa svime što je potrebno za standardnu instalaciju sa izlaskom vazduha na prednjoj strani postolja kuhinjskog ormarića. Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru filtrirajuće verzije, u ilustriranom delu ovog priručnika.

Posetite web strane www.elica.com i www.shop.elica.com kako biste proverili kompletan asortiman dostupnih kompleta, kako bi mogli izvesti različita instaliranja, kako u filtrirajućoj, tako i u usisnoj verziji.

Funkcionisanje

Upravljačka ploča



Tasteri / Display (displej)

1. **ON/OFF (UKLJ/ISKLJ)** ploče za kuvanje/aspiratora
2. Izbor zone kuvanja
Displej zone za kuvanje
3. Povećavanje/smanjivanje Power Level (nivoa snage) i snage usisa
Pokazivanje Power Level (nivo snage) i snage usisa
4. Aktiviranje tajmera "STAND_ALONE" (samostalni)
Display (displej): Tajmer "STAND_ALONE" (samostalni)/ tajmer zone kuvanja
5. Povećavanje/smanjivanje tajmera "STAND_ALONE"(samostalni)/ Tajmer zone kuvanja
6. Aktiviranje tajmera zone kuvanja
Pokazivač aktivnog tajmera zone kuvanja
7. Aktiviranje Automatic Heat Up (automatskog grejanja)
8. Uključivanje Temperature Manager (upravljanje temperaturom) (Warming Function - funkcija grejanja)
9. Pauza
10. Key Lock (zaključavanje tastera)
11. Pokazivač aktivnog aspiratora
Aktiviranje pokazivača zasićenosti filtera
12. Izbor/aktiviranje aspiratora
Display (displej) aspiratora
Prikaz zasićenosti ugljenog/keramičkog filtera - filtera masti
13. Resetovanje zasićenosti filtera
14. Aktiviranje automatske funkcije aspiratora

UPOTREBA PLOČE ZA KUVANJE


Pre početka potrebno je znati:

Sve funkcije ove ploče za kuvanje osmišljene su u skladu sa najstrožim merama sigurnosti.

Zbog toga:

• **Neke funkcije se ne aktiviraju, ili se automatski deaktiviraju, kada na ploči nisu prisutne posude ili kada su iste loše postavljene.**

• U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrano podešavanje zahteva dodatno postavljanje koje nije izvršeno (npr.: "Uključite ploču za kuvanje" bez "Odaberite zonu kuhanja" i "Radna temperatura", ili "Funkciju Lock (zaključavanje)" ili "Timer (tajmer)").

 **Pažnja!** U slučaju (na primer) dugotrajne upotrebe, gašenje zone za kuvanje može trajati duže zbog faze hlađenja; na displeju zone za kuvanje pojavice se simbol "H" koji označava tu fazu. Sačekajte da se displej isključi pre nego što se približite zoni za kuvanje.

Displej zone za kuvanje

na displejima zona za kuvanje prikazuje se:

Zona za kuvanje uključena	0
Power Level (nivo snage)	1...9-P
Indikator preostale topline	H
Detektor posude	U -
Aktivirana funkcija "Bridge" (most)	n
Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	U
Funkcija Pauza	
Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrevanje)	A

Karakteristike ploče za kuvanje

● Safe Activation (Sigurno aktiviranje)

Proizvod se aktivira samo u prisustvu posude za kuvanje; proces zagrevavanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili sklanjanja posude.

● Pot Detector (Otkrivanje posuda)

Uređaj automatski detektuje prisutnost posuda za kuvanje.

● Safety Shut Down (Sigurnosno isključivanje)

Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuvanje ima maksimalno vreme rada, koje zavisi o nivou postavljene snage.

● Residual Heat Indicator (Pokazivač preostale topline)


Pri isključivanju jedne ili više zone kuhanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizualnim signalom na Display (displeju) odgovarajuće zone, preko simbola "H"

Rad

Napomena: Za aktiviranje bilo funkcije najpre morate aktivirati željenu zonu

● Uključivanje

Kratko pritisnite (dodirnite) ● **ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1)**

ploču za kuvanje/ aspiratora: simbol  svetli; nastavkom pritiskanja, **sve dostupne funkcije će postati vidljive na nekoliko trenutaka**, posle čega **ostaju aktivne samo one glavne; ostale se mogu koristiti i naknadno će se uključiti, za vreme upotrebe uređaja.**

VAŽNO:

sve raspoložive funkcije će biti osvetljene sa niskim intenzitetom svetlosti, koja će postati intenzivnija samo u trenutku u kojem su aktiviraju.

Pritisnite ponovno  za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● Izbor zone kuvanja


Dodirnite (pritisnite) područje **Izbor/Display (displej) (2)** koji odgovara željenoj zoni kuvanja.

● Power Level (nivo snage)


Ploča za kuvanje ima 9 nivoa snage
Dodirnite i klizite prstima po **Traci za Izbor (3):**
prema desno za povećavanje nivoa snage;
prema levo za smanjivanje nivoa snage.

Postavljeni nivo snage će biti prikazan u području Izbor/Display (displej) (2)

● **Power Booster (Povećavanje snage)**

Proizvod je opremljen dodatnim nivoom snage (preko nivoa ) koji ostaje aktivan u roku od 5 minuta, posle čega se snaga vraća na prethodni nivo.

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za izbor (3)** (preko nivoa ) i aktivirajte Power Booster (Povećavanje snage)

Nivo Power Boostera (povećanja snage) je označen u području Izbor/Display (displej) (2) sa simbolom "  "


● **Key Lock (Zaključavanje tastera)**

Key Lock omogućuje blokiranje podešavanja kako bi se sprečilo njihovo slučajno menjanje, ostavljajući aktivnim već postavljene funkcije.

Aktiviranje:

- pritisnite  (10)



Ponovite za isključivanje.

Napomena : ako se pritisne bilo koja druga funkcija za vreme aktivnog simbola Key Lock (zaključavanje tastera) , isti će treperiti kako bi označio da je funkcija u upotrebi i mora se deaktivirati kako bi se moglo delovati na ploču.

● **Funkcija Automatic Heat UP (Automatsko grejanje)**


Funkcija Automatic Heat UP omogućuje brže postizanje postavljene snage zagrevanja; s ovom funkcijom imamo prednost bržeg kuvanja, ali bez rizika od spaljivanja hrane, jer temperatura ne prelazi postavljeni nivo. Ova funkcija je dostupna za nivoe snage 1 -8 .

Aktiviranje:

- iz uključene zone kuvanja pritisnite  (7)
- na Displayu (displeju) (2) prikazuje se trepereće "  ", koji se menja sa snagom zone kuvanja

Povećavanjem nivoa snage zone kuvanja : funkcija Automatic Heat UP (automatsko grejanje) ostaje aktivna, s novom postavkom temperature;
Smanjivanjem nivoa snage zone kuvanja : funkcija Automatic Heat UP (automatsko grejanje) se deaktivira.



Napomena : istovremenim izborom druge zone kuvanja,

simbol  (7) će biti osvetljen sa svetlom niskog intenziteta, i tako će biti moguće, takođe i za ovo područje, aktivirati funkciju; funkcija ostaje aktivna u zoni gde je već postavljena, kao što je prikazano na Displayu (displeju) (2)


● **Temperature Manager (upravljanje temperaturom)** **(Warming Function - funkcija grejanja)**



Temperature Manager (upravljanje temperaturom) je kontrolna funkcija koja dozvoljava održavanje topline na


stalnoj temperaturi i optimizovanom nivou snage; idealna je za čuvanje spremjene hrane toplom. Funkcija Temperature Manager (upravljanje temperaturom) se aktivira prvim

pritisnom na ovaj taster 
Na Displayu (displeju) (2) zone koja radi u Temperature Manageru (upravljanju temperaturom) pojavljuje se simbol 

Napomena : istovremenim izborom druge zone kuvanja,

simbol  (8) će biti osvetljen sa svetlom niskog intenziteta, i tako će biti moguće, takođe i za ovo područje, aktivirati funkciju; funkcija ostaje aktivna u zoni gde je već postavljena, kao što je prikazano na Displayu (displeju) (2)



• **Ponovno pritisnite**  (8) **za deaktiviranje i isključivanje**, dok ne dovedete nivo prikazanu na Displayu (displeju) (2) na "  ".

Napomena : ako postoji više zona koje rade u Temperature Manageru (upravljanju temperaturom) najpre odaberite željenu zonu preko zone **Izbor (2)** ; funkcija se može deaktivirati i pomoću **Trake za Izbor (3)**, dovodeći **Power Level (nivo snage)** na "  ".


● **Pauza**

Funkcija Pauza omogućuje obustavljanje svake aktivne funkcije na ploči za kuvanje, postavljajući na nulu snagu kuvanja.

Aktiviranje:

- pritisnite "  " (9)
- prikazuje se jedna trepereća "  " na displayima (displejima) (2)

Za isključivanje funkcije:

- pritisnite  (9) **traka za izbor (3)** svetli
- pritisnite/klizite po **Traci za izbor (3)** za deaktiviranje funkcije

Napomena : deaktiviranje vraća uslove ploče pre pauze; ploča za kuvanje nastavlja da radi sa istim prethodnim podešavanjima.

Napomena : ako se posle 10 minuta, **Funkcija Pauza** ne isključi, ploča za kuvanje se isključuje automatski.

Napomena: **Funkcija Pauza** nema uticaja na aspiraciju

● Timer (tajmer) "STAND ALONE" (samostalni)

Funkcija Timer (tajmer) je nezavisna od zone za kuvanje (i zone aspiracije).

Timer (tajmer) se aktivira pritiskom na **područje/Display (displej) (4)**

Koristite simbole **— + (5)** za podešavanje trajanja **Timer (tajmera)**, koji se prikazuje na **Zoni/Display (displeju) (4)**

Napomena : sačekajte 10 sekundi bez pritiskanja bilo koje druge naredbe, tako da počne odbrojavanje.

Format Timer (tajmera) je **0.00**

- **0.** za sate

- **00** za minute

Napomena: tajmer se može podesiti na maksimalno 1h i 59 min.

U **Zoni/Display (displeju) (4)** prikazaće se preostalo vreme; na kraju odbrojavanja, oglašava se zvučni signal

Napomena : u prikazu odbrojavanja, za vreme kraće od 10 minuta, imaćete sledeći format

- **0.** minute

- **00** sekunde

sa fiksnom svetlosnom tačkom

Za isključivanje funkcije Timer:

- odaberite **područje/Display (displeju) (4)**
- postavite trajanje **Timer (tajmer)** na **000**, pomoću **— + (5)**

● Timer (tajmer) zone kuvanja

Funkcija Timer (tajmer) zone kuvanja je odbrojavanje koje se može postaviti, čak i istodobno, na svakoj zoni kuvanja. Na kraju zadanog vremena, zone kuvanja se automatski isključuju i korisnik se upozorava posebnim zvučnim signalom.

Aktiviranje funkcije Timer (tajmer)

- Dodirnite (pritisnite) područje **Izbor/Display (displej) (2)** (power level (nivo snage) ≠ 0)
- Pritisnite **(6)** koji odgovara zoni kuvanja

Koristite simbole **— + (5)** za podešavanje trajanja **Timer (tajmera)**, koji se prikazuje na **Zoni/Display (displeju) (4)**;

za vreme podešavanja simbol **(6)** treperi

Napomena : sačekajte 10 sekundi bez pritiskanja bilo koje druge naredbe, tako da se **Timer (tajmer) zone kuvanja** pokrene.

Napomena : ponovljenim, dugim pritiskom na taster **(6)**, **Timer (tajmer) zone kuvanja** se resetuje

Ako želite, ponovite postupak za više zona kuvanja.

Napomena : svaka zona kuvanja može imati različito postavljen **Timer (tajmer)**; na displeju **(4)** se pojavljuje odbrojavanje trenutno odabrane zone kuvanja; ako nema odabrane zone, pritiskom na **Display (displej) (4)** prikazuje se odbrojavanje **Timer (tajmer) "STAND ALONE" (samostalni)**.

Način prikazivanja odbrojavanja je isti kao i kod Timer (tajmera) "STAND ALONE" (samostalni) (vidi prethodni paragraf **Timer (tajmer) "STAND ALONE" (samostalni)**)

Kad tajmer završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal i zona kuvanja se isključuje.

Za isključivanje funkcije Timer:

- odaberite zonu kuvanja **(2)**
- postavite trajanje **Timer (tajmera)** na **000**, pomoću **— + (5)**

● Power Limitation (ograničenje snage)

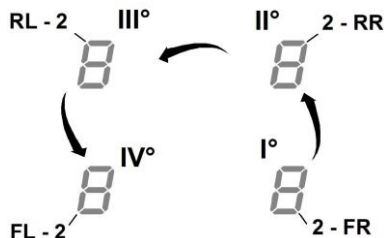
Funkcija **Power Limitation** omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju i podešavajući snagu apsorpcije svih aktivnih zona za kuvanje, pazeći da ukupna apsorpcija ploče ne prelazi maksimalni nivo apsorpcije.

Napomena : podešavanje se mora izvršiti sa isključenom pločom, **bez pritiskanja tastera ● ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1)**, u trenutku kada je proizvod priključen na napajanje ili kada se napajanje ponovo uključi, u roku od 2 minute.

Za podešavanje funkcije Power Limitation :

- pritisnite **(A)**
(koja treperiti, samo prve 2 minute od napajanja uređaja)

- držite i dalje pritisnutim **(A)** pritisnite, jedno po jedno, sva područja **Odabir/Display (displej) (2)** područja za kuvanje, u smeru suprotnom od kazaljke na satu polazeći od prednjeg desnog (FR)



- svaki put kad pritisnete, emituje se kratki zvučni signal

- posle pritiskanja **svih Display (displeja) (2)**, moguće je pustiti taster **(A)**

u ovom trenutku:

- **Display (displej) (2) zadnje leve zone (RL)** prikazuje naizmeničnim redosledom simbole "**C**" i "**0**", koji označavaju da je moguće izvršiti podešavanje:

odaberite Display (displej) **(2-RL)**

posle toga klizite po **Traci za izbor (3)**, sve dok se na Display (displeju) ne prikažu simboli "**C**" i "**8**",

na Display (displeju) **(2-FL)** se prikazuje trenutno podešavanje**

0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** zadana postavka je 7,4 KW

Za promenu podešavanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage)

- pritisnite **Display (displej) (2) prednje leve zone (FL)**
- posle toga klizite po **Traci za izbor (3)**, za postavljanje novog podešavanja
- za snimanje izvršenog izbora pritisnite taster **ON/OFF (1)**, na 2 sekunde; emitira se dugi zvučni signal, kao potvrda izvršenog podešavanja

● **Bridge Zones (most područja)**

Zone za kuvanje, zahvaljujući funkciji Bridge, mogu raditi u kombinovanom načinu, stvarajući jedinstvenu zonu kuvanja sa istim nivoom snage. Ta funkcija omogućuje ujednačeno kuvanje i sa posudama velikih dimenzija.

Može se koristiti u kombinaciji prednja zona za kuvanje "**Master**" sa odgovarajućom zadnjom zonom za kuvanje "**Sekundarna**"

(za proveru na kojim područjima je predviđena ova funkcija, pogledajte ilustrovani deo ovog priručnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- **istovremeno, odaberite dve zone za kuvanje koje želite da koristite**

- na **Displeju (2)** zone za kuvanje "**Sekundarna**" pojavljuje se simbol **"f T"**

- pomoću **trake za izbor (3)** moguće je postaviti **Nivo (snagu) kuvanja**, koji će biti prikazan na **displeju (2)** zone za kuvanje "**Master**"

- za isključivanje **Funkcije Bridge** dovoljno je ponoviti istu proceduru aktiviranja

Napomena : Tajmer zone kuvanja, aktiviran za vreme Funkcije Bridg, automatski isključuje obe zone za kuvanje; koje se u ovom slučaju, smatraju kao jedina kombinovana oblast.

UPOTREBA ASPIRATORA

● **Uključivanje**

Kratko pritisnite (dodirnite) ● **ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1)** ploče za kuvanje/ aspiratora: simbol **ⓘ** svetli; nastavkom pritiskanja, **sve dostupne funkcije će postati vidljive na nekoliko trenutaka**, posle čega **ostaju aktivne samo one glavne; ostale se mogu koristiti i naknadno će se uključiti, za vreme upotrebe uređaja.**

VAŽNO:

sve raspoložive funkcije će biti osvetljene sa niskim intenzitetom svetlosti, koja će postati intenzivnija samo u trenutku u kojem su aktiviraju.

Pritisnite ponovno **ⓘ** za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● **Uključivanje aspiratora:**

Dotaknite (pritisnite) **Područje Izbora (12)** za aktiviranje aspiratora

● **Brzina (snaga) usisa:**

Aspirator je opremljen sa 9 nivoa brzine (snage) usisa
Dodirnite i klizite prstima po **Traci za izbor (3)**:
prema desno za povećavanje nivoa snage;
prema levo za smanjivanje nivoa snage.

Postavljeni nivo snage će biti prikazan u području izbor/Display (displej) (12)

● **Power Booster (povećavanje snage)**

Proizvod ima 1 dodatna nivoa snage (preko nivoa 9)
Power Booster (Povećavanje snage) 2 : vremenski ograničen na 5 min,
posle čega se snaga vraća na prethodno postavljeni nivo.

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za izbor (3)** (preko nivoa 9) i aktivirajte **Power Booster (Povećavanje snage)**

Nivo **Power Booster (Povećavanje snage)** je označen u području **Izbora/Display (displej) (12)** sa treperećim simbolom **P²**

● **Automatski rad**

Aspirator se uključuje na najpogodniju brzinu, prilagođavajući kapacitet usisavanja maksimalnom nivou kuvanja, koji se koristi na zonama za kuvanje.

Kada se zone za kuvanje isključe, aspirator prilagođava svoju brzinu usisa i postupno je smanjuje, kako bi uklonio zaostale mirise i paru.

Za aktiviranje ove funkcije:

Pritisnite **(A)** (14)

Ponovite za isključivanje.

Napomena : ako se za vreme automatskog rada odaberu na **Traci za izbor (3) brzine od 1 do 8**, automatski rad se prekida;

ako umesto toga odaberete **Power Boster (Povećavanje snage)**, automatski rad će se nastaviti na kraju vremenskog ograničenja, a u međuvremenu simbol **(A)** treperi.

Napomena : u slučaju isključivanja ploče sa **aktiviranim automatskim radom**, usisavanje će se vršiti automatski, postepeno.

● Pokazivač zasićenosti filtera

Aspirator prikazuje kada je potrebno izvršiti održavanje filtera:

Ugljeni/keramički filteri mirisa "FILTER"(13) uključuje se **Filter za mast "FILTER"(13)** treperi

Napomena : ova funkcija je onemogućena prema zadanim postavkama (za omogućavanje pogledajte paragraf "aktiviranje pokazivača zasićenosti filtera")

● Resetovanje zasićenosti filtera

Posle izvršenog održavanja filtera (za mast i/ili ugljeni/keramički) dugo pritisnite **"FILTER" (13)** ;
"FILTER"(13) se isključuje i vraća brojač pokazivača na nulu.

● Uključivanje indikatora zasićenosti filtera

Ovaj pokazivač je obično isključen.

Za njegovo uključivanje postupite na sledeći način:

- uključite usisnu ploču preko **(D)** ;
- sa isključenim motorom usisa i zonama za kuvanje pritisnite

Područje izbora (12)

- dugo pritisnite **"HOOD" (11)** sve dok se na **Display (displej) (12)** ne pojave slova **"F" – "G"** koja izmjenično trepere

F = ugljeni/keramički filteri mirisa

G = filter za mast

Ugljeni/keramički filteri mirisa

- pritisnite na **Display (displej (12)** u trenutku kada se pojavi slovo **"F"**
- pritisnite **"FILTER" (13)** – trepereće svetlo
- ponovo dugo pritisnite **"HOOD" (11)** za potvrdu aktiviranja pokazivača ugljenih/keramičkih filtera mirisa

Filter za mast

- pritisnite na **Display (displej (12)** u trenutku kada se pojavi slovo **"G"**

– pritisnite **"FILTER" (13)** – stalno svetlo ponovo dugo pritisnite **"HOOD" (11)** za potvrdu aktiviranja pokazivača filtera za mast

Tablica snage

Nivo snage	Vrsta kuvanja	Korišćenje nivoa (oznaka sledi iskustvo i navike kuvanja)
Maksimalna snaga	Boost	Brzo podgrevanje
	8-9	Prženje – kuvanje
Visoka snaga	7-8	Lagano podgrevanje– zaprška - kuvanje – gril
	6-7	Lagano podgrevanje – dugo kuvanje – kuvanje gulaša – zaprška – gril
Srednja snaga	4-5	Dugo kuvanje – kuvanje gulaša – lagano podgrevanje – gril
	3-4	Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje –lagano zakuvavanje
	2-3	Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje –lagano zakuvavanje
Niska snaga	1-2	Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje
	1	Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje
OFF	Snaga nula	Površina za odlaganje

Tablica za kuvanje

Kategorija namirnice	Jelo ili vrsta kuvanja	Nivo snage i način kuvanja			
		Prva faza	Snaga	Druga faza	Snaga
Testenina, riža	Sveža testenina	Podgrevanje vode	Booster-9	Kuvanje testenine i zadržavanje ključanja	7-8
	Sveža testenina	Podgrevanje vode	Booster-9	Kuvanje testenine i zadržavanje ključanja	7-8
	Kuvana riža	Podgrevanje vode	Booster-9	Kuvanje testenine i zadržavanje ključanja	5-6
	Rižoto	Zaprške i tostiranje	7-8	Kuvanje	4-5
Povrće	Lagano kuvanje	Podgrevanje vode	Booster-9	Lagano kuvanje	6-7
	Prženje	Podgrevanje ulja	9	Prženje	8-9
	Brzo prženje uz mešanje	Podgrevanje dodatnih elemenata	7-8	Kuvanje	6-7
	Gulaš	Podgrevanje dodatnih elemenata	7-8	Kuvanje	3-4
	Zaprške	Podgrevanje dodatnih elemenata	7-8	Zažučivanje zaprške	7-8
Meso	Pečenje	Pečenje mesa s uljem (ako je s maslacem, snaga 6)	7-8	Kuvanje	3-4
	Priprema na žaru	Podgrevanje posude	7-8	Gril na obe strane	7-8
	Zažučivanje	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuvanje	4-5
	Supe/gulaš	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuvanje	3-4
Riba	Priprema na žaru	Podgrevanje posude	7-8	Kuvanje	7-8
	Supe/gulaš	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuvanje	3-4
	Prženje	Podgrevanje ulja ili masnih sastojaka	8-9	Prženje	7-8
Jaja	Pržena jela	Podgrevanje tave s maslacem ili masnim sastojcima	6	Kuvanje	6-7
	Omlet	Podgrevanje tave s maslacem ili masnim sastojcima	6	Kuvanje	5-6
	Kuvano/tvrdo kuvano	Podgrevanje vode	Booster-9	Kuvanje	5-6
	Palačinke	Podgrevanje tave s maslacem	6	Kuvanje	6-7
Umaci	Paradajz	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	6-7	Kuvanje	3-4
	Ragu	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	6-7	Kuvanje	3-4
	Bešamel	Priprema baze (otapanje maslaca i brašna)	5-6	Dostizanje laganog ključanja	3-4
Slatkiši, kreme	Slastičarska krema	Uzavrivanje mleka	4-5	Održavanje laganog ključanja	4-5
	Puding	Uzavrivanje mleka	4-5	Održavanje laganog ključanja	2-3
	Riža na mleku	Podgrevanje mleka	5-6	Održavanje laganog ključanja	2-3

Održavanje

Održavanje ploče za kuvanje

Pažnja! Pre bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinite se da su zone za kuvanje isključene i da je svetlosni indikator topline nestao.

Čišćenje

Ploča za kuvanje se mora očistiti posle svakog korišćenja.

Važno:

Ne koristite abrazivne sundere i četkice. Njihovom upotrebom bi se, vremenom, moglo oštetiti staklo.

Nemojte koristiti hemijske, iritirajuće deterdžente kao na primer sprej za čišćenje rerne i sredstvo za uklanjanje mrlja.

Nakon svake uporabe ostavite ploču da se ohladi i zatim je očistite kako biste uklonili skorene ostatke hrane i mrlje uzrokovane ostacima hrane.

Šećer i proizvodi sa visokim udelom šećera oštećuju ploču za kuvanje i moraju se odmah ukloniti.

Sol, šećer i pesak mogu ogrebat i staklenu površinu.

Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputstava Proizvođača)

NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!

Važno:

U slučaju slučajnih i velikih prosipanja tečnosti iz posude moguće je intervenisati preko ispusnog ventila koji se nalazi na dnu uređaja, kako bi se uklonili svi ostaci i obavilo čišćenje s maksimalnom higijenskom sigurnošću.

SI. 18

Za potpunije i temeljitije čišćenje možete potpuno ukloniti donju posudu

SI. 19

Čišćenje metalne rešetke:

Rešetka se mora ručno prati vrućom vodom i neutralnim deterdžentom i pažljivo osušiti kako bi se izbegle pojave oksidacije.

Održavanje kape

Čišćenje

Za čišćenje koristite **ISKLUČIVO** vlažnu krpu i tečne neutralne deterdžente. **ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALATE I INSTRUMENTE!**

Izbegavajte uporabu abrazivnih proizvoda.

NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!

Filter za mast

Zadržava čestice masti nastale kuvanjem.

Mora se čistiti jednom mesečno (ili kada to zahteva sistem indikatora zasićena filtera), sa blagim deterdžentima, ručno ili u mašini za suđe, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu. Prilikom pranja u mašini za suđe, metalni filter može izbledeti, ali njegova filterska svojstva se ne menjaju.

SI. 15

Aktivās Ogles Filtrs – Keramiskais

(Samo za filtrirajuću verziju)

Upija neugodne mirise uzrokovane kuvanjem.

Proizvod je opremljen kompletom filtera za miris. Zasićenje filtera mirisa nastaje posle više ili manje duže upotrebe, ovisno o vrsti kuhinje i pravilnosti čišćenja filtera za mast. Filteri za miris mogu se termički regenerisati svakih 2/3 meseca u prethodno zagrejanj remi na 200 °C u vremenu od 45 minuta. Pravilna regeneracija osigurava konstantnu efikasnost filtriranja kroz 5 godina.

Pažnja! Nemojte naslanjati filtere na dno peći, već ih pohranite u posudu za pečenje i postavite na srednju visinu.

SI. 17a – 17b – 17c

Pretraživanje kvarova

KOD GREŠKE	OPIS	MOGUĆI UZROCI	OTKLANJANJE GREŠKE
E2	Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature	Unutrašnja temperatura električnih delova je previsoka	Sačekajte da se ploča ohladi pre ponovne upotrebe
E3	Neodgovarajuća posuda	Gubitak magnetskih osobina	Sklonite posudu
E5	Problemi komunikacije između korisničkog interfejsa i indukcijskog modula	Električna energija ne dolazi do modula; Kabal za napajanje nije ispravno povezan ili je neispravan	Odspojite ploču od mreže i proverite kabal
Za sve ostale poruke o greškama (E ... U ... C ...)	Nazovite službu za tehničku podršku i prijavite kod kvara		

Servisna služba

Pre nego što kontaktirate Službu za korisnike:

1. Proverite je li moguće samostalno riješiti problem na temelju točaka opisanih u "Pretraživanje kvarova"
2. Ugasite i ponovno upalite uređaj da proverite da li problem i dalje postoji.

Ako i nakon gore navedenih provera problem i dalje postoji, obratite se najbližoj Službi za korisnike

SL - Navodila za montažo in uporabo

Strogo upoštevajte navodila tega priročnika. Zavračamo vsakršno odgovornost za morebitne težave, škodo ali požar na aparatu, ki bi bile posledica neupoštevanja navodil tega priročnika. Aparat je namenjen izključno za domačo uporabo, za kuhanje hrane in sesanje dima, ki se sprošča ob sami pripravi. Drugačna uporaba ni dovoljena (npr. za ogrevanje prostora). Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost v primeru napačne uporabe ali napačnih nastavitvev komand.

Aparat se po videzu lahko razlikuje od prikazanega na risbah v tej knjizici, vendar pa so navodila za njegovo uporabo, vzdrževanje in montažo enako veljavna.

- ⓘ Pazljivo preberite navodila: pomembni so podatki o namestitvi, uporabi in varnosti.
- ⓘ Na napravi ne izvajajte električnih sprememb.
- ⓘ Pred namestitvijo aparata preverite, da ni poškodovanih komponent. V obratnem primeru, pokličite pooblaščenega prodajalca in aparata ne montirajte.
- ⓘ Preverite brezhibnost aparata, preden pričnete z nameščanjem. V obratnem primeru, pokličite pooblaščenega prodajalca in aparata ne montirajte.

Opomba: S simbolom "(*)" označeni deli spadajo med dodatno opremo, ki je priložena le nekaterim modelom, ali pa to deli, ki jih lahko kupite.

Električna povezava

Pozor! Strogo upoštevajte naslednja navodila: ● Pred kakršnimi koli inštalacijskimi deli je treba aparat izklopiti iz električnega omrežja. ● Montažo ali vzdrževanje mora izvesti specializiran tehnik v skladu bodisi z navodili proizvajalca in bodisi z veljavnimi lokalnimi varnostnimi predpisi. Ne popravljajte ali zamenjujte nobenih delov aparata, če ni tako izrecno navedeno v priročniku za uporabo. ● Ozemljitev aparata je po zakonu obvezna. ● Napačni kabel mora biti dovolj dolg, da lahko aparat priključite na električno omrežje, varovano v omarico. -Za začetitev namestitve v skladu z veljavnimi varnostnimi standardi je potrebno večpolno stikalo, skladno s predpisi, ki zahtevata popolni izklop električnega napajanja s prenapetostno zaščito III. razreda, skladno z navodili za namestitvev. ● Prepovedana je uporaba podaljškov ali razdelilnih vtičnic. ● Ko je

namestitvev končana, električne komponente ne smejo biti dostopne uporabniku. ● Sam aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo močno segrejejo. Ne dotikajte se grelnih elementov. ● Pazite, da se otroci ne igrajo z aparatom; držite otroke na daljavo in jih nadzirajte, saj lahko dostopni deli med uporabo postanejo zelo vroči. ● Za uporabnike srčnih stimulatoriev in aktivnih vsadkov je pred uporabo indukcijske kahalne plošče pomembno, da je njihov stimulator združljiv z aparatom. ● Med in po uporabi se ne dotikajte grelnih elementov aparata. ● Izognite se stiku s krpami ali drugimi vnetljivimi materiali, dokler niso vsi sestavni deli aparata dovolj ohlajeni, tveganje požara. ● Na aparat ali v njegovo bližino ne odlašajte vnetljivih snovi. ● Pregrta maščoba in olje se zlahka vnameta. Pripravo jedi z obilo maščobe ali olja stalno nadzirajte. ● Če opazite, da je površina poškodovana, izključite aparat, da se izognete možnosti električnega udara. ● Aparat ni namenjen za delovanje z zunanim časovnikom ali ločenim sistemom za daliinsko upravljanje. ● Nenadzorovano kuhanje na kahalni plošči z oljem ali maščobo je lahko nevarno in povzroči požare. ● Kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom. Kratkotrajno kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom. ● Ognja NIKOLI ne gasite z vodo. Pogasite požar na aparatu in zadušite plamene, na primer s pokrovko ali s požarno odejo. Nevarnost požara: na kahalno površino ne odlašajte predmetov. ● Ne uporabljajte parnih čistilnikov, nevarnost električnega udara. ● Na površino kahalne plošče ne postavljajte kovinskih

predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ker bi se lahko pregreli. ● Preden aparat priključite v električno omrežje: preverite podatkovno tablico (nameščeno na dnu aparata) in se prepričajte, da napetost in moč ustrežata napetosti omrežja in da je priključna vtičnica primerna. V primeru dvomov se posvetujte s kvalificiranim električarjem.

Pomembno: ● Po uporabi izklopite kuhhalno ploščo s pomočjo svoje krmilne naprave in ne zanašajte se na detektor posod. ● Izoqibaite se razlitju tekočine, zato pri vretju ali segrevanju tekočine, zmanjšajte dovod toplote. ● Grelne elemente ne puščajte vklopljene in s prazno posodo ali brez nje na kuhališču. ● Ko končate s kuhanjem, izklopite odqovarjajoče kuhališče. ● Nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije za kuhanje, in nikoli ne postavljajte izdelkov, pakiranih z aluminijem. Aluminij se lahko stali in nepopravljivo poškoduje vaš aparat. ● Nikoli ne segrevaite pločevink ali konzerv s hrano, ne da bi jih pred tem odprli, saj jih lahko raznese! To opozorilo velja tudi za vse druge vrste kuhhalnih plošč. ● Uporaba visoke stopnje moči, kakršna je funkcija "Booster", ni primerna za segrevanje nekaterih tekočin, kot je na primer olie za cvrtje. Prevelika toplota je lahko nevarna. V teh primerih je priporočljivo uporabiti nižjo energetsko stopnjo. ● posode morajo biti nameščene neposredno na kuhhalno ploščo in morajo biti v središču. V nobenem primeru med lonec in kuhhalno ploščo ne vstavljajte drugih predmetov. ● Če je temperatura previsoka, aparat samodejno zniža stopnjo moči kuhališč. ● Pred vsakim postopkom čiščenja ali vzdrževanja aparat izklopite iz električnega omrežja tako, da izvlečete vtič ali odklopite z glavnim stikalom stanovanja. ● Pri vseh

postopkih montaže in vzdrževanja nosite delovne rokavice. ● Aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ali potrebnega znanja, pod pogojem, da jih nekdo nadzoruje, ali po tem, ko prejmejo navodila bodisi glede varne uporabe aparata bodisi razumevanja nevarnosti, ki jim pretijo. ● Otroke je potrebno nadzorovati in zagotoviti, da se z aparatom ne igrajo. ● Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, če niso pod nadzorom. ● Prostor mora imeti zadostno prezračevanje, kadar aparat uporabljate sočasno z drugimi aparati, ki za zgorevanje uporabljajo plin ali druga goriva. ● Aparat je treba pogosto čistiti, tako notranjost kot tudi zunanost (VSAJ ENKRAT MESEČNO), v vsakem primeru pa upoštevajte, kar je izrecno navedeno v navodilih za vzdrževanje. ● Neupoštevanje pravil za čiščenje aparata in zamenjavo ter čiščenje filtrov pomeni tveganje za požar. ● Kuhanje s flambiranjem je strogo prepovedano. ● Uporaba prostega plamena je škodljiva za filtre in lahko povzroči požar, zato se je v vsakem primeru temu treba izogniti. ● Cvrtje je potrebno nadzirati, da se prepreči vnetje pregretega olja. ● POZOR: Med delovanjem kuhališča se dostopni deli aparata lahko segrejejo. ● **Pozor!** Aparata ne priključujte na električno omrežje, dokler namestitev ni popolnoma končana. ● Kar zadeva tehnične in varnostne ukrepe, ki jih je treba sprejeti za odvajanje hlapov, dosledno upoštevajte določbe predpisov pristojnih lokalnih organov. ● Vsesanega zraka se ne sme odvajati v vod, ki se uporablja za odvajanje dimnih plinov naprav z zgorevanjem plina ali drugih

goriv. ● Aparata nikoli ne uporabljajte brez pravilno nameščene rešetke! ● Za montažo izdelka uporabljajte samo priložene pritrdilne vijake ali, če niso priloženi, nabavite ustrezen tip vijakov. Uporabite vijake pravilne dolžine, kot je navedeno v vodniku za montažo. ● Ko sočasno deluje ta aparat in druge naprave, ki se napajajo z energijo, ki ni električna, negativni tlak v prostoru ne sme preseči 4 Pa (4×10^{-5} bar). ● Pomembno je, da ta priročnik shranite in ga lahko kadarkoli preberete. V primeru prodaje, prenosa drugemu lastniku ali selitve, zagotovite, da bo ta priročnik spremljal izdelek.



Električna povezava

Slika 3

● Aparat izkličite iz električnega omrežja. ● Za montažo mora poskrbeti strokovno usposobljeno osebje, ki pozna veljavne predpise s področja montaže in varnosti. ● Proizvajalec zavrača vsako odgovornost do ljudi, živali ali drugih stvari v primeru neskladnosti z direktivami iz tega poglavja. ● Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da lahko kuhalno ploščo odstranite z delovne mize. ● Prepričajte se, da napetost, navedena na ploščici s serijsko številko, ki se nahaja na dnu aparata, ustreza napetosti hiše, v kateri bo nameščena. ● Ne uporabljajte podaljševalnih kablov. ● Povezava z ozemlitvijo mora biti s kablom 2 cm dališa od ostalih kablov. ● Če aparat ni opremljen z napajalnim kablom, uporabite napajalni kabel z naimani 2,5 mm² za moč do 7200 W; medtem ko mora biti pri višjih močeh 4 mm²). ● Kabel ne sme na nobenem mestu dosecati temperaturo, ki je za 50 °C višja od okoliške temperature. ● Aparat je namenjen trajnemu priklopu na električno omrežje.

● **Pozor!** Pred vnovično vzpostavitvijo električnega napajanja aparata in preverjanjem pravilnega delovanja slednjega vselej preverite, ali je omrežni kabel pravilno montiran. ● **Pozor!** Kabel za povezovanje mora zamenjati pooblaščen služba za tehnično pomoč ali oseba s podobno kvalifikacijo.

Opomba: izdelek je opremljen s funkcijo Power Limitor, ki omogoča nastavitve največje stopnje absorpcije moči v kW. Nastavitev se mora opraviti ob priključitvi izdelka v električno omrežje ali ob ponovni povezavi v električno omrežje (v naslednjih 2 minutah). Za vrstni red nastavljanja funkcije Power Limitor glejte odsek Delovanje v tem priročniku.

Inštalacija

● Električne in mehanske inštalacije mora izvesti specializirano osebje. Najmanjša razdalja med kuhalno ploščo in steno mora biti najmanj 50mm od sprednje strani, najmanj 50mm od straneh in najmanj 550mm od zgornjih visečih omaric.

Opomba = Predlagane razdalje so okvirne: pri načrtovanju prostorov je treba upoštevati navedbe proizvajalca kuhinje.

Montaža

Preden začnete z namestitvijo:

- Po razpakiranju izdelka preverite, da se med prevozom ni poškodoval in se v primeru težav obrnite na prodajalca ali službo za pomoč strankam, preden nadaljujete z namestitvijo.
- Preverite, ali velikost kupljenega izdelka ustreza izbranemu prostoru namestitve.
- Prepričajte se, da v embalaži (zaradi potreb prevoza) ni morebitnega materiala (na primer, ovojnica z vijaki, garancijskih izjav itd.); če je, ga odstranite in shranite.
- Prepričajte se tudi, da je v bližini mesta montaže prisotna električna vtičnica

Priprava omarice za vgradnjo:

- Izdelka ni mogoče namestiti na hladilnike, pomivalne stroje, štedilnike, pečice, pralne in sušilne stroje.
- Pred vgradnjo kuhalne plošče izdelajte vse izreze in skrbno odstranite oblace in ostanke žaganja.

- za optimizacijo filtrirne naprave je priporočljivo, da v podstavku izvedete zarezo, kamor boste vstavili tržno rešetko **POMEMBNO:** uporabite enokomponentno tesnilno lepilo (S) , ki ima odpornost na temperature do 250 °; pred namestitvijo je treba površine, ki jih je treba lepiti, skrbno očistiti in tako odstraniti kakršno koli snov, ki bi lahko ogrozila njihov oprijem (npr. sredstva za sproščanje, konzervansi, maščobe, olja, praški, ostanki starih lepil itd.); lepilo je treba enakomerno porazdeliti po celotnem obodu okvirja; po lepljenju pustite, da se lepilo suši približno 24 ur.

Slika 1b

Pozor! Opustitev montaže vijakov in pritrdilnih naprav v skladu s temi navodili lahko predstavlja tveganje električnega udara.

Opomba: za pravilno montažo izdelka je priporočljivo cevi oviti z lepilnim trakom naslednjih lastnosti:

- elastična folija iz mehkega PVC-ja z lepilom na akrilni osnovi
- v skladu s standardom DIN EN 60454
- zaviralci gorenja
- dobra odpornost na staranje
- odpornost na temperaturne spremembe
- uporabno pri nizkih temperaturah

Aparat je zasnovan tako, da se uporablja v kombinaciji s okenskimi KIT senzorjem (ki ga ne dobavlja proizvajalec).

Z namestitvijo okenskega KIT senzorja (samo v primeru uporabe v načinu VSESANJA) bo dovod zraka prenehal delovati vsakič, ko se okno v sobi, na katerega je nameščen KIT, zapre.

- Električno povezavo KIT-a na aparat mora izvesti usposobljeno in specializirano tehnično osebje.
- KIT mora biti posebej certificiran v skladu z varnostnimi standardi, ki se nanašajo na komponento in njeno uporabo z aparatom. Namestitev mora biti izvedena v skladu s predpisi za trenutne domače sisteme.


POZOR:

• ožičenje KIT sistema , ki ga želite priključiti na aparat, mora biti del certificiranega vezja z zelo nizko varnostno napetostjo (SELV).

• Proizvajalec tega električnega aparata zavrača vsako odgovornost za morebitne težave, škodo, požara zaradi napak in/ali težav, ki so posledica nepravilnega delovanja in/ali napačne montaže KIT-a.

Ta aparat je označen skladno z evropsko Direktivo 2012/19/ES - UK SI 2013 No3113, o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). S pravilnim odlaganjem tega izdelka uporabnik prispeva k preprečevanju morebitnih



negativnih posledic za okolje in zdravje. Simbol  na izdelku ali v spremljajoči dokumentaciji kaže, da tega izdelka ne smemo obravnavati kot gospodinjstvi odpadke, ampak ga je treba dostaviti v ustrezno zbiralno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Aparat zavrzite v skladu s krajevnimi predpisi s področja odlaganja odpadkov. Za podrobnejše informacije o ravnanju, ponovni uporabi in

recikliranju tega izdelka se obrnite na ustrezno krajevno službo, zbirni center komunalnih odpadkov ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.

Aparat je načrtovan, preizkušen in izdelan v skladu s standardi:

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

• Lastnosti: 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. Nasveti za pravilno uporabo in manjši vpliv na okolje: Ko začnete kuhati, vklopite aparat z najmanjšo hitrostjo in ga pustite vklopljenega nekaj minut tudi po koncu kuhanja. Hitrost povečajte samo v primeru velike količine dima in pare, funkcijo Booster uporabite le v skrajnih primerih. Za ohranjanje učinkovitosti sistema odstranjevanja vonjav, zamenjajte filter/e z aktivnim ogljem, ko je to potrebno. Za ohranjanje učinkovitosti filtra maščob, ga po potrebi očistite. Za optimiziranje učinkovitosti in zmanjšanje hrupa naj bo največji premer odvodnega sistema tak, kot je navedeno v tem priročniku.

Uporaba

Primerna posoda



Uporabljajte samo posodo s simbolom Pomembno:

da se izognete trajnim poškodbam kuhalne plošče, ne uporabljajte:

- posod, ki nimajo popolnoma ravnega dna.
- kovinskih posod z emajliranim dnom.
- posod s hrpavim dnom, ki lahko poškoduje površino kuhališča.
- vročih loncev in ponev nikoli ne odlagajte na ploščo za upravljanje kuhališča

Obstoječa posoda

Indukcijsko kuhanje uporablja magnetno polje za ustvarjanje toplote. Zato mora posoda vsebovati železo. Ali je material, iz katerega je narejena posoda, magneten, lahko preverite z običajnim magnetom. Če se magnet posode ne prime, ni primerna.

Priporočeni premer dna posode

POMEMBNO: če posoda ni prave velikosti, se kuhališča ne vklopijo.

Glede najmanjšega premera posode za uporabo na posameznem kuhališču glejte ilustrirani del teh navodil.

Pozor: Da bi ohranili učinkovitost kuhanja in kakovost izdelkov, uporaba indukcijskih adapterjev NI priporočljiva.

Varčevanje z energijo

Da bi dosegali kar najboljše rezultate, je priporočljivo naslednje:

- Uporabljajte izključno posodo z enakim ali malo večjim

premerom dna, kot je premer kuhalne plošče.

- Uporabljajte izključno posodo z ravnim dnom.
- Če je mogoče, naj bo posoda med kuhanjem pokrita
- Zelenjavi, krompirju ipd. med kuhanjem dolijte manjšo količino vode, da skrajšate čas priprave.
- Z uporabo tlačnega lonca prihranite še več energije in časa za kuhanje
- Posodo postavite na sredino kuhališča, ki je označeno na sami kuhalni plošči.

Uporaba kuhališča

Indukcijski kuhalni sistem temelji na fizikalnem pojavu magnetne indukcije. Bistvena značilnost tega sistema je neposreden prenos energije iz vira na lonec.

Prednosti:

V primerjavi z električnimi kuhališči, je vaše indukcijsko:

- **Varnejše:** nižja temperatura na stekleni površini.
- **Hitrejše:** krajši časi segrevanja hrane.
- **Natančneje:** kuhališče se hipoma odzove na vaše ukaze
- **Učinkovitejše:** 90 % porabljene energije se spremeni v toploto. Poleg tega, ko posodo odstavite s kuhališča, se prenos toplote takoj prekine, s tem pa se prepreči odvečno izgubo toplote.

Uporaba sesalnika

Sesalni sistem se lahko uporablja v različici s sesanjem in odvajanjem na prosto ali s filtriranjem in notranjim kroženjem.



Sesalna različica

Slika 7

Paro se odvaja na prosto po cevovodu (ki ga nabavite posebej), pritrjenem na nameščeno priključno prirobnico.

Premer odvodne cevi mora biti enakovreden premeru priključnega obroča:

- v primeru pravokotnega izstopa 222 x 89 mm
- v primeru okroglega izstopa Ø 150 mm (*)

Za podrobnejše informacije glejte stran z opisi pribora različice s sesanjem v ilustriranem delu tega priročnika. **Slika 7c**

Izdelek povežite s cevmi in odprtini za odvajanje skozi steno enakega premera, kot je izstop zraka (priključna prirobnica).

Uporaba cevi in izstopnih odprtin manjšega premera povzroči zmanjšanje zmogljivosti sesanja in bistveno večji hrup.

S tem v zvezi zavračamo vsako odgovornost.

- ⚠ Uporabite čim krajši cevovod.
- ⚠ Uporabite cevovod s čim manj kolena (največji kot kolena: 90°).
- ⚠ Izogibajte se drastičnim spremembam preseka cevovoda.



Različica s filtriranjem

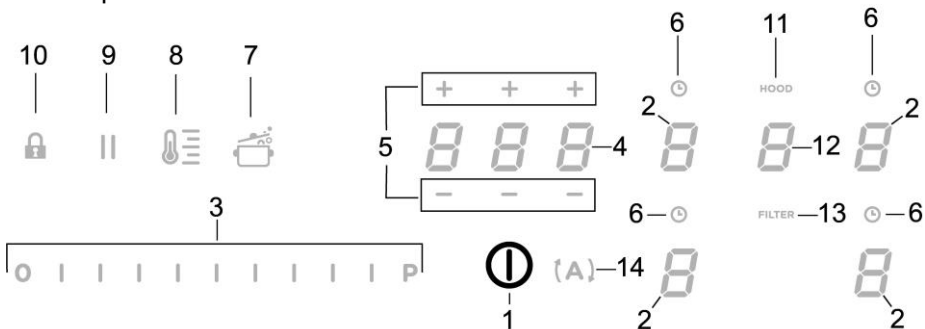
Slika 10

Vsesani zrak se filtrira v posebnih filtrih za maščobe in filtrih za vonjave ter nato znova vrne v prostor. Izdelek je opremljen z vsem potrebnim za standardno montažo in izhodom za zrak na sprednji strani podstavka omarice. Za podrobnejše informacije glejte stran z opisi pribora različice s filtriranjem v ilustriranem delu tega priročnika.

Glejte spletne strani www.elica.com in www.shop.elica.com ter preverite celovito ponudbo razpoložljivih kompletov za različne načine montaže, tako s filtriranjem kot tudi s sesanjem.

Delovanje

Komandna plošča



Tipke / Prikazovalnik

- 1. VKLOP/IZKLOP** kuhalne površine/aspiratorja
- Izbira področja kuhališča
Zaslon kuhališča
- Povečanje/zmanjšanje funkcije Power Level (Stopnja moči) in moči sesanja
Prikaz funkcije Power Level (Stopnja moči) in moči sesanja
- Aktiviranje časovnika "STAND_ALONE"
Prikazovalnik: Časovnik "STAND_ALONE" / Časovnik kuhališča
- Povečanje/zmanjšanje časa časovnika "STAND_ALONE"/
Časovnik kuhališča
- Aktiviranje časovnika kuhališča
Indikator aktivnega časovnika kuhališča
- Aktiviranje avtomatskega segrevanja
- Aktiviranje funkcije Temperature Manager (Warming Function) (Upravljanje temperature (Funkcija segrevanja))
- Premor
- Key Lock
- Indikator aktivnega aspiratorja
Aktiviranje indikatorja zasičenosti filtrov
- Izbira/aktiviranje aspiratorja
Prikazovalnik aspiratorja
Prikazovalnik nasičenosti oglenega/keramičnega filtra - maščobnega filtra
- Ponastavitev nasičenosti filtra
- Aktiviranje avtomatskega delovanja aspiratorja

UPORABA KUHALIŠČA


Kaj je dobro vedeti pred začetkom dela:

Vse funkcije tega kuhališča so zasnovane tako, da izpolnjujejo zahteve najstrožjih varnostnih standardov.

Zato je treba vedeti naslednje:

• **Nekatere funkcije se ne samodejno aktivirajo ali izklopijo, če na kuhališčih ni posod ali če so slednje slabo postavljene.**


• V drugih primerih se aktivirane funkcije samodejno izklopijo po nekaj sekundah, ko izbrana funkcija potrebuje dodatno nastavitve, ki ni bila izvedena (na primer: "Vklonite kuhališče" brez "Izbire kuhališča" in "Delovne temperature", ali "Funkcije Lock" oziroma "Časovnika").

 **Pozor!** V primeru (na primer) dolgotrajne uporabe se kuhališče morebiti ne izključi takoj, saj poteka faza ohlajanja; na zaslonu kuhališč je prikazan simbol "H", ki označuje to fazo.

Preden se približate kuhališču počakajte, da zaslon ugasne.

Zaslon kuhališča

na zaslonih posameznih kuhališč je prikazano:

Kuhališče vključeno	
Power Level	
Indikator preostale toplote	
Zaznavalo posode	
Funkcija Bridge je aktivirana	
Funkcija Temperature Manager je aktivirana	
Funkcija premora	
Funkcija avtomatskega segrevanja	

Lastnosti kuhališča

● Safe Activation (Varno aktiviranje)

Izdelek se aktivira samo v primeru, da je posoda prisotna na kuhališču. Proces segrevanja se ne prične ali se prekine v primeru odsotnosti ali odstranitve posode.

● Pot Detector (Zaznava posode)

Izdelek samodejno zazna prisotnost posode na kuhališču.

● Safety Shut Down (Varni izklop)

Iz varnostnih razlogov je najdaljši čas delovanja vsakega posameznega kuhališča odvisen od nastavitvene stopnje moči.

● Residual Heat Indicator (Indikator preostale toplote)


Po izklopu enega ali več kuhališč, prisotnost preostale toplote javlja poseben vizualni znak na zaslonu ustreznega področja s simbolom "H".

Delovanje

Opomba: Za aktiviranje katere koli funkcije je najprej potrebno aktivirati zeleno področje

● Vklon

Kratko pritisnite (se dotaknite) ● ON/OFF (1) kahalne

površine/aspiratorja: simbol  se vklopi; z nadaljnjim pritiskom vse razpoložljive funkcije postanejo vidne za nekaj trenutkov, nakar ostanejo aktivne samo glavne funkcije, ostale boste lahko uporabili in se bodo aktivirale naknadno med uporabo naprave.

POMEMBNO:

vse razpoložljive funkcije bodo osvetljene z medlo svetlostjo, ki bo postala intenzivnejša šele, ko se bodo te funkcije aktivirale.

Znova pritisnite  za izklop

Opomba: Ta funkcija ima prednost pred vsemi ostalimi.

● Izbira področij kuhališč

Dotaknite se (pritisnite) območje Izbira/Prikaz (2), ki ustreza zelenemu kuhališču.

● Power Level (Stopnja moči)

Kuhališče ima 9 stopenj moči


Dotaknite se in potegnite po Vrstici izbiranja (3):

v desno za povečanje stopnje moči;

v levo za zmanjšanje stopnje moči.

Nastavljena stopnja moči bo prikazana v območju Izbira/Prikaz (2)

● Power Booster (dodatna moč)

Izdelek je opremljen z dodatno stopnjo moči (poleg stopnje , ki ostane aktivna 5 minut, nakar se moč povrne na prejšnjo stopnjo.

S prstom se dotaknite in povlecite po dolžini **Vrstice izbire (3)** (prek stopnje 5) in aktivirajte stopnjo Power Booster (dodatna moč)

Stopnja Power Booster (dodatna moč) je prikazana v območju izbira/Prikaz (2) s simbolom "P"

● **Key Lock (Zapora)**


Key Lock omogoča zaklepanje nastavitve kuhalne plošče, da se prepreči nenamerno nedovoljeno spreminjanje že nastavljenih funkcij.

Aktiviranje:

pritisnite  (10)

Za izklop ponovite postopek.

Opomba: če med aktivno funkcijo Key Lock pritisnete katero


koli drugo funkcijo, prične utripati simbol , s tem označuje, da je funkcija v uporabi in jo je treba izklopiti, če nameravate posegati na kuhališču.

● **Automatic Heat UP (Samodejno segrevanje)**

Funkcija Avtomatsko segrevanje omogoča hitrejšo segretje na nastavljeno moč; prednost te funkcije je hitrejšo kuhanje, vendar brez tveganja, da se bo jed sprijela, kajti temperatura ne preseže nastavljenih ravni.


Na funkcija je na voljo s stopnjami moči 1 - 8.

Aktiviranje:

- na delujočem kuhališču pritisnite  (7)
- na zaslonu (2) je prikazana utripajoča "A", ki se izmenjuje z nastavljeno močjo na kahalnem področju


Z višanjem stopnje moči kuhališča: funkcija Automatic Heat Up ostaja aktivna, z novo nastavitvijo temperature;
Z nižanjem stopnje moči kuhališča: funkcija Automatic Heat se izklopi.


Opomba: s sočasno izbiro drugega kuhališča, bo simbol

 (7) znova osvetljen z medlo svetlobo, na ta način boste lahko aktivirali funkcijo tudi v tem področju; funkcija pa ostane aktivna tudi v področju, v katerem je bila že prej nastavljena, kot je to prikazano na prikazovalniku (2)


● **Temperature Manager (Warming Function) (Upravljanje temperature (Funkcija segrevanja))**


Temperature Manager je funkcija za nadzor, ki omogoča ohranjanje toplote s konstantno temperaturo in z optimalno stopnjo moči, idealno za ohranjanje toplih pripravljениh jedi. Funkcija Temperature Manager (Upravljanje temperature) se

aktivira s prvim pritiskom na tipko 

Na prikazovalniku (2) področja obdelave s funkcijo Temperature Manager (Upravljanje temperature) se pojavi simbol 

Opomba: s sočasno izbiro drugega kuhališča, bo simbol

 (8) znova osvetljen z medlo svetlobo, na ta način boste lahko aktivirali funkcijo tudi v tem področju; funkcija pa ostane aktivna tudi v področju, v katerem je bila že prej nastavljena, kot je to prikazano na prikazovalniku (2)

• **Znova pritisnite**  (8) **za deaktiviranje in izklop**, dokler na **prikazovalniku (2)** prikazane stopnje ne postavite na "0".

Opomba: če več področij deluje v Temperature Manager (Warming Function) (Upravljanje temperature (Funkcija segrevanja)), izberite prvo zeleno področje v področju **Izbira (2)**;

funkcijo je mogoče izklopiti v **vrstici izbiranja (3)**, če premaknete **Power Level (Stopnja moči)** na "0".


● **Premor**

Funkcija premora omogoča prekinitev katere koli aktivne funkcije kuhalne plošče s postavitvijo moči kuhanja na nič.

Aktiviranje:

- pritisnite "||" (9)
- prikaže se utripajoča "||" na prikazovalniku (2)

Za izklop funkcije:

- pritisnite  (9) **vrstica izbiranja (3)** se osvetli
- pritisnite/premaknite v **vrstici izbiranja (3)** za izklop funkcije

Opomba: z izklopom se obnovi stanje kuhalne površine izpred premora, površina še naprej deluje z istimi nastavitvami kot prej.

Opomba: če se **funkcije premora** ne izklopi v 10 minutah, kuhališče samodejno ugasne.

Opomba: funkcija premora ne vpliva na sesanje

● **Časovnik "STAND ALONE"**

Funkcija Časovnika je odštevanje, ki ni povezano z drugimi kuhališči (ali s področjem sesanja).

Časovnik se aktivira s pritiskom na **področje/prikazovalnik (4)**

Uporabite simbole **— + (5)** za nastavev trajanja **časovnika**, ki je prikazano v **področju/prikazovalniku (4)**
Opomba: počakajte 10 sekund brez pritiskanja na nobeno komando, dokler se ne prične odštevanje.

Format časovnika je **0.00**

- **0.** za ure: nastavljuje od 0 do 9

- **00** za minute: nastavljuje od 0 do 59

Opomba: časovnik se lahko nastavi do največ 1h in 59 min

V **področju/prikazovalniku (4)** bo prikazan preostali čas; po končanem odštevanju se oglasi zvočni signal

Opomba: pri prikazu odštevanja bo preostali čas, ki je krajši od 10 minut, v naslednjem formatu

- **0.** minute

- **00** sekund

s stalno osvetljeno piko

Za izklop časovnika:

• izberite **področje/prikaz (2)**

• nastavite trajanje **časovnika** na **000**, z **— + (5)**

● Časovnik področij kuhališč

Funkcija časovnika kuhališč je odštevanje, ki ga je mogoče nastaviti, tudi sočasno, za vsako posamezno kuhališče. Po poteku nastavljenega časa se kuhališča samodejno izklopijo in uporabnika obvestijo z ustreznim zvočnim signalom.

Aktiviranje funkcije časovnika kuhališč

• Dotaknite se (pritisnite) v območju **izbire/prikaza (2)** (power level ≠ 0)

• Pritisnite **(L)** (6) zadevnega kuhališča

• Uporabite simbole **— + (5)** za nastavev trajanja časovnika, ki je prikazano v **področju/prikazovalniku (4)**;

med nastavljanjem simbol **(L)** (6) utripa

Opomba: počakajte 10 sekund brez pritiska na noben drug ukaz, dokler se časovnik kuhališča ne zažene.

Opomba: s ponovnim daljšim pritiskom na **(L)** (6), se časovnik kuhališča ponastavi

Če želite, lahko postopek ponovite na več kuhališčih.

Opomba: na vsakem kuhališču lahko nastavite drugačen časovnik; na prikazovalniku (4) se prikaže odštevanje trenutno izbranega kuhališča; če ni izbrano nobeno območje, se s pritiskom na prikazovalnik (4) prikaže odštevanje časovnika "STAND-ALONE".

Način prikaza odštevanja je enaka kot s časovnikom "STAND-ALONE" (glejte prejšnji odstavek časovnika "STAND ALONE")

Ko časovnik zaključi odštevanje, se oglasi zvočni signal in kuhališče ugasne.

Za izklop časovnika:

• izberite kuhališče (2)

• nastavite trajanje časovnika na **000**, z **— + (5)**

● Power Limitation

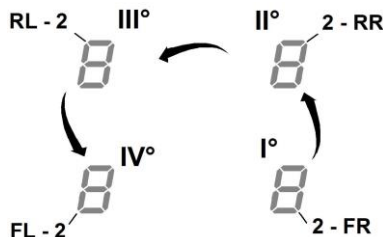
Funkcija Power Limitation (omejitev moči) omogoča nastavev delovanja izdelka z omejitvijo največje jakosti toka in z nastavitvijo največje skupne moči vseh aktivnih kahalnih področij, da največja jakost toka kuhališča ne preseže največjo nastavljeno.

Opomba: nastavev je treba opraviti z izklopljeno kahalno površino, **brez** pritiska na tipko **(1)**, ob priključitvi kahalne površine v električno omrežje ali ob ponovni priključitvi v električno omrežje, v času naslednjih 2 minut.

Za nastavev funkcije Power Limitation:

- pritisnite **(A)**
(ki utripa le prvi 2 minuti po napajanju izdelka)

- z nadaljnjim držanjem tipke **(A)** enkrat pritisnite na vsa območja **izbire/prikaza (2)** kuhališč, v nasprotni smeri urinega kazalca, začevši v srednjem desnem področju **(FR)**



- ob vsakem pritisku se oglasi kratek zvočni signal

- ko ste pritisnili na **vse prikaze (2)**, lahko spustite tipko **(A)** sedaj

- **zaslon (2) področja zadaj levo (RL)** izmenično zaporedno prikaže simbola "C" in "0", kar pomeni, da je nastavev mogoče opraviti

izberite prikaz **(2-RL)**

nato se pomikajte po **vrstici izbiranja (3)**, dokler na prikazovalniku ne bosta prikazana simbola "C" in "8",

na prikazovalniku (2-FL) bo prikazana trenutna nastavitve**

0 = 7,4 kW
1 = 4,5 kW
2 = 3,1 kW

** privzeta je nastavitve 7,4 kW

Spreminjanje nastavitve funkcije Power Limitation (omejitev moči)

- pritisnite na prikazovalnik (2) prednjega levega področja (FL)

- nato se pomikajte po vrstici izbiranja (3), za vzpostavite novo nastavitve

- za shranitev opravljene izbire pritisnite tipko ● ON/OFF (VKLOP/IZKLOP) (1), za 2 sekundi; oglasi se daljši zvočni signal, ki potrjuje opravljeno nastavitve

● Bridge Zones

S funkcijo Bridge se kuhališča lahko poveže, da delujeta kombinirano in ustvarita enotno področje z isto stopnjo moči. Ta funkcija omogoča enakomerno kuhanje s pekači ali posodami večjih dimenzij.

Uporabiti je mogoče kombinacijo sprednjega kuhališča "Master" z ustreznim kuhališčem zadaj "Sekundarni" (za kontrolo, v katerih področjih je ta funkcija predvidena, glejte ilustrirani del tega priročnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- izberite dvojico kuhalnih polj, ki jih želite sočasno uporabljati

- na prikazovalniku (2) "sekundarnega" kuhalnega področja se prikaže simbol "F"

- v vrstici izbiranja (3) lahko nastavite raven (moč) delovanja, ki bo prikazana na prikazovalniku (2) kuhalnega področja "Master"

- za izklop funkcije Bridge ponovite isti postopek, kot za aktiviranje

Opomba: časovnik kuhališč, aktiviran med funkcijo Bridge, sproži samodejni izklop obeh kuhališč; v tem primeru je to edino kombinirano področje.

UPORABA ASPIRATORJA

● Vkllop

Kratko pritisnite (se dotaknite) ● ON/OFF (1) kahalne površine/aspiratorja: simbol ① se vklopi; z nadaljnjim pritiskom vse razpoložljive funkcije postanejo vidne za nekaj trenutkov, nakar ostanejo aktivne samo glavne funkcije, ostale boste lahko uporabili in se bodo aktivirale naknadno med uporabo naprave.

POMEMBNO:

vse razpoložljive funkcije bodo osvetljene z medlo svetlostjo, ki bo postala intenzivnejša šele, ko se bodo te funkcije aktivirale.

Znova pritisnite ① za izklop

Opomba: Ta funkcija ima prednost pred vsemi ostalimi.

● Vkllop aspiratorja:

Dotaknite se (pritisnite) področje izbire (12) za aktiviranje aspiratorja

● Hitrost (moč) odsesavanja:

Aspirator ima 9 stopnje hitrosti (moči) odsesavanja
Dotaknite se in potegnite po Vrstici izbiranja (3):
v desno za povečanje stopnje moči;
v levo za zmanjšanje stopnje moči.

Nastavljena stopnja moči bo prikazana v območju izbira/Prikaz (12)

● Power Booster

Izdelek je opremljen z 1 dodatnima stopnjama moči (poleg stopnje 9)

Power Booster (dodatna moč): časovno omejen na 5 min, po tem času se vrne na predhodno nastavljeno stopnjo.

S prstom se dotaknite in povlecite po dolžini Vrstice izbire (3) (prek stopnje 9) in aktivirajte stopnjo Power Booster (dodatna moč)

Stopnja Power Booster (dodatna moč) je prikazana v območju izbire/prikaza (12) z utripajočim simbolom "P"

● Avtomatsko delovanje

Napa se vklopi z najprimernejšo hitrostjo in prilagaja zmogljivost sesanja najvišji stopnji moči na področjih kuhališč. Ko kuhališča izklopite, napa prilagodi svojo hitrost sesanja s postopnim zmanjševanjem, da na ta način odvede preostalo paro in vonjave.

Za aktiviranje te funkcije:

Pritisnite (A) (14)

Za izklop ponovite postopek.

Opomba: če med avtomatskim delovanjem v vrstici izbire (3) izberete hitrost od 1 do 8, se avtomatsko delovanje prekine; če pa izberete Power Booster (dodatna moč), se avtomatsko delovanje znova zažene po poteku nastavljenega časa, v tem času simbol "(A)" utripa.

Opomba: v primeru izklopa kahalne površine z aktivnim samodejnim delovanjem se izklop aspiratorja samodejno postopno izvede.

● Indikator nasičenosti filtrov

Napa prikaže, kdaj je potrebno opraviti vzdrževanje filtrov:

Ogleni/keramični filtri vonjav "FILTER" (13) se vklopi

Maščobni filter "FILTER" (13) utripa

Opomba: ta funkcija je privzeto onemogočena (o načinu aktiviranja glejte odstavek "Aktiviranje indikatorja nasičenosti filtrov")

● **Resetiranje nasičenosti filtrov**


Po izvedbi vzdrževanja filtrov (maščobnih in/ali oglenih/keramičnih) dolgo pritisnite "FILTER" (13);

"FILTER" (13) ugasne in znova se prične štetje indikatorja.

● **Aktiviranje indikatorjev nasičenosti filtrov**

Ta indikator je običajno izklopljen.

Za aktiviranje naredite naslednje:

- vklopite sesalno površino z ;

- z izklopljenim motorjem sesanja in kuhališči pritisnite v **področju izbiranja (12)**

- dolgo pritisnite **"HOOD" (11)**, dokler se na **prikazovalniku (12)** ne prikažejo črke **"F"** - **"G"** z izmeničnim utripanjem

F = ogleni/keramični filtri vonjav

G = maščobni filter

Ogleni/keramični filtri vonjav

- pritisnite na **prikazovalnik (12)** v trenutku, ko se prikaže črka **"F"**
- pritisnite "FILTER" (13) – utripajoča luč
- znova dolgo pritisnite **"HOOD" (11)** za **potrditev aktiviranja indikatorja oglenih/keramičnih filtrov vonjav**

Maščobni filter

- pritisnite na **prikazovalnik (12)** v trenutku, ko se prikaže črka **"G"**
- pritisnite "FILTER" (13) – stalna luč
- znova dolgo pritisnite **"HOOD" (11)** za **potrditev aktiviranja indikatorja maščobnega filtra**

Tabela moči delovanja

Stopnja moči		Vrsta kuhanja	Uporaba stopnje (vključno z izkušnjami in navadami pri kuhanju)
Najvišja moč	Boost	Hitro segrevanje	Ta stopnja moči je idealna za hitro zvišanje temperature jedi do vrelišča v primeru vode oziroma za hitro segrevanje tekočin pri kuhanju.
	8-9	Cvrtje - vretje	Ta stopnja moči je idealna za praženje, začetno kuhanje, cvrtje globoko zamrznjenih jedi in hitro zavretje.
Visoka moč	7-8	Praženje – vretje – pečenje na žaru	Ta funkcija je idealna za praženje, vzdrževanje vretja, kuhanje in pečenje na žaru (krajši čas, 5-10 minut).
	6-7	Praženje – kuhanje – dušenje – pečenje na žaru	Ta funkcija je idealna za praženje, vzdrževanje počasnega vretja, kuhanje in pečenje na žaru (srednje dolgo časa, 10-20 minut)
Srednje visoka moč	4-5	Kuhanje – dušenje – praženje – pečenje na žaru	Ta funkcija je idealna za dušenje, vzdrževanje počasnega vretja, kuhanje (dolgo časa). Mešanje testenin z omako.
	3-4	Kuhanje – vretje – zgoščevanje – zgoščevanje testenin z omako	Ta funkcija je idealna za dolgotrajno kuhanje (riž, omake, pečenka, ribe) z dodano tekočino (npr. voda, vino, juha, mleko) ter za zgoščevanje testenin z omako.
	2-3	Kuhanje – vretje – zgoščevanje – zgoščevanje testenin z omako	Idealna je za dolgotrajno kuhanje (za količine, manjše od enega litra: riž, omake, pečenka, ribe) z dodano tekočino (npr. voda, vino, juha, mleko).
Nizka moč	1-2	Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	Ta funkcija je idealna za topljenje masla, nežno topljenje čokolade, odmrzovanje manjših količin hrane.
	1	Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	Ta funkcija je idealna za ohranjanje toplote pravkar pripravljenih jedi manjših količin ali segrevanje krožnikov ter zgoščevanje rižot.
OFF	Nična moč	Odlagalna površina	Kuhalna plošča v stanju pripravljenosti ali ugasnjena (prisotna je lahko preostala toplota po zaključku kuhanja, na kar opozarja oznaka H-L-O).

Tabela časov kuhanja

Vrsta živila	Jed ali način priprave	Stopnja moči in potek kuhanja			
		Prva faza	Moč	Druga faza	Moč
Testenine, riž	Sveže testenine	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja	7-8
	Sveže testenine	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja	7-8
	Kuhani riž	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje testenin in vzdrževanje vretja	5-6
	Rizota	Cvrtje in pečenje	7-8	Kuhanje	4-5
Zelenjava, stročnice	Kuhani	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje	6-7
	Cvrti	Segrevanje olja	9	Cvrtje	8-9
	Praženi	Segrevanje pripomočka	7-8	Kuhanje	6-7
	Dušeni	Segrevanje pripomočka	7-8	Kuhanje	3-4
	Popečeni	Segrevanje pripomočka	7-8	Praženje	7-8
Meso	Pečenka	Hitro pečenje mesa na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Na žaru	Predgretje posode	7-8	Pečenje na žaru na obeh straneh	7-8
	Praženo	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	4-5
	Dušene	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	3-4
Ribe	Na žaru	Predgretje posode	7-8	Kuhanje	7-8
	Dušene	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Cvrte	Segrevanje olja ali maščobe	8-9	Cvrtje	7-8
Jajca	Ocvrta	Segrevanje ponve z maslom ali maščobo	6	Kuhanje	6-7
	Omleta	Segrevanje ponve z maslom ali maščobo	6	Kuhanje	5-6
	Mehko/trdo kuhana	Segrevanje vode	Booster-9	Kuhanje	5-6
	Palačinke	Segrevanje ponve z maslom	6	Kuhanje	6-7
Omake	Paradižnikova	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Ragu	Praženje na olju (na maslu pri moči 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Bešamel	priprava osnove (topljenje masla in moke)	5-6	Rahlo vretje	3-4
Sladice, kreme	Slaščičarska krema	Zavretje mleka	4-5	Vzdrževanje počasnega vretja	4-5
	Pudingi	Zavretje mleka	4-5	Vzdrževanje počasnega vretja	2-3
	Mlečni riž	Segrevanje mleka	5-6	Vzdrževanje počasnega vretja	2-3

Vzdrževanje

Vzdrževanje kuhalne površine

Pozor! Pred vsakim čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da so kuhališča ugasnjena in da nobena od signalnih lučk preostale toplote ne sveti.

Čiščenje

Kuhalno ploščo je treba očistiti po vsaki uporabi.

Pomembno:

Ne uporabljajte grobih in žičnih gob. Z uporabo le-teh se s časom steklo poškoduje.

Ne uporabljajte jedkih kemičnih čistil, kot so razpršila za pečice ali odstranjevalci madežev.

Po vsaki uporabi počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, nato pa z nje očistite zapečeno hrano in madeže.

Sladkor in živila z visoko vsebnostjo sladkorja poškodujejo kuhhalno ploščo in jih je treba takoj odstraniti.

Sol, sladkor in pesek lahko opraskajo stekleno površino.

Za čiščenje kuhalne plošče uporabite mehko krpo, papirnate kuhinjske brisače ali posebne izdelke za čiščenje kuhhalnih plošč (upoštevajte navodila proizvajalca).

NE UPORABLJAJTE PARNIH ČISTILNIKOVI!!

Pomembno:

V primeru nezgodnih in obsežnih razlitij tekočin iz posode, lahko ukrepate z izpustnim ventilom, ki se nahaja v spodnjem delu izdelka, da tako odstranite vse ostanke in opravite čiščenje s popolno higiensko varnostjo.

SI. 18

Za popolnejše in temeljitejše čiščenje lahko povsem odstranite spodnjo posodo

SI. 19

Čiščenje kovinske rešetke:

Rešetko je treba oprati ročno z vročo vodo in nevtralnimi čistilom ter skrbno osušiti, da se prepreči pojav oksidacije.

Vzdrževanje sesalnika

Čiščenje

Za čiščenje uporabljajte **IZKLJUČNO SAMO** krpo, navlaženo z nevtralnimi tekočimi čistilom. **NE UPORABLJAJTE ORODJA ALI ČISTILNIH PRIPOMOČKOV!**

Izogibajte se uporabi grobih izdelkov.

NE UPORABLJAJTE ALKOHOLA!

Maščobni filter

Zadržuje delce maščob, ki se sproščajo med kuhanjem.

Očistiti ga je potrebno enkrat mesečno (ali ko sistem za prikaz zasičenosti filtrov javlja to potrebnost) z neagresivnimi čistili, ročno ali v pomivalnem stroju z nizko temperaturo in s kratkim ciklom.

S pranjem v pomivalnem stroju kovinski maščobni filter lahko zbledi, toda lastnosti filtriranja se v ničemer ne spremenijo.

Slika 15

Filter Z Aktivnim Ogļjem - Keramičen

(samo različice s filtriranjem)

Zadržuje neprijetne vonjave kuhanja

Izdelek je opremljen z naborom filtrov za vonj. Nasičenost filtrov vonjav se pojavi po bolj ali manj daljši uporabi, odvisno od vrste kuhinje in pravilnosti čiščenja maščobnega filtra. Filtre vonjav lahko toplotno regeneriramo vsakih 2/3 mesecev v predhodno ogreti pečici pri 200 °C 45 minut. Pravilna regeneracija zagotavlja konstantno učinkovitost filtriranja za 5 let.

Pozor! Filtrov ne postavljajte na dno pečice, ampak jih položite v pekač in postavite na vmesno višino.

SI. 17a – 17b – 17c

Iskanje in odpravljanje napak

KODA NAPAKE	OPIS	MOŽNI VZROKI	ODPRAVLJANJE NAPAKE
E2	Upravljanje se izklopi zaradi previsoke temperature	Notranja temperatura elektronskih delov je previsoka	Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, preden jo znova uporabite
E3	Posoda ni primerna	Izguba magnetnih lastnosti	Posodo odstranite
E5	Težave komuniciranja med uporabniškim vmesnikom in indukcijskim modulom	Modul se ne napaja z električno energijo; napajalni kabel ni pravilno priključen ali je pomanjkljiv	Ploščo izključite iz električnega omrežja in preverite povezavo
Za vsa ostala sporočila o napakah (E ... U ... C ...)	Pokličite servisno tehnično službo in jim sporočite kodo napake		

Servisno tehnična služba

Preden se obrnete na servisno tehnično službo

1. Preverite, ali lahko težavo odpravite sami s pomočjo rešitev iz poglavja "Iskanje napak".
2. Aparat izključite in znova vključite, in preverite, ali je težava odpravljena.

Če po vseh navedenih kontrolah težave ne odpravite, se obrnite na najbližjo servisno tehnično službo.

Strogo se pridržavajte uputa navedenih u ovom priručniku. Ne preuzimamo odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja ili požare uzrokovane nepoštivanjem uputa navedenih u ovom priručniku. Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu za kuhanje hrane i aspiracije para nastalih kuhanjem. Ostale uporabe (npr. grijanje prostorije) nisu dopuštene. Proizvođač ne preuzima odgovornost za neprimjereno korištenje ili za netočno postavljanje postavki.

Aparat može izgledati estetski drugačije nego što je prikazano na crtežima u ovom priručniku. Međutim, upute za uporabu, održavanje i ugradnju ostaju ista.

- ⓘ Pažljivo pročitajte upute: one sadrže važne podatke o ugradnji, uporabi i sigurnosti.
- ⓘ Nemojte obavljati strujne varijacije na aparatu.
- ⓘ Prije instaliranja uređaja provjerite jesu li sve komponente neoštećene. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.
- ⓘ Provjerite cjelovitost aparata prije pristupanja postavljanju. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.

Napomena: Elementi označeni simbolom "(*)" su dodatni dijelovi isporučeni samo sa nekim modelima ili elementima koji nisu isporučeni već se moraju kupiti.

Povezivanje s električnom strujom

Upozorenje! Pažljivo slijedite slijedeće upute: ● Uređaj mora biti isključen iz napajanja prije svakog pokušaja ugradnje. ● Ugradnju ili održavanje mora provesti kvalificirani tehničar, u skladu s uputama proizvođača i sukladno lokalnim propisima o sigurnosti. Ne popravljajte ni ne zamjenjujte bilo koji dio uređaja, osim ako to nije izričito navedeno u uputama za uporabu. ● Uzemljenje uređaja je obvezno po zakonu. ● Kabel za napajanje mora biti dovoljno dugačak da omogućiti povezivanje uređaja ugrađenog u element namještaja na električnu mrežu. ● Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, potrebno je upotrebljavati odobreni dvopolni prekidač, koji osigurava potpuno isključenje napajanja u slučaju prenapona kategorije III, u skladu s pravilima ugradnje. ● Ne upotrebljavajte

višestruke utičnice ili produžne kabele. ● Nakon završetka ugradnje, električni dijelovi više ne smiju biti raspoloživi korisniku. ● Uređaj i raspoloživi dijelovi zaqrijavaju se pri uporabi. Pazite da ne dodirnete qrijaće elemente. ● Budite oprezni da se djeca ne igraju s uređajem; držite djecu podalje od uređaja i držite ih pod nadzorom, budući da se raspoloživi dijelovi mogu jako zaqrijeti tijekom uporabe. ● Korisnici pacemaker-a i aktivnih implantata moraju prije uporabe indukcijske ploče za kuhanje provjeriti da je njihov stimulator kompatibilan s uređajem. -Za vrijeme i nakon uporabe ne dodirujte qrijaće elemente uređaja. ● Izbjegavajte kontakt s odiećom ili drugim zapaljivim materijalima sve dok se sve komponente aparata ne ohlade dovoljno jer to predstavlja rizik od požara. -Ne stavljajte zapaljivi materijal na uređaj ili u njegovu blizinu. -Prezirane masti i ulja lako su zapaljivi. Nadzirite kuhanje hrane bogate mašću i uljem. -Ako je površina napuknuta, ugasite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara. -Uređaj nije namijenjen za stavljanje u pogon s pomoću vanjskog brojača ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja. ● Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje s uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar. ● Proces kuhanja treba nadzirati. Kratki procesi kuhanja moraju biti neprekidno nadzirani. ● NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom. Umjesto toga, isključite uređaj i ugasite vatru, na primjer, pomoću poklopca ili protupožarne deke. Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuhanje. ● Ne koristite sredstva za čišćenje parom, opasnost od električnog udara. ● Nemojte stavljati

metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci na površinu ploče za kuhanje jer bi se mogli pregrijati. ● Prije spajanja aparata na električnu mrežu: provjerite pločicu s podacima (na donjem dijelu uređaja) kako biste se uvjerali da napon i snaga odgovaraju onima na mreži i da je utičnica prikladna. Ako ste u nedoumici, pozovite kvalificiranog električara.

Važno: ● Nakon uporabe, isključite ploču za kuhanje pomoću kontrolne ploče i ne oslanjajte se na detektor posuda za kuhanje. ● Izbjegavajte prolijevanje tekućine, dakle, prilikom zagrijavanja tekućina smanjite dovod topline. ● Ne ostavljajte grijaće elemente uključene ako su na njima prazne posude i tave ili bez posuda. ● Nakon što završite s kuhanjem, isključite odgovarajuću zonu kuhanja. ● Za kuhanje nikada ne koristite aluminijsku foliju i nikada ne stavljajte izravno proizvode zapakirane aluminijem. Aluminij bi se rastopio i nepopravljivo oštetio vaš uređaj. ● Nikada ne zagrijavaite konzerve ili limenke s hranom bez prethodnog otvaranja: mogli bi eksplodirati! Ovo upozorenje vrijedi za sve druge vrste ploča za kuhanje. ● Uporaba velike snage, kao što je funkcija Booster nije pogodna za zagrijavanje nekih tekućina kao što je, na primjer, ulje za prženje. Pretjerana toplina može biti opasna. U tim slučajevima preporučuje se korištenje manje snage. ● Posude za kuhanje moraju biti postavljene izravno na ploču za kuhanje i moraju se centrirati. Ni u kojem slučaju ne stavljajte druge predmete između posude i ploče za kuhanje. ● Pri visokim temperaturama, uređaj će automatski smanjiti razinu snage u određenom dijelu ploče za kuhanje. ● Prije bilo kakve radnje čišćenja ili održavanja, odspojite

aparat iz električne mreže uklanjajući utikač ili isključujući glavni prekidač u domu. ● Za sve operacije instalacije i održavanja upotrebljavajte rukavice. ● Uređajem se mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim i mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom odnosno nakon što su poučeni o sigurnom načinu uporabe uređaja te razumiju opasnosti do kojih može doći. ● Djeca trebaju biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem. ● Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora. ● Mjesto mora biti dovoljno provjetreno kad se aparat koristi istovremeno s drugim aparatima s plinskim izgaranjem ili drugim gorivima. ● Aparat se mora često čistiti kako iznutra tako i izvana (NAJMANJE JEDNOM MJESEČNO), te strogo pratite ono što je naznačeno u uputama za održavanje. ● Ako ne pratite pravila čišćenja aparata i zamjene i čišćenja filtera postoji rizik od požara. ● Flambiranje je strogo zabranjeno. ● Uporaba plamena štetna je za filtre i može dovesti do požara te je zbog toga strogo zabranjena. ● Prženje se mora posebno nadzirati kako bi se izbjeglo paljenje pregrijanog ulja. ● POZORNOST: Kada je ploča za kuhanje u uporabi, raspoloživi dijelovi aparata mogu se pregrijati. ● **Pozornost!** Ne priključujte uređaj na napajanje sve dok ugradnja nije u potpunosti završena. ● Što se tiče tehničkih i sigurnosnih mjera koje treba poduzeti za odvod ispušnih dimova, treba se strogo pridržavati odredbi nadležnih lokalnih vlasti. ● Usisani zrak ne smije se poslati u odvod za ispuštanje dima nastalog od uređaja za izgaranje plina ili drugih goriva. ● Nikada nemojte koristiti aparat bez da je

rešetka ispravno montirana! ● Koristite samo vijke za pričvršćivanje koji su priloženi uz aparat za postavljanje ili, ako nisu priloženi, kupite vijke odgovajućeg tipa. Upotrebljavajte vijke ispravne duljine, koji su navedeni u Vodiču za ugradnju. ● Kada ovaj aparat radi zajedno sa drugim uređajima koji se napajaju nekom energijom koja nije električna, negativni tlak u sobi ne smije preći 4 Pa (4×10^{-5} bara). ● Važno je sačuvati ovaj priručnik kako biste ga mogli pročitati u bilo kojem trenutku. U slučaju prodaje, ustupanja drugima ili premještaja, pobrinite se da ostane zajedno s uređajem.



Povezivanje s električnom strujom

Sl. 3

- Odspojite uređaj iz električne mreže.
- Ugradnju mora izvršiti stručno osoblje upoznato s važećim standardima ugradnje i sigurnosti.
- Proizvođač ne preuzima odgovornost za osobe, životinje ili stvari u slučaju nepoštivanja smjernica navedenih u ovom poglavlju.
- Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuhanje s radne ploče.
- Provjerite da li napon naveden na pločici na donjem dijelu uređaja naponu prisutnom u prostoriji u kojoj će se uređaj instalirati.
- Ne upotrebljavajte produžne kabele.
- Električni kabel za uzemljenje mora biti 2 cm duži od ostalih kabela.
- U slučaju da uređaj nije opremljen kabelom za napajanje, upotrijebite kabel s presjekom vodiča od najmanje 2.5 mm² za snagu do 7200 Watt; a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm².
- Kabel u niti jednoj točki ne smije doseći temperaturu za 50°C višu od sobne temperature.
- Uređaj je predviđen za trajno priključenje na električnu mrežu.

- **Upozorenje!** Prije ponovnog povezivanja na mrežu i provjere ispravnog rada, uvijek provjerite je li mrežni kabel ispravno montiran.
- **Upozorenje!** Kabel napajanja mora zamijeniti ovlaštenu osobu za tehničku pomoć ili osoba slične kvalifikacije.

Napomena: proizvod je opremljen funkcijom Power Limitation limitator snage koja vam omogućuje da postavite maksimalni prag apsorpcije kw Postavka mora biti izvršena u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže (u roku od 2 minute). Za slijed postavljanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage) pogledajte upute u odjeljku Rad.

Postavljanje

- Električna i mehanička instalacija moraju biti izvršene od strane specijaliziranog osoblja.

Minimalna udaljenost između ploče za kuhanje i zida mora biti najmanje 50mm s prednje strane, najmanje 50mm sa strane i najmanje 550mm od visećih kuhinjskih jedinica.

Napomena = Predložene udaljenosti su indikativne: prilikom planiranja prostora moraju se pridržavati naznaka proizvođača kuhinje.

Montaža

Prije početka instalacije:

- Nakon raspakiranja proizvoda provjerite da isti nije oštećen prilikom prijevoza, te se u slučaju problema obratite dobavljaču ili Službi za korisnike, prije nego što nastavite s instalacijom.
- Provjerite da je kupljeni proizvod dimenzija prikladnih za odabranu ugradbenu zonu.
- Provjerite da unutar ambalaže (u svrhu prijevoza) nema popratnog materijala (na primjer, vrećice s vijcima, garancije i sl.), koji mora biti uklonjen i pohranjen.
- Također provjerite je li u blizini ugradbene zone dostupna električna utičnica

Osobine dijela namještaja predviđenog za ugradnju:

- Proizvod se ne može ugraditi iznad hladnjaka, perilica posuda, štednjaka, pećnica, perilica i sušilica.
- Sve radove povezane s rezanjem namještaja, potrebno je

izvršiti prije ugradnje ploče za kuhanje, pažljivo uklonivši sve ostatke rezanja i strugotine.

- kako bi se optimizirala instalacija za filtriranje, poželjno je napraviti utor u postolju gdje se može umetnuti komercijalna rešetka

VAŽNO: koristite jednokomponentno ljepljivo za brtvljenje (S), koje ima otpornost na temperature 250°; prije postavljanja, površine koje se trebaju lijepiti moraju se pažljivo očistiti uklanjanjem svihtvari koje bi mogle ugroziti njihovo prijanjanje (npr. sredstva za otpuštanje, konzervansi, masti, ulja, praškovi, ostaci starih ljepljiva itd.); ljepljivo treba ravnomjerno rasporediti po cijelom obodu okvira; nakon lijepljenja ostavite da se ljepljivo osuši oko 24 sata.

Sl. 1b

Upozorenje! Instalacija vijaka i zatvarača koja nije u skladu s ovim uputama može dovesti do rizika vezanih uz električnu energiju.

Napomena: za pravilnu ugradnju proizvoda preporučamo omatanje cijevi sa ljepljivom koje ima sljedeće karakteristike:

- meki, elastični, PVC film s ljepljivom na akrilnoj osnovi
- poštuje propise DIN EN 60454
- usporivač plamena
- odlična otpornost na starenje
- otporno na promjene temperature
- upotrebljiv pri niskim temperaturama

Uređaj je predviđen za uporabu za sparivanje sa KIT senzore Window (KOMPLET senzora Window - proizvođač ne dostavlja).

Instaliranjem kompleta KIT senzore Window (samo u slučaju uporabe u načinu USISA), ulaz zraka će prestati raditi svaki put kada se zatvori prozor u prostoriji na koju se komplet primjenjuje.


- Spajanje KOMPLETA na uređaj mora obaviti kvalificirano i specijalizirano tehničko osoblje.
- KOMPLET se mora posebice certificirati sukladno sigurnosnim normama koje su relevantne za komponentu i njenu uporabu s aparatom. Postavljanje se mora obaviti prema važećim propisima za kućne uređaje.

UPOZORENJE:

- Kablovi KOMPLETA koji se spajaju na uređaj moraju biti dio certificiranog kruga u najnižem sigurnosnom naponu (SELV).
- Proizvođač ovog uređaja ne preuzima odgovornost za bilo kakve probleme, štete, požare uzrokovane nedostacima i/ili problemima neispravnosti i/ili nepravilne instalacije kompleta.

Ovaj uređaj označen je u skladu s Europskom smjernicom 2012/19/EZ - UK SI 2013 No3113, o otpadu električne i elektroničke opreme (OEEO). Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda korisnik će pomoći u sprečavanju mogućih



negativnih posljedica za okoliš i zdravlje. Symbol  na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji pokazuje da se ovaj proizvod ne smije tretirati kao kućni otpad, nego se mora

dostaviti na odgovarajuće mjesto prikupljanja otpada za recikliranje električne i elektroničke opreme. Potrebno je smjestiti ovaj proizvod u otpad uz poštovanje lokalnih propisa o zbrinjavanju otpada. Za više informacija o tretiranju, preuzimanju i recikliranju ovog proizvoda obratite se odgovarajućem lokalnom uredu za upravljanje, uredu usluge prikupljanja kućnog otpada ili trgovini u kojoj je kupljen proizvod.

Uređaj je dizajniran, testiran i proizveden u skladu s pravilima:

- Sigurnost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Učinkovitost: 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 (elektromagnetska kompatibilnost): EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Savjeti za pravilnu uporabu kako bi se smanjio utjecaj na okoliš: Kada počnete kuhanje, uključite aparat na minimalnu brzinu, ostavljajući ga uključenom neko vrijeme i nakon završetka kuhanja. Povećajte brzinu samo u slučaju velikih količina dima i pare, koristeći funkciju booster samo u ekstremnim slučajevima. Za održavanje sustav za smanjenje mirisa učinkovitim, zamijenite, kad je to potrebno, ugljeni filter/-re. Za održavanje učinkovitijim filtra za mast, po potrebi ga očistite. Da bi optimizirali učinkovitost i smanjili buku, koristite maksimalni promjer sustava kanala, opisan u ovom priručniku.

Korištenje

Posude za kuhanje



Upotrebljavajte samo posude s oznakom

Važno:

kako biste izbjegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:

- posude s neravnim dnom.
- metalne posude s emajliranim dnom.
- posude s hrapavom površinom, kako biste izbjegli grebanje površine ploče.
- nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.

Postojeće posude

Indukcijsko kuhanje koristi magnetizam za generiranje topline. Stoga posude moraju sadržavati željezo. Možete provjeriti da li je materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetski ili ne, uporabom jednostavnog magneta. Posude nisu prikladne za uporabu ako se ne mogu magnetski detektirati.

Preporučeni dijametri dna posuda

VAŽNO : ako posude nisu točnih dimenzija, zone za kuhanje neće se uključiti.

Kako biste provjerili minimalni promjer za posude prikladne za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

Oprez: Kako bi se očuvala učinkovitost kuhanja i kvaliteta proizvoda, NE preporučuje se uporaba indukcijskih adaptera.

Ušteda energije

Za postizanje najboljih rezultata preporučuje se:

- koristiti posude za kuhanje i tave s dnom jednake veličine kao zona za kuhanje.
- Upotrebljavati samo posude i lonce s ravnim dnom.
- Kad god je moguće tijekom kuhanja staviti poklopac na posude
- Kuhati povrće, krumpir itd. u maloj količini vode kako bi se smanjilo vrijeme kuhanja.
- Upotrebljavati ekspres lonac, koji dodatno smanjuje potrošnju energije i vrijeme kuhanja
- Postaviti posudu u središte zone za kuhanje nacrtane na ploči za kuhanje.

Uporaba ploče za kuhanje

Sustav indukcijskog kuhanja temelji se na fizičkom fenomenu magnetske indukcije. Ključno obilježje ovog sustava je direktan prijenos energije iz generatora na posudu.

Prednosti:

U usporedbi s električnim pločama za kuhanje, vaša indukcijska ploča je:

- **Sigurnija:** niža temperatura na staklenoj površini.
- **Brža:** kraće vrijeme zagrijavanja hrane.
- **Preciznija:** ploča odmah reagira na vaše naredbe.
- **Učinkovitija:** 90% apsorbirane energije pretvara se u toplinu. Osim toga, kada posudu za kuhanje uklonite s ploče, prijenos topline odmah se prekida, tako izbjegavajući nepotreban gubitak topline.

Uporaba nape

Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za ekstrakciju i evakuaciju zraka ili za filtriranje za unutarnju recirkulaciju.



Usisna verzija

SI.7

Para se evakuira prema van kroz niz cijevi (moraju se kupiti odvojeno) pričvršćenih na isporučenu prirubnicu za spajanje. Promjer ispušne cijevi mora biti jednak promjeru prstena za povezivanje:

- u slučaju pravokutnog izlaza 222 x 89 mm
- u slučaju okruglog izlaza Ø 150 mm (*)

Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru

usisne verzije, u ilustriranom dijelu ovog priručnika. **SI.7c**

Priključite proizvod na cijevi i odvodne rupe na zidu s promjerom koji odgovara promjeru izlaznog zraka (prirubnici). Uporaba cijevi i rupa na zidu s manjim promjerom će rezultirati smanjenjem usisne učinkovitosti i drastičnim povećanjem razine buke.

Stoga, ne prihvaća se nikakva odgovornost.

- ⚠ Koristite najkraći mogući kanal.
- ⚠ Koristite kanal s što manje zavoja (maksimalni kut zavoja: 90°).
- ⚠ Izbjegavajte drastične promjene promjera cijevi.



Filtrirajuća verzija

SI.10

Usisani zrak se filtrira kroz posebne filtre za mast i za miris prije nego što se vraća natrag u sobu.

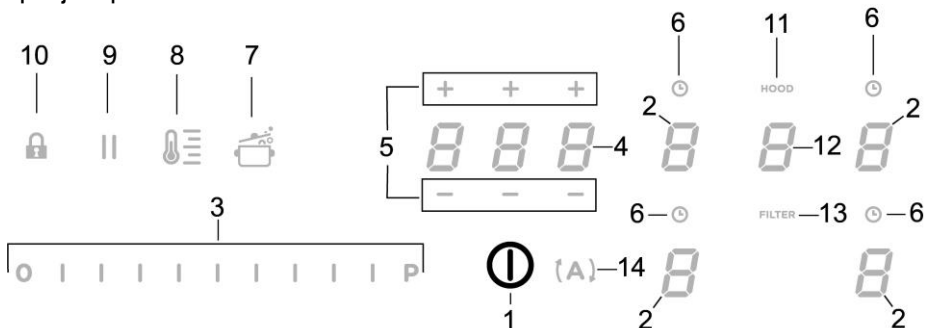
Proizvod se isporučuje sa svime što je potrebno za standardnu instalaciju s izlaskom zraka na prednjoj strani postolja kuhinjskoga ormarića. Za više informacija pogledajte stranicu posvećenu priboru filtrirajuće verzije, u ilustriranom dijelu ovog priručnika.

Posjetite web stranice www.elica.com i

www.shop.elica.com kako biste provjerili kompletan asortiman dostupni kitova, kako bi mogli izvesti različita instaliranja, kako u filtrirajućoj, tako i u usisnoj verziji.

Funkcioniranje

Upravljačka ploča



Tipke / Display (zaslon)

- | | |
|---|--|
| 1. ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) ploče za kuhanje/nape | 8. Uključivanje Temperature Manager (upravljanje temperaturom) (Warming Function - funkcija zagrijavanja) |
| 2. Odabiranje zone kuhanja
Display (zaslon) zone za kuhanje | 9. Pauza |
| 3. Povećanje/smanjenje Power Level (razina snage) i usisne snage
Prikazivanje Power Level (razina snage) i usisne snage | 10. Key Lock (zaključavanje tipki) |
| 4. Aktivacija mjerača vremena "STAND_ALONE" (samostalni)
Display (zaslon): Mjerač vremena
"STAND_ALONE"(samostalni) / Mjerač vremena zone kuhanja | 11. Pokazivač aktivne nape
Aktivacija pokazivača zasićenosti filtera |
| 5. Povećanje/Smanjenje vremena mjerača
"STAND_ALONE"(samostalni)/ Mjerač vremena zone kuhanja | 12. Odabir/aktiviranje nape
Display (zaslon) nape
Prikaz zasićenja ugljenog/keramičkog filtra - filtra masti |
| 6. Aktiviranje Mjerača vremena zone kuhanja
Pokazivač aktivnog Mjerača vremena zone kuhanja | 13. Resetiranje zasićenosti filtera |
| 7. Aktivacija Automatic Heat Up (automatskog zagrijavanja) | 14. Aktivacija automatske funkcije nape |

UPORABA PLOČE ZA KUHANJE



Potrebno je znati prije početka:

Sve funkcije ove ploče za kuhanje osmišljene su u skladu s najstrožim mjerama sigurnosti.

Zbog toga:









• **Neke funkcije se ne aktiviraju, ili se automatski deaktiviraju, kada nisu prisutne posude na ploči ili kada su iste loše postavljene.**

• U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrana postavka zahtijeva dodatno postavljanje koje nije učinjeno (npr.: „Uključite ploču za kuhanje“ bez „Odaberite zonu kuhanja“ i „Radnu temperaturu“, odnosno „Funkciju Lock“ (zaključavanje) ili „Timer“ (mjerač vremena).

 **Pažnja!** U slučaju (na primjer) dugotrajne uporabe, gašenje zone za kuhanje može trajati duže zbog faze hlađenja; na prikazu zone za kuhanje pojavit će se simbol  koji označava tu fazu. Pričekajte da se simbol na prikazu isključi prije nego što se približite zoni za kuhanje.

Prikaz zone za kuhanje

na zaslonima zona za kuhanje prikazuje se:

Zona za kuhanje uključena	
Power Level (razina snage)	
Pokazatelj preostale topline	
Detektor posude	
Aktivirana funkcija "Bridge" (most)	
Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	
Funkcija Pauza	
Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje)	

Karakteristike ploče za kuhanje

● Safe Activation (Sigurno aktiviranje)

Proizvod se aktivira samo u prisutnosti posude u kuhanje; proces zagrijavanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili uklanjanja posude.


● Pot Detector (Otkrivanje posuda)

Uređaj automatski detektira prisutnost posuda za kuhanje.

● Safety Shut Down (Sigurnosno isključivanje)

Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuhanje ima maksimalnu vrijeme rada, koje ovisi o razini postavljene snage.

● Residual Heat Indicator (Pokazatelj preostale topline)


Pri isključivanju jedne ili više zona kuhanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizualnim signalom na Display (zaslonu) odgovarajućeg područja, putem simbola .

Rad

Napomena: Za aktiviranje bilo funkcije najprije morate aktivirati željeno područje

● Uključivanje

Kratko pritisnite (dodirnite) ● ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1)

ploče za kuhanje/ nape: simbol  svijetli; nastavkom pritiskanja, **sve dostupne funkcije će postati vidljive na nekoliko trenutaka**, nakon čega **ostaju aktivne samo one glavne; ostale se mogu koristiti i naknadno će se uključiti, tijekom upotrebe uređaja.**

VAŽNO:

sve raspoložive funkcije će biti osvijetljene sa niskim intenzitetom svjetlosti, koja će postati intenzivnija samo u trenutku u kojem se aktiviraju.

Pritisnite ponovno  za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.


● Odabiranje zona kuhanja


Dodirnite (pritisnite) područje **Odabir/Display (zaslon) (2)** koji odgovara željenoj zoni kuhanja.

● Power Level (Razina snage)

Ploča za kuhanje ima 9 razina snage
Dodirnite i klizite prstima po **Traci za odabir (3)**:
prema desno za povećanje razine snage;
prema lijevo za smanjenje razine snage.
Postavljena razina snage bit će prikazana u području Odabir/Display (zaslon) (2)

● **Power Booster (Povećanje snage)**

Proizvod je opremljen dodatnom razinom snage (preko razine ) , koja ostaje aktivna tijekom 5 minuta, nakon čega se snaga vraća na prethodnu razinu.

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za odabir (3)** (preko razine ) i aktivirajte Power Booster (povećanje snage)

Razina Power Boostera (povećanja snage) je označena u području Odabir/Display (zaslon) (2) sa simbolom "P"

● **Key Lock (Zaključavanje tipki)**


Key Lock (zaključavanje tipki) omogućuje blokiranje postavki kako bi se spriječilo njihovo slučajno mijenjanje, ostavljajući aktivnima već postavljene funkcije.

Aktiviranje:

- pritisnite  (10)

Ponovite za isključivanje.

Napomena : ako se pritisne bilo koja druga funkcija tijekom


aktivnog simbola Key Lock (zaključavanje tipki) , isti će treperiti kako bi označio da je funkcija u uporabi i mora se deaktivirati kako bi se moglo djelovati na ploču.

● **Funkcija Automatic Heat UP (Automatsko grijanje)**

Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje) omogućuje brže postizanje postavljene snage zagrijavanja; s ovom funkcijom imamo prednost bržeg kuhanja, ali bez rizika od spaljivanja hrane, jer temperatura ne prelazi postavljenu razinu.


Ova funkcija je dostupna za razine snage 1 - 8 .

Aktiviranje:

- iz uključene zone kuhanja pritisnite  (7)
- na Displayu (zaslonu) (2) prikazuje se trepereće "A" , koji se mijenja sa snagom zone kuhanja



Povećanjem razine snage zone kuhanja: funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje) ostaje aktivna, s novom postavom temperature;
Smanjenjem razine snage kuhanja zone: funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje) se deaktivira.

Napomena : istodobnim odabirom druge zone kuhanja,


simbol  (7) bit će osvijetljen sa svjetlom niskog intenziteta, i tako će čak i za ovo područje biti moguća aktivacija funkcije; funkcija ostaje aktivna u zoni gdje je već postavljena, kao što je prikazano na Displayu (zaslonu) (2)


● **Temperature Manager (upravljanje temperaturom) (Warming Function - funkcija zagrijavanja)**

Temperature Manager (upravljanje temperaturom) je kontrolna funkcija koja dozvoljava održavanje topline na stalnoj temperaturi i optimiziranoj razini snage; idealna je za čuvanje spremjene hrane toplom. Funkcija Temperature Manager (upravljanje temperaturom) se aktivira prvim

pristiskom na ovu tipku 
Na Displayu (zaslonu) (2) zone koja radi u Temperature Manageru (upravljanju temperaturom) pojavljuje se simbol 

Napomena : istodobnim odabirom druge zone kuhanja,

simbol  (8) bit će osvijetljen sa svjetlom niskog intenziteta, i tako će čak i za ovo područje biti moguća aktivacija funkcije; funkcija ostaje aktivna u zoni gdje je već postavljena, kao što je prikazano na Displayu (zaslonu) (2)

• **Ponovno pritisnite**  (8) **za deaktiviranje i isključivanje**, dok ne dovedete razinu prikazanu na Displayu (zaslonu) (2) na "0".

Napomena : ako postoji više zona koje rade u Temperature Manageru (upravljanju temperaturom) najprije odaberite željenu zonu preko zone **Odabir (2)** ; funkcija se može deaktivirati i pomoću **Trake za odabir (3)**, dovodeći **Power Level (razinu snage) na "0"**.


● **Pauza**

Funkcija Pauza omogućuje obustavu svake aktivne funkcije na ploči za kuhanje, postavljajući na nulu snagu kuhanja.

Aktiviranje:

- pritisnite "||" (9)
- prikazuje se jedna trepereća "||" na displayima (zaslonima) (2)

Za isključivanje funkcije:

- pritisnite  (9) **traka za odabir (3) svijetli**
- pritisnite/klizite po **Traci za odabir (3)** za deaktiviranje funkcije

Napomena: deaktiviranje vraća uvjete ploče prije pauze; ploča za kuhanje nastavlja raditi s istim prethodno postavljenim postavkama.

Napomena: ako nakon 10 minuta **Funkcija Pauza** nije deaktivirana, ploča za kuhanje automatski se gasi.

Napomena: Funkcija Pauza nema utjecaja na aspiraciju

● **Timer (mjerač vremena) "STAND ALONE" (samostalni)**

Funkcija Timer (mjerač vremena) je neovisna od zona za kuhanje (i zone aspiracije).

Timer (mjerač vremena) se aktivira pritiskom na **Zona/Display (zaslon) (4)**

Koristite simbole **— + (5)** za podešavanje trajanja **Timer (mjerača vremena)**, koji se prikazuje na **Zoni/Display (zaslonu) (4)**

Napomena : pričekajte 10 sekundi bez pritiskanja bilo koje druge naredbe, tako da počne odbrojavanje.

Format Timer (mjerača vremena) je **0.00**

- **0.** za sate

- **00** za minute

Zabilješka: Mjeritelj vremena se može postaviti na maksimalno 1 sat i 59 minuta.

U **Zoni/Display (zaslonu) (4)** prikazat će se preostalo vrijeme;
na kraju odbrojavanja, oglašava se zvučni signal

Napomena : u prikazu odbrojavanja, za vrijeme kraće od 10 minuta, imat ćete sljedeći format

- **0.** minute

- **00** sekunde

s fiksnom svjetlosnom točkom

Za isključivanje funkcije Timer (mjerača vremena):

- odaberite **Zona/Display (zaslonu) (4)**
- postavite trajanje **Timer (mjerač vremena)** na **0000**, pomoću **— + (5)**

● **Timer (mjerač vremena) zone kuhanja**

Funkcija Timer (mjerač vremena) zone kuhanja je odbrojavanje koje se može postaviti, čak i istodobno, na svakoj zoni kuhanja

Na kraju zadanog vremena, zone kuhanja se automatski isključuju i korisnik se upozorava posebnim zvučnim signalom.

Aktiviranje funkcije Timer (mjerač vremena)

- Dodirnite (pritisnite) područje **Odabir/Display (zaslon) (2)** (power level (razina snage) ≠ 0)
- Pritisnite **⏸ (6)** koji odgovara zoni kuhanja

Koristite simbole **— + (5)** za podešavanje trajanja **Timer (mjerača vremena)**, koji se prikazuje na **Zoni/Display (zaslonu) (4)**;

tijekom podešavanja simbol **⏸ (6)** treperi

Napomena : pričekajte 10 sekundi bez pritiskanja bilo koje druge naredbe, tako da se Timer (mjerač vremena) zone kuhanja pokrene.

Napomena : ponovnim, dugim pritiskom na tipku **⏸ (6)**, Timer (mjerač vremena) zone kuhanja se resetira

Ako želite, ponovite postupak za više zona kuhanja.

Napomena : svaka zona kuhanja može imati različito postavljen Timer (mjerač vremena); na zaslonu **(4)** pojavit će se odbrojavanje trenutno odabrane zone kuhanja; ako nema odabrane zone, pritiskom na **Display (zaslon) (4)** prikazuje se odbrojavanje **Timer (mjerač vremena) "STAND ALONE" (samostalni)**.

Način prikaza odbrojavanja je isti kao i kod Timer (mjerača vremena) "STAND ALONE" (samostalni) (vidi prethodni odjeljak **Timer (mjerač vremena) "STAND ALONE" (samostalni)**)

Kad mjerač vremena završi odbrojavanje, oglašuje se zvučni signal i zona kuhanja se isključuje.

Za isključivanje funkcije Timer (mjerača vremena):

- odaberite zonu kuhanja **(2)**
- postavite trajanje **Timer (mjerača vremena)** na **000**, pomoću **— + (5)**

● **Power Limitation (ograničenje snage)**

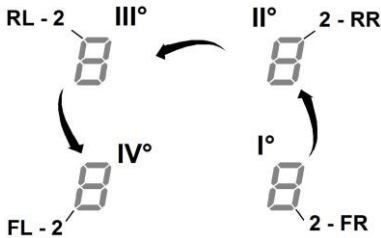
Funkcija Power Limitation (ograničenja snage) omogućuje podešavanje rada proizvoda ograničavanjem maksimalne apsorpcije i podešavanjem snage apsorpcije svih aktivnih zona kuhanja, vodeći računa o tome da ukupna apsorpcija ploče ne prelazi maksimalnu postavljenu razinu apsorpcije.

Napomena : podešavanje se mora izvršiti s isključenom pločom, **bez** pritiskanja tipki **● ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1)**, u trenutku kada je ploča za kuhanje priključena na napajanje ili kada se napajanje ponovo uključi, u roku od 2 minute.

Za podešavanje funkcije Power Limitation :

- pritisnite **(A)**
(koja će treperiti, samo prve 2 minute od napajanja uređaja)

- nastavkom pritiskanja **(A)**, pritisnite, jedan po jedan, sva područja **Odabir/Display (zaslon) (2)** zona kuhanja, suprotno od smjera kazaljke na satu počevši od prednje desne zone **(FR)**



- pri svakom pritisku, oglašava se zvučni signal

- kada se pritisnu **svi Display (zasloni) (2)**, tipka se može otpustiti **(A)**

u tom trenutku:

- **Display (zaslon) (2) lijeve stražnje zone (RL)** u naizmjeničnom će nizu prikazati simbole „C“ i „0“, što znači da je moguće izvršiti postavku: odaberite Display (zaslon) (2-RL)

zatim klizite po **Traci za odabir (3)**, dok se simboli „C“ i „8“, ne prikažu na Displayu (zaslonu),

na Displayu (zaslonu) (2-FL) bit će prikazane postavke struje**

0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** zadana postavka je 7,4 KW

Za promjenu postavki Power Limitation (ograničenje snage)

- pritisnite **Display (zaslon) (2) lijeve prednje zone (FL)**
- zatim klizite po **Traci za odabir (3)**, za unošenje novih postavki

- za spremanje odabira pritisnite tipku **ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1)**, 2 sekunde; u znak potvrde uspješnog podešavanja oglasit će se dugotrajni zvučni signal

● **Bridge Zones (most područja)**

Zone kuhanja zahvaljujući funkciji Bridge, mogu raditi u kombiniranom načinu, stvarajući jedinstvenu zonu kuhanja s istom razinom snage. Ta funkcija omogućuje ujednačeno kuhanje i s posudama velikih dimenzija.

Može se koristiti u kombinaciji prednja zona za kuhanje **"Master"** sa odgovarajućom stražnjom zonom za kuhanje **"Sekundarna"**

(za provjeru na kojim područjima je predviđena ova funkcija, pogledajte ilustrirani dio ovog priručnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- istovremeno odaberite dvije zone kuhanja koje želite koristiti

- na **Displayu (zaslonu) (2)** „sekundarne“ zone kuhanja pojavljuje se simbol „f“

- putem **Trake za odabir (3)** bit će moguće postaviti radnu razinu (Snagu), što će biti vidljivo na **Displayu (zaslonu) (2)** zone kuhanja „Master“

- za isključivanje **Funkcije Bridge** dovoljno je ponoviti istu proceduru aktiviranja

Napomena: Timer (mjerac vremena) zone kuhanja, aktiviran tijekom **Funkcije Bridge**, rezultat će automatski isključivanjem obje zone kuhanja; koje se u ovom slučaju smatraju jedinstvenim kombiniranim područjem.

UPORABA NAPE

● **Uključivanje**

Kratko pritisnite (dodirnite) ● **ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1)** ploče

za kuhanje/ nape: simbol **(1)** svijetli; nastavkom pritiskanja, **sve dostupne funkcije će postati vidljive na nekoliko trenutaka**, nakon čega **ostaju aktivne samo one glavne; ostale se mogu koristiti i naknadno će se uključiti, tijekom upotrebe uređaja.**

VAŽNO:

sve raspoložive funkcije će biti osvijetljene sa niskim intenzitetom svjetlosti, koja će postati intenzivnija samo u trenutku u kojem se aktiviraju.

Pritisnite ponovno **(1)** za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

● **Uključivanje nape:**

Dotaknite (pritisnite) **Područje odabira (12)** za aktiviranje nape

● **Brzina (snaga) usisa:**

Napa je opremljena s 9 razine brzine (snage) usisa
Dodirnite i klizite prstima po **Traci za odabir (3)**:
prema desno za povećanje razine snage;
prema lijevo za smanjenje razine snage.

Postavljena razina snage bit će prikazana u području Odabir/Display (zaslon) (12)

● **Power Booster (povećanje snage)**

Proizvod ima 1 dodatne razine snage (preko razine 9)
Power Booster (Povećanje snage) : vremenski ograničen na 5 min,
nakon čega snaga se vraća na prethodno postavljenu razinu.

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za odabir (3)** (preko razine 9) i aktivirajte Power Booster (povećanje snage)

Razina Power Booster (povećanje snage) je označena u području Odabir/Display (zaslon) (12) s treperećim simbolom **P**

● Automatski rad

Napa se uključuje na najprikladniju brzinu, prilagođavajući kapacitet usisavanja maksimalnoj razini kuhanja, koji se koristi na zonama za kuhanje.

Kada se zone za kuhanje isključe, napa prilagođava svoju brzinu usisa i postupno je smanjuje, kako bi uklonila zaostale mirise i paru.

Za aktiviranje ove funkcije:

Pritisnite **(A)** (14)

Ponovite za isključivanje.

Napomena: ako se tijekom automatskog rada odaberu na **Traci za odabir (3) brzine od 1 do 8**, automatski rad se prekida;

ako umjesto toga odaberete **Power Boster (povećanje snage)**, automatski rad će se nastaviti na kraju vremenskog ograničenja, a u međuvremenu simbol **(A)** treperi.

Napomena: u slučaju isključivanja ploče s aktivnim **Automatskim radom**, isključivanje će nastupiti automatski, na postupan način.

● Pokazivač zasićenja filtara

Napa prikazuje kada je potrebno izvesti održavanje filtara:

Ugljeni/keramički filtri mirisa "FILTER"(13) uključuje se

Filtar za mast "FILTER"(13) treperi

Napomena : ova funkcija je onemogućena prema zadanim postavkama (za omogućavanje pogledajte odjeljak "Aktivacija pokazivača zasićenja filtara")

● Resetiranje zasićenja filtara

Nakon izvršenog održavanja filtara (za mast i/ili ugljeni/keramički) dugo pritisnite "FILTER" (13) ;

"FILTER"(13) se isključuje i vraća brojilo pokazatelja na nulu.

● Uključivanje pokazatelja zasićenosti filtara

Ovaj pokazatelj je obično isključen.

Za njegovo uključivanje postupite na slijedeći način:

- uključite usisnu ploču preko **(1)** ;
- s isključenim motorom usisa i zonama za kuhanje pritisnite

Područje odabira (12)

- dugo pritisnite "HOOD" (11) sve dok se na **Displayu (zaslonu) (12)** ne pojave slova "F" – "G" koja izmjenično trepere

F = ugljeni/keramički filtri mirisa

G = filtari za mast

Ugljeni/keramički filtri mirisa

- pritisnite na **Display (zaslon) (12)** u trenutku kada se pojavi slovo "F"
- pritisnite "FILTER" (13) – trepereće svjetlo
- ponovo dugo pritisnite "**HOOD**" (11) za potvrdu aktiviranja pokazivača ugljenih/keramičkih filtara mirisa

Filtar za mast

- pritisnite na **Display (zaslon) (12)** u trenutku kada se pojavi slovo "G"
- pritisnite "FILTER" (13) – stalno svjetlo
- ponovo dugo pritisnite "**HOOD**" (11) za potvrdu aktiviranja pokazivača filtra za mast

Tablica snage

Razina snage	Vrsta kuhanja	Uporaba razine (oznaka slijedi iskustvo i navike kuhanja)	
Maksimalna snaga	Boost	Brzo zagrijavanje	Idealno za podizanje temperature hrane u kratkom vremenu do brzog vrenja vode ili za brzo zagrijavanje tekućina za kuhanje
	8-9	Prženje – kuhanje	Idealno za lagano prženje, započinjanje kuhanja, prženje zamrznutih proizvoda, brzo vrenje.
Visoka snaga	7-8	Lagano zagrijavanje– zaprška - kuhanje – grill	Idealno za zaprške, održavanje vrenja, dugo kuhanje i grill (za kratko vrijeme trajanja, 5-10 minuta)
	6-7	Lagano zagrijavanje – dugo kuhanje – kuhanje gulaša – zaprška – grill	Idealno za lagano prženje, održavanje laganog vrenja, dugo kuhanje i grill (za srednje vrijeme trajanja, 10-20 minuta), prethodno zagrijati dodatne elemente
Srednja snaga	4-5	Dugo kuhanje – kuhanje gulaša – lagano zagrijavanje – grill	Idealno za kuhanje gulaša, zadržavanje delikatnih vrenja, dugo kuhanje (za dugo vrijeme trajanja), lagano zagrijavanje pri pripremi tjestenine.
	3-4	Dugo kuhanje – lagano vrenje – zgušnjavanje –lagano zakuhanje	Idealno za dugo kuhanje (riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tekućinom (npr. voda, vino, temeljac, mlijeko), lagano zagrijavanje pri pripremi tjestenine
	2-3	Dugo kuhanje – lagano vrenje – zgušnjavanje –lagano zakuhanje	Idealno za dugo kuhanje (manje od jedne litre: riža, umaci, pečenja, riba) s dodatnom tekućinom (npr. voda, vino, temeljac, mlijeko)
Niska snaga	1-2	Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhanje	Idealno za omekšavanje maslaca, lagano rastapanje čokolade, odmrzavanje proizvoda manjeg obujma
	1	Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhanje	Idealno za održavanje toplima manjih količina netom pripremljene hrane, na temperaturi za posluživanje, te za zgotovljavanje rižota.
OFF	Snaga nula	Površina za odlaganje	Ploča za kuhanje na poziciji stand-by ili ugašena (moguće prisustvo topline s kraja kuhanja, označeno s H-L-O)

Tablica za kuhanje

Kategorija namirnice	Jelo ili vrsta kuhanja	Razina snage i način kuhanja			
		Prva faza	Snaga	Druga faza	Snaga
Tjestenina, riža	Svježa tjestenina	Zagrijavanje vode	Booster-9	Kuhanje tjestenine i zadržavanje vrenja	7-8
	Svježa tjestenina	Zagrijavanje vode	Booster-9	Kuhanje tjestenine i zadržavanje vrenja	7-8
	Kuhana riža	Zagrijavanje vode	Booster-9	Kuhanje tjestenine i zadržavanje vrenja	5-6
	Rižoto	Zaprške i tostiranje	7-8	Kuhanje	4-5
Povrće	Priprema na lešo	Zagrijavanje vode	Booster-9	Lešanje	6-7
	Prženje	Zagrijavanje ulja	9	Prženje	8-9
	Brzo prženje uz miješanje	Zagrijavanje dodatnih elemenata	7-8	Kuhanje	6-7
	Gulaš	Zagrijavanje dodatnih elemenata	7-8	Kuhanje	3-4
	Zaprške	Zagrijavanje dodatnih elemenata	7-8	Zažučivanje zaprške	7-8
Meso	Pečenje	Pečenje mesa s uljem (ako je s maslacem, snaga 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Priprema na žaru	Zagrijavanje posude	7-8	Grill na obje strane	7-8
	Zažučivanje	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuhanje	4-5
	Jušna jela/gulaš	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuhanje	3-4
Riba	Priprema na žaru	Zagrijavanje posude	7-8	Kuhanje	7-8
	Jušna jela/gulaš	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	7-8	Kuhanje	3-4
	Prženje	Zagrijavanje ulja ili masnih sastojaka	8-9	Prženje	7-8
Jaja	Pržena jela	Zagrijavanje tave s maslacem ili masnim sastojcima	6	Kuhanje	6-7
	Omlet	Zagrijavanje tave s maslacem ili masnim sastojcima	6	Kuhanje	5-6
	Kuhano/tvrdo kuhano	Zagrijavanje vode	Booster-9	Kuhanje	5-6
	Palačinke	Zagrijavanje tave s maslacem	6	Kuhanje	6-7
Umaci	Rajčica	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Ragu	Zažučivanje s uljem (ako je s maslacem snaga 6)	6-7	Kuhanje	3-4
	Bešamel	Priprema baze (otapanje maslaca i brašna)	5-6	Dostizanje laganog vrenja	3-4
Slatkiši, kreme	Slastičarska krema	Uzavrivanje mlijeka	4-5	Održavanje laganog vrenja	4-5
	Puding	Uzavrivanje mlijeka	4-5	Održavanje laganog vrenja	2-3
	Riža na mlijeku	Zagrijavanje mlijeka	5-6	Održavanje laganog vrenja	2-3

Održavanje

Održavanje ploče za kuhanje

Pažnja! Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinite se da su zone za kuhanje isključene i da je svjetlosni indikator topline nestao.

Čišćenje

Ploča za kuhanje mora se očistiti nakon svake uporabe.

Važno:

Ne koristite abrazivne spužve i četkice. Njihovom uporabom bi se s vremenom moglo oštetiti staklo.

Nemojte koristiti kemijske, iritirajuće deterđente kao na primjer sprej za čišćenje pećnice i odstranjivač mrlja.

Nakon svake uporabe ostavite ploču da se ohladi i zatim je očistite kako biste uklonili skorene ostatke hrane i mrlje uzrokovane ostacima hrane.

Šećer i proizvodi s visokim udjelom šećera oštećuju ploču za kuhanje i moraju se odmah otkloniti.

Sol, šećer i pijesak mogu ogrebat i staklenu površinu.

Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputa Proizvođača)

NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!

Važno:

U slučaju slučajnih i velikih izlivanja tekućine iz posude moguće je intervenirati preko ispusnog ventila koji se nalazi na dnu uređaja, kako bi se uklonili svi ostaci i obavilo čišćenje s maksimalnom higijenskom sigurnošću.

Slika 18

Za potpunije i temeljitije čišćenje možete potpuno ukloniti donju posudu

Slika 19

Čišćenje metalne rešetke:

Rešetka se mora ručno prati vrućom vodom i neutralnim deterđentom te pažljivo osušiti kako bi se izbjegle pojave oksidacije.

Održavanje nape

Čišćenje

Za čišćenje koristite **ISKLJUČIVO** vlažnu krpu i tekuće neutralne deterđente. **ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALATE I INSTRUMENTE!**

Izbjegavajte uporabu abrazivnih proizvoda.

NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!

Filter za mast

Zadržava čestice masti nastale kuhanjem.

Mora se čistiti jednom mjesečno (ili kada to zahtijeva sustav pokazatelja zasićena filtera), s blagim deterđentima, ručno ili u perilici za posude, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu.

Prilikom pranja u perilici za posude, metalni filter može izbljediti, ali njegova filterska svojstva se ne mijenjaju.

Slika 15

Filter S Aktivnim Ugljenom - Keramički

(Samo za filtrirajuću verziju)

Upija neugodne mirise uzrokovane kuhanjem.

Proizvod je opremljen kompletom filtera za miris. Zasićenost filtera za miris nastaje nakon više ili manje dugotrajne uporabe, ovisno o vrsti kuhinje i pravilnosti čišćenja filtra za mast. Filtri mirisa mogu se termički regenerirati svaka 2/3 mjeseca u prethodno zagrijanoj pećnici na 200 °C tokom 45 minuta. Pravilna regeneracija osigurava konstantnu učinkovitost filtriranja tijekom 5 godina.

Upozorenje! Nemojte naslanjati filtre na dno peći, već ih pohranite u posudu za pečenje i postavite na srednju visinu.

Slika 17a – 17b – 17c

Pretraživanje kvarova

KOD GREŠKE	OPIS	MOGUĆI UZROCI	OTKLANJANJE GREŠKE
E2	Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature	Unutrašnja temperatura električnih dijelova je previsoka	Pričekati da se ploča ohladi prije ponovne uporabe
E3	Neprikladna posuda	Gubitak magnetskih osobina	Otkloniti posudu
E5	Problemi komunikacije između korisničkog sučelja i indukcijskog modula	Električna energija ne dolazi do modula; Kabel za napajanje nije ispravno povezan ili je neispravan	Odspojiti ploču od mreže i provjeriti kabel
Za sve ostale poruke o pogreškama (E ... U ... C ...)	Nazovite službu za tehničku podršku i prijavite kod kvara		

Služba za korisnike

Prije nego što kontaktirate Službu za korisnike:

1. Provjerite je li moguće samostalno riješiti problem na temelju točaka opisanih u "Pretraživanje kvarova"
2. Ugasite i ponovno upalite uređaj da provjerite da li problem i dalje postoji.

Ako i nakon gore navedenih provjera problem i dalje postoji, obratite se najbližoj Službi za korisnike

Bu el kitabında belirtilen talimatlara sıkı sıkıya uygun hareket edin. Üretici, bu el kitabında yer alan talimatlara uygun hareket edilmemesinden kaynaklanan olası arızalara, meydana gelen hasar veya yangınlara ilişkin hiçbir sorumluluk kabul etmez. Bu cihaz yalnızca yemek pişirmek ve bu pişirme işleminden çıkan dumanları çekmek amacıyla evlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Başka şekilde (örneğin ortam ısıtması amacıyla) kullanılmasına izin verilmez. Üretici, uygun olmayan kullanıma veya komutların yanlış ayarlanmasına ilişkin hiçbir sorumluluk kabul etmez. **Ürünün görünümü bu kitapçıkta yer alan görsellerde betimlenenden farklı olabilmekle birlikte, kullanma, bakım ve kurulum talimatları aynı kalır.**

- ⊕ Talimatları dikkatle okuyun: Bunlar kurulum, kullanım ve güvenlikle ilgili önemli bilgilerdir.
- ⊕ Cihaz üzerinde elektrikle ilgili değişiklikler yapmayın.
- ⊕ Cihazın kurulumuna geçmeden önce hiçbir bileşende hasar olmadığından emin olun. Aksi takdirde üreticiyle irtibata geçip kurulumu devam etmeyin.
- ⊕ Kurulum işlemine devam etmeden önce cihazın sağlam olduğunu kontrol edin. Aksi takdirde üreticiyle irtibata geçip kurulumu devam etmeyin.

Not: "(*)" ile işaretli elemanlar opsiyonel aksesuarlar olup sadece satın alınacak bazı model veya elemanlarla birlikte temin edilir.

⚠ Elektrik bağlantısı

Dikkat! Aşağıda yer alan talimatlara özenle riayet ediniz: ● Herhangi bir kurulum işlemine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısının kesilmesi gerekir. ● Kurulum veya bakım işlemleri üreticinin talimatlarına uygun olarak ve güvenlik konusunda yürürlükte olan yerel düzenlemelere uyararak uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Kullanım kılavuzunda özellikle belirtilmediği takdirde cihazın hiçbir verinde tadilat yapılmaması veya parçalarının değiştirilmemesi gerekir. ● Yasalar gereği cihazın toprak bağlantısının yapılması zorunludur. ● Ankastre cihaz ile elektrik şebekesi arasındaki bağlantıyı kurmak için elektrik kablosunun veterince uzun olması gerekir. ● Kurulumun yürürlükte olan güvenlik yönetmeliklerine uygun olması

için, aşırı gerilim kategori III koşullarında elektrik şebekesinin tamamen kesilmesini sağlayan çok kutuplu bir şalterin bulundurulması gerekir. ● Çoklu priz veya uzatma kablosu kullanmayın. ● Kurulum tamamlandıktan sonra elektrikli bileşenler kullanıcının erişemeyeceği şekilde olmalıdır. ● Cihaz ve erişilebilir aksamı kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmamaya dikkat edin. ● Çocukların cihazla oynamaları yasaktır; erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilecekleri için çocukların cihazdan uzak durmaları ve çözetim altında tutulmaları gerekir. ● İndüksiyonlu ocağı kullanmadan önce, kalp pili ve implant taşıyan kişilerin kullandıkları avırtın ocak ile uyumlu olduğunu kontrol etmeleri gerekir. ● Kullanım esnasında ve sonrasında cihazın sıcak kısımlarına dokunmayın. ● Cihazın tüm bileşenleri veterince soğuvana kadar bezler veya başka vanıcı malzemelerle temas ettirmekten kaçının, yangın riski mevcuttur. ● Ocağın üstüne veya yakınlarına vanıcı malzeme koymayın. ● Fazla ısınan vağlar kolayca vanabilir. Yağlı vıvecekleri pisirirken işlemi kontrol edin. -Yüzevde çatlak olduğı takdirde elektrik çarpması tehlikesini önlemek için ocağı söndürün. ● Ocak harici bir zamanlavıcı veya avrı bir uzaktan kumanda sistemivle çalışmaya uygun değildir. ● Ocağın üzerinde vağlı vıvecekleri çözetimsiz olarak pisirmek tehlikelidir ve yangına neden olabilir. ● Pişirme işlemi daima çözetim altında tutulmalıdır. Kısa süreli pişirme işlemlerini daima çözetim altında bulundurun. ● Alevler HİCBİR ZAMAN su ile söndürülmemelidir. Aksine, ocağı derhal kapatıp alevleri boğmak için bir kapak

veya yangın söndürme örtüsü kullanarak söndürün. Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinin üzerine eşya koymayın. ● Buharlı temizleyici kullanmayın, elektrik çarpması riski mevcuttur. ● Fazla ısınma tehlikesi oluşabileceğinden, ocağın üzerine bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal malzeme koymayın. ● Cihazı elektrik şebekesine bağlamadan önce: Gerilim ve güç değerlerinin şebekenin değerlerine karşılık geldiğinden ve bağlantı prizinin uygun olduğundan emin olmak için bilgi plakasını kontrol edin (cihazın alt kısmında bulunur). Şüpheye düşerseniz, ehil bir elektrik teknisyeniyle bağlantı kurun.

Önemli: ● Kullanımdan sonra, ocağı kumandasıyla kapatın, tencere alıcılıcısına güvenmeyin. ● Sıvıların taşmasını önlemek için haslama veya ısıtma yaparken ısı beslemesini düşürün. ● Ocağın ısıtma elemanlarının üzerinde boş tencere veya tava bırakmayın. ● Pişirme işlemi sona erer ermez ilikli pişirme bölgesini kapatın. ● Pişirme sırasında kesinlikle alüminyum folyo kullanmayın ve alüminyum ambalajlı ürünleri doğrudan verlestirmeyin. Alüminyum eriyip ocakta çeri dönüşü olanaksız zararlara yol açabilir. ● Öncesinde acmadan yiyecek içeren metal kutu veya tenekeleri kesinlikle ısıtmayın: patlama meydana gelebilir! Bu uyarı tüm diğer ocak tipleri için geçerlidir. ● Takvime özelliği gibi yüksek güçlü bir fonksiyonu kullanmak kızartma yağı gibi bazı sıvıları ısıtmak için uygun değildir. Yüksek ısı tehlikeli olabilir. Bu durumlarda daha düşük bir ısıtma gücü kullanılması tavsiye edilir. ● Kaplar doğrudan ocağın üzerine ve ısıtma bölümlerinin ortasına verlestirilmelidir. Tencere ve ocak arasında kesinlikle başka nesne olmamalıdır. ● Yüksek

sıcaklık söz konusu olduğunda cihaz otomatik olarak pişirme bölgelerinin güç seviyesini düşürür. ● Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce elektrik fişini prizden çekerek veya evinizdeki ana şalteri kapatarak cihazın elektrik şebekesiyle olan bağlantısını kesin. ● Tüm kurulum ve bakım işlemlerinde iş eldiveni kullanın. ● Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük veya deneyimden ve gerekli bilgiden yoksun kişilerce yalnızca gözetim altındayken veya cihazın güvenli kullanımına ilişkin talimatlar verildikten ve bu durumla ilgili tehlikeleri anlamaları sağlandıktan sonra kullanılabilir. ● Cihazla oynamadıklarından emin olmak için çocuklar kontrol altında tutulmalıdır. ● Temizlik ve bakım işlemleri çocuklar tarafından gözetimsiz olarak yapılmamalıdır. ● Bu cihaz gaz veya başka yakıtları yakan diğer cihazlarla aynı anda kullanılacağı zaman söz konusu yerde yeterli havalandırma bulunmalıdır. ● Cihazın dışı ve içi sık sık (EN AZINDAN AYDA BİR) temizlenmelidir; her koşulda bakım talimatlarında açıkça belirtilenlere uygun hareket edin. ● Cihazla ilgili temizlik kuralları ile filtreleri değıştirme ve temizleme kurallarına uygun hareket edilmemesi yangın risklerinin doğmasına neden olur. ● Flambe usulü yemek pişirmek kesinlikle yasaktır. ● Açık alev kullanmak filtreler açısından zararlıdır ve yangınlara neden olabilir, bu nedenle her durumda kaçınılmalıdır. ● Aşırı ısınan yağın alev almasını önlemek için kızartmalar kontrol altında yapılmalıdır. ● **DİKKAT:** Cihaz çalışırken davlumbazın erişilebilen kısımları ısınabilir. ● **Dikkat!** Kurulum tamamen bitmeden cihazın elektrik şebekesiyle olan bağlantısını

yapmayın. ● Dumanları tahliye etmek için alınacak teknik tedbirler ve güvenlik tedbirleri açısından yerel yetkili mercilerin düzenlemelerinde şart koşulanlara titizlikle uyulması gerekir. ● Çekilen hava, gaz veya başka yakıtlarla çalışan cihazlardan çıkan dumanların tahliyesi amacıyla kullanılan bir kanala sevk edilmemelidir. ● Cihazı ızgarasını doğru şekilde monte etmeden kesinlikle kullanmayın! ● Kurulum için yalnızca cihazla birlikte gelen tespit vidalarını kullanın veya ürünle birlikte gelmediyse, uygun tip vida satın alın. Kurulum Kılavuzunda belirtilen doğru uzunluktaki vidaları kullanın. ● Bu cihaz ile elektrik dışında bir enerjiyle beslenen diğer cihazlar aynı anda çalıştırılacağı zaman odadaki negatif basınç 4 Pa (4×10^{-5} bar) değerini aşmamalıdır. ● Bu kullanım kılavuzunu ileride ihtiyaç duyulabilecek her anda başvurulabilmesi için muhafaza etmek önemlidir. Ürünün satılması, başkasına verilmesi ya da taşınması halinde bu kullanım kılavuzunun da ürün ile birlikte verildiğinden emin olun.

Elektrik bağlantısı

Sekil 3

● Cihazın ana şebeke ile olan elektrik bağlantısını kesin. ● Montaj işlemleri, kurulum ve güvenlik alanlarında uzman teknisyen tarafından yapılmalıdır. ● Üretici, bu bölümde ver alan talimatlara uyulmadığı takdirde kişiler, havvanlar veya esvalara gelebilecek hasardan sorumlu değildir. ● Ocağın tezgâhtan çıkarmak için elektrik kablosunun yeterli uzunlukta olması gerekir. ● Cihazın altında bulunan seri numara plakasının üzerinde belirtilen aerilim gücünün kurulacağı konuttaki gücün aynı olduğunu kontrol edin. ● Uzatma kullanmayın. ● Zemindeki elektrik kablosu diğer kablolardan 2 cm daha uzun olmalıdır. ●

Elektrikli ev aletinde bağlantı kablosu bulunmayan durumlarda, 7200 Watt gücüne ulaşabilen en az 2,5 mm² kesitli kablo kullanın. Daha yüksek güç değerleri için kablo kesiti 4 mm² olmalıdır. ● Kablonun hiçbir kısmı ortam derecesinden 50°C den fazla olmamalıdır. ● Cihaz elektrik şebekesine kalıcı olarak bağlanmak için tasarlanmıştır.

● **Dikkat!** Elektrik şebekesiyle bağlantıyı kurmadan ve doğru şekilde çalışıp çalışmadığını kontrol etmeden önce kablonun doğru şekilde döşendiğinden emin olun. ● **Dikkat!** Ara bağlantı kablosunu değiştirme işlemi yetkili teknik servis veya benzer nitelikleri taşıyan kişilerce yapılmalıdır.

Not: Bu ürün, çekilen azami KW eşik değerinin ayarlanmasına olanak tanıyan bir Güç Sınırlama fonksiyonuyla donatılmıştır

Ayarlama işlemi ürün elektrik şebekesine bağlanırken veya yeniden bağlantı yapılırken (izleyen 2 dakika içinde) gerçekleştirilir. Güç Sınırlama özelliğinin ayar işlemleri için bu kılavuzda Çalıştırma bölümüne başvurun.

Kurulum

● Hem elektrik hem mekanik kurulum uzman personel tarafından yapılmalıdır. Ocak ile duvar arasındaki mesafe ön tarafta en az 50mm, yan tarafta en az 50mm ve üst askılara olan mesafe ise en az 550mm olmalıdır.

Önemli Not = Önerilen mesafeler yalnızca gösterge niteliğindedir: Boşlukların tasarımında mutfak üreticisinin verdiği talimatlar izlenmelidir.

Montaj

Montaja başlamadan önce:

- Ürünü ambalajından çıkardıktan sonra taşıma esnasında hasar görüp görmediğini kontrol edin. Herhangi bir sorunla karşılaştığınız takdirde, montaja

devam etmeden önce satıcı firma veya Müşteri Destek Hizmetiyle irtibata geçin.

- Satın alınan ürün boyutlarının yerleştirilecek alanındaki uyumlu olup olmadığını kontrol edin.
- Ürün ambalajının içinde (vida paketi, garanti belgesi gibi) ekstra malzemenin (nakliye nedeniyle) bulunup bulunmadığını kontrol edin. Bulduğunuz malzemeleri çıkartıp muhafaza edin.
- Montaj alanının yakınlarında elektrik prizi bulunduğundan emin olun

Ankastre uygulaması için mobilyanın hazırlanması:

- Ürünün kurulumu soğutma cihazları, bulaşık makinesi, soba, fırın, çamaşır makinesi ve kurutma makinesi gibi cihazların üzerine yapılamaz.
- Ocağı yerleştirmeden önce mobilyanın tüm kesim işlemlerini yapıp, çıkan tüm talaş ve diğer kalıntıları iyice temizleyin.

- Filtreleme sisteminin kurulumunu en uygun hale getirmek için ticari olarak satılan bir ızgaranın yerleştirilebileceği şekilde ayaklıkta bir açıklık hazırlanması tavsiye edilir

ÖNEMLİ: 250°C sıcaklığa kadar dayanıklı tek bileşenli sızdırmaz yapıştırıcı (S) kullanın; kurulumu yapmadan önce yapıştırılacak yüzey iyice temizlenmeli, yapışmasını tehlikeye atabilecek her türlü madde (ömeğin, çözücüler, kuruyucular, yağlar, tozlar, eski yapıştırıcı artıkları, vb.) giderilmelidir; yapıştırıcı çerçevenin çevresine eşit şekilde dağıtılmalıdır; yapıştırma işleminden sonra yapıştırıcıyı yaklaşık 24 saat kurumaya bırakın.

Şekil 1b

Dikkat! Kurulum için verilen talimatlara uygun vida ve aygıt kullanılmaması elektrik nitelikli risklerin doğmasına yol açabilir.

Not: Ürünün kurulumunu doğru şekilde yapmak için boruları aşağıdaki özelliklere sahip bir yapışkan bantla bantlayın:

- Akriyat bazlı yapıştırıcıya sahip, yumuşak PVC'den elastik film

- DIN EN 60454 standardına uygun

- Alev geçiktirme özelliği

- Yaşlanmaya karşı optimum dayanım

- Sıcaklık dalgalanmalarına karşı dayanıklı

- Düşük sıcaklıklarda kullanılabilir

Cihaz, Pencere sensörü KİTİ (üretici tarafından temin edilmez) ile birlikte kullanılmak üzere hazırlanmıştır.

Pencere sensörü KİTİ kurulumu yapıldığında (yalnızca ocağın ASPIRATÖR modunda kullanılması halinde), KİT takılı olan ortamda bulunan pencere her kapatıldığında, aspiratör çalışmayı bırakır.

• **KİTİN cihazla olan elektrik bağlantısı ehil ve uzman teknik personel tarafından yapılmalıdır.**

• **KİT, bileşene ve cihazla birlikte kullanımına ait güvenlik kurallarına uygun şekilde ayrıca sertifikalandırılmıştır. Kurulum işlemi yürürlükteki ev aletleri yönetmeliklerine uygun olarak yapılmalıdır.**


DIKKAT:

• **Cihaza bağlanacak KİT kabloları güvenli çok alçak gerilim (SELV) olarak sertifikalandırılmış bir devrenin parçası olmalıdır.**

• **Bu cihazın üreticisi KİT ile ilgili hasarlar ve/veya kurulum sorunları ve/veya hatalı kurulumdan kaynaklı muhtemel sorunlar, hasarlar, yangınlarda hiçbir sorumluluğu kabul etmez.**

Bu cihaz, 2012/19/EC - UK SI 2013 No3113, sayılı Avrupa Atık Elektrik ve Elektronik Ekipman Yönergesi (WEEE) uyarınca işaretlenmiştir. Kullanıcı bu ürünün uygun bir şekilde bertaraf edilmesini sağlayarak, çevre ve insan sağlığı açısından ortaya çıkabilecek olası olumsuz etkileri önlemeye katkıda bulunur. Ürün ya da ürün ile beraber verilen belgeler



üzerinde bulunan  işareti, bu cihazın evsel bir atık olarak görülmemesi gerektiğine işaret eder. Cihaz, bu tip elektrikli ve elektronik cihazların bertaraf edildiği dönüşümlü toplama noktasına teslim edilmelidir. Atıkları yok etme işlemi, atık yok etme konusunda çevre ile ilgili mevcut yerel düzenlemeler doğrultusunda gerçekleştirilmelidir. Bu ürünün geri dönüşüm koşulları hakkında ayrıntılı bilgi için, hudutları içinde bulunduğunuz belediyenin ilgili dairesine, atık yok etme servisine veya ürünün satın alındığı mağazaya danışın. Cihaz aşağıdaki standartlara uygun şekilde tasarlanmış, test ve imal edilmiştir:

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

• Performans: 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. Çevre üzerindeki etkileri azaltmak amacıyla doğru kullanıma ilişkin tavsiyeler: Pişirmeye başladığınızda cihazı en düşük seviyede açın, pişirme işlemi sona erdikten sonra birkaç dakika daha açık bırakın. Hızını yalnızca duman ve buhar miktarı çok fazla olursa arttırın, takviye özelliğini yalnızca olağanüstü durumlarda kullanın. Koku azaltma sisteminin verimini korumak için karbon filtreyi/filtreleri gerektiğinde değiştirin. Yağ filtresini verimli halde tutun, gerektiğinde temizleyin. Verimi optimize etmek ve gürültüleri azaltmak için bu kılavuzda belirtilen kanal yönlendirme sistemini azami çapta kullanın.

Kullanım

Pişirme kapları



Yalnızca **sembölü olan tencereleri kullanınız**
Önemli:

Ocak yüzeyinde kalıcı hasarların oluşmaması için, şunları kullanmayınız:

- Dibi tamamen düz olmayan kaplar.
- Emaye tabanlı metal kaplar.
- Yüzeyin çizilmesini engellemek için, pürüzlü tabanlı kaplar.
- Ocağın kontrol panelinin yüzeyine asla sıcak tencere veya tava koymayınız.

Kullanılan kaplar

İndüksiyonlu pişirmede ısı üretmek için manyetik güç kullanılır. Bu nedenle kaplarda demir bulunması gerekir. Basit bir miknatis ile tencerenin manyetik malzemenin yapıldığı kontrol edebilirsiniz. Manyetik olarak algılanabilir olmadıkları takdirde tencereler uygun değildir.

Önerilen tencere dibi çapları

ÖNEMLİ: Tencereler doğru boyutta olmadığı takdirde pişirme bölümleri yanmaz.

Her bölümde kullanılacak tencerenin asgari çapını öğrenmek için lütfen bu el kitapçığında bulunan görsel bölüme bakın.

Dikkat: Ürünün kalitesini ve pişirme performansını korumak için indüksiyon adaptörleri kullanılması tavsiye EDİLMEZ.

Enerji tasarrufu

En iyi sonuçları elde edebilmek için aşağıdakilerin uygulanması tavsiye edilir:

- Taban çapı pişirme bölümüyle aynı olan kap ve tencereleri kullanın.
- Yalnızca düz tabanlı tencere ve tavaları kullanın.
- Pişirme esnasında kapakları tencerelerin üzerinde tutun
- Pişirme süresini azaltmak için sebze, patates vs. gibi besinleri az miktarda suyla pişirin.
- Enerji kullanımını ve pişirme süresini daha da azaltmak için düdüklü tencere kullanın
- Tencereleri ocağın üzerindeki pişirme bölümlerine yerleştirin.

Ocağın kullanımı

İndüksiyonlu pişirme sistemi manyetik indüksiyon fizik fenomenine dayanır. Bu tür bir sistemin temel özelliği enerjinin jeneratörden tencereye doğrudan aktarılmasıdır.

Avantajlar:

- Elektrikli ocaklar ile karşılaştırıldığında, indüksiyonlu ocağınız:
 - **Daha güvenli:** Cam yüzeyde minör sıcaklık.
 - **Daha hızlı:** Daha kısa yemek ısıtma süreleri.
 - **Daha kesin:** Ocak komutlarına hemen yanıt verir
 - **Daha etkili:** Tüketilen enerjinin %90'ı ısıya dönüştürülür.
- Ayrıca, tencereyi ocaktan kaldırdıktan sonra, ısı aktarımı hemen kesilir ve böylece, gereksiz ısı yayılımı olmaz.

Aspiratörün kullanımı

Aspirasyon sistemi iç devir daimli filtreleyici veya dış tahliye aspirasyon versiyonunda kullanılabilir.



Aspire eden versiyon

Şekil 7

Buharlar aletle birlikte verilen rakor flanşına sabitlenmiş bir seri boru (ayrı olarak satın alınacaktır) aracılığıyla dışarı doğru tahliye edilmektedir.

Tahliye borusu çapı bağlantı halkasının çapına eşit olmalıdır:

- Dörtgen çıkış için, 222 x 89 mm
- Yuvarlak çıkış için, Ø 150 mm (*)

Daha fazla bilgi için, bu kılavuzun görselli kısmında gösterilen aspire edici versiyonun aksesuarlarına ilişkin sayfaya bakınız.

Şekil 7c

Ürünü duvarı hava çıkışıyla aynı çapa sahip (rakor flanş) tahliye borularına ve deliklerine bağlayınız.

Daha düşük çapta duvarlı tahliye borularının ve deliklerinin kullanımı, aspirasyon verimlerinde bir azalmaya ve önemli bir gürültü artışına neden olacaktır.

Bu durumda hiçbir sorumluluk kabul edilmemektedir.

- ! Mümkün olan en kısa kanal kullanın.
- ! Asgari sayıda kavisli bir kanal kullanınız (maksimum kavis açısı: 90°).
- ! Kanal kesidinde önemli değişikliklerden kaçınınız.



Filtreleyici versiyon

Şekil 10

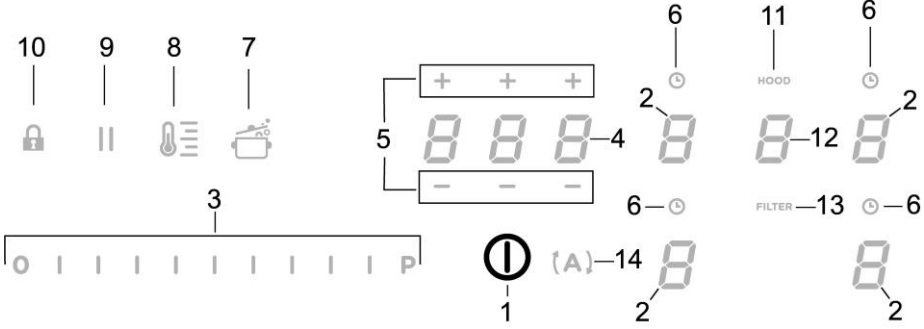
Aspire edilen hava, odaya geri verilmeden önce özel yağ ve koku filtrelerinden filtre edilecektir.

Ürün, ön kısımda mobilya tabanını bulan hava çıkışıyla standart bir kurulum için tüm gerekli unsurları içerecek şekilde teslim edilir. Daha fazla bilgi için, bu kılavuzun görselli kısmında gösterilen filtreleyici versiyonun aksesuarlarına ilişkin sayfaya bakınız.

Gerek filtreleyici gerekse aspire edici versiyonda farklı kurulumları gerçekleştirebilmek amacıyla mevcut kitleri içeren ürün serisini görmek için, www.elica.com ve www.shop.elica.com adreslerini ziyaret ediniz.

Çalıştırma

Kontrol paneli



Tuşlar / Gösterge

1. Ocak/aspiratör **ON/OFF (AÇMA/KAPAMA)**
2. Pişirme bölümü seçme
Pişirme bölümü göstergesi
3. Güç Seviyesi ve Aspiratör Gücünü Arttırma/Azaltma
Güç Seviyesinin ve Aspiratör Gücünün Görüntülenmesi
4. "STAND_ALONE" Zaman Sayacının etkinleştirilmesi
Gösterge: "STAND_ALONE" Zaman Sayacı / Pişirme bölümü zaman sayacı
5. "STAND_ALONE" zaman sayacı / Pişirme bölümü zaman sayacı süre arttırma/azaltma
6. Pişirme Bölümleri Sayacının etkinleştirilmesi
Pişirme Bölümleri Sayacı etkin göstergesi
7. Automatic Heat Up (Otomatik Isıtma) özelliğinin etkinleştirilmesi
8. Temperature Manager (Warming Function) (Sıcaklık Yöneticisi (Isıtma Fonksiyonu)) özelliğini etkinleştirme
9. Duraklatma
10. Tuş kilidi
11. Aspiratör etkin göstergesi
Filtre Doymunluk Göstergesinin etkinleştirilmesi
12. Aspiratörün seçilmesi/etkinleştirilmesi
Aspiratör göstergesi
Karbon/seramik filtre – Yağ filtresi doymunluk göstergesi
13. Filtrelerin Doymunluğunu Sıfırlama
14. Aspiratörün otomatik çalışmasının etkinleştirilmesi

OCAĞIN KULLANILMASI

Başlamadan önce bilinmesi gerekenler:

Bu ocağın tüm fonksiyonları en sıkı güvenlik standartlarına uygun olacak şekilde tasarlanmıştır.

Bu nedenle:

• **Ocağın üzerinde tencere bulunmadığında veya kaplar yanlış şekilde yerleştirildiğinde bazı fonksiyonlar çalışmayabilir veya otomatik olarak kapanmaz.**

• Farklı durumlarda, seçilen fonksiyon verilmeyen başka bir ayarı gerektirdiğinde, etkin olan fonksiyonlar birkaç saniye sonra otomatik olarak durdurulur (örneğin: “**Pişirme bölümünü seç**”, “**Çalışma derecesi**”, “**Lock (Kilit) Fonksiyonu**” veya “**Timer (Zaman Sayacı)**” talimatı olmadan “**Ocağı çalıştır**”).

⚠ Dikkat! Uzun süreli kullanımlarda (örneğin) pişirme bölümü soğuma aşamasında olduğundan hemen sönmeyebilir; bu sürecin gerçekleştiğine dair bölümlerinin ekranında “**H**” sembolü görüntülenir. Pişirme bölümüne yaklaşımadan önce ekranın sönmelerini bekleyin.

Pişirme bölümü ekranı

pişirme alanlarının ekranlarında aşağıdaki bilgiler belirtilir:

Pişirme bölümü açık	0
Power Level (Güç Seviyesi)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Kalan Isı Göstergesi)	H
Pot Detector (Tencere Detektörü)	U
Bridge (Bağlantılı Çalışma) fonksiyonu etkin	n
Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisi) fonksiyonu etkin	0
Duraklatma Fonksiyonu	
Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma) Fonksiyonu	R

Ocağın özellikleri

● **Safe Activation (Kendi Kendine Çalışma)**

Ürün yalnızca pişirme bölümlerinin üzerinde tencere olduğunda etkinleşir: tencere yokken veya kaldırıldığında ısıtma işlemi başlamaz veya durdurulur.

● **Tencere Detektörü**

Bu ürün pişirme bölümlerinde tencere bulunup bulunmadığını otomatik olarak algılar.

● **Safety Shut Down (Emniyetli Kapatma)**

Güvenlikle ilgili nedenlerden ötürü pişirme bölümlerinin her birinin ayarlanan güç seviyesine bağlı olarak değişen bir azami çalışma süresi vardır.

● **Residual Heat Indicator (Kalan Isı Göstergesi)**

Pişirme bölümlerinden biri veya birkaçı kapatıldığında, kalan ısı durumu ilgili bölümün göstergesinde özel bir sinyalle “**H**” sembolü kullanılarak bildirilir.

Çalıştırma

Not: Herhangi bir fonksiyonu etkinleştirmek için önce istenilen bölümün açılması gerekir

● **Açma**

Ocak/aspiratör ● **ON/OFF (AÇMA/KAPAMA)** (1) tuşuna

basın (hafifçe dokunun): **0** sembolü yanar.

Basmaya devam ettiğinizde **tüm fonksiyonlar kısa bir süreliğine görünür hale gelir**, ardından **yalnızca ana fonksiyonlar etkin kalır; diğerleri ise, cihazın kullanımı sırasında daha sonra kullanılabilir ve etkinleştirilebilir.**

ÖNEMLİ:

Var olan fonksiyonların tümü düşük şiddette ışıkla yanar, ışık şiddeti yalnızca etkinleştirildiklerinde artar.

Kapatmak için yeniden **0** ögesine basın

Not: Bu fonksiyon diğerlerine göre önceliklidir.

● **Pişirme bölümleri seçimi**

İstedığınız pişirme bölümüne karşılık gelen **Seçim/Gösterge (2)** alanına hafifçe dokunun (basın).

● **Power Level (Güç Seviyesi)**

Ocak 9 güç seviyesiyle donatılmıştır

Seçim çubuğu (3) alanına parmağınızla hafifçe dokunup alan boyunca kaydırın:

Güç seviyesini arttırmak istiyorsanız, sağa kaydırın.

Güç seviyesini azaltmak istiyorsanız, sola kaydırın.

Ayarlanan güç seviyesi Seçim/Gösterge (2) alanında görüntülenir

● **Power Booster (Takviye Güç)**

Bu ürün, 5 dakika etkin kalan (**0** seviyesinin dışında) ek bir güç seviyesiyle donatılmıştır; bu süre dolduktan sonra güç daha önce ayarlanan seviyeye döner.


Parmağınızla **Seçim çubuğu (3)** alanına parmağınızla hafifçe dokunup (3 seviyesini geçecek şekilde) alan boyunca kaydırın; böylece Takviye Güç etkinleştirilir.

Takviye Güç seviyesi, Seçim/Gösterge (2) alanında "P" sembolüyle görüntülenir.

● Key Lock (Tuş kilidi)


Tuş Kilidi, ayarlanmış fonksiyonları etkin halde bırakarak, kazara kurulanmalarını önlemek için ocağın ayarlarının kilitlemesine olanak tanır.

Etkinleştirme:

-  (10) ögesine basın.

Devre dışı bırakmak için aynı işlemi tekrarlayın.

Not: Key Lock (Tuş Kilidi) etkinken herhangi başka bir


fonksiyona basılırsa  sembolü yanıp sönerek bu fonksiyonun kullanımda olduğunu ve ocağa işlem yapılabilmesi için devre dışı bırakılması gerektiğini bildirir.

● Otomatik Isıtma

Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma) fonksiyonu ayarlanan güç değerine en hızlı şekilde ulaşılmasını sağlar; bu fonksiyonla çok daha hızlı ancak yiyecekleri yakma riski olmadan pişirme yapabilirsiniz çünkü sıcaklık ayarlanan değeri geçmez.

Bu fonksiyon 1 - 8 arasındaki güç seviyeleri için kullanılabilir.

Etkinleştirme:

- Açık pişirme bölümünde  (7) ögesine basın
- Göstergede (2) pişirme bölümünde ayarlanan güçle değişmeli olarak yanıp sönen "P" sembolü görüntülenir



Pişirme bölümünün güç seviyesi artırıldığında: Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma) fonksiyonu yeni sıcaklık ayarıyla etkin kalır.

Pişirme bölümünün güç seviyesi azaltıldığında: Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma) fonksiyonu devre dışı kalır.



Not: Aynı anda başka bir pişirme bölümü de seçilirse, (7) simgesi düşük ışık şiddetiyle yanar ve böylece bu bölüm için de fonksiyon etkinleştirilebilir; ancak fonksiyon, Göstergede (2) bildirildiği gibi, daha önce ayarlı olduğu bölümde etkin kalır.

● Temperature Manager (Warming Function) (Sıcaklık Yöneticisi (Isıtma Fonksiyonu))

Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisi), optimize edilen bir güç seviyesinde ısının sabit sıcaklıkta tutulmasına olanak tanıyan bir kontrol fonksiyonudur; bu fonksiyon, pişmiş yiyecekleri sıcak tutmak açısından idealdir. Temperature


Manager (Sıcaklık Yöneticisi) fonksiyonu  tuşuna ilk defa basıldığında etkinleşir
Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisinin) çalışmakta olduğu bölümün göstergesinde (2)  sembolü görüntülenir

Not: Aynı anda başka bir pişirme bölümü de seçilirse, (8) simgesi düşük ışık şiddetiyle yanar ve böylece bu bölüm için de fonksiyon etkinleştirilebilir; ancak fonksiyon, Göstergede (2) bildirildiği gibi, daha önce ayarlı olduğu bölümde etkin kalır.

• Devre dışı bırakmak ve kapatmak için  (8) ögesine tekrar basın; bunun Göstergede (2) görüntülenen seviye  ögesine gelene kadar yapılması gerekir.

Not: Temperature Manager (Warming Function) (Sıcaklık Yöneticisi (Isıtma Fonksiyonu)) özelliğinin çalıştığı birden çok bölüm varsa, önce **Seçim (2)** fonksiyonunu kullanarak istediğiniz bölümü seçin.

Bu fonksiyonu **Seçim Çubuğunu (3)** kullanarak **Güç**

Seviyesini  ögesine getirerek de devreden çıkarabilirsiniz.


● Duraklatma

Duraklatma fonksiyonu, pişirme gücünü sıfıra getirerek ocağa etkin olan tüm fonksiyonları beklemeye alır.

Etkinleştirme:

- "||" (9) ögesine basın
- "||" sembolü göstergede (2) yanıp sönerek görüntülenir

Fonksiyonu devre dışı bırakmak için:

-  (9) ögesine basın. **Seçim Çubuğu (3)** yanar
- Fonksiyonu devre dışı bırakmak için **Seçim Çubuğuna (3)** bastırın/üzerinde kaydırın

Not: Devre dışı bırakıldığında ocak duraklatma öncesindeki duruma geri döner ve daha önce yapılan ayarlarla çalışmaya devam eder.

Not: 10 dakika sonra **Duraklatma Fonksiyonu** devre dışı kalmazsa, ocak kendiliğinden kapanır.

Not: **Duraklatma Fonksiyonu** aspiratör üzerinde etkili değildir.

● "STAND ALONE" Zaman Sayacı

Zaman Sayacı fonksiyonu, pişirme bölümlerinden (ve aspiratör bölümünden) bağımsız bir geri sayım aracıdır. Zaman Sayacı **Bölüm/Gösterge (4)** ögesine basıldığında etkinleştirilir

— + (5) sembollerini kullanarak Zaman Sayacının süresini ayarlayabilirsiniz; bu süre Bölüm/Gösterge (4) ögesinde görüntülenir

Not: Geri sayımın başlaması için başka hiçbir kumandaya basmadan 10 saniye bekleyin.

Zaman sayacının biçimi şu şekildedir: 0.00

- 0. Saattler

- 00 dakikalar

Not: Zamanlayıcı en çok 1 saat 59 dakika olarak ayarlanabilir

Bölüm/Gösterge (4) ögesinde kalan süre görüntülenir. Geri sayım tamamlandığında bir sesli sinyal verilir

Not: Geri sayım görüntülenirken 10 dakikadan kısa süre kaldığında şu biçimde görüntüleme yapılır:

- 0. dakika

- 00 saniye

Nokta sabit şekilde yanar

Zaman sayacını kapatmak için:

• Bölüm/Gösterge (4) ögesini seçin

• Zaman Sayacı süresini 0000 olarak ayarlamak için

— + (5) ögesini kullanın

● **Pişirme Bölümleri Zaman Sayacı**

Pişirme Bölümleri Zaman Sayacı, her bir pişirme bölümü için aynı anda da ayarlanabilen bir geri sayım aracıdır. Ayarlanan süre dolduğunda pişirme bölümleri otomatik olarak kapanır ve kullanıcı özel bir sesli sinyalle ikaz edilir.

Pişirme Bölümü Zaman Sayacı fonksiyonunun etkinleştirilmesi

• Seçim/Gösterge (2) alanına hafifçe dokunun (basın) (güç seviyesi ≠0)

• Pişirme bölümüyle ilgili (6) ögesine basın

• — + (5) sembollerini kullanarak Zaman Sayacının süresini ayarlayabilirsiniz; bu süre Bölüm/Gösterge (4) ögesinde görüntülenir

Ayarlama sırasında (6) sembolü yanıp söner

Not: Pişirme Bölümleri Zaman Sayacının başlaması için başka hiçbir kumandaya basmadan 10 saniye bekleyin.

Not: (6) ögesine yeniden uzun süre bastığınızda Pişirme Bölümü Zaman Sayacı sıfırlanır

Dilerseniz, aynı işlemi birden çok bölüm için tekrarlayın.

Not: Her pişirme bölümü için farklı bir Zaman Sayacı ayarlanabilir; göstergede (4) o anda seçili pişirme bölümünün geri sayım aracı görüntülenir; hiçbir bölüm seçili değilse, Gösterge (4) ögesine basıldığında "STAND-ALONE" Zaman Sayacı geri sayım aracı görüntülenir. **Geri sayım aracının görüntülenme şekli, "STAND-ALONE" Zaman Sayacı ile aynıdır** (yukarıdaki "STAND-ALONE" Zaman Sayacı paragrafına bakın)

Zaman sayacı geri sayımı tamamladığında, bir sesli sinyal verilir ve pişirme bölümü kapanır.

Zaman sayacını kapatmak için:

• Pişirme bölümünü (2) seçin

• Zaman Sayacı süresini 0000 olarak ayarlamak için

— + (5) ögesini kullanın

● **Güç Sınırlaması**

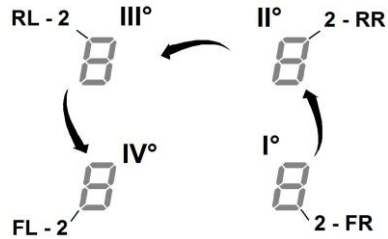
Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonu, ocağın toplam çektiği gücün ayarlanan azami seviyeyi aşmayacağı şekilde tüm etkin pişirme bölümlerinin çektiği gücü ve çekilen azami akımı sınırlandırarak ürünün çalışma şeklinin ayarlanmasına olanak tanır.

Not: Ayarlama işlemi ocak kapalıyken, ● **ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) (1)** tuşuna basılmadan, ocağın elektrik şebekesine ilk bağlandığı veya daha sonra yeniden bağlandığı anda, izleyen 2 dakika içinde yapılmalıdır.

Güç Sınırlaması fonksiyonunu ayarlamak için:

- (A) tuşuna basın
(ürün beslemesinin yalnızca ilk 2 dakikasında yanıp söner)

- (A) tuşunu basılı tutmaya devam ederek, pişirme bölümlerinin Seçim/Gösterge (2) alanlarının her seferinde biri olmak üzere sağ ön bölgeden (FR) başlayarak tümünü saat yönünü tersine çevirin



- Her basışınızda kısa bir sesli sinyal duyulur

- Tüm Gösterge (2) öğelerine basıldığında (A) tuşu bırakılabilir

Bu aşamada:

- **Sol arka bölge (RL) göstergesinde (2) "C" ve "0"** simgeleri değişmeli olarak görüntülenerek ayarlamanın yapılabileceğini bildirir.
Göstergelyi (2-RL) seçin

Ardından Göstergede "C" ve "8" simgeleri görüntülenene kadar **Seçim çubuğunun (3)** üzerinde kaydırın

Göstergede (2-FL) geçerli ayar görüntülenir**

0 = 7,4 KW
1 = 4,5 KW
2 = 3,1 KW

** Varsayılan ayar 7,4 KW olarak yapılmıştır

Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonunun ayarını değiştirmek için

- **Sol ön bölgenin (FL) Gösterge (2)** ögesine basın

- Ardından yeni ayarı yapmak için **Seçim çubuğunun (3)** üzerinde kaydırın

- Yapılan seçimi kaydetmek için **ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) (1)** tuşunu 2 saniye basılı tutun; ayarın yapıldığını bildirmek için uzun süreli bir sesli sinyal duyulur.

● **Bölmülerin Bağlantılı Çalıştırılması**

Bağlantılı Çalıştırma özelliği sayesinde pişirme bölümleri birlikte çalışarak, aynı güç seviyesine sahip tek bir bölüm oluşturabilirler. Bu özellik ciddi ebatlara sahip tepsiler ve tencerelerde homojen bir pişirme elde edilmesini sağlar. Ön taraftaki "**Birinci**" pişirme bölümü ile arkadaki "**İkinci**" pişirme bölümü birlikte kullanılabilir (Bu fonksiyonun hangi bölümlerde olduğunu öğrenmek için bu kılavuzun görsel olan kısmına başvurun).

Bridge (Bağlantılı Çalışma) Fonksiyonunu etkinleştirmek için:

- **Kullanmak istediğini pişirme bölümlerinin her ikisini de aynı anda seçin**

- "**İkinci**" pişirme bölümünün **Göstergesinde (2) "i i"** sembolü görüntülenir

- **Seçim çubuğunu (3) kullanarak Çalışma (Güç) Seviyesini ayarlayabilirsiniz;** bu seviye "**Ana**" pişirme bölümünün **Göstergesinde (2)** görüntülenir

- **Bağlantılı Çalışma Fonksiyonunu** devre dışı bırakmak için etkinleştirme prosedürünün aynısını uygulayın

Not: Bridge (Bağlantılı Çalışma) fonksiyonu sırasında etkinleştirilen **Pişirme Bölümleri Zaman Sayacı** her iki

pişirme bölümünün kapatılmasını sağlar; bu durumda iki bölge tek bir alan olarak kabul edilir.

SPIRATÖRÜN KULLANILMASI

● **Açma**

Ocak/aspiratör • **ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) (1)** tuşuna basın

(hafifçe dokunun): **1** sembolü yanar.

Basmaya devam ettiğinizde **tüm fonksiyonlar kısa bir süreliğine görünür hale gelir**, ardından **yalnızca ana fonksiyonlar etkin kalır; diğerleri ise, cihazın kullanımı sırasında daha sonra kullanılabilir ve etkinleştirilebilir.**

ÖNEMLİ:

Var olan fonksiyonların tümü düşük şiddette ışıkla yanar, ışık şiddeti yalnızca etkinleştirildiklerinde artar.

Kapatmak için yeniden **1** ögesine basın

Not: Bu fonksiyon diğerlerine göre önceliklidir.

● **Aspiratörün açılması:**

Aspiratörü etkinleştirmek için **Seçim bölümü (12)** ögesine hafifçe dokunun (basın)

● **Aspiratör hızı (gücü):**

Aspiratör 9 hız (güç) seviyesiyle donatılmıştır **Seçim çubuğu (3)** alanına parmağınızla hafifçe dokunup alan boyunca kaydırın:

Güç seviyesini arttırmak istiyorsanız, sağa kaydırın.
Güç seviyesini azaltmak istiyorsanız, sola kaydırın.

Ayarlanan güç seviyesi Seçim/Gösterge (12) alanında görüntülenir

● **Power Booster (Takviye Güç)**

Bu ürün (9 seviyenin yanı sıra) 1 takviye güç seviyesiyle donatılmıştır

Power Booster (Takviye Güç): 5 dakika zaman ayarlıdır
Bu süreler dolduktan sonra daha önce ayarlanan güç seviyesine geri döner.

Parmağınızla **Seçim çubuğu (12)** alanına parmağınızla hafifçe dokunup (9 seviyesini geçecek şekilde) alan boyunca kaydırın; böylece Power Booster (Takviye Güç) etkinleştirilir. Power Booster (Takviye Güç) seviyesi Seçim/Gösterge (3) alanında "**P**" sembolünün yanıp sönmeyeyle gösterilir

● **Otomatik çalışma**

Davlu mbaz, pişirme bölümlerinde kullanılan en yüksek pişirme seviyesine göre aspiratör kapasitesini ayarlayarak, en uygun hızda çalışır.

Pişirme bölümleri kapatıldığında, davlu mbaz kalan buharları ve kokuları çekecek şekilde aspiratör hızını kademeli olarak azaltarak ayarlar.

Bu fonksiyonu devreye sokmak için:

(A) (14) ögesine basın

onaylamak için "HOOD" (11) ögesine
yeniden uzun süre basın

Devre dışı bırakmak için aynı işlemi tekrarlayın.

Not: Otomatik çalışma sırasında **Seçim çubuğu (3)** ile **hız 1** ile **8** arasında seçilirse, otomatik çalışma kesilir.
Ancak **Power Booster (Takviye Güç)** seviyeleri seçilirse, ayarlı süre sonunda cihaz yeniden otomatik çalışmaya döner ancak bu süre zarfında "(A)" simgesi yanıp söner şekilde kalır.

Not: Otomatik Çalışma etkinken ocağın kapatılması halinde aspiratör kademeli olarak otomatik şekilde kapanır.

● Filtrelerin uygunluk göstergesi

Filtrelere bakım yapılması gerektiğinde bu durum davlumbaz tarafından bildirilir:

Karbon/seramik koku filtreleri "FILTER"(13) ögesi yanar

Yağ filtresi "FILTER"(13) ögesi yanıp söner

Not: Bu fonksiyon varsayılan olarak devre dışıdır (nasıl etkinleştirileceğini öğrenmek için "Filtrelerin uygunluk göstergesinin etkinleştirilmesi" paragrafına bakın)

● Filtrelerin uygunluk durumunun sıfırlanması

Filtrelerde (yağ ve/veya karbon/seramik) bakım yaptıktan sonra "FILTER" (13) ögesine uzun süre basın.

"FILTER"(13) ögesi sönererek göstergenin sayımını yeniden başlatır.

● Filtrelerin uygunluk göstergesinin etkinleştirilmesi

Bu gösterge normalde etkin değildir.

Etkinleştirmek için aşağıdaki gibi hareket edin:

- ① ögesini kullanarak aspiratörlü ocağı açın.
- Aspiratör ocağı ve pişirme bölümleri kapalı durumdayken **Seçim bölümü (12)** ögesine basın

- **"HOOD" (11)** ögesini **Göstergede (12)** "F" – "G" harfleri değişmeli olarak yanıp söne kadar basılı tutun

F = karbon/seramik koku filtreleri

G = yağ filtreleri

Karbon/seramik koku filtreleri

- "F" harfi görüntülendiğinde **Gösterge (12)** ögesine basın
- "FILTER" (13) ögesine basın – ışık yanıp söner
- **Karbon/seramik koku filtreleri göstergesinin etkinleştirilmesini onaylamak için "HOOD" (11) ögesine yeniden uzun süre basın**

Yağ filtresi

- "G" harfi görüntülendiğinde **Gösterge (12)** ögesine basın
- "FILTER" (13) ögesine basın – ışık sabit yanar
- **Yağ filtresi göstergesinin etkinleştirilmesini**

Güç Seviyesi

Güç seviyesi		İşlem tipi	Kullanım (deneyim ve pişirme alışkanlıklarını belirtir)
Maks güç	Boost	Hızlı ısıtma	Su olduğunda hızlıca kaynaması için yemeğin derecesini kısa sürede arttırmak veya yemek sularını hızlıca ısıtmak için
	8-9	Kızartma – Kaynatma	Kavurmak, pişirmeye başlamak, buzlu ürün kızartmak, hızlıca kaynatmak için
Yüksek güç	7-8	Kavurma – soteleme - kaynatma - ızgara	Sotelemek, kaynatmak, pişirmek ve ızgara yapmak için (kısa süreli, 5-10 dakika)
	6-7	Kızartma - pişirme – kaynatma – soteleme - ızgara	Sotelemek, hafif kaynatmayı sürdürmek, pişirmek ve ızgara yapmak (orta süreli, 10-20 dakika), aksesuar ön ısıtma
Orta güç	4-5	Pişirme – kızartma – soteleme - ızgara	Kaynatmak, hafif kaynatmayı sürdürmek, pişirmek (uzun süreli). Makamayı sosuyla karıştırmak
	3-4	Pişirme - kaynatma – kıvamaştırma - karıştırma	Yanında sıvı (su, şarap, et suyu, süt gibi) olan gıdaları uzun süreli pişirmek için (pilav, sos, kızartma, balık), makamayı sosuyla karıştırmak
	2-3		Yanında sıvı (1 litreden az: su, şarap, et suyu, süt gibi) olan gıdaları uzun süreli pişirmek için (1 litreden az: pilav, soslar, kızartma, ballık)
Alçak güç	1-2	Eritme – buz çözme – sıcak tutma - karıştırma	Tereyağını yumuşatmak, çikolataya hafifçe eritmek, ufak boylu ürünlerin buzunu çözmek için
	1		Yeni pişirilmiş az olan gıdaları sıcak tutmak için veya ana yemekleri ısıda saklamak ve pilavı sosuyla karıştırmak için
OFF (KAPALI)	Sıfır güç	Destek yüzeyi	Ocak bekleme veya söndürme (H-L-O ile belirtilen pişirme sonunda ısı kalma olasılığı)

İşlem tabelası

Gıda sınıfı	Yemek veya pişirme tipi	Güç seviyesi ve pişirme aşaması			
		Birinci aşama	Güç	İkinci aşama	Güç
Makarna, pilav	Taze makarna	Su ısıtma	Booster-9	Makarna pişirme ve kaynamanın sürmesi	7-8
	Taze makarna	Su ısıtma	Booster-9	Makarna pişirme ve kaynamanın sürmesi	7-8
	Haşlanmış pilav	Su ısıtma	Booster-9	Makarna pişirme ve kaynamanın sürmesi	5-6
	Pilav	Kızartma	7-8	Pişirme	4-5
Sebze	Haşlanmış	Su ısıtma	Booster-9	Haşlama	6-7
	Kızarmış	Yağ ısıtma	9	Kızartma	8-9
	Sotelenmiş	Aksesuar ısıtma	7-8	Pişirme	6-7
	Suda pişirilmiş	Aksesuar ısıtma	7-8	Pişirme	3-4
	Tavada çevrilmiş	Aksesuar ısıtma	7-8	Kızarma	7-8
Et	Kızarmış	Yağ ile kızartma (tereyağı ile güç seviyesi 6)	7-8	Pişirme	3-4
	Izgara	Tencere ön ısıtma	7-8	Her iki taraf ızgara	7-8
	Az yağda pişirme	Yağ ile pişirme (tereyağı ile güç seviyesi 6)	7-8	Pişirme	4-5
	Buğulama	Yağ ile pişirme (tereyağı ile güç seviyesi 6)	7-8	Pişirme	3-4
Balık	Izgara	Tencere ön ısıtma	7-8	Pişirme	7-8
	Buğulama	Yağ ile pişirme (tereyağı ile güç seviyesi 6)	7-8	Pişirme	3-4
	Kızartma	Yağ veya yağlı gıda ısıtma	8-9	Kızartma	7-8
Yumurta	Kızartma	Tereyağı veya yağlı gıda ile tava ısıtma	6	Pişirme	6-7
	Omlet	Tereyağı veya yağlı gıda ile tava ısıtma	6	Pişirme	5-6
	Haşlanmış/sert	Su ısıtma	Booster-9	Pişirme	5-6
	Gözleme	Tereyağı ile tava ısıtma	6	Pişirme	6-7
Sos	Domates	Yağ ile kızartma (tereyağı ile güç seviyesi 6)	6-7	Pişirme	3-4
	Etlı	Yağ ile kızartma (tereyağı ile güç seviyesi 6)	6-7	Pişirme	3-4
	Beşamel	Hazırlama (tereyağını ve unu eritme)	5-6	Hafifçe kaynatma	3-4
Tatlı, krema	Krema	Sütü haşlama	4-5	Hafifçe kaynatmayı sürdürme	4-5
	Puding	Sütü haşlama	4-5	Hafifçe kaynatmayı sürdürme	2-3
	Sütlaç	Sütü ısıtma	5-6	Hafifçe kaynatmayı sürdürme	2-3

Bakım

Setüstü ocağın bakımı

Dikkat! Herhangi bir temizlik veya bakım işleminden önce, pişirme bölgelerinin kapalı olduğundan ve gösterge ikaz ışığının söndüğünden emin olunuz.

Temizleme

Setüstü ocak her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

Önemli:

Aşındırıcı süngerler ve bulaşık teli kullanmayınız. Bunların kullanılması camın zaman içinde yıpranmasına neden olabilir. Fırın spreyi veya leke çıkartıcılar gibi aşındırıcı kimyasal deterjanlar kullanmayınız.

Her kullanımdan sonra, ocağı soğumaya bırakınız ve yemek artıklarına bağlı lekeleri ve kabukları uzaklaştırmak üzere temizleyiniz.

Şeker ve şekerli gıda kalıntıları setüstü ocağa zarar verir ve derhal silinmelidir.

Tuz, şeker ve kum cam yüzeyin çizilmesine neden olabilir.

Ocağı temizlemek için yumuşak bez, kağıt havlu veya özel temizleme ürünleri kullanınız (Üreticinin verdiği talimatlara uyunuz).

BUHARLI TEMİZLEME ALETLERİ KULLANMAYINIZ!!!

Önemli:

Tencerelerden kazayla fazla miktarda sıvı taşması halinde, her kalıntıyı ortadan kaldırmak ve maksimum hijyenik emniyetle temizlik gerçekleştirebilmek üzere ürünün alt kısmında bulunan tahliye valfi ile taşan sıvıyı boşaltınız.

Şekil 18

Daha eksiksiz ve derinlemesine bir temizlik için, alt hazne tamamen çıkartılabilir.

Şekil 19

Metal ızgaranın temizlenmesi:

Oksitlenme olgularını önlemek için ızgara sıcak su ve nötr deterjan kullanılarak elde yıkanmalı, iyice kurutulmalıdır.

Aspiratörün bakımı

Temizlik

Temizlik için, **YALNIZCA** nötr sıvı deterjanlarla nemlendirilmiş bir bez kullanın. **TEMİZLİK İÇİN ALET VEYA GEREÇ KULLANMAYINIZ!**

Aşındırıcı içerikli ürünleri kullanmaktan kaçının.

ALKOL KULLANMAYINIZ!

Yağ filtresi

Pişirmeden kaynaklanan yağ parçacıklarını tutar.

Ayda bir kez (veya filtre satürasyon göstergesi sistemi bu gerekliliği gösterdiğinde), elle veya kısa programlı ve düşük sıcaklıkta bulaşık makinesinde agresif olmayan deterjanlarla temizlenmelidir.

Bulaşık makinesinde yıkamada, metal yağ filtresinin rengi solabilir ancak filtreleme özellikleri kesinlikle değişmez.

Şekil 15

Aktif Karbon - Seramik Filtre

(Yalnızca Filtreleme yapan modelde)

Pişirme işleminden kaynaklı istenmeyen kokuları giderir.

Ürün bir takım koku filtresiyle donatılmıştır. Koku filtreleri, yağ filtresinin düzenli temizliğine ve mutfak tipine bağlı olarak daha uzun veya daha kısa süreli kullanımdan sonra doygun hale gelebilir. Koku filtrelerinin her 2/3 ayda bir önceden 200°C sıcaklığa kadar ısıtılmış fırında 45 dakika tutularak ısıtılabilir. Koku filtrelerinin yenilemesi gerekir. Doğru şekilde yenileme yapılması halinde filtreleme verimi 5 yıl boyunca değişmeden kalır.

Şekil 17a – 17b – 17c

Arızalar

HATA KODU	AÇIKLAMA	MUHTEMEL NEDENLER	HATA GİDERME
E2	Komut bölümü fazla yüksek ısıdan dolayı kapanıyor	Elektronik parçaların iç sıcaklığı fazla yüksek	Tekrar kullanmadan önce setüstü ocağın soğumasını bekleyiniz
E3	Uygun olmayan kap	Manyetik özelliklerin kaybı	Tencereyi kaldırınız
E5	Kullanıcı arayüzü ve indüksiyon modülü arasında iletişim sorunları	Modüle elektrik akımı gelmiyor; Güç kablosu doğru şekilde bağlanmamış veya kusurludur	Setüstü ocağın elektrik bağlantısını kesip bağlantıyı kontrol ediniz
Diğer tüm hata sinyalleri için (E ... U ... C ...)	Teknik destek servisine arayınız ve hata kodunu iletiniz		

Destek hizmeti

Destek Servisi ile irtibata geçmeden önce

1. "Arıza tespit" bölümünde açıklanan noktalara göre sorunu tek başınıza çözmenin mümkün olup olmadığını kontrol ediniz.
2. Sorunun çözüldüğünden emin olmak için cihazı kapatıp yeniden açınız.

Yukarıda belirtilen kontroller sonrasında sorun devam ederse, size en yakın Destek Servisiyle irtibata geçiniz.

البحث عن الأعطال

إزالة الخطأ التشغيلي	الأسباب المحتملة	الوصف	كود الخطأ
انتظر حتى يبرد موقد الطهي قبل إعادة استخدامه	درجة الحرارة الداخلية للأجزاء الإلكترونية مفرطة الارتفاع	منطقة مفاتيح التشغيل تنطفئ للارتفاع المفرط في درجة الحرارة	E2
أزل أنية الطهي	فقدان الخصائص المغناطيسية	أنية الطهي غير مناسبة	E3
افصل موقد الطهي عن شبكة التيار الكهربائي ثم تحقق من سلامة الوصلات	لا يصل تيار كهربائي إلى وحدة الحث كابل توصيل التيار الكهربائي لم يتم توصيله بالشكل الصحيح أو به خلل أو عطب	مشال في التوصيل بين واجهة خيارات المستخدم ووحدة الحث الكهربائي	E5
اتصل بخدمة الدعم الفني ويبلغها بكود الخطأ			لجميع باقي إشارات الأخطاء التشغيلية (... E ... U ... C)

خدمة الدعم الفني

قبل الاتصال بخدمة الدعم الفني

- 1- تحقق من عدم إمكانية حل المشكلة الموجودة بمفردك بعدما قمت بتنفيذ النقاط والخطوات المذكورة في فصل «البحث عن الأعطال».
 - 2- أطفئ الجهاز ثم أعد تشغيله للتحقق من أنّ العطل الموجود غير ذي علاقة بذلك.
- لو بعد القيام بكل ما سبق ذكره لم تُحل المشكلة التشغيلية، عندها إتصل بخدمة الدعم الفني الأقرب منك.

الصيانة

صيانة موقد الطهي المُسطَّح

تنبيه! قبل البدء في أية عملية تنظيف أو صيانة، تتحقَّق من أنَّ مناطق الطهي جميعها مغطاة ومن المؤشِّر الضوئي الخاص بدرجة الحرارة غير موجود.

التنظيف

يجب تنظيف موقد الطهي المُسطَّح بعد كل استخدام.

صيانة الشفاط

التنظيف

للقيام بعملية التنظيف استخدم فقط وحصرًا قطعة قماش مبلَّة بمنظفات سائلة محايدة. لا تستخدم أية أدوات أو معدات للقيام بالتنظيف! تجنب استخدام المنتجات المحتوية على مواد كاشطة. لا تستخدم الكحول!

مرشِّح إزالة الدهون

يجز في داخله جسيمات الدهون الناتجة عن عملية الطهي.

يجب تنظيفه مرة واحدة كل شهر (أو عندما يُشير نظام التنبيه الخاص بامتلاء وتشبع المرشحات إلى ضرورة القيام بتنظيفها)، باستخدام منظفات غير عدوانية، سواء بشكل يدوي أو في غسالة الأطباق بدرجات حرارة منخفضة وبدورة تنظيف قصيرة.

عند الغسيل في غسالة الأطباق فإن إزالة الدهون المعدني يمكن أن يفقد لونه ولكن خصائصه ومواصفاته المتعلقة بعملية الترشيح لا تتغير مطلقًا.

شكل 15

مرشِّح بالكربون النشط - السيراميك

(فقط لموديل الترشيح)

يجز الروائح الكريهة الناتجة عن عملية الطهي.

المنتج مجهز بطقم من مرشحات الروائح. يحدث تشبع مرشحات الرائحة بعد استخدام طويل تقريباً حسب نوع المطبخ وانشطته وتنظف مرشحات الروائح. يمكن تجديد مرشحات الروائح حرارياً كل 2/3 أشهر في فرن مسخن مسبقاً على حرارة 200° مئوية لمدة 45 دقيقة. يضمن التجديد الصحيح فعالية الترشيح المستمر لمدة 5 سنوات.

شكل 17a - 17b - 17c

هام:

لا تستخدم قطع تنظيف إسفنجية كاشطة أو خادشه. فاستخدامها، مع مرور الوقت، يُمكن أن يضر بزجاج الموقد. لا تستخدم منظفات كيميائية مهيجة، مثل الإسبراي المخصص للأفران العادية أو مزيلات البقع.

بعد كل استخدام، اترك الموقد حتى يبرد ثم نظِّفه لإزالة القشور الترسبية والبقع الناتجة عن بقايا الأطعمة.

السُّكَّر أو المواد الغذائية عالية نسبة السُّكَّر تضر بموقد الطهي المُسطَّح ويجب إزالتها على الفور.

الملح والسُّكَّر والرمال قد تخدش السطح الزجاجي للموقد الطهي.

استخدم قطعة قماش ناعمة، أو ورق التجفيف الماص أو المنتجات المحددة لتنظيف موقد الطهي المُسطَّح (الترم وتقيّد بإرشادات الشركة المُصنِّعة).

لا تستخدم آلات التنظيف التي تعمل بالبخار!!!

هام:

في حالة انسكاب وفيضان السوائل من أواني الطهي يُمكن التخلُّع عن طريق صمام التفريغ الموجود على الجدار السفلي للمنتج، بحيث تكون قادرًا على إزالة جميع البقايا والقيام بعملية التنظيف بأقصى قدر مُمكن من الأمان الصحي.

شكل 18

لتنظيف الجهاز بشكل كامل وعميق يُمكن إزالة الحوض السفلي بالكامل

شكل 19

تنظيف الشبكة المعدنية:

يجب غسل الشبكة يدويًا بالماء الساخن والمنظف المحايد وتجفيفها بعناية لتجنب ظاهرة الأكسدة.

جدول الطهي

مستوى القوة وسير الطهي				الأطباق أو نوع الطهي	فئة الأطعمة
القوى	المرحلة الثانية	القوى	المرحلة الأولى		
8-7	طهي المكرونة و الحفاظ على الغلي	معزز قوة التسخين-9	تسخين الماء	المكرونة الطازجة	المكرونة، الأرز
8-7	طهي المكرونة و الحفاظ على الغلي	معزز قوة التسخين-9	تسخين الماء	المكرونة الطازجة	
6-5	طهي المكرونة و الحفاظ على الغلي	معزز قوة التسخين-9	تسخين الماء	أرز مسلوق	
5-4	الطهي	8-7	القلي والتحميص	ريزوتو	
7-6	السلق	معزز قوة التسخين-9	تسخين الماء	المسلوقة	
9-8	القلي	9	تسخين الزيت	الأطعمة المقلية	الخضروات والبقوليات
7-6	الطهي	8-7	تسخين الملح	القلي السريع	
4-3	الطهي	8-7	تسخين الملح	الطبخ في حساء	
8-7	القلي حتى اللون الذهبي	8-7	تسخين الملح	القلي	
5-4	الطهي	8-7	طهي اللحم بالزيت حتى اللون الذهبي (في حالة الزبد استخدم القوة 6)	اللحوم المحمرة	اللحوم
4-3	الشواء على كلا الجانبين	8-7	التسخين الأولي للإناء	على الأسياخ	
8-7	الطهي	8-7	الطهي بالزيت حتى اللون الوردي (في حالة الزبد استخدم القوة 6)	الطهي حتى اللون الوردي	
4-3	الطهي	8-7	الطهي بالزيت حتى اللون الوردي (في حالة الزبد استخدم القوة 6)	مندى/الطبخ في حساء	
8-7	الطهي	8-7	التسخين الأولي للإناء	على الأسياخ	
4-3	الطهي	8-7	الطهي بالزيت حتى اللون الوردي (في حالة الزبد استخدم القوة 6)	مندى/الطبخ في حساء	السمك
8-7	القلي	9-8	تسخين الزيت أو المادة الدهنية	المقلي	
7-6	الطهي	6	تسخين الإناء بالزبد أو بالمادة الدهنية	المقلي	البيض
6-5	الطهي	6	تسخين الإناء بالزبد أو بالمادة الدهنية	بيض الأومليت	
6-5	الطهي	معزز قوة التسخين-9	تسخين الماء	مسلوق طري/مسلوق	
7-6	الطهي	6	تسخين الإناء بالزبد	فطيرة محلاة	
4-3	الطهي	7-6	التحمير بالزيت (في حالة الزبد استخدم القوة 6)	الطماطم	الصلصات
4-3	الطهي	7-6	التحمير بالزيت (في حالة الزبد استخدم القوة 6)	اللحم المفروم	
4-3	قم بإيصال الخليط إلى الغلي الخفيف	6-5	تحضير الأساس (إذابة الزبد والدقيق)	البشاميل	
5-4	حافظ على غليان خفيف	5-4	قم بإيصال الحليب إلى الغليان	كريمة المعجنات	الحلويات، الكريما
3-2	حافظ على غليان خفيف	5-4	قم بإيصال الحليب إلى الغليان	الحلويات	
3-2	حافظ على غليان خفيف	6-5	قم بتسخين اللبن	الأرز باللبن	

جدول الطاقة الكهربائية

استخدام المستوى (تدعم هذه الإرشادات كلاً من الخبرة و عادات الطهي)	نوع الطهي	مستوى القوة	
إنها مثالية من أجل رفع حرارة الطعام في وقت قصير حتى الغليان السريع في حالة الماء أو تسخين سوائل الطهي بسرعة	التسخين السريع	توقلاً زرعهُ	القوة القصوى
إنها مثالية من أجل التحمير، بدء الطهي، قلي المنتجات المجمدة، الغلي السريع	القلي - الغلي	9-8	
إنها مثالية من أجل القلي الخفيف والحفاظ على عمليات الغلي نشطة ومن أجل الطهي والشواء (لفترة قصيرة، 5-10 دقائق)	التحمير - القلي الخفيف - الغلي - الشواء	8-7	القوة العالية
إنها مثالية من أجل القلي الخفيف والحفاظ على عمليات غلي خفيفة والطهي والشواء (لمدة متوسطة، 10-20 دقيقة)، التسخين الأولي للملحقات	التحمير - الطهي - الطبخ في حساء - القلي الخفيف - الشواء	7-6	
إنها مثالية من أجل الطبخ في حساء والحفاظ على عمليات غلي رقيقة والطهي (لمدة طويلة). إعطاء القوام الكريمي للمكرونة	الطهي - الطبخ في حساء - القلي الخفيف - الشواء	5-4	
إنها مثالية لعمليات الطهي الطويلة (الأرز، المرققات، اللحوم المحمرة، السمك) في وجود سائل مصاحبة للطعام (مثل الماء والنيبيذ والشوربة واللبن)، إعطاء القوام الكريمي للمكرونة	الطهي - الغلي الخفيف - تغليظ القوام - إعطاء القوام الكريمي	4-3	قوة متوسطة
إنها مثالية لعمليات الطهي الطويلة (الكميات الأقل من لتر: الأرز، المرققات، اللحوم المحمرة، السمك) في وجود سائل مصاحبة للطعام (مثل الماء والنيبيذ والشوربة واللبن)	الطهي - الغلي الخفيف - تغليظ القوام - إعطاء القوام الكريمي	3-2	
إنها مثالية من أجل تطرية الزبد وإذابة الشيكولاتة برفق وفك تجميد المنتجات ذات الأحجام الصغيرة	الإذابة - فك التجميد - الحفاظ على سخونة - التخبير	2-1	القوة المنخفضة
إنها مثالية من أجل الحفاظ على سخونة الحصص الصغيرة من الطعام المطهون للتو أو الحفاظ على حرارة طبق التقديم وإعطاء القوام الكريمي للأرز	الإذابة - فك التجميد - الحفاظ على سخونة - التخبير	1	
موقد الطهي في وضع الاستعداد أو مطفاً (إمكانية وجود حرارة متبقية من نهاية الطهي، يتم الإشارة إليها بواسطة H-L-O)	سطح الإسناد	القوة صفر	إيقاف OFF

ملحوظة : هذه الوظيفة غير مُفعَّلة في الوضع الافتراضي (اطلع على كيفية تفعيلها في فقرة "تنشيط مؤشر تشبع المرشحات")

● تصفير تشبع الدهون

بعد تنفيذ صيانة المرشحات (الخاصة بالدهون و/أو الكربون/السيراميك) اضغط طويلاً على "FILTER" (13) ;
"FILTER" (13) ينطفئ؛ مع إطلاق العد الخاص بالمؤشر.

● تنشيط مؤشر تشبع المرشحات

هذا المؤشر في الغالب يكون غير مُفعَّل.
لتفعيله اعمل على النحو التالي:

- قم بتشغيل سطح الشفط بواسطة ①؛
- بواسطة محرك الشفط ومناطق الطهي مطفاةً اضغط على منطقة الاختيار (12)
- اضغط طويلاً على "HOOD" (11) حتى يظهر في الشاشة (12) الحرفان "G" – "F" وامضان بالتبادل

F = مرشحات الكربون/السيراميك الخاصة بالروائح
G = مرشح الدهون

مرشحات الكربون/السيراميك الخاصة بالروائح

- اضغط على الشاشة (12) في اللحظة التي يظهر فيها الحرف "F"
- اضغط على "FILTER" (13) – يومض الضوء
- اضغط من جديد طويلاً على "HOOD" (11) من أجل تأكيد تنشيط مؤشر مرشحات الكربون/السيراميك الخاصة بالروائح

مرشح الدهون

- اضغط على الشاشة (12) في اللحظة التي يظهر فيها الحرف "G"
- اضغط على "FILTER" (13) – ضوء ثابت
- اضغط طويلاً على "HOOD" (11) من أجل تأكيد تنشيط مؤشر مرشح الدهون

لتغيير ضبط محدد القدرة Power Limitation

● تشغيل الشفط:
اضغط (المس) منطقة الاختيار (12) من أجل تنشيط الشفط

- اضغط على الشاشة (2) الخاصة بالمنطقة الأمامية على اليسار (FL)

- انتقل بعد ذلك إلى شريط الانتقال (3) لتحديد إعدادات الضبط الجديدة

- لحظ الاختيار الذي تم الضغط على الزر ■ (1) ON/OFF، لمدة ثانيتين؛ سيتم إصدار إشارة تنبيه صوتي طويلة المدة لتأكيد إتمام عملية الضبط

سيتم إظهار مستوى القوة المضبوط في مساحة الاختيار/الشاشة (12)

● مناطق الطهي بالتمرير Bridge Zones

مناطق الطهي بفضل وظيفة الطهي بالتمرير (Bridge) تكون قادرة على العمل بشكل مُجمَع مما يخلق منطقة طهي واحدة بنفس مستوى قوة التسخين. تسمح هذه الخاصية التشغيلية بتأدية عملية طهي مُجانسة للوصائي والأوعية ذات الأبعاد الكبيرة.

يُمكن الربط في الاستعمال بين منطقة الطهي الأمامية "الرئيسية" «Master» مع المنطقة المُقابلة لها في الخلف "الثانوية" «Secondary»

(لتحديد ما هي مناطق الطهي من المُحدّد تفعيل هذه الخاصية التشغيلية عليها، ارجع إلى الجزء المُشروح بالصور في هذا الدليل).

تنشيط وظيفة الجسر Bridge:

- اختر في نفس الوقت منطقتي الطهي اللتين تريد استخدامهما

- في الشاشة (2) الخاصة بمنطقة الطهي "الثانوية" سيظهر الرمز "7"

- عن طريق شريط الاختيار (3) سيصبح من الممكن ضبط مستوى (قوة) التشغيل، الذي سيتم عرضه على الشاشة (2) الخاصة بمنطقة الطهي "Master"

- لإيقاف تنشيط وظيفة الجسر Bridge يكفي تكرار إجراء التنشيط نفسه

ملاحظة : عند الوقت لمناطق الطهي، الذي يتم تفعيله عن طريق الخاصية "Bridge" سيُقوم بإطفاء الأوتوماتيكي لكلتا منطقتي الطهي؛ وذلك لأنه يتم في هذه الحالة اعتبار المنطقتين كمنطقة واحدة مشتركة.

استخدام الشفط

● الإشعال

اضغط (المس) قليلاً ■ "تشغيل/إطفاء" (1) ON/OFF موقد

الطهي/الشفط: سيضيء الرمز ①؛

عن طريق الاستمرار في الضغط على كافة الوظائف المتاحة ستصبح مرئية لبضع ثوانٍ بعد ذلك لن تبقى نشطة إلا الوظائف الرئيسية؛ سيكون من الممكن استخدام الوظائف الأخرى، وستنشط، لاحقاً، أثناء استخدام الجهاز.

هام :

ستصبح كافة الوظائف المتاحة مضيئة بضوء خفيف الكثافة، والذي سيصبح أكثر كثافة فقط في لحظة تنشيطها.

● مؤشر تشبع المرشحات

يُشير الشفط إلى متى يجب بالضرورة القيام بصيانة المرشحات:

مرشحات الكربون/السيراميك الخاصة بالروائح

"FILTER" (13) يُضيء

اضغط من جديد ① للإطفاء

ملاحظة: تمتلك هذه الوظيفة الأولوية على باقي الوظائف الأخرى.

صيغة الموقت هي 00.0

0 للساعات

00 للدقائق

ملاحظة: يمكن ضبط الموقت على الأقصى لـ 1 سا و 59 د

إيقاف عمل عدّاد الوقت Timer:

• اختر منطقة الطهي (2)

• اضبط مدة الموقت على 000، بواسطة + - (5)

تحديد قوّة التشغيل (Power Limitation)

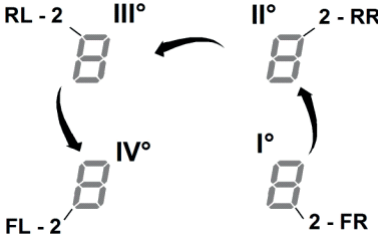
تسمح خاصية "Power Limitation" بضبط تشغيل المنتج مع خفض الحد الأقصى لقوة امتصاص التيار الكهربائي التشغيلي وضبط رة امتصاص جميع مناطق الطهي المستخدمة بحيث يتم جعل قوة الامتصاص الكهربائي الكلية للموقد لا تتجاوز الحد الأقصى لقوة امتصاص التيار الكهربائي المضبوط عليها هذا الموقد. ملحوظة: عملية الضبط يجب أن تتم والموقد مُطفأ، دون الضغط على الزر (1) ON/OFF ، في لحظة توصيل موقد الطهي المُسطح بشبكة التيار الكهربائي، أو عند إعادة توصيل شبكة التيار الكهربائي نفسها، في غضون الدقيقتين التاليتين لذلك.

إعادة ضبط الحد من قوّة التشغيل Power Limitation:

اضغط (A)

(سيومض فقط في الدقيقتين الأوليتين من تغذية الموقد بالتيار الكهربائي)

- عند الاستمرار في الضغط على الزر (A) اضغط بضغط واحدة في كل مرة على جميع مناطق اختيار/شاشة (2) مناطق الطهي في عكس اتجاه عقارب الساعة مع البدء بالمنطقة الأمامية على اليمين (FR)



- مع كل ضغط ستصدر إشارة تنبيه صوتي قصيرة المدة

- بعد الضغط على جميع الشاشات (2)، سيكون من الممكن تحرير

الزر (A)

عند هذه النقطة:

- الشاشة (2) الخاصة بالمنطقة الخلفية على اليسار (RL) ستظهر بالتناوب الرمز "C" و "0" إشارة إلى أنه يمكن القيام بعملية الضبط:

اختر الشاشة (2-RL)

انتقل بعد ذلك إلى شريط الانتقاء (3) حتى يظهر على الشاشة

الرمز "C" و "8"،

في الشاشة (2-FL) سيتم عرض مستوى الضبط الحالي**

0 = 7,4 كيلو وات

1 = 4,5 كيلو وات

2 = 3,1 كيلو وات

** افتراضياً يتم تحديد ضبط الإعداد على 7,4 كيلو واط

في المنطقة/الشاشة (4) يتم عرض الوقت المتبقي؛ في نهاية العد التنازلي سيتم إصدار إشارة صوتية

ملحوظة: في عرض العد التنازلي، بالنسبة للوقت المتبقي الأقل من 10

دقائق، سيتم إظهار الصيغة التالية

0 دقائق

00 ثوان

مع نقطة ذات ضوء ثابت

إيقاف عمل عدّاد الوقت Timer:

• اختر المنطقة/الشاشة (4)

• اضبط مدة الموقت على 000، بواسطة + - (5)

● موقت مناطق الطهي

وظيفة موقت مناطق الطهي عبارة عن عد تنازلي والذي من الممكن ضبطه، حتى بالتزامن، على أية منطقة طهي في نهاية المدة المضبوطة فإن مناطق الطهي تنطفئ أوتوماتيكياً ويتم إبلاغ المستخدم بإشارة صوتية خاصة.

تنشيط وظيفة موقت مناطق الطهي

• المس (اضغط) المنطقة اختيار/الشاشة (2) (مستوى القوة ≠ 0)

• اضغط على (6) المتعلّقة بمنطقة الطهي

استخدم الرمز + - (5) من أجل ضبط مدة الموقت والتي يتم عرضها في المنطقة/الشاشة (4)؛

أثناء الضبط يكون الرمز (6) و امضاً

ملحوظة: انتظر 10 ثوان بدون الضغط على أي مفتاح تحكم، حتى يبدأ موقت منطقة الطهي.

ملحوظة: بالضغط من جديد طويلاً (6) ، يتم تصفير موقت منطقة الطهي

كرّر العملية لعدة مناطق طهي، إذا رغبت في ذلك.

ملاحظة: يمكن ضبط موقت مختلف لكل منطقة الطهي؛ في الشاشة (4) سيظهر العد التنازلي الخاص بمنطقة الطهي المختارة في تلك اللحظة؛ إن لم يتم اختيار أية منطقة، فإنه بالضغط على الشاشة (4) يتم عرض العد التنازلي الخاص بالموقت "STAND-ALONE".

طريقة عرض العد التنازلي تكون هي نفسها الخاصة بموقت "STAND-ALONE" (انظر الفقرة السابقة موقت "STAND ALONE")

عندما يُنهي الموقت العد التنازلي يتم إصدار إشارة صوتية وتنطفئ منطقة الطهي.



المس ومرّر بالأصابع بطول شريط الاختيار (3) (بعد مستوى 9) وقم بتنشيط مُعزّز قوة التسخين

ملاحظة : عند اختيار منطقة طهي أخرى في نفس الوقت، فإن الرمز



(8) سيعود إلى الإضاءة بضوء قليل الكثافة، وسيكون من الممكن على هذا النحو القيام، أيضاً لهذه المنطقة، بتنشيط الوظيفة؛ تبقى الوظيفة نشطة في جميع الأحوال في المنطقة التي تم فيها ضبط الوظيفة مسبقاً، على النحو الذي تشير إليه الشاشة (2)

• اضغط مجدداً على (8) من أجل إيقاف التنشيط والإطفاء، حتى إوصول المستوى المعروض في الشاشة (2) إلى "P".

ملاحظة : في حالة وجود عدة مناطق تعمل بوظيفة التحكم بالحرارة (وظيفة التسخين) اختر أولاً المنطقة المرغوب بها بواسطة منطقة الاختيار (2) ؛ من الممكن إيقاف تنشيط الوظيفة كذلك بواسطة شريط الاختيار (3)، عن طريق إوصول مستوى قوة التسخين إلى "P".

● الأيقاف المؤقت

تسمح وظيفة الأيقاف المؤقت Pausa بتعليق عمل أية وظيفة فعالة على سطح الطهي، مع جعل قوة الطهي مساوية لصفر.

التفعيل:

- اضغط على (9)
- يتم عرض علامة "P" وامضة في الشاشات (2)

لتعطيل الوظيفة:

- اضغط على (9) يضيء شريط الاختيار (3)
 - اضغط/انتقل على شريط الاختيار (3) من أجل إيقاف تنشيط الوظيفة
- ملاحظة :** إيقاف تنشيط الوظيفة يستعيد ظروف الموقت قبل الأيقاف المؤقت، يستمر الموقت في العمل بنفس الإعدادات المضبوطة مسبقاً.

ملاحظة : لو بعد مرور 10 دقائق يتم إيقاف خاصية الأيقاف المؤقت Pausa سينطفئ موقت الطهي بشكل أوتوماتيكي.

ملحوظة: لا تمتلك وظيفة الأيقاف المؤقت تأثيراً على الشفط

● موقت "STAND ALONE"

وظيفة الموقت عبارة عن عد تنازلي مُستقل عن مناطق الطهي (وعن منطقة الشفط).

يتم تنشيط الموقت عن طريق الضغط على المنطقة/الشاشة (4)

استخدم الرموز + (5) من أجل ضبط مدة الموقت والتي يتم عرضها في المنطقة/الشاشة (4)

ملحوظة : انتظر 10 ثوانٍ بدون الضغط على أي مفتاح تحكم آخر، حتى يبدأ العد التنازلي.

يُشار إلى مستوى مُعزّز قوة التسخين في مساحة الاختيار/الشاشة (2) بواسطة الرمز "P"

● مفتاح القفل

يسمح مفتاح القفل بتنشيط إعدادات سطح الطهي، لتفادي أي عبث عرضي، مع ترك الوظائف المضبوطة مسبقاً مغلقة.

التفعيل:

- اضغط على (10)

كرر العملية لإيقاف التفعيل.

ملاحظة : إن تم الضغط على أية وظيفة أخرى أثناء تنشيط مفتاح القفل

(Key Lock) فإن الرمز سيومض من أجل الإشارة إلى أن الوظيفة يجري استخدامها ويجب إيقاف تنشيطها إن لزم الأمر من أجل التمكن من العمل على الموقت.

● التسخين الأوتوماتيكي Automatic Heat UP

وظيفة التسخين الأوتوماتيكي Automatic Heat UP تسمح بالوصول إلى القوة التسخينية المضبوطة بشكل أسرع؛ مع هذه الوظيفة لدينا ميزة الحصول على طهي أسرع، وذلك دون خطر حرق الطعام، لأن درجة الحرارة لا تتعدى الدرجة المضبوطة. هذه الوظيفة متوفرة مع مستويات قوة تسخين من 1 إلى 8.

التفعيل:

- من منطقة الطهي المشتعلة اضغط على (7)
- في الشاشة (2) يتم إظهار علامة "P" وامضة، والتي تتبادل مع قوة التسخين المضبوطة في منطقة الطهي

عن طريق زيادة مستوى قوة التسخين بمنطقة الطهي : تبقى وظيفة التسخين الأوتوماتيكي نشطة، مع الضبط الجديد للحرارة؛ عن طريق تقليل مستوى قوة التسخين بمنطقة الطهي : يتم إيقاف تنشيط وظيفة التسخين الأوتوماتيكي.

ملاحظة : عند اختيار منطقة طهي أخرى في نفس الوقت، فإن

الرمز (7) سيعود إلى الإضاءة بضوء قليل الكثافة، وسيكون من الممكن على هذا النحو القيام، أيضاً لهذه المنطقة، بتنشيط الوظيفة؛ تبقى الوظيفة نشطة في جميع الأحوال في المنطقة التي تم فيها ضبط الوظيفة مسبقاً، على النحو الذي تشير إليه الشاشة (2)

● وظيفة التحكم بالحرارة (وظيفة التسخين)

وظيفة التحكم بالحرارة عبارة عن وظيفة مراقبة والتي تسمح بالحفاظ على التسخين على درجة حرارة ثابتة، على مستوى قوة مثالي؛ إنها نموذجية من أجل الحفاظ على سخونة الأطعمة الجاهزة بالفعل. تنشط وظيفة التحكم في الحرارة (Temperature Manager) عند



الضغط الأولى على الزر في الشاشة (2) الخاصة بالمنطقة التي تعمل بوظيفة التحكم بالحرارة

خصائص سطح الطهي

استخدام موقد الطهي المسطح

معلومات يجب معرفتها قبل بدء الاستخدام:

جميع الوظائف التشغيلية في هذا الموقد مُصمّمة بما يحترم ويُرَاعِي ويوفّر أقصى قواعد الأمان والسلامة وأكثرها صرامة.

وتحقيقاً لهذا الغرض:

- بعض الوظائف التشغيلية لا يتم تفعيلها، أو يتم إيقاف تشغيلها أوتوماتيكياً، عند عدم وجود أواني وأوعية طهي فوق شعلات التسخين أو عندما تكون هذه الأواني موضوعة بشكل غير صحيح.
- في حالات أخرى تتوقف عن العمل أوتوماتيكياً الوظائف التشغيلية السابق تفعيلها بعد بضع ثوان عندما تحتاج الخاصية التشغيلية المختارة إلى ضبط إضافي ولكن لم يتم القيام بهذا الضبط الإضافي (على سبيل المثال: «قم بتشغيل موقد الطهي» بدون «إختر منطقة الطهي» و «درجة حرارة التشغيل»، أو «وظيفة القفل» أو خاصية «الموقت»).



تنبيه! في حالة (على سبيل المثال) الاستخدام لفترات طويلة يمكن أن يكون الإطفاء الأوتوماتيكي لمنطقة الطهي ليس فوراً لأنها لا تزال في مرحلة التبريد؛ على شاشة العرض الخاصة بمناطق الطهي، يظهر الرمز «H» للإشارة إلى أن منطقة الطهي في مرحلة التبريد. انتظر حتى تنطفئ شاشة العرض قبل الاقتراب من منطقة الطهي ذات الصلة.

شاشة عرض منطقة الطهي

في شاشات العرض الخاصة بمناطق الطهي، تظهر البيانات التالية:

0	منطقة الطهي الموقدة
P-9...1	مستوى القدرة (Power Level)
H	مؤشر الحرارة المتبقية (Residual Heat Indicator)
U	الكاشف عن تواجد وعاء الطهي (Pot Detector)
n	خاصية التمير (Bridge) مُفعّلة
U	وظيفة التحكم في درجة الحرارة (Temperature Manager) فعّالة
	وظيفة إيقاف الموقت Pausa نشطة
R	وظيفة التسخين الأوتوماتيكي

● تفعيل الأمان Safe Activation

ينشط التسخين في الجهاز فقط عند وجود أواني الطهي على مناطق الطهي: لا يتم تفعيل عملية التسخين أو قطعها في حالة غياب أو إزالة أواني الطهي.

● كاشف الوعاء (Pot Detector)

يقوم الموقد بالكشف أوتوماتيكياً عن تواجد أواني وأوعية الطهي على مناطق الطهي من عمده.

● إطفاء الأمان Safety Shut Down

لدواعي الأمان والسلامة هناك حد أقصى لعمل كل منطقة من مناطق الطهي وهذا الحد الأقصى يعتمد على مستوى قوّة التشغيل المضبوطة عليه هذه المنطقة.

● مؤشر الحرارة المتبقية (Residual Heat Indicator)

عند انطفاء إحدى مناطق الطهي أو أكثر من منطقة، فإن الحرارة المتبقية فيها يتم الإشارة إليها وتديدها عبر علامة تنبيه مرئية تظهر على شاشة العرض الخاصة بهذه المنطقة المعنّية، عن طريق الرمز «H».

التشغيل

ملاحظة: لتفعيل أيّة وظيفة يجب بالضرورة أولاً تفعيل منطقة الطهي المرغوب في استعمالها.

● الإشعال

اضغط (المس) قليلاً ■ «تشغيل/إطفاء» (1) ON/OFF موقد الطهي/

① الشفط: سيضيء الرمز؛

عن طريق الاستمرار في الضغط عنفان كافة الوظائف المتاحة ستصبح مرئية لبضع ثوان بعد ذلك لن تبقى نشطة إلا الوظائف الرئيسية؛ سيكون من الممكن استخدام الوظائف الأخرى، وستنشط، لاحقاً، أثناء استخدام الجهاز.

هام:

ستصبح كافة الوظائف المتاحة مضطربة بضوء خفيف الكثافة، والذي سيصبح أكثر كثافة فقط في لحظة تشييطها.

① اضغط من جديد للإطفاء

ملاحظة: تمتلك هذه الوظيفة الأولوية على باقي الوظائف الأخرى.

● اختيار مناطق الطهي

المس (اضغط) مساحة الاختيار/الشاشة (2) الموافقة لمنطقة الطهي المرغوب بها.

● مستوى قوّة الطهي (Power Level)

هذا الموقد مزود بعدد 9 مستويات قوّة تسخين

المس ومزّر بالأصابع بطولشرط الاختيار (3):

إلى اليمين لزيادة مستوى القوّة؛

إلى اليسار لخفض مستوى القوّة.

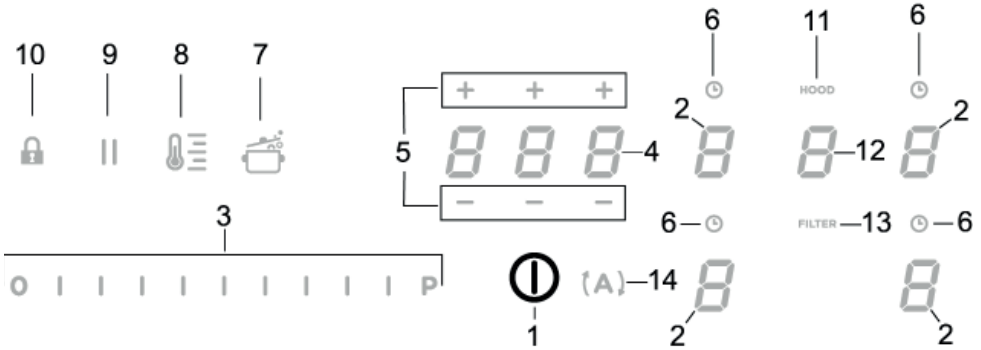
سيتم إظهار مستوى القوّة المضبوط في مساحة الاختيار/الشاشة (2)

● مُعزّز قوّة التسخين Power Booster

هذا المُنتج مزود بمستوى قوّة تسخين إضافي (يزيد عن المستوى 9)، والذي يبقى مُفعّلاً لمدة 5 دقائق، بعدها تعود درجة الحرارة إلى مستواها السابق.

التشغيل

لوحة التحكم



المفاتيح / الشاشة

1. تشغيل/إطفاء «ON/OFF» موقد الطهي/الشفاط
2. اختيار منطقة الطهي
شاشة عرض منطقة الطهي
3. زيادة/تخفيض مستوى الطاقة وقوة الشفط
عرض مستوى الطاقة وقوة الشفط
4. تنشيط مؤقت "STAND_ALONE"
الشاشة : مؤقت "STAND_ALONE" / مؤقت مناطق الطهي
5. زيادة/تخفيض وقت مؤقت "STAND_ALONE" / مؤقت مناطق الطهي
6. تنشيط مؤقت مناطق الطهي
مؤشر مؤقت مناطق الطهي نشط
7. تنشيط وظيفة التسخين الأوتوماتيكي
8. تنشيط التحكم في درجة الحرارة "Temperature Manager" (وظيفة التسخين)
9. الإيقاف المؤقت Pausa
10. مفتاح القفل
11. مؤشر الشفاط نشط
تنشيط مؤشر تشبع المرشحات
12. اختيار/تنشيط الشفاط
شاشة عرض الشفاط
13. تصفير تشبع المرشحات
14. تنشيط الوظيفة الأوتوماتيكية للشفاط

الاستخدام

أواني وأوعية الطهي

إستخدام موقد الطهي المسطح

يعتمد نظام الطهي بالحث على ظاهرة الحث المغناطيسي الفيزيائية السببية المميّزة الأساسية لهذا النظام هي الانتقال المباشر للطاقة من الموقد إلى أنية الطهي.

المميزات: إذا ما تمّ مقارنته بمواقد الطهي الكهربيّة الأخرى، فإنّ موقدكم هذا الذي يعمل بنظام الحث الكهرومغناطيسي يتّضح أنّه:

- أكثر أماناً: درجة حرارة أقل على السطح الرّجاعي.
- أكثر سرعةً: أوقات تسخين الأطعمة أقل.
- أكثر دقّةً: الجهاز يستجيب على الفور لأوامركم التشغيليّة
- أكثر كفاءة: يتمّ تحويل 90% من الطاقة المستهلكة إلى حرارة. يُضاف

إلى ذلك أنّه، عند رفع أنية الطهي عن هذا الموقد، تتوقّف عملية نقل الحرارة بشكل فوري وبذلك يتمّ تجنب تشتت وتبدّد الحرارة.

استخدام الشفّاط

يُمكن استخدام نظام الشفط كموديل شفط بنظام تفريغ وطرّد خارجي أو كموديل ترشيح بنظام تدوير داخلي.



موديل الشفط

شكل 7

يتمّ تفريغ وطرّد الأبخرة إلى الخارج عن طريق سلسلة من أنابيب التفريغ (تشتري على حدة) المثبّثة على شقّة كوح التوصيل الذي يأتي مع الجهاز. فُطر أنبوب التفريغ يجب أن يكون مساوياً لفُطر حلقة التوصيل:

- في حالة المخرج المستطيل 89x222 مم
- في حالة المخرج الدائري قطر 150 مم (*)

لمزيد من المعلومات انظر الصفحة الخاصة بالملحقات التشغيلية لموديل الشفط في الجزء المشروح بالصور من هذا الدليل. شكل 7c قم بتوصيل المنتج بأنابيب وثقوب تفريغ حائطية تمتلك فُطراً مساوياً لمخرج الهواء (وصلة الفلانشة).

استخدام أنابيب أو فتحات تفريغ حائطية بقطر أقل يمكن أن يتسبب في تقليل مستوى الأداء التشغيلي لعملية الشفط ويؤدي إلى زيادة كبيرة لا تتحملها الشركة المصنعة أيّة مسؤولية كانت في هذا الشأن.

- ① استخدم أقصر أنبوب ممكن.
- ① استخدم أنبوب به أقل قدر ممكن من الانحناءات (الزاوية القصوى للمحنى: 90°).
- ① تجنب تغييرات مقطع الأنابيب المفاجئة.



موديل الترشيح

شكل 10

يتمّ ترشيح الهواء المشفوط عن طريق مرشحات دهون وروائح قبل إعادة إطلاقها مرة أخرى في الغرفة. يتمّ تزويد المنتج بكل ما يلزم للتثبيت القياسي مع مخرج الهواء في الجزء الأمامي من قاعدة خزنة الأثاث، المنتج مجهز بمجموعة من مرشحات الرائحة. لمزيد من المعلومات أنظر الصفحة الخاصة بالملحقات التشغيلية لموديل الترشيح (في الجزء المشروح بالصور من هذا الدليل).

اطلع على الموقعين الإلكترونيين www.elica.com و www.shop.elica.com من أجل الإطلاع على المجموعة الكاملة للأطقم المتاحة، من أجل التمكن من تنفيذ عمليات التركيب المختلفة، سواء بإصدار الترشيح أو الشفط.

لا تستخدم إلا أواني الطهي التي تحمل الرمز

هام:

لتحاشي إلحاق الأضرار الدائمة بسطح موقد الطهي هذا، تجنّب استخدام ما يلي:

- أواني وأوعية الطهي غير مستوية القاع تماماً.
- أواني وأوعية الطهي المعدنية المطلية القاع بالمينا.
- أواني وأوعية الطهي الخشبية القاع، وذلك تجنّباً لخدش سطح موقد الطهي.
- لا تضع مطلقاً أواني وأوعية الطهي وأحواض القلي الساخنة على سطح لوحة التحكم في موقد الطهي

أوعية وأواني الطهي الموجودة

الطهي بنظام الحث الكهرومغناطيسي يستخدم القوة المغناطيسية لتوليد الحرارة. وبالتالي فإنّ أواني وأوعية الطهي يجب أن تحتوي على الحديد. يمكنكم التحقق مما إذا كان الإناء مغناطيسياً أم لا بواسطة مغناطيس بسيط. تكون الأواني غير مناسبة إذا لم تنجذب إلى المغناطيس.

أقطار قيعان أواني الطهي المنصوح بها

هام : عندما تكون أواني وأوعية الطهي ليس لها الأبعاد والمقاسات المناسبة فإنّ مناطق الطهي في الجهاز لا تُوقّد لمعرفة الفُطر الأدنى الخاص بأواني الطهي المفروض استخدامها على كل منطقة طهي في هذا الموقد، استرشد بالجزء المشروح بالصور في هذا الدليل.

توفير الطاقة

- للحصول على أفضل النتائج يُنصح بما يلي:
- استخدام أحواض قلي وأواني طهي ذات قيعان لها فُطر مساوٍ لفُطر مناطق الطهي على الموقد.
- استخدام فقط أحواض القلي وأواني الطهي المستوية القاع.
- إذا أمكن، الإبقاء على الغطاء دائماً فوق الأواني أثناء عملية الطهي
- طهي الخضراوات والبطاطس وما إلى ذلك باستخدام كمية قليلة من الماء لتقليل مدّة الطهي.
- استخدام أواني الطهي بالضغط، حيث أنّها ستُقلّل من معدّل استهلاك الجهاز للطاقة والوقت اللازم للطهي
- وضع أواني الطهي في مُنصف منطقة الطهي المُحدّدة على موقد الطهي المسطح.

التبه: للحفاظ على أفضل أداء ممكن لعمليات الطهي وجودة المنتجات الغائية فإننا ننصح بعدم استخدام محولات الحث الكهرومغناطيسي.

5 سم على الأقل في المقدمة، 4 سم على الأقل في الجوانب و 50 سم على الأقل بالنسبة للسندرة العلوية.

ملحوظة = المسافات المقترحة استرشادية: يجب اتباع إرشادات الشركة المنتجة للمطبخ في تصميم المساحات.

التركيب

قبل البدء في عملية التركيب:

- بعد فك تغليف المنتج، تحقق أولاً من سلامته وعدم تعرضه للإصابة بآبئة أضرار جزاء النقل والشحن وفي حالة وجود آبئة مشاكل، اتصل بوكيل التوزيع أو بخدمة العملاء، قبل البدء في عملية التركيب.
- تحقق من أن المنتج الذي تم شراؤه يمتلك أبعاد مناسبة لمنطقة التركيب المختارة مسبقاً.
- تأكد من عدم وجود آبئة مواد أو مكونات أو مرفقات داخل غلبة تغليف الجهاز (قد توجد بغرض النقل) (مثل أكياس النقل) البراغي أو شهادات الضمان... الخ، يجب إخراجها وحفظها قبل التخلص من الغلبة.
- تحقق أيضاً من وجود مقبس للتيار الكهربائي بالقرب من منطوق التركيب

التجهيز المسبق لقطعة الأثاث المختارة للتركيب الغازي والمدمج:

- لا يُمكن تركيب المنتج فوق أجهزة التبريد، ولا غسالات الأطباق ولا السخانات ولا الأفران ولا الغسالات ولا آلات التحفيف.
 - قم بجمع أعمال القطع والتجهيز على قطعة الأثاث قبل إدخال موقد الطهي المسطح وأزل بشارة الشب وبقايا عملية النشر.
 - لتحسين التثبيت بالوحدات المرشحة، نوصي بتنفيذ فتحة في القاعدة حيث يمكنك إدخال الشبكة التجارية.
- هام:** استخدم لاصق مانع للتسرب أحادي المكون (S)، على أن يكون له مستوى مقاومة للحرارة حتى 250 درجة مئوية؛ قبل تركيب الأسطح المراد لصقها يجب بعناية تنظيف المكان مع إزالة كل المواد التي يُمكنها أن تؤثر سلباً على عملية اللصق (على سبيل المثال: المواد الفاصلة، والمواد الحافظة والدهون والزيوت والأتربة وبقايا اللصق القديمة... الخ)؛ يجب توزيع المادة اللاصقة بشكل متساوٍ على كامل محيط قطر الإطار؛ بعد الانتهاء من عملية اللصق، إنترك المادة اللاصقة حتى تجف لمدة 24 ساعة تقريباً.

شكل 1b

تنبيه! عدم تركيب براغي وأجهزة التثبيت بالشكل المحدد في الإرشادات الواردة في هذا الدليل يمكن أن يُعرضك لأخطار كهربائية.

ملاحظة: تركيب المنتج بالشكل الصحيح يُنصَح بتغطية الأنابيب بشرط لاصق له المواصفات التالية:

- شريط مرن مصنوع من بولي كلوريد الفينيل PVC الطري، بمادة لاصقة قائمة على الأكرليك

DIN EN 60454

- مقاوم للهب

- مقاومة تامة للتقادم

- مقاوم للتقدمات في درجة الحرارة

- قابل للاستخدام أيضاً في درجات الحرارة المنخفضة

تم تصميم الجهاز ليستخدم مع طقم مجس أو مستشعر Window (لا توردته الشركة المصنعة).

عند تركيب طقم مجس أو مستشعر Window (فقط في حالة الاستخدام بالإصدار المزود بالشفط)، فإنَّ عمليَّة شفط الهواء ستوقَّف عن العمل في كلِّ مرة يتمُّ فيها غلق النافذة الموجودة في الغرفة والتي يتمُّ تثبيت طقم المجس أو المستشعر عليها.

• يجب أن يتم التوصيل الكهربائي لطقم المجس أو المستشعر بالجهاز بواسطة طاقم عمل فني مؤهل ومتخصص.


• يجب أن يكون طقم المجس أو المستشعر معتمداً بشكل منفصل وفقاً لمعايير السلامة المتعلقة بالمكون واستخدامه مع الجهاز. يجب تنفيذ التركيب وفقاً للوائح الخاصة بالشبكات المنزلية السارية.

تنبيه:

- يجب أن تكون كابلات طقم المجس أو المستشعر المطلوب توصيله بالجهاز جزءاً من دائرة معتمدة ذات جهد منخفض جداً آمن (SELV).
- تُعفي الشركة المصنعة لهذا الجهاز نفسها من آبئة مسؤولية عن آبئة مشاكل أو أضرار أو حرائق ناجمة عن عيوب و/أو مشاكل خاصة بسوء التشغيل و/أو التركيب الخاطي لطقم المجس أو المستشعر.

تم تمييز هذا الجهاز وفقاً للتوجيه الأوروبي CE/2012/19 - UK SI 2013 رقم 3113، توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE). عند قيام المستخدم بالتخلص من الجهاز بعد انتهاء عمره التشغيلي بالشكل الصحيح، فإنه بذلك يُسهم في تدارك حدوث آبئة عواقب سلبية أو أضرار على



البيئة وعلى الصحة. يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على الوثائق المرفقة إلى أن هذا المنتج لا يجب التعامل معه في نهاية عمره التشغيلي على أنه أحد النفايات المنزلية العادية ولكن يجب تسليمه إلى مركز مخصص بجمع الأجهزة الكهربائية والإلكترونية وإعادة تدويرها. تخلص من هذا الجهاز وفقاً للقوانين المحليَّة بشأن التخلص من النفايات. لمزيد من المعلومات حول معالجة هذا المنتج وإعادة استخدامه وإعادة تدويره، يُرجى الاتصال بالمكتب المحلي المختص، أو بخدمة جمع النفايات المنزليَّة، أو بالمترجم الذي اشترت منه هذا الجهاز.

تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه واختباره تشغيلياً وفقاً للمواصفات التالية:

- الأمن والسلامة: EN/IEC 60335-1؛ EN/IEC 60335-2-6؛ EN/IEC 60335-2-31؛ EN/IEC 62233
- الأداة التشغيلي: 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
- الكهرومغناطيسي: EN 55014-1؛ CISPR 14-1
- EN/IEC 61000-3-3؛ CISPR 14-2؛ EN 55014-2؛ EN/IEC 61000-3-12

اقتراحات كيفية استخدام الجهاز بالشكل الصحيح بغرض تقليل الأثر البيئي له: عند بدء عمليَّة الطهي، أوقف الجهاز على الحد الأدنى للسرعة، مع تركه يعمل أيضاً لبضع دقائق بعد الانتهاء من عمليَّة الطهي. لا تقم بزيادة السرعة إلا في حالة الكميات الكبيرة من الدخان والبخار، مع استخدام وظيفة الجهاز المعزز في الحالات القصوى فقط. من أجل الحفاظ على الفعالية الجيدة لجهاز تخفيض الروائح، استبدل، عندما يلزم، مرشح/ مرشحات الكربون. من أجل الحفاظ على الفعالية الجيدة لمرشح الدهون، قم بتنظيفه في حالة الضرورة. من أجل تحسين الفعالية للحد الأملث وتقليل الضوضاء للحد الأدنى، استخدم أقصى قطر نظام الأنابيب المشار إليه في هذا الكتيب.

المنزلية. ● لا تستخدم وصلات إطالة. ● الكابل الكهربائي الخاص بالتأريض يجب أن يكون أطول بمقدار 2 سم بالنسبة للكابلات الأخرى. ● إذا لم يكن الجهاز الكهربائي المنزلي مزوداً بكابل طاقة، فاستخدم كابل بمقطع موصلات لا يقل عن 2.5 مم 2 لقدرة تصل إلى 7200 وات؛ بينما بالنسبة للقدرات الأعلى فإنه يجب أن يكون 4 مم 2). ● لا يجب أن تصل درجة الحرارة في أي نقطة من الكابل لمستويات أعلى من 50 درجة مئوية عن درجة حرارة الغرفة. ● الجهاز مخصص لتوصيله بشكل دائم بالشبكة الكهربائية.

● **تنبيه!** قبل إعادة توصيل دائرة التشغيل بشبكة التيار الكهربائي وقبل التأكد من عملها بالشكل الصحيح، يجب دائماً التحقق أولاً من أن كابل التيار قد تم تركيبه بالشكل الصحيح. ● **تنبيه!** عملية استبدال كابل التوصيل يجب أن تتم من قبل خدمة الدعم الفني المعتمدة أو من قبل فني مؤهل على نحو مماثل.

ملحوظة: هذا المنتج مُزوّد بخاصية مُحدّد القوة الكهربائية (Power Limitation) التي تسمح بضبط حد أقصى للامتصاص (بوحدّة الكيلو وات)

عملية الضبط يجب أن تتم لحظة توصيل المنتج بشبكة التيار الكهربائي وعند إعادة توصيل شبكة التيار الكهربائي نفسها (في غضون الدقيقتين التاليين). لخطوات ووتيرة عملية ضبط مُحدّد القوة الكهربائيّة (Power Limitor) إرجع إلى هذا الدليل في قسم التشغيل.

التركيب

● يجب تنفيذ كل من التركيب الكهربائي والميكانيكي بواسطة طاقم عمل متخصص. هذا الجهاز الكهربائي المنزلي منفذ للتركيب الغاطس في سطح عمل بسمك 2-6 سم، في حالة التركيب العلوي؛ 2.5-6 سم في حالة التركيب المستوي مع سطح آخر. يجب أن تكون أقل مسافة بين الموقد والحائط

الإجراءات الفنية وتلك الخاصة بالأمن والسلامة والتي يجب اتخاذها لشطف وطرد الأدخنة، يجب الرجوع دائماً إلى ما تنص عليه لوائح وقوانين السلطات المحلية المعنية بهذا الشأن والالتزام بها. ● يجب عدم نقل الهواء الذي يتم شفطه في الأنابيب المستخدمة لطرد الأدخنة الناتجة عن أجهزة الاحتراق التي تعمل بالغاز أو بأية محروقات أخرى. ● لا تستخدم الجهاز أبداً بدون الشبكة المركبة بشكل صحيح! ● لا تستخدم إلا مسامير التثبيت المرفقة مع الجهاز من أجل التركيب، أو اشتر النوع المناسب من المسامير، إن لم تكن مرفقة بالتوريد. استخدم براغي ذات الأطوال الصحيحة والتي تم تحديدها في دليل عملية التركيب. ● عند تشغيل هذا الجهاز وأجهزة أخرى يتم تغذيتها بطاقة غير الكهرباء في نفس الوقت، يجب ألا يتجاوز الضغط السلبى في الغرفة 4 باسكال (4×10^{-5} بار). ● من المهم حفظ هذا الدليل من أجل التمكن من الإطلاع عليه في أية لحظة. في حالة إعادة بيع هذا الجهاز أو التنازل عنه أو الانتقال به من مكان لآخر، يجب التأكد من مُرافقة هذا الدليل دائماً له.

! التوصيل الكهربائي

شكل 3

● افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية. ● يجب تنفيذ التركيب بواسطة طاقم عمل مؤهل مهنيّاً وعلى دراية بالمعايير السارية بشأن التركيب والسلامة. ● لا تتحمّل الشركة المُصنّعة أيّة مسؤولية أيّاً كانت عن أيّة أضرار أو تلفيات قد تلحق بالأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء جرّاء عدم مُراعاة وتنفيذ التوجيهات الواردة في هذا الفصل. ● كابل توصيل التيار الكهربائي يجب أن يكون طوله مُناسباً بحيث يسمح بإزالة موقد الطهي المسطح عن سطح العمل. ● تحقّق من أنّ جُهد التيار المذكور في لوحة البيانات التعريفية والرقم التسلسلي الموجودة على قاع الجهاز يتوافق والجهد الموجود في شبكة الكهرباء

الطهي. ● لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار، خطر الصدمة الكهربائية. ● لا تضع الأشياء المعدنية مثل السكاكين وشوك المائدة والملاعق والأغطية على سطح موقد الطهي حيث يمكنها أن تسخن بشكل مُفرط. ● قبل توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية: افحص لوحة البيانات (الموجودة في الجزء السفلي من الجهاز) للتأكد من أن الجهد والقدرة يتوافقان مع الجهد والقدرة الخاصة بالشبكة وأن يكون مقبس التوصيل مناسب. إذا كانت لديك أية شكوك حول ذلك، يجب الاتصال بفني كهرباء مؤهل.

هام: ● عند الانتهاء من الاستخدام، أطفئ موقد الطهي المسطح عن طريق جهاز التحكم الخاص به ولا تعتمد في ذلك على جهاز الكشف عن وجود أواني الطهي. ● تجنب تسرب السوائل، وبالتالي لعلّي أو تسخين السوائل، قلل من إمداد الحرارة. ● لا تترك عناصر التسخين مشتعلة مع الأواني والمقالي الفارغة أو بدون أواني. ● عند الانتهاء من الطهي، قم بإطفاء منطقة الطهي المستخدمة. ● لأغراض الطهي، لا تستخدم رفائق الألومنيوم أبدًا ولا تضع منتجات مغلفة بالألمنيوم مباشرة. حيث يمكن للألمنيوم أن ينصهر بفعل الحرارة الأمر الذي قد يتسبب في أضرار وتلفيات لا علاج لها لجهازك. ● لا تقم مُطلقًا بتسخين أية عُلب أو عبوات مصنوعة من القصدير تحتوي على مواد غذائية دون أن تقوم أولاً بفتحها: يمكنها أن تنفجر! هذا التحذير يخصّ أيضاً جميع أنواع موقد الطهي المسطح الأخرى. ● من غير المناسب استخدام قوة تسخين عالية مثل استخدام وظيفة مُعزّز التسخين لتسخين بعض السوائل مثل زيت القلي على سبيل المثال. الحرارة المفرطة قد تكون مصدر خطورة. يُنصح في مثل هذه الحالات باستخدام قوة تسخين أقل ارتفاعاً. ● يجب وضع الأواني مباشرةً على الموقد ويجب توسيطها. لا تضع بأيّ حال من الأحوال أية أشياء أو أجسام فاصلة بين أواني الطهي وشعلات

موقد الطهي المسطح. ● في حالة درجات الحرارة العالية يقوم الجهاز أوتوماتيكياً بتقليل مستوي قوة التسخين الخاصة بمناطق الطهي. ● قبل أية عملية تنظيف أو صيانة، افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية عن طريق إزالة القابس أو فصل المفتاح الرئيسي للمسكن. ● يجب ارتداء قفازات الحماية عند القيام بجميع عمليات التركيب والصيانة. ● يمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال الأكبر من سن 8 سنوات والأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية، أو الذين لديهم نقص في الخبرة اللازمة أو المعرفة الضرورية لاستخدام هذه الجهاز شريطة أن يكونوا تحت ملاحظة وإشراف شخص بالغ أو بعد تعريفهم بالإرشادات والتعليمات اللازمة للاستخدام الصحيح لهذا الجهاز وبعد توعيتهم بالأخطار ذات الصلة. ● يجب مراقبة الأطفال حتى لا يلعبوا بالجهاز. ● يجب ألا يقوم الأطفال بتنفيذ النظافة والصيانة بدون مراقبة. ● يجب أن تتوفر تهوية كافية للغرفة عند استخدام الجهاز في نفس الوقت مع أجهزة أخرى التي تعمل باحتراق الغاز أو أنواع الوقود الأخرى. ● يجب تنظيف الجهاز بشكل متكرر داخليًا وخارجيًا (على الأقل مرة واحدة في الشهر)، مع مراعاة في جميع الأحوال ما تشير إليه صراحة تعليمات الصيانة. ● عدم الامتثال لقواعد تنظيف الجهاز واستبدال وتنظيف المرشحات يؤدي إلى مخاطر الحرائق. ● يُحظر قطعاً الطهي الفلامبي. ● استخدام اللهب الحُر ضارٌ للغاية بالمرشحات ويمكن أن يسبب الحرائق، لذلك يجب تجنّب القيام بذلك في جميع الأحوال. ● يجب أن يتم القلي تحت مراقبة لمنع اشتعال الزيت الساخن. ● تنبيه: عندما يكون الموقد قيد التشغيل، يمكن أن تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها من الجهاز ساخنة. ● تنبيه! لا توصّل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي إلا بعد الانتهاء تمامًا من عملية التركيب. ● فيما يخص

لا تستخدم مآخذ تيار مُتعدِّدة ولا وصلات تطويل.
 ● بمجرد اكتمال التركيب، يجب ألا يتمكن المستخدم من الوصول إلى المكونات الكهربائية.
 ● يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. انتبه جيداً حتى لا تلمس عناصر التسخين في الجهاز. ● احرص على عدم السماح للأطفال باللعب بهذا الجهاز؛ أبقهم بعيدين عن الجهاز وراقبهم جيداً، حيث أن الأجزاء القريبة من الجهاز تُصبح ساخنة للغاية أثناء الاستخدام. ● بالنسبة للمرضى حاملي أجهزة تنظيم ضربات القلب والأجهزة الصحية النشطة، من المهم أن يتحققوا، قبل استخدام موقد الطهي بالحث الكهرومغناطيسي، من أن أجهزة تنظيم ضربات القلب هذه لا تتأثر بهذا الموقد.
 ● أثناء وبعد استخدام الجهاز لا تلمس عناصر التسخين فيه. ● تجنب الملامسة مع الأقمشة أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال حتى تبرد جميع مكونات الجهاز بشكل كافٍ، خطر الحريق. ● لا تضع المواد القابلة للاشتعال على الجهاز ولا بالقرب منه. ● الدهون والزيوت الساخنة تشتعل بالنار بسهولة. يجب لذلك مراقبة عملية طهي الأطعمة الغنية بالدهون والزيوت. - إذا ما ظهرت تشققات أو تصدعات في سطح الموقد، فإنه يجب إطفاء هذا الموقد لتجنب التعرض لخطر الصدمات الكهربائية. ● هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله عبر جهاز توقيت خارجي أو عبر نظام تحكم عن بُعد منفصل عنه. ● قد يكون الطهي غير المُراقب على الموقد بالزيت أو بالدهن خطيراً ويُسبب حرائق. ● يجب مراقبة عملية الطهي. عمليات الطهي قصيرة الوقت يجب دائماً مراقبتها بشكل مُستمر. ● لا تحاول أبداً إطفاء اللهب بالماء. بل على عكس ذلك، يجب أولاً إطفاء الجهاز ثم خنق ألسنة اللهب باستخدام، على سبيل المثال، غطاء مناسب أو غطاء إخماد ومقاومة الحرائق. خطر نشوب الحرائق: لا تضع أية أشياء على أسطح

يرجى اتباع التعليمات والإرشادات الواردة في هذا الدليل والالتزام التام بها. لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية أيا كانت عن أية مشاكل أو أضرار أو حرائق تلحق بالجهاز نتيجة لعدم مراعاة التعليمات الواردة في هذا الدليل. صنِّمَ هذا الجهاز للاستخدامات المنزلية فقط في طهي المواد الغذائية وشفط الأدخنة والأبخرة الناتجة عن عملية الطهي هذه. غير مسموح بأية استخدامات أخرى (مثل، على سبيل المثال، تدفئة البيئة المحيطة). لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية كانت عن أية استخدامات غير مناسبة للجهاز ولا عن أية أضرار أو تلفيات قد تحدث نتيجة للإعداد الخاطئ لمفاتيح التشغيل.

يمكن لهذا الجهاز من الناحية الشكلية أن يختلف عما هو وارد في تصميمات هذا الدليل، وفي جميع الأحوال فإن تعليمات الاستخدام والصيانة والتركيب تظل نفسها صالحة لكل أشكال هذا الجهاز.

① أقرأ الإرشادات بعناية وحرص: حيث توجد معلومات هامة حول عمليات التركيب والاستخدام والأمان والسلامة.

① لا تُنفذ أية تعديلات كهربائية على الجهاز.

① قبل القيام بتركيب الجهاز تحقق من أن جميع المكونات غير تالفة. خلاف ذلك يجب الاتصال بوكيل التوزيع ويجب إيقاف عملية التركيب.

① تأكد من سلامة الجهاز قبل القيام بالتركيب. خلاف ذلك يجب الاتصال بوكيل التوزيع ويجب إيقاف عملية التركيب.

ملاحظة: المكونات التي تحمل الرمز «(*)» هي عبارة عن ملحقات تشغيلية اختيارية تأتي فقط مع بعض الموديلات أو قد لا تأتي معها ويجب شرائها عند الحاجة إليها.

⚠ تحذيرات

تنبيه! إلزام وتقيّد تماماً بالإرشادات التالية:
 يجب فصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي قبل الشروع في إجراء أية أعمال تركيب. يجب أن تتم عمليتا التركيب أو الصيانة على يد فني متخصص، بما يتوافق مع إرشادات الشركة المصنّعة وفي إطار مراعاة واحترام القواعد المحلية المعمول بها في مسألة الأمان والسلامة. لا تُصلح أو تستبدل أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم يكن ذلك مطلوب تحديداً في دليل الاستخدام.
 ● تأريض الجهاز إلزامي بموجب القانون. ● يجب أن يكون كابل توصيل التيار الكهربائي طويلاً بالقدر الكافي الذي يسمح بتوصيل الجهاز، المُدمج والغائر التركيب، بشبكة التيار الكهربائي. ● وحتى يكون التركيب مطابقاً لقواعد الأمان والسلامة السارية، يلزم تركيب قاطع تيار كهربائي مُتعدد الأقطاب مطابق للمواصفات والمعايير ليضمن فصل التيار عن الجهاز بشكل كامل في حالات الأحمال الكهربائية الزائدة من الفئة الثالثة، وفقاً لقواعد التركيب الصحيحة. ●



FR Concerne la France uniquement :

FR
Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON

À DÉPOSER
EN MAGASIN

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

OU

OU

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR