



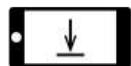
- |    |                               |
|----|-------------------------------|
| SK | Varovania a inštalácia        |
| HU | Figyelmezettések és telepítés |
| BG | Предупреждения и инсталлиране |
| RO | Avertismente și instalare     |
| RU | Предупреждения и установка    |
| UK | Попередження та встановлення  |
| KK | Ескертулер және орнату        |
| ET | Hoiatused ja paigaldamine     |
| LT | Ispėjimai ir montavimas       |
| LV | Brīdinājumi un uzstādīšana    |
| SR | Упозорења и инсталација       |
| SL | Opozorila in namestitev       |
| HR | Upozorenja i instalacija      |
| TR | Uyarılar ve kurulum           |
| AR | التحذيرات والتركيب            |



Download a  
QR Code Reader app



Scan QR code



Download your  
Manual

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

- Pozorne si prečítajte túto príručku: obsahuje dôležité informácie o inštalácii, používaní a bezpečnosti.
- Na zariadení nevykonávajte elektrické zmeny.
- Pred vykonaním inštalácie zariadenia overte, či žiadny komponent nie je poškodený. V opačnom prípade sa obráťte na predajcu a nepokračujte v inštalácii.
- Pred vykonaním inštalácie overte úplnosť zariadenia. V opačnom prípade sa obráťte na predajcu a nepokračujte v inštalácii.

## 1. BEZPEČNOSŤ A NORMY

### ⚠ VŠEOBECNÁ BEZPEČNOSŤ

**Pozor!** Starostlivo dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Výrobok musí byť odpojený od elektrickej siete ešte pred vykonaním akéhokoľvek zásahu inštalácie.
- Pri všetkých úkonoch montáže a údržby používajte pracovné rukavice.
- Inštaláciu a údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik v súlade s pokynmi výrobcu a v súlade s platnými miestnymi bezpečnostnými predpismi.
- Na inštaláciu používajte iba upevňovacie skrutky vo výbave výrobku alebo ak nie sú vo výbave, kúpte si správny typ skrutiek.
- Používajte skrutky so správnom dĺžkou uvedenou v návode na inštaláciu.
- Neoprvajte ani nevymieňajte žiadnu časť výrobku, ak to nie je výslovne uvedené v návode na používanie.
- Dávajte pozor, aby sa deti nehrali s výrobkom.
- Deti musia byť v dostatočnej vzdialnosti a pod dozorom, pretože prístupné časti sa počas prevádzky môžu zohriť na vysokú teplotu.
- Výrobok 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 výrobku a tieto osoby pochopili nebezpečenstvá spojené s výrobkom.
- Výrobok a jeho prístupné časti sa počas používania zohrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli rozohriatých častí.
- Počas a po použití sa nedotýkajte rozohriatých častí výrobku.
- Zabráňte kontaktu s handrami alebo iným horľavým materiálom, kym všetky komponenty výrobku nebudú dosťatočne vychladnuté, riziko požiaru.
- Na výrobok alebo do jeho blízkosti neukladajte horľavý materiál.
- Prehriate tuky a oleje sa ľahko vznetia.
- Varenie na varnej doske s olejom alebo tukom bez dozoru môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- Vyprážanie je nutné vykonávať pod dozorom, aby sa zabránilo zapáleniu prehriateho oleja.
- Proces varenia musí

prebiehať pod dohľadom. Proces krátkodobého varenia je potrebné neustále sledovať.

- NIKDY sa nepokúšajte uhasiť plameň vodou. Namiesto toho výrobok vypnite a zakryte plameň napríklad vekom alebo hasiacou pokrývkou.
- Zabráňte rozliatu tekutín, preto pri uvádzaní tekutín do varu alebo pri ich ohrievaní znížte prívod tepla.
- Nenechávajte ohrevacie prvky zapnuté, keď sú na nich uložené prázdne hrnce alebo panvice, alebo keď na nich nie sú uložené žiadne nádoby.
- Nikdy neohrevajte neotvorenú konzervu alebo plechovú nádobu s potravinami: môže vybuchnúť! Toto upozornenie platí pre všetky ostatné druhy varných dosiek.
- Po dokončení varenia vypnite príslušnú varnú zónu.
- Výrobok sa nesmie uvádzať do prevádzky prostredníctvom vonkajšieho časovača alebo systémom samostatného diaľkového ovládania. Nepoužívajte parné čističe, riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Pred akýmkolvek úkonom čistenia alebo údržby odpojte výrobok od elektrickej siete vytiahnutím zástrčky alebo odpojením hlavného vypínača v byte.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Výrobok sa musí často čistiť zvnútra, aj zvonku (ASPOŇ RAZ DO MESIACA), v každom prípade sa riadte pokynmi uvedenými v návode na údržbu.
- Je dôležité uchovať tento návod, aby ste doň mohli kedykoľvek nahládnuť. V prípade predaja, odstúpenia alebo stahovania zaistite, aby zostala spoločne s výrobkom.

- Pre osoby s kardiostimulátormi a s aktívnym implantátom je dôležité pred použitím indukčnej dosky skontrolovať, či je ich stimulátor kompatibilný s výrobkom.
- Ak je povrch prasknutý, vypnite výrobok, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.
- Nebezpečenstvo požiaru: nekladte na povrch varnej dosky žiadne predmety.
- Neukladajte kovové predmety ako nože, vidličky, lyžice na povrch varnej dosky, pretože by sa mohli prehriať.
- Dôležité: Po použití vypnite varnú dosku ovládacom zariadením a nespoliehajte sa na detektor prítomnosti hrnca.
- Na varenie nikdy nepoužívajte hliníkovú fóliu a nikdy na dosku priamo neumiestňujte výrobky balené do hliníka. Hliník by sa rozrazil a nenapravitelne by poškodil vaš výrobok.
- Použíte vysokého výkonu, ako je funkcia Booster, nie je vhodné pre zohrievanie niektorých tekutín, ako napríklad olej 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 výrobok automaticky zníži stupeň výkonu varných zón.
- Pozor! Keď je varná doska v prevádzke, prístupné časti zariadenia sa môžu zohriť.

- Nedodržanie noriem na čistenie výrobku a výmeny a čistenia filtrov spôsobuje riziká požiarov.
- Varenie na spôsob flambovania je prísnie zakázané.
- Použitie otvoreného ohňa je škodlivé pre filtre a môže vyvolať požiar, preto sa mu vždy vyhýbajte.
- V miestnosti musí byť zabezpečené dosťatočné vetranie, keď sa výrobok používa súčasne s ďalšími spaľovacími zariadeniami na plyn alebo iné palivá.
- Čo sa týka technických a bezpečnostných opatrení, ktoré je potrebné priať na odvádzanie dymov, prísnie dodržiavajte nariadenia kompetentných miestnych orgánov.
- Nasatý vzduch sa nesmie odvádať do potrubia používaneho na

odvádzanie dymov vyprodukovaných spaľovacími zariadeniami na plyn alebo iné palivá. • Výrobok nikdy ne používajte bez správne namontovanej mriežky!

## ⚠ BEZPEČNOSŤ V PRÍPADE ELEKTRICKÉHO PRIPOJENIA

- Výrobok odpojte od elektrickej siete.
- Inštaláciu musí vykonať kvalifikovaný odborný technik, ktorý pozná platné normy pre inštaláciu a bezpečnosť.
- Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody spôsobené na osobách, zvieratách alebo veciach následkom nedodržania pokynov uvedených v tejto kapitole.
- Uzemnenie výrobku je zo zákona povinné.
- Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby umožnil pripojenie výrobku, zabudovaného v nábytku, k elektrickej sieti.
- Napájací kábel musí byť dostatočne dlhý, aby sa umožnilo odstránenie varnej dosky z pracovnej plochy.
- Nepoužívajte rozdvojky ani predĺžovacie káble.
- Uistite sa, že napätie uvedené na výrobnom štítku na spodnej strane výrobku zodpovedá hodnotám elektrickej siete bytu, kde bude namontovaný.
- Uzemňovač elektrický kábel musí byť o 2 cm dlhší ako ostatné káble.
- Kábel v žiadnom bode nesmie dosiahnuť teplotu o 50 °C vyššiu ako je teplota prostredia.
- Výrobok je určený na neustále pripojenie k elektrickej sieti, preto v súlade s pokynmi na inštaláciu vykonajte pevné pripojenie k sieti pomocou viacpolového vypínača, ktorý zabezpečí úplné odpojenie od siete v prípade stavu z kategórie prepátie III a bude po inštalácii ľahko prístupný.
- Po dokončení inštalácie nesmie mať používateľ prístup k elektrickým komponentom.
- Pozor! Výrobok nepripájajte k elektrickej sieti, kým inštalácia nebude úplne dokončená.
- Pred pripojením výrobku k elektrickej sieti: skontrolujte identifikačný štítok (umiestnený na spodnej časti výrobku), aby ste sa uistili, že napätie a výkon zodpovedajú hodnotám siete a že elektrická zásuvka je vhodná.
- V prípade pochybností kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.
- V prípade, že výrobok nie je vybavený napájacím káblom, použite jeden s prierezom vodiča minimálne 2,5 mm<sup>2</sup> pre výkon až do 5500 wattov,; zatiaľ čo u vyšších výkonov musí byť 4 mm<sup>2</sup>.
- Pozor! Prepojovací kábel musí vymeniť autorizovaný technický servis alebo osoba s podobnou kvalifikáciou.

## ⚠ BEZPEČNOSŤ PRI INŠTALÁCII

- Inštaláciu, elektrickú, aj mechanickú, musí vykonať špecializovaný pracovník.
- Pred začiatkom inštalácie: Po vybalení výrobku overte, či sa počas prepravy nepoškodil, a v prípade problémov sa skontaktujte s predajcom alebo so službou pomoci zákazníkom, až potom vykonajte inštaláciu; overte, či zakúpený výrobok má rozmeru vhodné pre predvolenú zónu inštalácie; overte, či vnútrom balenia nie je (z prepravných dôvodov) sprievodný materiál (napríklad obálky so skrutkami, záručné listy atď), eventuálne ho vyberte a uschovajte, ďalej overte, či v blízkosti zóny inštalácie je k dispozícii elektrická zásuvka
- Príprava nábytku na vstavanie:
- Výrobok sa nemôže inštalovať nad chladiace zariadenia,

umývačky riadu, kachle, pece, práčky a sušičky. Pred vložením varnej dosky vykonajte všetky práce rezanie nábytku a dôkladne odstráňte všetky triesky alebo zvyšky po pliení.

Minimálna vzdialenosť medzi varnou doskou a stenou musí byť aspoň 50mm čelne, aspoň 50mm bočne a aspoň 550mm vzhľadom k závesným skrinkám.

POZN.: pri navrhovaní priestorov sa musia dodržať pokyny výrobcu sporáka.

- pre optimalizáciu inštalácie filtračnej verzie sa odporúča vytvoriť puklinu v podstavci, kde sa môže namontovať mriežka.

• 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 prilnavosť 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.

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

• Poznámka: pre správnu inštaláciu výrobku sa odporúča opáskať potrubia lepidlom, ktoré má nasledujúce vlastnosti: elastický film z mäkkého PVC, s lepidlom na báze akrylátu; ktoré vyhovuje norme DIN EN 60454; spomaľujúce plameň; vynikajúca odolnosť voči starnutiu; odolné voči výkyvom teploty; použiteľné pri nízkych teplotách.

## LIKVIDÁCIA PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI



Toto zariadenie je označené v zhode s európskou smernicou 2012/19/ES - UK SI 2013 č.3113 o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).

Zabezpečte, aby sa tento výrobok zlikvidoval správnym spôsobom. Používateľ prispieva k tomu, aby sa zabránilo potenciálne negatívny dôsledkom pre prostredie a zdravie. Symbol na výrobku alebo v dokumentácii, ktorá je k nemu priložená, poukazuje na to, že s týmto výrobkom nesmie byť narabáne 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, opäťovnom použití a recyklácii tohto výrobku získejte na príslušnom miestnom úrade, od služby zberu domového odpadu alebo v obchode, kde bol tento výrobok zakúpený.

## NORMY

Spotrebčí 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.

## 2. POUŽITIE

### POUŽITIE NÁDOB NA VARENIE

- Nádoby na varenie



Používajte iba hrnce označené týmto symbolom.

#### Dôležité:

aby sa zabránilo trvalému poškodeniu povrchu dosky, ne-používajte:

- 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.
- nie všetky hrnce vhodné na indukcii sú účinné z toho dôvodu, že ich dná sú čiastočne zložené z feromagnetického materiálu!! Pri nákupe hrncov alebo paníc skontrolujte, či:
  - dno je výlučne iba z feromagnetického materiálu. V opačnom prípade sa zniží účinnosť prenosu tepla ako aj rovnometernosť tepla pri teplotách povrchu panvice/hrnca, ktoré nie sú vhodné na varenie



- Dno neobsahuje hliník: riad sa nezohrieva a možno ho nerozpoznávajú ani induktory.



- Nerovné dna alebo dna s drsným povrhom.
- Odoberajú kontaktnú plochu medzi induktorem a riadom, príčom znižujú jeho účinnosť a kazia zážitok z varenia.



#### • Existujúce nádoby

Môžete skontrolovať, či materiál hrnca je magnetický použitím jednoduchého magnetu. Hrnce nie sú vhodné, ak nie sú magneticky zistiteľné. V takom prípade platia aj pokyny uvedené v predchádzajúcim odseku.

#### • Odporúčané priemery dna hrnca

**DÔLEŽITÉ:** ak hrnce nemajú správne rozmery, varné zóny sa nezapnú. Údaje o minimálnom priemere hrnca,

ktorý sa má použiť na každej jednotlivej zóne, nájdete v ilustrovanej časti tohto návodu.

**Pozor:** Pre zachovanie varného výkonu a kvality výrobku sa NEODPORÚČA používanie adaptérów na indukciu.

#### • Úspora energie

Používajte panvice a hrnce s priemerom dna rovnakým ako priemer varnej zóny. Používajte hrnce a panvice s rovnými dnami. - Kde je to možné, počas varenia udržiavajte pokrievu na hrncoch. Varte zeleninu, zemiaky atď. s malým množstvom vody, aby sa znižila doba varenia. Používajte tlakový hrniec, ďalej znižuje spotrebú energie a dobu varenia. Hrniec umiestnite do stredu varnej zóny označenej na doske umiestnite.

### POUŽITIE ODSÁVACA

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

Navštívte webové sídla [www.elica.com](http://www.elica.com) a [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com), kde nájdete kompletnú sadu súprav, ktoré sú k dispozícii, aby ste mohli vykonať rôzne montáže filtračnej aj odsávacej verzie.

#### • Odsávacia verzia:

Pary sa odčerpávajú smerom von pomocou série trubiek (kupujú sa samostatne). Výrobok pripojte k trubkám a vypúšťacím otvorom na stene s priemerom ekvivalentným výstupu vzduchu (spojovacia príuba). Viac informácií o trubkách a ich veľkosti nájdete na stránke týkajúcej sa príslušenstva v návode na montáž - odsávacia verzia. Použitie trubiek a vypúšťacích otvorov na stene s menším priemerom spôsobí zniženie odsávacích výkonov a značné zvýšenie hlučnosti. Preto odmietame akúkoľvek zodpovednosť.

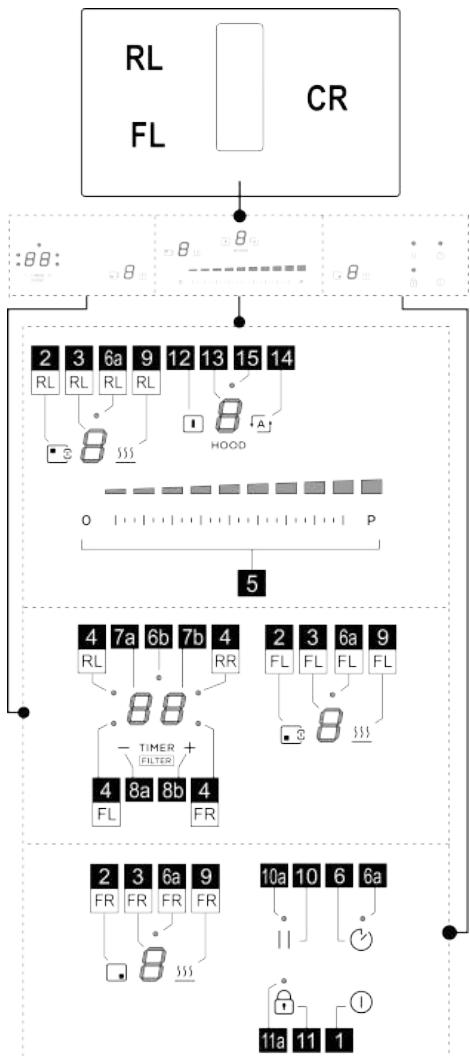
Aby ste dosiahli maximálnu účinnosť odsávania: • Odporúča sa maximálna dĺžka lineárneho potrubia 7 metrov. • Odporúča sa na celkovej dĺžke 7 lineárnych metrov použiť maximálne dve 90 ° kolená. • Zabráňte drastickým zmenám priemeru potrubia, príčom vždy uprednostnite prierez rovnajúci sa Ø 150 mm (alebo obdĺžnikový 222 x 89 mm).

#### • Filtračná verzia:

Odsatý vzduch sa bude filtrovať prostredníctvom príslušných tukových a západkových filtrov pred opäťovným doprevením do miestnosti, pomocou príslušných potrubí (západkové filtre a potrubia sa musia kúpiť osobitne). Viac informácií nájdete na stránkach týkajúcich sa príslušenstiev a konfigurácií (pre filtračnú verziu) v ilustrovanej časti tohto návodu.

### 3. PREVÁDZKA

#### OVLÁDACÍ PANEL



#### Funkcia

- |   |  |
|---|--|
| 1 | ON/OFF (zapnutie/vypnutie) varnej dosky/odsávača pre varnú dosku |
| 2 | Tlačidlo pre volbu varnej zóny                                   |
| 3 | Displej úrovne výkonu varnej zóny                                |
| 4 | LED Aktívnej varnej zóny / LED aktívneho nasýtenia filtrov       |

- |         |   |
|---------|---|
| 5       | Zvýšenie/Zniženie úrovne výkonu varenia a rýchlosťi (výkonu) odsávania                        |
| 6       | Aktivácia funkcie Egg timer (Stand Alone)   |
| 6a - 6b | LED Egg Timer (Stand Alone) aktívna   |
| 7a-7b   | Časovač displeja varnej zóny / Displej nasýtenia Uhľíkového filtra - Filtra mastnoty          |
| 8a-8b   | Zvýšenie/Zniženie Displeja Časovača   |
| 9       | Aktivácia funkcie Temperature Manager (Warming Function) (správa teploty - ohrevacia funkcia) |
| 10      | Pauza   |
| 10a     | LED aktívnej pauzy  |
| 11      | Key Lock (zablokovanie tlačidiel)   |
| 11a     | LED - Zablokovanie tlačidiel  |
| 12      | Tlačidlo pre volbu odsávača   |
| 13      | Displej Odsávača  |
| 14      | Aktivácia automatickej funkcie odsávača   |
| 15      | LED ponuky oneskorenia odsávača   |

#### TOTO MUSÍTE VEDIET SKÔR AKO ZAČNETE

**POZOR:** Po prvom pripojení výrobku k elektrickej sieti si varná doska vyžaduje postup spojený s **OD-BLOKOVANÍM**. Postupujte takto:

Pripojte dosku k napájaniu; displej (13) zobrazí jedno blikanie a rozsvietenú LED (11a). Slačte tlačidlo (11) na niekoľko sekúnd, LED (11a) sa vypne. Teraz bude možné dosku zapnúť tlačidlom ON/OFF (1).

V tomto návode sú opísané základné funkcie, použite kód QR nachádzajúci sa na prvých stranach, na vstup na internetové stránky, k úplným pokynom. Všetky funkcie tejto varnej dosky spĺňajú najprísnejšie bezpečnostné normy. Z tohto dôvodu:

- Niektoré funkcie sa neaktivujú alebo sa automaticky deaktivujú, ak sa na horánoch 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“).

Skôr ako sa priblížíte k varnej zóne, počkajte, kým sa displej vypne.

## DISPLEJ VARNEJ ZÓNY

na displejoch týkajúcich sa varných zón sa zobrazí:

Funkcia	Hodnota
Varná zóna zapnutá	
Power Level (úroveň výkonu)	
Residual Heat Indicator (ukazovateľ zostatkového tepla)	
Pot Detector (Detektor hrncov)	
Funkcia Temperature Manager (správa teploty) aktívna	
Funkcia Bridge Zone 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 úrovni výkonu.

### • Residual Heat Indicator (ukazovateľ zostatkového tepla)

Pri vypnutí jednej alebo viacerých varných zón je prítomnosť zvyškového tepla signalizovaná príslušným znamením viditeľným na displeji zodpovedajúcej zóny pomocou symbolu .

## POUŽITIE VARNEJ DOSKY

### • Zapnutie

Varná doska sa rozsvieti dotykom tlačidla ON/OFF (1). Všetky displeje (3) a displej (13) sa rozsvietia a zobrazia číslo nula .

Na vypnutie dosky stlačte tlačidlo ON/OFF (1).

Ak nedôjde k aktivácii funkcií, doska sa po uplynutí niekoľkých sekúnd vypne.

### • Aktivácia varných zón

#### Aktivácia:

Vstúpte do ponuky varnej zóny stlačením jedného z tlačidiel (2) želanej varnej zóny. Displej (3) danej zóny bude jediný, ktorý zostane osvetlený pri vysokej intenzite.

Dotknite sa a posúvajte prst po lište výberu (5), aby ste nastavili výkon predtým zvolenej varnej zóny.

**Poznámka:** Keď si zvolíte varnú zónu, displej ČASOVÁ-

ČA (7a+7b) zobrazovať toto: LED (4), ktorá sa rozsvieti, stanovuje, ktorá zóna bola zvolená, v tomto prípade ide o zónu FL.

#### Deaktivácia:

Vstúpte do ponuky želanej varnej zóny a stlačte jedno z

tlačidiel (2), displej (3) danej zóny bude jediný, ktorý zostane osvetlený pri vysokej intenzite; Výkon presuňte na nulu, alebo znova stlačte tlačidlo (2) a držte ho stlačené na niekoľko sekúnd.

### • Úroveň výkonu varnej zóny

Doska je vybavená 9 úrovňami výkonu. Jemne stlačte a prstami sa posúvajte po Lište výberu (5): smerom doprava zvýšite výkon, smerom dolava znižte výkon.

Nastavená úroveň výkonu bude zobrazená na displeji (3) zvolenej varnej zóny.

### • Power Booster (zvýšenie výkonu)

Výrobok je vybavený 1 príavnou úrovňou výkonu (nad úrovňou ) (2), ktorá zostáva aktívna 10 minút, potom sa výkon vráti na predchádzajúcu úroveň.

Jemne stlačte a prstami sa posúvajte po Lište výberu (5), nad úroveň pre aktiváciu zvýšenia výkonu. Úroveň zvýšenia výkonu je uvedená na displeji (3) symbolom .

### • Bridge Zones (premostené zóny)

Táto funkcia umožňuje, aby pracovali kombinovaným spôsobom varná zóna FL s varnou zónou RL a varná zóna FR s varnou zónou RR, pričom vytvorí jedinú zónu s tout istou úrovňou výkonu. Toto umožní rovnomenné varenie s panviciami a hrncami väčších rozmerov. V konečnej časti návodu vždy overte obrázky uvádzajúce montáž, kde sa dozviete, v ktorých zónach je funkcia Bridge aktivovateľná.

#### Na aktiváciu funkcie Bridge:

Na niekoľko sekúnd stlačte naraz tlačidlo (2) dvoch zvolených zón (FL+RL) alebo (FR+RR).

Jeden z displejov (3) zobrazí symbol, naopak druhý displej (3) zobrazí výkon, ktorý bude nastavený. Pre nastavenie výkonu posúvajte prst po Zóne výberu (5)

### **Na deaktiváciu funkcie Bridge:**

- na niekoľko sekúnd stlačte naraz tlačidlá (2) dvojice zón, ktorú chcete deaktivovať (FL+RL) alebo (FR+RR).

**Poznámka:** Tento výrobok je vybavený 3 varnými zónami, premostenie sa dá aktivovať iba na dvoch zónoch vedľa seba (FL a RL) alebo (FR a RR), v závislosti od zakúpeného modelu.

### **• Egg Timer**

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

#### **Aktivácia:**

Opustite ponuku Odsávanie alebo Varné zóny tak, aby všetky LED (3 a 13) svietili.

Stlačte tlačidlo (6), rozsvieti sa led (6a) a súčasne sa aktívuje aj

displej (7a+7b) s LED (6b)



Teraz bude možné predĺžiť alebo skrátiť čas použitím tlačidiel + (8a) a - (8b). Čas je vyjadrený v minútach. Ak časovač dosiahne čas kratší ako 1 minúta, odpočítavanie pokračuje zobrazovaním sekúnd.

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

#### **Deaktivácia:**

Za účelom predčasného vypnutia časovača opustite ponuku Odsávanie alebo Varné zóny tak, aby všetky LED (3 a 13) svietili a presuňte na nulu displej časovača pomocou

tlačidla — (8a).

### **• Časovač varných zón**

Funkcia Časovač varných zón je odpočítavanie, ktoré je možné nastaviť aj dočasne na každej varnej zóne. Po uplynutí nastaveného obdobia sa varné zóny automaticky vypnú a používateľ bude upozornený pomocou príslušného zvukového signálu.

#### **Aktivácia:**

**Poznámka:** tento časovač je možné spustiť len vtedy, ak je varná zóna aktívna s iným výkonom než je nula.

Po aktivácii varnej zóny tlačidlom (2), displej (7a+7b) sa aktívuje a bude možné naprogramovať časovač. Pre predĺženie alebo skratenie času použite

tlačidlá + (8a) a - (8b). Čas je vyjadrený v minútach. Ak časovač dosiahne čas kratší ako 1 minúta, odpočítavanie pokračuje zobrazovaním sekúnd.

**Úkon podľa potreby zopakujte na viacerých varných zónach:**

Každá varná zóna môže mať nastavený iný časovač; na displeji (7a+7b) sa objaví odpočítavanie varnej zóny zvolenej v danom okamihu

**Poznámka:** Po aktivácii zóny Bridge je možné spustiť časovač aj na tejto zóne.

### **Deaktivácia:**

Za účelom predčasného vypnutia časovača si zvolte varnú zónu tlačidlom (2) stlačte tlačidlo — (8a), kym časovač nedosiahne nulu. Časovač sa deaktivuje.

### **• 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.

Ponuka riadenia funkcie Power Limitation sa nachádza v ponuke riadenia parametrov.

### **Pre vstup do ponuky riadenia parametrov:**

Odpojte napájanie dosky, počkajte niekoľko sekúnd a

znovu pripojte dosku k napájaniu. ODBLOUKUJTE dosku tak, že budete niekoľko sekúnd držať tlačidlo



(11); Potom na niekolko sekúnd stlačte naraz tlačidlo



(12) +  (14), kym sa rozsvieti posuvný riadok (5). Prstom sa posúvajte po riadku (5) zľava doprava. Dva displeje (3-FL) a (3-FR) sa rozsvietia.

Displej (3-FL) uvádzá upravovaný parameter.

Displej (3-FR) uvádzá nastavenú hodnotu.

### **Za účelom prechodu na ponuku riadenia funkcie Power Limitation:**

Implicitne, vstupom do ponuky parametrov, displej (3-FL) bude uvádzať striedavo hodnoty  a  (9-FR), kym displej (3-FL) nebude striedavo uvádzať hodnoty  a  a 

### **Nastavenie hodnoty Power Limitation:**

stlačte tlačidlo  (9-FR) pre volbu želanej hodnoty spomedzi troch dostupných, pozri tabuľku nižšie:

Zóna	Zóna	Hodnota
3-FL	3-FR	výkon (kW)
		7,4
		4,5
		3,1

### **Uloženie nastavení:**

Pre uloženie zvolených nastavení stlačte tlačidlo



## POUŽITIE ODSÁVAČA

### • Aktívacia odsávača.

#### Aktívacia:

Jemne sa dotknite (stlačte) tlačidla  (12), displej (13) sa rozsvieti s veľkou intenzitou.

Dotknite sa a prstom sa posúvajte po lište výberu (5), aby ste nastavili výkon odsávania výparov.

**Poznámka:** na rozdiel od varných zón, vypnutie odsávača nie je možné naprogramovať prostredníctvom časovača. Preto sa displej (7a+7b) neaktivuje.

#### Deaktivácia:

Na vypnutie odsávača držte niekoľko sekúnd stlačené tlačidlo  (12), alebo presuňte výkon odsávania na nulu.

### • Úroveň výkonu odsávača

Odsávač je vybavený 4 úrovňami výkonu odsávania plus zvýšením výkonu.

Dotknite sa a prstami posúvajte po Lište výberu (4): smerom doprava zvýšte výkon, smerom doľava znížte výkon.

Nastavená úroveň výkonu sa zobrazí na displeji (13) odsávača.

### • Zvýšenie výkonu odsávača

Výrobok je vybavený 1 úrovňou prídavného výkonu BO-OSTER (nad úrovňou 4), ktorá zostáva aktívna po dobu 5 minút, potom sa výkon vráti na predchádzajúcu úroveň.

Jemne stlačte a prstami sa posúvajte po Lište výberu (5), nad úroveň 4, pre aktiváciu zvýšenia výkonu. Úroveň zvýšenia výkonu je uvedená na displeji (13) symbolom .

### • Automatická prevádzka

Výrobok sa zapne pri najvhodnejšej rýchlosťi, pričom sací výkon sa prispôsobí maximálnej úrovni varenia, použitej vo varných zónach.

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

#### Aktívacia:

Vstúpte do ponuky odsávača stlačením tlačidla  (12)

potom stlačte tlačidlo   (14); na displeji (13) sa zobrazí písmeno , ktoré sa strieda s hodnotou rýchlosťi odsávača.

#### Deaktivácia:

V ponuke odsávača stlačte tlačidlo   (14) alebo ručne znížte rýchlosť odsávania na lište výberu (5).

### • Ponuka riadenia filtrov:

#### Podmienky nevyhnutné pre vstup do ponuky:

VARNÉ ZÓNY a ODSÁVAČ musia byť všetky nastavené na výkon ; L'EGG TIMER musí byť vypnutý; Ak tieto podmienky nie sú dodržané, po vykonaní postupu spojenom so vstupom bude displej (7a+7b) uvádzať  a ďalej sa viac nebude dať pokračovať.

#### Pre vstup do ponuky a zobrazenie stavu filtrov:

Po dodržaní vyššie uvedených požiadaviek na vstup, stlačte tlačidlo  (12), potom stlačte naraz  (8a) a  (8b) na 4 sekundy.

Teraz sa budete nachádzať v ponuke riadenia filtrov.

Displej (7a+7b) bude implicitne zobrazovať stav FILTRA MASTNOTY. Ak chcete prejsť na zobrazovanie stavu FIL-

TRA PACHOV, stlačte  (8a). Pri každom stlačení tohto tlačidla displej bude postupne prechádzať z jedného filtra na druhý. Nižšie uvádzame tabuľku stavov filtrov.

Stav filtra	Displej
Filter mastnoty AKTÍVNY*	
Filter pachov AKTÍVNY*	
Filter mastnoty NEAKTÍVNY	
Filter pachov NEAKTÍVNY	

\*Ked' je ukazovateľ nasýtenia filtrov AKTÍVNY, displej (7b) uvedie stav filtra s hodnotou od (maximálny výkon) do (zanesený filter).

#### Na aktiváciu alebo deaktiváciu ukazovateľa nasýtenia filtrov:

Po zvolení jedného z dvoch filtrov stlačte  (8b); Pri každom stlačení bude displej postupne prechádzať z jedného stavu na druhý.

**Poznámka:** Ak filter deaktivujete a potom ho znova aktivujete v rovnakej relácii, hodnota stavu filtra zostane nezmenená vzhľadom k stavu pred deaktiváciou.

Ak po deaktivácii filtra opustíte ponuku, ked' bude filter znova aktivovaný, hodnota nasýtenia filtra sa spustí od .

#### Opustenie ponuky:

Na opustenie ponuky stlačte akékoľvek tlačidlo OKREM tlačidla  (8a) a  (8b) alebo počkajte 8 sekúnd bez toho, že sa dotknete akéhokoľvek iného tlačidla.

### • Reset nasýtenia filtrov

Ak sú jedno alebo obe oznamenia aktívne, môžete resetovať alarm nasýtenia filtrov. Počas prvých 10 sekúnd oznamenia nasýtenia filtrov stlačte na niekoľko sekúnd naraz tlačidlo  (8a) a  (8b).

Akustický signál uvedie uskutočnené resetovanie. Tento postup odporúčame vykonávať LEN po výmene filtrov.

**Poznámka:** Ak sú obe oznamenia aktívne, vykonajte tento zákrut dvakrát, aby ste resetovali oba alarmy. .

### • Oneskorene vypnutia odsávania

Pri tejto aktivovanej funkcií zostane odsávač zapnutý počas vopred nastavenej časovej doby, po uplynutí tohto času sa automaticky vypne. Každá rýchlosť má špecifický časovač,

ako je to uvedené v tabuľke nižšie.

### Zvýšenie

výkonu	V 4	V 3	V 2	V 1 (booster)
--------	-----	-----	-----	------------------

5 min. 10 min. 15 min. 20 min. 30 min.

### Na aktiváciu:

Ked' je odsávač v prevádzke, dlho stlačte lištu **výberu** (5), rozsvieti sa LED (15), ktorá uvádza, že funkcia bola aktivovaná.

### Na deaktiváciu:

stačí zmeniť rýchlosť odsávania, aby bolo možné túto funkciu deaktivovať. LED (15) sa vypne, čím bude uvádzať, že funkcia bola deaktivovaná.

## TABUĽKA VÝKONU

Stupeň výkonu	Typ varenia	Použitie (na základe skúsenosti a zvykov varenia)
Max výkon	 Rýchlo zohriať	V krátkom čase zvýšte teplotu jedla až do rýchleho varu v prípade vody alebo rýchlo zohrejte varné kvapaliny
	 Vyprážať - vrieť	opiecť, začať varenie, zmraziť rozmrazené produkty, rýchlo zovrieť
Vysoký výkon	 restovať - osmažiť - variť - grilovať	osmažiť, udržať silný var, variť a grilovať (krátko, 5-10 minút)
	 restovať - varíť - dusiť - osmažiť - grilovať	osmažiť, udržať mierny var, variť a grilovať (stredné trvanie, 10-20 minút), predhriať príslušenstvo
Stredný výkon	 Variť - dusiť - osmažiť - grilovať	dusiť, udržať mierny var, variť (dlho), miesiť cesto
	 Variť - začať vrieť - zahustiť - miesiť	predĺžené varenia (ryža, omáčky, pečené mäso, ryba) v sprievodných tekutinách (napr. voda, víno, vývar, mlieko), miešať cesto
	 Variť - začať vrieť - zahustiť - miesiť	predĺžené varenia (objemy menšie ako liter: ryža, omáčky, pečené mäso, ryba) v sprievodných tekutinách (napr. voda, víno, vývar, mlieko)
Nízky výkon	 Roztopiť - rozmraziť - udržať teplé - miešať	rozpustiť maslo, jemne roztopiť čokoládu, rozmraziť produkty malých rozmerov
	 Roztopiť - rozmraziť - udržať teplé - miešať	udržanie v teple malých porcií jedla práve uvarených alebo udržať teplotu servírovacích tanierov a miešať nizoto
OFF	 Oporná plocha	Varná doska v polohe stand-by alebo vypnutá (možná prítomnosť zvyškového tepla z konca varenia, signalizované s H-L-O)

## 4. ÚDRŽBA

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

 Pre údržbu výrobku si pozrite obrázky po ukončení inštalácie označené týmto symbolom.

### ÚDRŽBA VARNEJ DOSKY

#### • Čistenie indukčnej dosky

Varná doska sa čistí po každom použití.

#### Dôležité:

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

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

- **NEPOUŽÍVAJTE PARNÉ ČISTIČE!!!**

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. Sol', cukor a piesok by mohli poškrabáť povrch skla. Používajte jemnú handričku, papierové uteráky alebo špecifické výrobky pre čistenie varnej dosky (postupujte podľa pokynov výrobcu).

 **D** Čistenie zbernej vane tekutín :

V prípade náhodných a veľkých vytečení tekutín z hrncov je možný zásah pomocou vypúšťacieho ventilu, nachádzajúceho sa v spodnej časti výrobku tak, aby ste mohli odstrániť všešky zvyšky, čím sa zaručí maximálna hygienická bezpečnosť.

 **E** Čistenie kovovej mriežky:

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

### ÚDRŽBA ODSÁVACA

#### • Čistenie odsávaca :

Na čistenie používajte **VÝHRADNE IBA** handru navlhčenú neutrálnymi tekutými čistiacimi prostriedkami.

#### NA ČISTENIE NEPOUŽÍVAJTE NÁRADIE ANI NÁSTROJE!

Nepoužívajte produkty obsahujúce abrazívne látky. **NEPOUŽÍVAJTE ALKOHOL!**

 **A** Údržba protitukových filterov:

#### Spracováva tukové častice pochádzajúce z varenia.

Musi sa vyčistiť raz za mesiac (alebo keď systém indikácie saturácie filtrov signalizuje túto nutnosť), neagresivnými 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 absolučne nezmienia.

 **B** Údržba filtra s aktívnym uhlím – keramický (iba pre filtračnú verziu):

#### Spracováva neprijemné zápachy pochádzajúce z varenia. Výrobok je vybavený sadou zápacích filtrov.

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

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

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

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

## 1. BIZTONSÁG ÉS ELŐÍRÁSOK

### ⚠ ÁLTALÁNOS BIZTONSÁG

**Figyelem!** Szigorúan tartsa be a következő utasításokat:

- A terméket bármilyen telepítés előtt csatlakoztassa le az elektromos hálózatról.
- minden beszerelési vagy karbantartási művelethez viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- A telepítést, illetve a karbantartást szakember végezheti, a gyártó utasításai szerint, valamint a helyi biztonsági előírásoknak megfelelően.
- Csak a termékkal a telepítéshez szállított rögzítőcsavarokat használja vagy ha nincsenek a csomagban, akkor vásároljon azonos típusúakat.
- Használjon megfelelő méretű csavarokat, amelyeket a Telepítési utasításban azonosítottak.
- Ne javitsa vagy cserélje le a termék egyetlen részét sem, hacsak azt a felhasználói kézikönyv kifejezetten nem jelöli.
- Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne játszanak a termékkel!
- Tartsa a gyermeket távol és felügyelet alatt, tekintettel arra, hogy a készülék hozzáérhető részei használat közben nagyon felmelegedhetnek.
- A terméket 8 évnél nem fiatálabb gyermek és csökkent fizikai, érzékszerű vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy tapasztalatlan, vagy a szükséges ismeretekkel nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt vannak vagy ha megkapták a termék biztonságos használatával és a benne rejő veszélyek megértésével kapcsolatos utasításokat.
- A termék és annak hozzáérhető részei működés közben felmelegedhetnek. Ügyeljen rá, hogy ne érintse az átförrosodott elemeket.
- A használat során és azt követően ne érintse meg a termék felforrósodott elemét.
- Kerülje a ruhaneműkkel vagy egyéb gyűlékony anyagokkal való érintkezést, amíg a termék összes alkatrésze nem hült le elegendően, tűzveszély áll fenn.
- Ne helyezzen gyűlékony anyagot a termékre, vagy annak közelébe.
- A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra gyulladtak.
- A felügyelet nélkül ha-  
gyott zsírban és olajban gazdag ételek főzése veszélyes le-

- het és tüzet okozhat.
- Szigorúan tilos a flambé főzési technika.
- A nyílt láng használata a szűrők számára káros és tüzet okozhat, ezért minden esetben kerülje.
- Felügyelet mellett süsön olajban, hogy elkerülje, hogy az olaj túlforrósodva tüzet fogjon.
- A főzési munkálatokat felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzést folyamatosan felügyelni kell.
- SOHA ne próbálja vízzel eloltani a lángokat. Ellenkezőleg, kapcsolja ki a terméket és fojtja el a lángokat, például egy fedővel vagy egy tűzálló pokróccal.
- Kerülje a folyadékok kiömlését. Főzésnél, illetve forralásnál csökkentse a hőfokot.
- Ne hagyja üresen, illetve ne tegyen üres serpenyőt vagy lábast a bekapcsolt melegítő részekre.
- Soha ne melegítse az élelmiszer tartalmazó lezárt dobozt vagy konzervet anélkül, hogy felnyitná: felrobbanhat! Ez a figyelmezettség a többi, más típusú főzőlapra is vonatkozik.
- Ha befejezte a főzést, kapcsolja le a vonatkozó főzési területet.
- A termék nem vezérelhető külső időmérő szerkezettel vagy speciális távvezérlővel. Ne használjon göztisztító gépeket, áramütés veszélye.
- mindenféle tisztító vagy karbantartó folyamat előtt húzza ki a terméket az elektromos hálózatról a csatlakozódugóval vagy az otthoni főkapcsoló lekapcsolásával.
- A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik.
- A terméket gyakran tisztítás minden belül, minden kívül (HAVONTA LEGALÁBB EGYSZER), mindenkor tartsa be a karbantartási utasításokban leírtakat.
- Fontos a kézikönyvet megőrizni, hogy bármikor áttanulmányozhassa. Eladás, átadás vagy áttelepítés esetén győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet a készüléssel együtt adjta át.
- A szívritmus-szabályozó készülékkel és aktív berendezésekkel élők számára az indukciós főzőlap használata előtt ellenőrizni kell, hogy az illető szívritmus-szabályozója összeférhető-e a termékkel.
- Ha a felszín megreped, kapcsolja ki a terméket, hogy elkerülje az áramütés veszélyét.
- Tűzveszély: ne helyezzen tárgyat a főzőfelületre.
- Ne tegyen fém tárgyat, mint például késéket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlapra, mert azok felforrósodhatnak.
- Fontos: Használat után a vezérlőszervszal kapcsolja ki a főzőlapot és ne a lábas érzékelőre hagyatkozzon.
- A főzéshez soha ne használjon alumínium fóliát, és soha ne helyezzen közvetlenül a felületre alumínium fóliába csomagolt termékeket. Az alumínium megolvad és javíthatatlanul tönkreteszi a terméket.
- Az olyan nagy teljesítményű funkciók, mint a Booster, nem használható bármilyen típusú folyadék melegítéséhez, mint amilyen például a sütőolaj. A túl magas hőmérséklet veszélyes lehet. Ilyen esetben használjon alacsonyabb teljesítményfokozatot.
- A főzőedényeket közvetlenül a főzőlapra kell helyezni, középre igazítva. Semmilyen esetben se tegyen semmilyen tárgyat a főzőlap és a főzőedény közé.
- Magas hőmérséklet esetén a termék automatikusan csökkenti a főzőzóna teljesítményfokozatát.
- Figyelem! Amikor a főzőlap működésben van, akkor a készülék elérhető részei felmelegedhetnek.
- A termék tisztítási, valamint a szűrők tisztítási és a cseréjükre vonatkozó szabványainak be nem tartása tűzveszélyt okozhat.
- A helyiségeben megfelelő szellőztetés legyen, amikor a terméket más gáz vagy tüzelőberendezéssel egyidejűleg használja.
- Ami a műszaki és biztonsági intézkedésekkel illeti a füstelvezetéshez, kifejezetten tartsa

- magát a felelős helyi hatóságok szabályaihoz. • A beszívott levegőt ne engedje gázszűrésű vagy egyéb üzemanyaggal működő berendezések füstelszívó csatornájába.
- Soha ne használja a páraelszívót a megfelelően felszerelt rács nélkül!

## ⚠ AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS BIZTONSÁGA

- Csatlakoztassa le a termékét az elektromos hálózatról. • A beszerelést a beszerelésre és a biztonságra vonatkozó hatályos szabályokban jártas szakember végezheti. • A gyártó nem vállal felelősséget a jelen bekezdésben hivatalos irányelvökbe nem tartása miatt bekövetkező személyi, dologi vagy állatokat ért károkért. • A termék földelése a törvényi előírások szerint kötelező. • Az elektromos tápkábelnek megfelelő hosszúságunk kell lennie ahhoz, hogy a bútorba épített termék elektromos csatlakoztatása kivitelezhető legyen. • A tápkábelnek megfelelő hosszúságunk kell lennie azért, hogy a munkalából a főzölapot ki lehessen emelni. • Ne használjon többszörös dugókat vagy hosszabbítót. • Győződjön meg arról, hogy a termék aljára elhelyezett adattáblán feltüntetett feszültségérték megfelel-e a hálózati feszültségnek. • A földelő kábelnek a többi kábelnél 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie. • A kábel egyetlen ponton sem haladhatja meg 50°C fokkal a környezeti hőmérsékletet. • A termék tartósan csatlakoztatható az elektromos hálózatra, ennek érdekében a vezetékes hálózatra való csatlakozást a telepítési szabályoknak megfelelően omnipoláris kapcsolón keresztül végezze, amely III. túlfeszültség kategória esetén biztosítja a hálózat teljes lelázasztását, ill. amely a telepítés után könnyen hozzáérhető. • Amint elvégezte a telepítést, biztosítsa, hogy a felhasználó ne férjen hozzá az elektromos alkatrészekhez. • Figyelem! Ne csatlakoztassa a termékét az elektromos hálózathoz, amíg a telepítést el nem végezte. • Mielőtt az elektromos hálózatra kötné a terméket, ellenőrizze (a késszük alján található) adattáblát, hogy meggyőződjön róla, hogy az azon feltüntetett feszültség és teljesítmény megfelel-e a hálózati és csatlakozójálat feszültségének. Amennyiben kétségei lennének, forduljon villanyüzérhez.
- Amennyiben a termék nem rendelkezik tápkábelrel, úgy a maximum 5500 Watt teljesítményhez minimum 2,5 mm<sup>2</sup> vezető keresztmetszetű kábel, e teljesítmény felett pedig 4 mm<sup>2</sup> keresztmetszetű kábel kell használni.
- Figyelem! Az összekötő kábel hivatalos műszaki szerviznek vagy hasonló képesítéssel rendelkező személynek kell kicserélnie.

## ⚠ A TELEPÍTÉS BIZTONSÁGA

- A telepítést és elektromos hálózatra való csatlakoztatást csak szakember végezheti.
- A telepítés megkezdése előtt: A termék kicsomagolása után ellenőrizze, hogy a termék nem sérült-e meg a szállítás során, és ha bármilyen probléma merül fel, lépjön kapcsolatba a kereskedővel vagy az ügyfélszolgálattal, mielőtt folytatja a telepítést; Ellenőrizze, hogy a megvásárolt termék mérete megfelel-e a kiválasztott telepítési területnek; Ellenőrizze, hogy a csomagolásban nincs-e kísérőanyag

(pl. csavarokat tartalmazó borítékok, garanciák stb.) (szállítási okokból), szükség esetén ezeket el kell távolítani és meg kell őrizni; Ellenőrizze azt is, hogy a telepítési terület közelében van-e elektromos fali csatlakozó

### • A bútor előkészítése a beépítéshez:

- A terméket nem szabad hűtőberendezések, mosogatógépek, tűzhelyek, sütők, mosogépek és szárítók tetejére telepíteni; A főzölap behelyezése elől végezzen el minden vágasí munkát a bútoron, és gondosan távolítsa el a forgács-vagy fűrészpormaradványokat.

A főzölap és a fal közötti minimális távolságnak elől legalább 50mm, oldalt legalább 50mm és a felső faliszekrényekhez képest legalább 550mm kell lennie.

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

- a szűrős változat telepítésének optimalizálása érdekében célszerű egy nyílást készíteni az álványzatban, ahol a kereskedelmi forgalomban kapható rácst lehet beilleszteni.

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

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

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

## ÁRTALMATLANÍTÁS AZ ÉLETTARTAM VÉGÉN



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

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

kezelését végző szolgállattal vagy azzal a bolttal, ahol a termékét vásárolta.

## SZABVÁNYOK

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

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

## 2. HASZNÁLAT

### FŐZÖDÉNYEK HASZNÁLATA

#### • Főzödények



Kizárolag olyan főzödényeket használjon, amelyeken szerepel ez a szimbólum.

**Fontos:**

A főzőlap maradandó károsodásának elkerülése érdekében ne használjon:

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

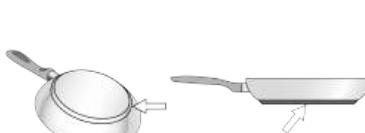


- Az edény alja ne tartalmazzon alumíniumot: az edény nem melegszik fel és elképzelhető, hogy nem ismerik fel az induktorok.



- Nem sík vagy durva felületű alj.

- Csökken az induktor és az edények érintkezési felülete, ezáltal a hatékonyság és a főzési elmény is.



#### • Meglévő főzödények

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

#### • Az edények aljának javasolt átmérője

**FONTOS:** ha a főzödény átmérője nem megfelelő, a főzőzóna nem kapcsol be. Az egyes zónákban használó edény minimális átmérőjének megtekintéséhez lásd a kézikönyv illusztrált részét.

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

#### • Energiatakarékkosság

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

### AZ ELSZÍVÓ HASZNÁLATA

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

Keresse fel a [www.elica.com](http://www.elica.com) és a [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) webhelyeket a rendelkezésre álló készletek teljes skálájának ellenőrzéséhez, hogy elvégezhesse a különféle telepítéseket, szűrő és szívó változatok esetén is.

#### • Szívó változat:

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

A maximális szívási hatékonyág eléréséhez: • Legfeljebb 7 folyóméter hosszú csővezeték javasolt. • Az összesen 7 folyóméternyi hosszból legfeljebb két 90°-os kanyar célzérő alkalmazni - Kerülni kell a csatorna keresztszetszétét.

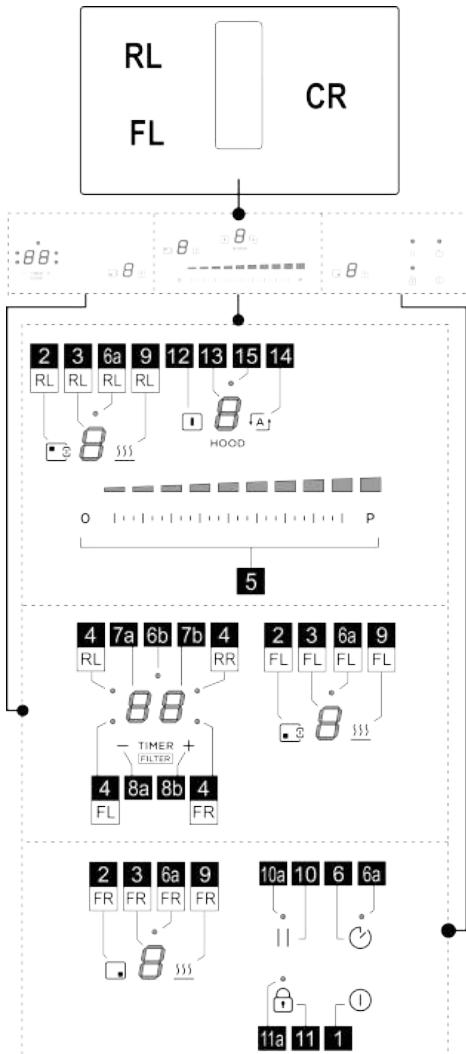
nek drasztikus változását, mindig a 150 mm-es átmérőnek (vagy a 222 x 89 mm-es téglalap alakúnak) megfelelő kesztemetszetet kell előnyben részesíteni.

### • Szűrő változat:

Az elszívott levegő szűrése speciális zsír- és szagszűrőkön keresztül történik, mielőtt a megfelelő csöveken keresztül visszavezetik a helyiségre (a szagszűrőket és a csöveget külön kell megvásárolni). Bővebb információért olvassa el a tartozékokra és konfigurációra vonatkozó oldalat (a szűrő változathoz) ennek a kézikönyvnek az illusztrált részében.

## 3. MŰKÖDÉS

### VEZÉRLŐPANEL



#### Funkció

- |   |   |
|---|---|
| 1 | a főzőlap főző/elszívó lap BE/KI gombja   |
| 2 | Főzőzóna kiválasztó gombja  |
| 3 | Főzőzóna teljesítményszint kijelzője  |
| 4 | Főzőzóna aktív LED/Szűrők telítettsége aktív LED                                      |
| 5 | A főzési teljesítményszint és a szívási sebesség (teljesítmény) növekedése/csökkenése |

6	Tojásidőzítő aktiválása (Stand Alone)
6a - 6b	Tojásidőzítő (Stand Alone) aktív LED
7a-7b	Főzőzóna időzítő kijelzöje/Szénszűrő – Zsírszűrő telítettség kijelzöje
8a-8b	Kijelzőidőzítő növelése/csökkentése
9	Temperature Manager (Hőmérséklet-kezelő) Aktiválása (Warming Function - Melegítő Funkció)
10	Szünet
10a	Aktív szünet LED
11	Key Lock (Biztonsági zárolás)
11a	LED – Kulcsos zár
12	Elszívó választókulcsa
13	Porszívó kijelzöje
14	Elszívó automatikus funkciójának aktiválása
15	Elszívás késleltetése menü LED

## TUDNIVALÓK A KEZDÉS ELŐTT

**FIGYELEM:** A termék elektromos hálózathoz való első csatlakoztatása után a főzőlapnak KIOLDÁSI eljárásra van szüksége. A következők szerint járjon el:

Csatlakoztassa a főzőlapot a tápegységhez; a kijelzőn (13) egy villogó jelenik meg, és a LED (11a) világítani kezd.

Nyomja le a (11) gombot néhány másodpercig, a LED (11a) kikapcsol. Most lehetőség nyílik a főzőlap bekapcsolására az ON/OFF (1) gombbal.

Ebben a kézikönyvben megtalálhatók a főbb funkciók, használja az első oldalon lévő QR-kódot az Interneten lévő teljes használati utasítás megtekintéséhez. A főzőlap minden funkciója megfelel a legszigorúbb biztonsági előírásknak. Emiatt:

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

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

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

## FŐZŐZONA DISPLAY (KIJELZŐ)

a főzőzónáknak megfelelő kijelzőn az alábbiak jelennek meg:

Funkció	Érték
Főzőzóna bekapcsolva	

Power Level (Teljesítményszint)	
Residual Heat Indicator (Fennmaradó Hő Kijelző)	
Pot Detector (Edény felismerő)	
Temperature Manager (Hőmérséklet-kezelő) funkció aktív	
Aktív Bridge zóna funkció	
Szünet funkció	
Automatic Heat UP (Automata Melegítő) funkció	

## A FŐZŐLAP JELLEMZŐI

### • Safe Activation

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

### • Pot Detector (Edény felismerő)

A termék automatikusan érzékeli az edényeket a főzőzónában.

### • Safety Shut Down (Biztonsági kikapcsolás)

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

### • Residual Heat Indicator (Fennmaradó Hő kijelző)

Egy vagy több főzőzóna kikapcsolásakor a fennmaradó hő jelenlétért megfelelő látható jelzés jelzi a hozzáartozó zóna kijelzőn, a szimbólummal.

## A FŐZŐLAP HASZNÁLATA

### • Bekapcsolás

A főzőlap az ON/OFF (1) gomb megérintésével kapcsolható be. minden kijelző (3) és a (13) kijelző világítani kezd, és a nulla számot jeleníti meg.

A főzőlap kikapcsolásához nyomja meg az ON/OFF (1) gombot.

Ha egyetlen funkció sincs aktiválva, a főzőlap néhány másodperc után kikapcsol.

### • A főzőzónák aktiválása

#### Bekapcsolás:

Lépjön be a főzőzóna menüpontba a kívánt főzőzónának megfelelő (2) gombok valamelyikének megnyomásával. Ennek a zónának a kijelzője (3) marad az egyetlen, amely nagy intenzitással lesz megvilágítva. Érintse meg és csúsztassa az egyik ujját a választósávra (5) az előzőleg kiválasztott főzőzóna teljesítményének beállításához.

**Megjegyzés:** Amikor kiválaszt egy főzőzónát, a **TIMER** (IDŐZÍTŐ) (7a +7b) **kijelzőn** a következő jelenik meg: a

világító • — — **LED (4)** határozza meg, hogy melyik zóna van kiválasztva, jelen esetben az FL zóna.

#### **Kikapcsolás:**

Lépjön be a kívánt főzőzóna menüjébe, és nyomja meg a

(2)  **gombok** valamelyikét. Az adott zóna **kijelzése (3)** lesz az egyetlen, amely nagy intenzitással világít; nullázza a teljesítményt, vagy nyomja meg ismét a (2) gombot, miközben néhány másodpercig megtartja a nyomást.

#### • **Főzőzóna teljesítményszintje**

A főzőlapon **9 teljesítményszint** van. Érintse meg és csúsztassa végig az ujjait a **kiválasztási sávon (5)**: jobbra a teljesítményszint növeléséhez; balra a teljesítményszint csökkentéséhez.

A beállított teljesítményszint megjelenik a kiválasztott főzőzóna **kijelzőjén (3)**.

#### **Power Booster (Teljesítményfokozó)**

A terméken van **1 kiegészítő teljesítményszint** (a  szinten túl), amely 10 percen keresztül aktív marad, majd a teljesítmény visszatér az előző szintre.

Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztósáv (5)** mentén, a  szinten túl, és aktiválja a Power Booster-t (Teljesítményfokozót). A Power Booster szintjét a **kijelző (3)** jelzi a  szimbólummal.

#### **Bridge Zones**

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy az FL főzőzóna az **RL** főzőzónával, az **FR** főzőzóna pedig az **RR** főzőzónával kombináltan működjön, így egyetlen, azonos teljesítményszintű zóna jön létre. Ez a funkció egyenletes főzést tesz lehetővé nagy méretű tálak és edények használatára esetén. Mindig ellenőrizze a kézikönyv végén található összeszerelési illusztrációkban, hogy a bridge mely területeken aktiválható.

#### **A Bridge funkció aktiválásához:**

Nyomja le egyszerre néhány másodpercig a két kiválasztott terület (**FL+RL**) vagy (**FR+RR**) gombját (2).

Az egyik kijelzőn (3) a  szimbólum jelenik meg, míg a másik kijelzőn (3) a beállítandó teljesítmény látható. A teljesítmény beállításához görögessen az ujjával a **Kiválasztási zónába (5)**

#### **A Bridge funkció kiiktatásához:**

• nyomja le egyszerre néhány másodpercig a kikapcsolni kívánt zónápár (**FL+RL**) vagy (**FR+RR**) gombjait (2).

**Megjegyzés:** Ennek a terméknek 3 főzőzónája van, a bridge csak a két egymáshoz közeli főzőzónában aktiválható (FL és RL) vagy (FR és RR) az Ön modellje

alapján.

#### • **Egg Timer**

Az Egg Timer funkció egy a főzőlaptól (és az elszívó laptól) független visszaszámlálás.

#### **Bekapcsolás:**

Lépjön ki az Elszívás vagy Főzőzóna menükből úgy, hogy az összes **LED (3 és 13)** be legyen kapcsolva.

Nyomja meg a  (6) **gombot**, hogy felkapcsoljon a **LED (6a)**, és ezzel egyidőben

a **kijelző (7a+7b)** is aktiválódik a **LED-del (6b)** .

Most lehetőség nyílik az idő növelésére vagy csökktentésé-

re a  (8a) és  (8b) **gombok** segítségével. Az idő percekben lesz kifejezve. Ha az időzítő 1 percnél kisebb időhöz érkezik, akkor a számlálás a másodperceket megjeleníti folytatódik.

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

#### **Kapcsolja ki:**

A Időzítő korábbi kikapcsolásához lépjön ki az Elszívás vagy a Főzőzónák menükből úgy, hogy az összes **LED (3 és 13)** fel legyen kapcsolva, és állítsa az Időzítő kijelzöt Zéró értékre a  (8a) **gombbal**.

#### • **Főzőzóna Timer (Időzítő)**

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

#### **Bekapcsolás:**

**Megjegyzés:** ez az időzítő csak akkor indítható el, ha a főzőzóna nullától eltérő teljesítménnyel aktív.

A kívánt főzőzóna **gomb (2)** működtetése után a **kijelző (7a+7b)** aktiválódik, és be lehet programozni az időzítőt. Az idő növeléséhez vagy csökkentéséhez használ-

ja a (8a)  és (8b)  **gombokat**. Az idő percen belül van kifejezve. Ha az időzítő 1 percnél kevesebb időt éri el, folytatja a számlálást a másodpercek megjelenítésével.

**Ígyen esetén a műveletet több főzőzónához meg lehet ismételni:**

Minden főzőzóna más időzítőt állíthatott be; a **kijelző (7a+7b)** az adott időpontban kiválasztott főzőzóna visszaszámlálását jeleníti meg

**Megjegyzés:** A Bridge zóna aktiválása után az időzítőt ezen a zónán is elindíthatja.

#### **Kikapcsolás:**

Az időzítő korábbi kikapcsolásához válassza ki a főzőzóna

(2) **gombot**, és nyomja meg a (8a)  **gombot**, amíg az időzítő el nem éri a nullát. Az idő kikapcsol.

### ● Power Limitation (Teljesítményhatár)

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

A Power Limitation (Teljesítménykorlátozás) kezelése minden a paraméterkezelés menüben belül található.

#### **A paraméterkezelési menübe való belépéshez:**

Húzza ki a főzőlap áramellátását, várjon néhány másodpercet, és csatlakoztassa újra a főzőlapot az áramellátáshoz. OLDJA FEL a főzőlapot, miközben néhány

másodpercig lenyomva tartja a  (11) gombot; Ezután nyomja le egyszerre a  (12) +  (14) gombokat néhány másodpercig, amíg a görgetősav (5) felkapcsol. Csúsztassa az ujját a teljes savon (5) balról jobbra. A két kijelző (3-FL) és (3-FR) világítani kezd.

A kijelző (3-FL) a módosítandó paramétert jelzi.

A kijelző (3-FR) a beállított értéket jelzi.

#### **A Power Limitation kezelési menüpénék megnyitása:**

Alapértelmezés szerint a paraméterek menü megnyitása-kor a kijelző (3-FL) váltakozva mutatja az  és  értékeket; Nyomja meg többször a (9-FL)  gombot, amíg a kijelző (3-FL) meg nem jeleníti az  és  értékeket váltakozva. ( és  = Power Limitation kezelése menü).

#### **A Power limitation értékének beállítása:**

Nyomja meg a(9-FR)  gombot a kívánt érték kiválasztásához a három rendelkezésre álló érték közül, lásd az alábbi táblázatot:

Zóna	Zóna	Teljesítményérték
3-FL	3-FR	(KW)
	0	7,4
	1	4,5
	2	3,1

#### **Beállítások mentése:**

A kiválasztott beállítások mentéséhez nyomja meg a  (1) gombot

## **AZ ELSZÍVÓ HASZNÁLATA**

### ● Az elszívó aktiválása.

#### **Bekapcsolás:**

Érintse meg (nyomja le) a (12)  gombot, a kijelző (13) nagy intenzitással világít.

Érintse meg és csúsztassa az ujját a választósávra (5) a füstelszívási teljesítmény beállításához.

**Megjegyzés:** A főzőzónákkal ellentétben az elszívó nem programozható az időzítőn keresztül. Tehát a (7a +7b) kijelző nem aktiválódik.

#### **Kikapcsolás:**

A elszívó kikapcsolásához nyomja le és tartsa lenyomva a

(12)  gombot néhány másodpercig, vagy állítsa az elszívőteljesítményt nullára.

### ● Power Level elszívó

A elszívó 4 szívőteljesítménnyel és egy Boosterrel van felszerelve.

Érintse meg és ujjait futtassa végig a Kiválasztósáv (4) mentén:

jobbra a teljesítményszint növeléséhez;

balra a teljesítményszint csökkentéséhez.

A beállított teljesítményszint megjelenik az elszívó kijelzőjén (13).

### ● Az elszívó Power Boostere

A termék 1 további BOOSTER teljesítmény szinttel van felszerelve (a 4. szinten túl), amely 5 percig aktív marad, majd a teljesítmény visszatér az előző szintre.

Érintse meg és futtassa végig ujjait a Kiválasztósáv (5) mentén, a 4. szinten túl, és aktiválja a Power Booster-t (Teljesítményközötőt). A Power Booster szintjét a kijelző (13) jelzi a  szimbólummal.

### ● Automatikus üzemmód

A termék a legmegfelelőbb sebességgel kapcsol be, a szívőkapacitást a főzőzónákban használt maximális főzési szinthez igazítva.

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

#### **Bekapcsolás:**

A  (12) gomb megnyomásával lépjön be elszívó menüjébe, majd nyomja meg a (14)  gombot; a kijelzőn (13) az elszívó sebességének értékével váltakozó  betű jelenik meg.

#### **Kikapcsolás:**

Az elszívás menüben nyomja meg a (14)  gombot, vagy manuálisan csökkentse az elszívási sebességet a (5) választósából.

### • Szűrők menü kezelése:

#### A menübe való belépéshez szükséges feltételek:

A FŐZÉSI és ELSZÍVÁSI ZÓNÁKNAK teljesítmény alatt kell lenniük; Az EGG TIMERNEK ki kell kapcsolnia; Ha ezeket a feltételeket nem tartják be, a hozzáférési eljárás végrehajtásával a kijelző **(7a +7b)** jelez, és nem lehet tovább haladni.

#### A menü eléréséhez és a szűrők állapotának megtekintéséhez:

A fenti belépési követelmények teljesítése után nyomja le a **(12)** gombot, majd nyomja le egyszerre a **—(8a)** és **+ (8b)** gombokat **4 másodpercig**.

Ezen a ponton a Szűrők kezelése menübe érkezünk.

A **kijelző (7a +7b)** alapértelmezés szerint megjeleníti a ZSÍRSZŰRÖ állapotát, a SZAGSZÚRÖ állapotának megje-

lenítésére való átváltáshoz nyomja le a **—(8a)** gombot. A gomb minden egyes lenyomásakor a kijelző egymás után átvált az egyik szűrőről a másikra. Az alábbiakban a szűrő-állapotok táblázata látható.

Szűrő állapota	Kijelző
Zsírszűrő AKTÍV*	
Szagszűrő AKTÍV*	
Zsírszűrő INAKTÍV	
Szagszűrő INAKTÍV	

\*Ha a szűrő telítettségjelzöje AKTÍV, a **kijelző (7b)** a szűrő állapotát jeleníti meg (maximális hatékonyság) és (ki-merült szűrő) közötti értékkel.

#### A szűrő telítettségjelzójének engedélyezése vagy letiltása:

A két szűrő valamelyikének kiválasztása után nyomja le a **+ (8b)** gombot; minden egyes lenyomáskor a kijelző az egyik állapotról a másikra vált.

**Megjegyzés:** Ha kikapcsolja a szűrőt, majd újraaktiválja ugyanabban a munkamenetben, a szűrő állapotértéke változatlan marad a kikapcsolás előtti értékhez képest.

Ha a szűrő kikapcsolása után kilép a menüből, a szűrő újraaktiválásakor a szűrő telítettségi értéke értékről újra-indul.

#### A menüből való kilépéshez:

A menüből való kilépéshez nyomja le bármelyik gombot, KIVÉVE a **—(8a)** és **+ (8b)** gombokat, vagy várjon 8 má-

sodpercet anélkül, hogy bármilyen más gombot megérínte-

### • Szűrők telítettsége reset (Visszaállítása)

Amíg az egyik vagy minden jel aktív, lehetőség van a szűrő telítettségi riasztásának visszaállítására. Az első 10 másodpercben, amikor a szűrő telítettségi jele megjelenik,

nyomja le egyszerre néhány másodpercig a **—(8a)** és **+ (8b)** gombokat.

Hangjelzés jelzi, hogy a visszaállítás megtörtént. Javasoljuk, hogy ezt az eljárást CSAK a szűrő cseréje után végezze el.

**Megjegyzés:** Ha minden jel aktív, végezze el kétszer ezt a műveletet minden riasztás visszaállításához..

### • Elszívás kikapcsolásának késleltetése

Ha ez a funkció be van kapcsolva, az elszívó egy előre beállított ideig bekapcsolva marad, majd automatikusan kikapcsol. minden sebességnél van egy speciális időzítője, ahogy ez az alábbi táblázatban látható.

booster	V 4	V 3	V 2	V 1
5 perc	10 perc	15 perc	20 perc	30 perc

#### Az aktiváláshoz:

Miközben az elszívó működik, hosszan nyomja meg a **választósávot (5)**, és a **LED (15)** felkapcsol, jelezve, hogy a funkció aktiválva van.

#### A kikapcsoláshoz:

Elegendő a szívási sebesség módosítása a funkció kikapcsolásához. A **LED (15)** kikapcsol, jelezve, hogy a funkció ki van kapcsolva.

## TELJESÍTMÉNY TÁBLÁZAT

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

## 4. KARBANTARTÁS

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

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

### A FŐZÖLAP KARBANTARTÁSA

#### • Az indukciós főzőlap tisztítása

A főzőlapot minden használat után tisztítani kell.

#### Fontos:

- Ne használjon dörzsszivacsot, fémsúrolót. Használatuk idővel felsérheti az üveget.
- Ne használjon olyan irritáló vegyszereket, mint a sütötisztító spray vagy folttisztítók.
- NE HASZNÁLJON GÓTZISZTÍTÓ GÉPEKET!

Minden használat után hagyja kihülni a főzőlapot, majd tisztítson le minden ételmaradék lerakódást és foltot. A cukor és a magas cukor tartalmú élelmiszerök 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 kéztörlőt vagy hasonló termékeket használjon (tartsa be a Gyártó utasításait).

#### • D A folyadékgyűjtő tartály tisztítása :

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

#### • E A fém rács tisztítása:

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

### AZ ELSZÍVÓ KARBANTARTÁSA

#### • Az elszívó tisztítása:

A tisztításhoz KIZÁRÓLAG semleges folyadékkal megnedvesített ruhát használjon.

**NE HASZNÁLJON SZERSZÁMOKAT VAGY ESZKÖZÖKET A TISZTÍTÁSHOZ!**

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

## **A** A zsírszűrő karbantartása:

### **A főzésből megmaradt zsírrészecskéket őrzi meg.**

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

## **B Aktív szénszűrők - Kerámia szűrők (csak az elszívó változathoz) karbantartása:**

### **Megtartja a főzésből eredő kellemetlen szagokat. A termék szagszűrőkkel 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, előre melegenített 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 tépsibe, és helyezze köztes magasságba.

**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 готовне на хранителни продукти и аспирация на дим и изпарения от самото готовне. Не се допускат други приложения (напр. отопляване на помещения). Производителят не носи никаква отговорност за неправилна употреба или неправилни настройки на командите.

- Прочетете внимателно инструкциите: в тях се съдържа важна информация относно инсталацирането, употребата и мерките за безопасност.
- Не извършвайте електрически промени в уреда.
- Преди да пристъпите към инсталацирането на уреда, уверете се, че нямаувредени части. Ако има повреди, свържете се с дистрибутора и не пристъпвайте към монтиране.
- Проверете целостта на уреда преди да пристъпите към инсталацирането. Ако има повреди, свържете се с дистрибутора и не пристъпвайте към монтиране.

## 1. БЕЗОПАСНОСТ И СТАНДАРТИ

### ⚠ ОБЩА БЕЗОПАСНОСТ

**Внимание!** Придържайте се стриктно към следните инструкции:

- Преди да пристъпите към каквато и да било операция, свързана с инсталацирането, моля изключете продукта от ел. мрежата. ● За всички операции на инсталациране и поддръжка използвайте работни ръкавици. ● Инсталацирането и поддръжката трябва да се извършат от специализиран техник в съответствие с инструкциите на производителя и съобразно действащите местни нормативи за безопасност. ● Използвайте единствено фиксиращите винтове, приложени в комплект с продукта за инсталацирането или, ако не са приложени, закупете подходящия тип винтове. ● Използвайте правилната дължина болтове, които са посочени в Ръководство за монтаж. ● Не поправяйте и не замествайте нито една част на продукта, ако това не е специално указано в ръководството за експлоатация. ● Не позволявайте на децата да си играят с продукта; дръжте децата на разстояние и под наблюдение, тъй като достъпните части могат да се нагреят значително по време на употреба. ● Продуктът 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 продукта и са

осъзнали опасностите, свързани с него. ● Продуктът и достъпните части се нагряват значително по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагорещаващите елементи. ● По време на и след употреба не докосвайте нагорещените части на продукта. ● Избягвайте допира с дрехи или други възпламенени материали докато всички компоненти на продукта не са се охладили достатъчно, рисък от пожар. ● Не поставяйте възпламенени материали на продукта или близо до него. ● Мазнините и нагорещеното олио са лесно възпламеними. ● Готовното върху готварския плот с олио и мазнини може да е опасно и да предизвика пожар. ● Пърженето трябва да се извърши под контрол за да се избегне запалването на нагрятото олио. ● Не оставяйте уреда без надзор по време на готовне. Бързото приготвяне на храни трябва се извършва под постоянно наблюдение. ● Не се опитвайте НИКОГА да погасявате пламъците с вода. Обратното, изгасете продукта и изгасете пламъците, например с капак или противопожарно одеяло. ● Избягвайте изтичане на течности по плота, затова при варене или загряване на течности, намалете мощността. ● Не оставяйте плотовете включени с празни тендъри и тигани върху тях или без съдове. ● Не затопляйте никога консервени 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. ● След като приключите с готовнето, изключете съответната зона на готовне. ● Продуктът не може да се активира чрез външен таймер или посредством система с отделно дистанционно управление. Не използвайте парочистачки, съществува рисък от токов удар. ● Преди всяка операция за почистване или поддръжка, изключвайте уреда от електрическата мрежа, като изключите щепселя или главния прекъсвач на жилището. ● Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение. ● Продуктът трябва да бъде почистван често, както вътре, така и отвън (ПОНЕ ЕДИН ПЪТ НА МЕСЕЦ), спазвайте стриктно указанията в инструкциите за поддръжка. ● 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.

● Хората със сърдечни пейсмейкъри и активни медицински импланти, преди да използват индукционните котлони, трябва да проверят дали стимулаторът е съвместим с продукта. ● Ако повърхността е напукана, изключете продукта, за да избегнете възможността от токов удар. ● Опасност от пожар: не поставяйте предмети върху повърхностите за готовне. ● Не поставяйте метални предмети като ножове, вилци, лъжици или капаци върху готварския плот, тъй като биха могли се нахежат. ● Важно: След употреба изключете готварския плот чрез командното устройство и не се предоверявайте на детектора за готварски съдове. ● При готовне не използвайте никога

алуминиево фолио и не поставяйте никога директно върху плота продукти, опаковани с алуминиево фолио. Алуминият ще разтопи и ще увреди непоправимо вашия продукт. • Използването на много висока мощност, като например функцията Booster, не е подходяща за затопляне 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 готварския плот. В никакъв случай не поставяйте други предмети между готварските съдове и колона. - При достигане на високи температури продуктът намалява автоматично нивото на мощност в зоните на готвене. • Внимание! Когато плотът за готвене работи, достатъните части на уреда могат да се нагреят.

• Неспазването на стандартите за почистване на продукта и на замяната и почистването на филтрите, води до риск от пожар. • Строго се забранява готвенето фламбе. • Използването на свободен пламък е вредно за филтрите и може да предизвика пожари, следователно при всички случаи трябва да се избягва. • Помещението трябва да разполага с достатъчна вентилация, когато продуктът се използва едновременно с други уреди с горивна функция, на газ или друг вид горивен материал. • 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 продукта без правилно монтирана решетка!

## ⚠ БЕЗОПАСНОСТ ЗА ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ

• Изключете продукта 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. • Заземяването на продукта е задължително по закон. • Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи свързването към ел. мрежата на продукта, който е вграден в шкафа. • Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволя отстраняването на готварския от работния плот. • Не използвайте разклонители и удължители. • Уверете се, че напрежението, посочено върху идентификационната табелка, разположена върху дъното на продукта, отговаря на захранващото напрежение в жилището, където ще бъде инсталiran. • Заземителният ел. кабел трябва да е с 2 см по-дълъг от останалите

кабели. • В нито една точка на кабела температурата не трябва да надвишава с повече от 50°C тази на околната среда. • Продуктът е предназначен да е постоянно свързан към електрическата мрежа, затова направете връзката с фиксираната мрежа чрез многopolюсен превключвател в съответствие с правилата за инсталации, който осигурява пълно изключване от мрежата при условия на свръхнапрежение от категория III и който е лесно достъпен след инсталирането. • След като приключите с инсталирането, електрическите компоненти не трябва да бъдат повече достъпни за потребителите. • Внимание! Не свързвайте продукта към електрическата мрежа, докато инсталирането не е завършило напълно.

• Преди да свържете продуктът към ел. мрежата разгледайте идентификационната табелка (която се намира в долната част на продукта), за да се уверите, че напрежението и мощността отговарят на напрежението, което противча в ел. мрежата и че ел. контакт е подходящ. При наличие на евентуални съмнения, потърсете помощта на квалифициран електротехник.

• Ако продуктът не разполага със захранващ кабел, използвайте кабел, чието минимално сечение на проводниците е 2,5 mm<sup>2</sup> при мощност 5500 W; докато при по-големи мощности сечението трябва да е 4 mm<sup>2</sup>.

• Внимание! Подмяната на свързващия кабел трябва да се извърши от сервиза за техническа помощ или от лице със сходна квалификация.

## ⚠ БЕЗОПАСНОСТ НА ИНСТАЛИРАНЕ

• Инсталирането на електрическите и механичните компоненти трябва да се извърши от специализиран персонал.

• Преди да пристъпите към инсталирането: След като разопаковате продукта, проверете дали не е повреден по време на транспортиране и в случай на проблеми, свържете се с търговеца или с отдела за обслужване на клиенти, преди да пристъпите към инсталиране; Проверете дали закупеният продукт е с подходящ размер за избраната зона за инсталиране; Проверете дали във вътрешността на опаковката няма (по транспортни причини) допълнителен материал (например пликове с винтове, гаранции и др.), евентуално трябва да се извади и съхранява; Проверете също така дали в близост до зоната за инсталиране има електрически контакт

### • Подготовка на уреда за вграждане:

• Продуктът не може да бъде инсталиран над охлаждащи устройства, съдомиялни машини, печки, фурни, перални и сушилни; Извършете цялата работа по рязане на шкафа, преди да поставите плота за готвене и внимателно отстраните стърготините или остатъците от дървени стърготини.

Минималната дистанция между готварския плот и стената, трябва да бъде поне 50mm от предната страна, поне 50mm странично и поне 550mm спрямо

горните шкафове.

NB: в проектирането на пространствата, трябва да се следват инструкциите на производителя на кухнята.

• за оптимизиране на филтриращата инсталация се препоръчва да се създаде процеп в цокъла, където можете да поставите мрежа, налична в търговската мрежа.

• **Важно:** използвайте един залепващ уплътняващ продукт моно-компонент (S), който има устойчивост на температура до 250°; преди инсталационето на повърхностите, които трябва да бъдат залепени, те трябва да бъдат почистени старательно, като се отстрани всяко вещества, което може да попречи на слепването (пр.: разлепващи продукти, конформации, мазнини, масла, прах, остатъци от стари лепила и др.); лепилото се полага равномерно върху целия периметър на рамката; след залепване, оставете лепилото да изсъхне за около 24 часа.

• **Внимание!** Не поставянето на болтовете и крепежни елементи в съответствие с настоящите инструкции може да доведе до рискове от електрическо естество.

• **Забележка:** за правилен монтаж на продукта се препоръчва да се залепят тръбите с лепило, което има следните характеристики: мек PVC еластичен филм, с лепило на основата на акрилат; който отговаря на DIN EN 60454; забавящ горенето; отлична устойчивост на стареене; устойчив на температурни промени; използваляем при ниски температури.

## ОБЕЗВРЕЖДАНЕ В КРАЯ НА ЖИЗНЕНЯ ЦИКЪЛ



Този уред е обозначен в съответствие с Европейска Директива 2012/19/EC - UK SI

2013 No.3113, Изхвърляне на Електрическо и

Електронно Оборудване (WEEE).

Уверете се, че този продукт се изхвърля по правилен начин. Потребителят помага за предотвратяване на потенциални отрицателни последици за околната среда и здравето. 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 предназначените за това пунктове за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Спазвайте 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.

## СТАНДАРТИ

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; • Производителност: 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.

## 2. УПОТРЕБА

### ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЪДОВЕ ЗА ГОТВЕНЕ

#### • Съдове за готвене



Използвайте само съдове за готвене, които са отбелзани с този символ.

#### Важно:

За да избегнете permanentни щети върху повърхността на плита, не използвайте никога:

- съдове, чието дъно не е идеално гладко;
- метални съдове с лакирано дъно;
- съдове с грата основа, за да избегнете дракотини по повърхността на плита;
- никога не поставяйте тенджерите и тиганите докато са още топли върху повърхността на контролния панел на плита.
- Не всички съдове, подходящи за индукция работят ефикасно, поради това, че дъната им са частично изработени от желязно-магнитен материал!! Във фаза на закупуване на тенджери или тигани, проверете дали:
- Дъното е изцяло от желязно-магнитен материал. В противен случай се намаляват както ефективността на топлинно предаване, така и нейното равномерно разпределение, с температурни на повърхността на тенджерата/тигана, неподходящи за готвенето

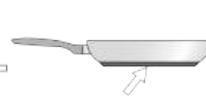


• Дъното да не съдържа алуминий: съдът не се нагрява и също така може да не бъде разпознат от индукторите.



• Не плоски дъна или с грата повърхност.

• Изваждат контактна повърхност между индуктор и съдове за хранене, намалявайки ефективността и влошавайки резултата на готвене.



### ● Съдове за готовене с които вече разполагате

Можете да проверите дали материалът от който са изработени съдовете съдържа желязо с помощта на най-обикновен магнит. Съдовете за готовене, които не са подходящи, не привличат магнита. И в този случай важат инструкциите от предходния параграф.

### ● Препоръчителен диаметър на дъната на съдовете за готовене

**ВАЖНО:** ако съдовете за готовене не са с подходящи размери, зоните на готовене няма да се включат. За да откриете минималния диаметъра на съда, който да се използва във всяка отделна зона, разгледайте илюстрациите, поместени в настоящото ръководство.

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

### ● Пестене на енергия

Използвайте тендджери и тигани с диаметър на дъното, равен на този на зоната за готовене; Използвайте само тендджери и тигани с плоски дъна; - Където е възможно, дръжте капака върху тендджерите по време на готовене; Гответе зеленчуци, картофи и т.н. с малко количество вода, за да се намали времето за готовене; Използването на тенджера под налягане, допълнително намалява консумацията на енергия и времето за готовене; Поставете тенджерата в центъра на зоната за готовене, начертана на плота.

## УПОТРЕБА НА АСПИРАТОРА

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

Консултирайте уеб страниците [www.elica.com](http://www.elica.com) и [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) за да проверите пълната гама на налични комплекти, за да можете да извършите различните видове инсталациране, както при версията с филтриране, така и при тази с аспирация.

### ● Версия с Аспирация:

Парите се евакуират навън посредством една група тръби (да се закупят отделно). Свържете продукта с тръби и отвори за разтоварване на стената с диаметър, равняващ се на тръбата за изхода на въздух (фланец за свързване). За по-подробна информация за тръбите и техните размери, вижте страницата, посветена на аксесоарите на ръководството с инструкции - Версия с аспирация. 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.

За да се постигне максимална ефикасност на аспирация: • Препоръчва се една максимална

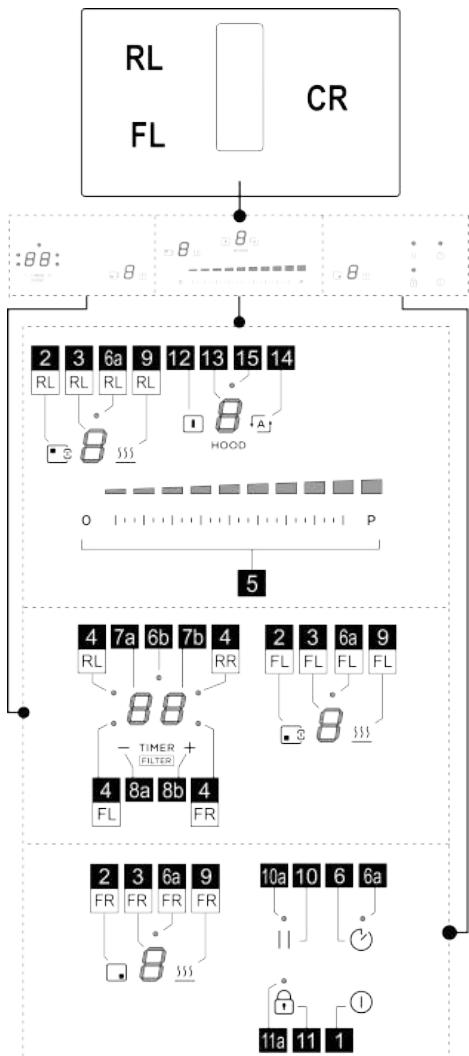
траектория на тръбите от 7 Линейни метра. • Препоръчва се на общо 7 линейни метра да се използват максимум две криви от 90° • Избягвайте драстични промени в сечението на тръбата, като винаги предпочитате сечение, равняващо се на Ø 150 mm (или правоъгълно 222 x 89 mm).

### ● Филтрираща Версия

Преди да бъде отведен до помещението по съответните тръби, всмуканият въздух ще се филтрира през съответните филтри за мазнини и филтри за миризми (филтрите за миризми и тръбите се закупуват отделно). За повече информация вижте страниците за аксесоари и конфигурации (за филтриращата версия) в частта с илюстрации на това ръководство.

### 3. ФУНКЦИОНИРАНЕ

#### КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



##### Функция

- ON/OFF на плата за готовене/ аспиратора за плата за готовене
- Бутон за избор на зона за готовене
- Дисплей на нивото на мощност на зоната за готовене

- |         |   |
|---------|---|
| 4       | Светодиод на активната зона за готовене/ Активен светодиод за насищане на филтрите                            |
| 5       | Увеличаване/Намаляване на мощността на готовене и скоростта (мощност) на аспирация                            |
| 6       | Активиране на таймер за яйца (самостоятелно)  |
| 6a - 6b | Активен светодиод за таймер за яйца (самостоятелно)   |
| 7a-7b   | Дисплей на таймера на зоната за готовене/ Дисплей за насищане на филтъра с активен въглен - филтър за мазнини |
| 8a-8b   | Увеличаване/Намаляване на дисплея за таймера  |
| 9       | Активиране (Температурен мениджър) (Warming Function) (Функция Нагряване)                                     |
| 10      | Пауза   |
| 10a     | Светодиод за активна пауза  |
| 11      | Key Lock  |
| 11a     | Светодиод - Key Lock  |
| 12      | Бутон за избор на аспиратор   |
| 13      | Дисплей на аспиратор  |
| 14      | Активиране автоматична функция на аспиратор   |
| 15      | Светодиод на меню за забавяне на аспиратора   |

#### КАКВО Е НЕОБХОДИМО ДА ЗНАЕТЕ ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ

**ВНИМАНИЕ:** След първото свързване на продукта към електрическата мрежа, трябва да се извърши процедура по РАЗБЛОКИРАНЕ на плата. Извършете както е указано:

Свържете платата към захранването; дисплеят (13) покаже мигащ **B** и светодиод (11a) свети. Натиснете бутон **LOCK** (11) за няколко секунди, светодиод (11a) ще изгасне. Сега е възможно да включите платата с бутон ON/OFF (1).

В това ръководство се описват основните функции, използвайте QR код, поместен на първите страници за достъп , до Интернет за пълни инструкции. Всички функции на готварския плот са проектирани като се спазват най-строгите норми за безопасност. Поради тази причина:

- Някои функции не се активират или се деактивират автоматично при липса на съдове за готовене 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 плата за готвене" без да "Избирате зона за готвене" и "Работна температура", или "Функция Lock" или функция "Таймер").  
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:

Функция	Стойност
Включена зона за готвене	0
Power Level (Ниво на Мощност)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Индикатор за Остатъчна Топлина)	H
Pot Detector (Детектор за капки)	L
Функция Temperature Manager (Температурен Мениджър) активна	ON
Функция Bridge Зона активирана	A
Функция Пауза	II
Функция Automatic Heat UP (Автоматично Нагряване)	R

## ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПЛОТА

### Safe Activation (Безопасно Активиране)

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

### Pot Detector (Детектор за съд)

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 Остатъчна Топлина)

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.

## УПОТРЕБА НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

### • Включване

Плотът с котлони се включва, като натиснете бутон ON/OFF (1). Всички дисплей (3) и дисплей (13) ще се

включват като покажат цифра нула 0.

За да изключите плата, натиснете бутон ON/OFF (1).

Плотът се изключва след няколко секунди, ако не бъдат активирани функции.

### • Активиране на зоните за готвене

#### Активиране:

Влезте в менюто на зоната за готвене, като натиснете един от бутоните 1 2 3 4 5 (2), съответстващ на желаната зона за готвене. Дисплеят (3) в тази зона ще бъде единственият, който свети силно.

Докоснете и пълзнете с пръст по лентата за избор (5), за да регулирате мощността на зоната за готвене, избрания преди това.

**Забележка:** Когато се избира зона за готвене, дисплеят на ТАЙМЕРА (7a+7b) показва това: • - - Светодиод (4), който светва, определя коя зона е била избрана, в този случай зона FL.

#### Деактивиране:

Влезте в менюто на зоната за готвене, като натиснете един от бутоните 1 2 3 4 5 (2), Дисплеят (3) в тази зона ще бъде единственият, който свети силно; настройте на нула мощността или натиснете отново бутон (2), като го задържите натиснат за няколко секунди.

### • Power Level (Ниво на мощност зони за готвене)

Плотът за готвене е оборудван с 9 нива на мощност. Докоснете и пълзнете пръста по дължината на Лентата за избор (5):

на дясно за да се увеличи нивото на мощност;  
на ляво за да се намали нивото на мощност.

Настроеното ниво на мощност ще се покаже на дисплея (3) на избраната зона за готвене.

### • Power Booster (усилвател на мощност)

Продуктът е снабден с 1 ниво на допълнителна мощност (над нивото 9), което остава активно за 10 минути, след което мощността се връща на предходното ниво.

Докоснете и прехвърлете с пръсти Лента за избор (5) над нивото 9, за да активирате Power Booster (усилвател на мощност). Ниво Power Booster е показано на дисплея (3) със символа P.

### • Bridge Zones (Мостови зони)

Тази функция позволява зоната за готвене FL да бъде комбинирана със зоната за готвене RL и зоната за готвене FR със зоната за готвене RR, създавайки една

зона със същото ниво на мощност. Това ще позволи едно равномерно готвене с тави и тенджери с големи размери. Винаги проверявайте в картините за монтаж в края на ръководството в кои зони може да се активира мостът.

#### **За да активирате Функцията Bridge:**

Натиснете едновременно за няколко секунди бутон (2) на двете избрани зони (FL+RL) или (FR+RR).

Един от дисплеите (3) ще покаже символ  докато другият дисплей (3) ще покаже мощността, която ще се настрои. За да настроите мощността, пълзнете с пръст по **Зоната за избор**(5)

#### **За да деактивирате Функцията Bridge:**

• натиснете едновременно за няколко секунди, бутона (2) на двойката зони, която желаете да деактивирате (FL+RL) или (FR+RR).

**Забележка:** Продуктът има 3 зони за готвене, bridge може да се активира само за две съседни зони (FL и RL) или (FR и RR). според модела, с който разполагате.

#### • Egg Timer (Таймер за яйца)

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

#### **Активиране:**

Излезте от менютата Аспирация или Зони за готвене, така че всички **светодиоди** (3 и 13) да светят.

Натиснете бутон  (6) ще светне **светодиод** (6a) и едновременно с това ще се активира и

дисплея (7a+7b) със **светодиод** (6b) .

Сега ще е възможно да увеличите или намалите времето, като използвате **бутона + (8a)** и **- (8b)**. Времето е посочено в минути. Ако таймерът достигне време, по-малко от 1 минута, броенето продължава, като се посочват секунди.

Когато таймерът е завършил обратното преброяване, се издава един акустичен сигнал и зоната за готвене се изключва.

#### **Деактивиране:**

За по-ранно изключване на таймера излезте от менюта Аспирация или Зони за готвене, така че всички **светодиоди** (3 и 13) да светят и настройте дисплея на

таймера на нула с **бутона - (8a)**.

#### • Таймер Зони за 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:**

**Забележка:** този таймер може да бъде стартиран само ако зоната за готвене е активна при мощност, различна от нула.

След като активирате желаната зона за готвене, **бутона (2)**,

**дисплей (7a+7b)** ще се активира и ще можете да програмирате таймера. За да увеличите или намалите времето, използвайте **бутони + (8a)** и **- (8b)**. Времето се изразява в минути. Ако таймерът достигне време, по-малко от 1 минута, обратното броене продължава с показане на секунди.

**Ако желаете, повторете операцията за повече зони за готвене:**

За всяка зона за готвене може да се зададе различен таймер; на **дисплея (7a+7b)** се показва обратното броене на избраната в момента зона за готвене

**Забележка:** След активиране на зона Bridge, таймерът може да бъде стартиран и за тази зона.

#### **Деактивирайте:**

За по-ранно изключване на таймера изберете зоната за готвене с **бутона (2)** натиснете **бутона - (8a)**, докато таймерът достигне нула. Времето ще се изключи.

#### • Power Limitation (Ограничение на мощността)

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 плата, не надвишава максималното зададено ниво на абсорбация.

Менюто за управление на Power Limitation се намира в менюто за управление на параметрите.

**За да влезете в менюто за управление на параметрите:**

Изключете захранването на плата, изчакайте няколко секунди и отново свържете плата към захранването. РАЗБЛОКИРАЙТЕ плата, като

задържите натиснат за няколко секунди **бутона (11)**. След това натиснете едновременно за няколко секунди

**бутони (12) + (14)**, докато ще светне лентата за пълзгане (5). Пълзнете с пръст по лентата (5) отляво надясно. Двата дисплея (3-FL) и (3-FR) ще светнат.

Дисплей (3-FL) показва параметърът, който ще бъде променен.

Дисплей (3-FR) указва настроената стойност.

### **За да преминете към меню за управление Power Limitation:**

По подразбиране, като влезете в менюто с параметри, дисплей (3-FL) ще показва с редуване стойности  и ; Натиснете неколкократно бутон  докато дисплеят (3-FL) покаже стойностите  и  с редуване. ( и  = меню за управление Power Limitation).

### **Настройте стойността на Power limitation:**

натиснете бутон  , за да изберете желаната стойност сред три възможни, вж. таблицата по-долу:

Зона	Зона	Стойност на мощност (KW)
3-FL	3-FR	
		7,4
		4,5
		3,1

### **Запазване на настройките:**

За да запазите избранныте настройки, натиснете бутон  (1)

## **УПОТРЕБА НА АСПИРАТОРА**

### **• Активиране на аспиратора.**

#### **Активиране:**

Докоснете (натиснете) бутон  (12) дисплеят (13) ще светне ярко.

Докоснете и пълзнете пръст по лентата за избор (5), за да регулирате силата на аспирация на парите.

**Забележка:** за разлика от зоните за готвене, изключването на аспиратора не може да се програмира чрез таймер. Следователно дисплей (7a+7b) няма да се включи.

#### **Деактивиране:**

За да изключите аспиратора, натиснете и задръжте бутона  (12) за няколко секунди или настройте мощността на засмукване на нула.

### **• Power Level (Ниво на мощност) на аспиратора**

Аспираторът има 4 нива на сила на засмукване плюс Booster.

Докоснете и прехвърлете с пръсти Лента за избор (4): на дясно за да се увеличи нивото на мощност; на ляво за да се намали нивото на мощност.

Настроеното ниво на мощност ще се покаже на

дисплея (13) на аспиратора.

### **• Power Booster (усилвател на мощност) на аспиратора**

Продуктът е снабден с 1 ниво допълнителна мощност BOOSTER (плюс ниво 4), което остава активно за 5 минути, след което мощността се връща на предходното ниво.

Докоснете и пълзнете с пръсти по Лентата за избор (5) над ниво 4, за да активирате Power Booster (усилвател на мощност). Ниво Power Booster е показано на дисплея (13) със символа .

### **• Функциониране в автоматичен режим**

Продуктът 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 изключват, аспираторът регулира своята скорост на аспирация, намалявайки я постепенно, за да се отстрянат парите и остатъчните миризми.

#### **Активиране:**

Влезте в меню аспиратор, като натиснете бутон  (12), след това натиснете бутон  (14); на дисплеят (13) ще се покаже буква , като се редува със стойността на скоростта на аспиратора.

#### **Деактивирайте:**

От менюто на аспиратора, натиснете бутон  (14) или ръчно намалете скоростта на аспирация от лентата за избор (5).

### **• Меню управление на филтри:**

#### **Необходими условия за влизане в менюто:**

Всички ЗОНИ ЗА ГОТВЕНЕ и АСПИРАТОРЪТ трябва да са включени ; ТАЙМЕРЪТ ЗА ЯЙЦА трябва да е изключен; Ако тези условия не са изпълнени, при извършване на процедурата за достъп дисплеят (7a+7b) ще показва  и няма да е възможно да продължите по-нататък.

#### **За достъп до менюто и преглед на състоянието на филтрите:**

След като спазите изискванията за вход, посочени по-горе, натиснете бутон  (12), след което натиснете едновременно  (8a) и  (8b) за 4 секунди.

При това положение ще влезем в менюто за управление на филтрите.

По подразбиране дисплей (7a+7b) ще показва състоянието на ФИЛТЪРА ЗА МАЗНИНИ, за да

премине към визуализация на ФИЛТЪРА ЗА МИРИЗМИ, натиснете **—(8a)**. При всяко натискане на този бутон, дисплеят последователно ще преминава от един филтър на друг. По-долу е посочена таблица на състоянието на филтрите.

Състояние на филтъра	Дисплей
Филтър за мазнини ВКЛЮЧЕН*	<b>•F5•</b>
Филтър за миризми ВКЛЮЧЕН*	<b>•F3•</b>
Филтър за мазнини ИЗКЛЮЧЕН	<b>F -</b>
Филтър за миризми ИЗКЛЮЧЕН	<b>F -</b>

\*Когато индикаторът за насищане на филтрите е ВКЛЮЧЕН, **дисплей (7b)** ще показва състоянието на

филтрите със стойност от **F** (максимална ефективност) до **F** (изтощен филтър).

**За да включите или изключите индикатора за насищане на филтрите:**

След като сте избрали един от двата филтъра,

натиснете **+(8b)**; При всяко натискане дисплеят последователно преминава от едно състояние в друго.

**Забележка:** Ако деактивирате филтъра и след това го активирате отново в рамките на същата сесия, стойността на състоянието на филтъра остава непроменена отпреди деактивирането.

Ако излезете от менюто след деактивиране на филтъра, при повторното активиране на филтъра стойността на насищане на филтъра ще започне от **F**.

**За да излезете от менюто:**

За да излезете от менюто, натиснете който и да е бутон С ИЗКЛЮЧЕНИЕ на бутон **—(8a)** и **+(8b)** или изчакайте 8 секунди без да докосвате други бутони.

#### • Ресет запушване на филтри

Докато една или двете сигнализации са активни, можете да нулирате алармата за насищане на филтрите. В първите 10 секунди, в които се появява сигнализацията за насищане с филтри, натиснете едновременно за няколко секунди **—(8a)** и **+(8b)**.

Звуков сигнал указва извършеното нулиране. Препоръчва се да извършвате тази процедура САМО след като сте сменили филтрите.

**Забележка:** Ако и двете сигнализации са активни, извършете тази операция два пъти, за да нулирате и двете аларми..

#### • Забавяне при изключване на аспирацията

С активирана тази функция аспираторът ще остане включен за предварително зададено време, след изтичане на това време, ще се изключи автоматично. Всяка скорост има конкретен таймер, както е указано в таблицата по-долу.

booster	V 4	V 3	V 2	V 1
	5 мин.	10 мин.	15 мин.	20 мин.

#### За да активирайте:

С работещ аспиратор, натиснете продължително лентата за избор **(5)**, ще светне **светодиод (15)**, за да укаже, че функцията е била активирана.

#### За да деактивирайте:

Достатъчно е да промените скоростта на аспирация, за да деактивирате тази функция. Ще се изключи **светодиодът (15)**, за да укаже, че функцията е била деактивирана.

## ТАБЛИЦА ЗА МОЩНОСТ

Ниво на мощност	Начин на готовне	Употреба (въз основа на опита и навиците на готовне)
Максимал на мощност	<b>P</b>	Ускорено загряване
	<b>B.9</b>	Пържене – кипене
Висока мощност	<b>7.8</b>	Запичане – запържване – варене – печене
	<b>6.7</b>	Запичане – готовене – задушаване – запържване – печене

Средна мощност		Готвене – задушаване – запържване – печене	задушаване, поддържане на слабо завиране, варене (с дълга продължителност), разбъркване на паста
		Готвене – кипване – сгъстяване – разбъркване	дълго готвене (ориз, сосове, печено месо, риба) при наличие на придвижаващи течности (напр. вода, вино, бульон, мляко), разбъркване на паста
		Готвене – кипване – сгъстяване – разбъркване	дълго готвене (обеми, по-малки от литьър, ориз, сосове, печено месо, риба) при наличие на придвижаващи течности (напр. вода, вино, бульон, мляко)
Ниска мощност		Топлене – размразяване поддържане на топло – разбъркване	разтопяване на масло, деликатно разтопяване на шоколад, размразяване на продукти с малки размери
		Топлене – размразяване поддържане на топло – разбъркване	поддържане топли на малки порции храна, току що сгответни или поддържане на температура на ястия за сервиране и разбъркване на ризото
OFF		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)

## 4. ПОДДРЪЖКА

**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.

За поддръжката на продукта, вижте изображенията в края на инсталациите, маркирани с този символ.

### ПОДДРЪЖКА НА ПЛОТА ЗА ГОТВЕНЕ

#### • Почистване на индукционния плот

Готварският плот се почиства след всяко ползване.

**Важно:**

- Не използвайте абразивни и телени гъбички. С течение на времето, употребата им може да повреди стъклена повърхност.
- Не употребявайте агресивни химични почистващи препарати като спрейове за фурна или препарати за отстраняване на петна.
- НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПАРОСТРУЙКИ!!**

След всяко използване, изчакайте плата да се охлади и го почистете, за да отстраните наслойните 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).

#### • D Почистване на тавата за събиране на течности :

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 подсигурявайки максимална хигиенна безопасност.

#### • E 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 АСПИРАТОР

#### • Почистване на аспиратора:

За почистването използвайте ЕДИНСТВЕНО една навлажнена с неутрални течни препарати кърпа.

**НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ИНСТРУМЕНТИ ЗА ПОЧИСТВАНЕТО!**

Избегвайте употребата на абразивни продукти. **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ СПИРТ!**

#### • A Поддържане на Филтър за мазнини:

Задържа частиците мазнина, произходящи 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.

•  Поддръжка Филтър с активен въглен – Керамични (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 регенериирани термично на всеки 2/3 месеца в предварително нагрята 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.

**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 comenziilor.

- Citii 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 avariată. 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.

## 1. SIGURANȚĂ ȘI LEGISLAȚIE

### SIGURANȚĂ GENERALĂ

**Atenție!** Respectați cu strictețe instrucțiunile de mai jos:

- Produsul trebuie deconectat de la rețeaua electrică, înainte de efectuarea oricărlei intervenții de instalare.
- Pentru toate operațiunile de instalare și întreținere, echipați-vă cu mănuși de protecție.
- 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.
- Pentru instalare, utilizați numai șuruburile de fixare livrate împreună cu produsul sau, dacă nu sunt livrate, achiziționați șuruburi de tipul corect.
- Utilizați șuruburi având o lungime corectă, conform datelor din ghidul de instalare.
- Nu reparați și nu înlocuiți nicio parte a produsului, decât în cazul în care acest lucru este cerut în mod specific în manualul de utilizare.
- Fiți atenți la copii; aceștia nu trebuie să se joace cu produsul.
- Țineți copii la distanță și sub supraveghere, deoarece elementele accesibile pot deveni foarte fierbinți în timpul utilizării.
- Produsul poate fi utilizat de copii cu vârstă mai mare de 8 ani și de persoane cu capacitați fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiență sau cunoștințele necesare, numai sub supraveghere sau numai după ce acestea au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a produsului și după ce au luat la cunoștință pericolele pe care le implică utilizarea acestuia.
- Produsul și elementele accesibile ale acestuia se încălzesc în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- În timpul și după utilizarea produsului, nu atingeți elementele de încălzire ale acestuia.
- Evitați contactul dintre produs și lavete sau alte materiale inflamabile, până când toate componentele produsului nu s-au răcit suficient - risc de incendiu.
- Nu așezați materiale inflamabile peste produs sau în apropierea acestuia.
- Grăsimile și uleiurile

supraîncălzite se aprind ușor.

- Gătitul nesupravegheat pe o plătă de gătit, cu ulei sau grăsimi, poate fi periculos și poate duce la declanșarea unor incendii.
- Prăjirea trebuie efectuată sub supraveghere, pentru a evita aprinderea uleiului supraîncăzit.
- Procesul de gătire trebuie să fie supravegheat. Un proces de gătire de scurtă durată trebuie supravegheat în permanentă.
- Nu încercați NICIODATĂ să stingeți flăcările cu apă. Dimpotrivă, opriți produsul și înăbușiți flăcările, folosind de exemplu un capac sau o pătură ignifugă.
- Evitați surgerile 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.
- 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 plăte de gătit.
- După ce ați terminat de gătit, închideți respectiva zonă de gătit.
- Produsul nu este destinat punerii în funcționare prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță. Nu utilizați apărate de curățare cu aburi; risc de electrocutare.
- Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere, deconectați produsul de la rețeaua electrică, scoțând ștecherul din priză sau decuplând întrerupătorul general din locuință.
- Operațiunile de curățare și întreținere nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.
- Produsul trebuie curătat frecvent, atât pe interior, cât și pe exterior (CEL PUTIN O DATĂ PE LUNĂ); în orice caz, respectați cu strictețe instrucțiunile din manualul de întreținere.
- 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 însăștește produsul.

- Pentru persoanele purtătoare de stimulatoare cardiaice și implanturi active, este important să verifice, înainte de utilizarea plătei cu inducție, dacă propriul stimulator este compatibil cu produsul.
- Dacă suprafața este crăpată, opriți produsul pentru a evita riscul de electrocutare.
- Pericol de incendiu: nu așezați obiecte pe suprafețele de gătit.
- Nu așezați obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace pe suprafața plătei de gătit, deoarece se pot supraîncăzi.
- Important: După utilizare, închideți plăta de gătit de la dispozitivul său de comandă și nu vă bazați pe detectorul de vase de gătit.
- Pentru a găti, nu folosiți niciodată colii de aluminiu și nu așezați niciodată direct pe plătă produse ambalate în aluminiu. Aluminiul se poate topi și poate provoca avarie iremedabilă produsului dumneavoastră.
- Utilizarea unei puteri ridicate cum este funcția Booster nu este adecvată pentru încălzirea unor anumite lichide cum ar fi, de exemplu, uleiul pentru prăjitor. Căldura excesivă poate fi periculoasă. În astfel de situații, se recomandă utilizarea unei puteri mai scăzute.
- Vasele trebuie așezate direct pe plăta de gătit și trebuie centrate. Sub nicio formă nu introduceți alte obiecte între vasul de gătit și plăta de gătit.
- În caz de temperaturi ridicate, produsul reduce automat nivelul de putere aferent zonelor de gătit.
- Atenție! Atunci când plăta de gătit este în funcționare, părțile accesibile ale aparatului se pot încălzi.
- Nerespectarea normelor privind curățarea produsului și

înlocuirea/curățarea filtrelor duce la apariția riscului de incendiu. • Este strict interzis gătitul flambè. • Utilizarea flăcărilor aprinse este periculoasă pentru filtre și poate provoca incendii, prin urmare trebuie neapărat evitată. • Încăperea trebuie să fie suficient de bine ventilață, atunci când produsul este utilizat concomitent cu alte aparate cu ardere pe gaz sau alți combustibili. • În ceea ce privește măsurile tehnice și de siguranță ce trebuie adoptate pentru evacuarea gazelor arse, respectați cu strictete 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 produsul dacă grătarul nu a fost montat corect!

## **⚠ NORME DE SIGURANȚĂ PENTRU LEGĂTURA ELECTRICĂ**

• Deconectați produsul 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 nerăspicării instrucțiunilor prevăzute în acest capitol. • Împărmântarea produsului este obligatorie prin lege. • Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a permite conectarea produsului, încorporat în mobilier, la rețeaua electrică. • Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung, pentru a permite scoaterea plitei de gătit din blatul de bucătărie. • Nu folosiți prize multiple sau prelungitoare. • Asigurați-vă că tensiunea indicată pe placă cu date tehnice amplasată în partea de jos a produsului corespunde cu cea a locuinței în care va fi instalat. • Cablul electric de împărmântare trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât celelalte cabluri. • Cablul nu trebuie să ajungă în niciun punct la o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambient. • Produsul este destinat a fi conectat permanent la rețeaua electrică; din acest motiv, se realizează conectarea la rețeaua fixă prin intermediul unui comutator omnipolar conform regulilor de instalare, care asigură deconectarea completă a rețelei în condițiile supratensiunii de categoria III și care este ușor accesibil după instalare. • După instalare, componentele electrice nu mai trebuie să fie accesibile utilizatorului. • Atenție! Nu conectați produsul la rețeaua electrică decât după ce operațiunile de instalare au fost complet finalize. • Înainte de a conecta produsul la rețeaua electrică: verificați placă cu date tehnice (aplicată în partea inferioară a produsului) pentru a vă asigura că tensiunea și puterea corespund cu cele ale rețelei, iar priza este potrivită. În caz de neclarități, adresați-vă unui electrician calificat.

• În cazul în care produsul nu este prevăzut cu cablu de alimentare, folosiți unul cu o secțiune a conductoarelor de cel puțin 2,5 mm<sup>2</sup>, pentru o putere de până la 5500 wăți; pentru puteri mai mari, secțiunea trebuie să fie de 4 mm<sup>2</sup>.

• **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.

## **⚠ NORME DE SIGURANȚĂ PRIVIND INSTALAREA**

• Operațiunile de instalare, atât electrică, cât și mecanică, trebuie efectuate de personal specializat.

• **Înainte de a începe operațiunile de instalare:** Dupa ce ați dezambalat produsul, verificați dacă acesta nu a suferit deteriorări în timpul transportului și, în caz de probleme, adresați-vă distribuitorului sau Serviciului de Asistență Clienti, înainte de a începe instalarea. Verificați ca produsul achiziționat să aibă dimensiuni adecvate pentru zona de instalare aleasă în prealabil; verificați dacă înăuntru ambalajului nu sau fost introduse (din motive ce țin de transport) materiale accesoria (de exemplu puncte cu șuruburi, garanții etc.); dacă este cazul, scoateți-le și păstrați-le; de asemenea, verificați ca în apropierea zonei de instalare să fie disponibilă o priză electrică

### **• Pregătirea mobilierului pentru încorporare:**

• Produsul nu poate fi instalat deasupra unor dispozitive de răcire, mașini de spălat vase, sobe, cuptoare, mașini de spălat sau de uscat rufe; efectuați toate lucrările de tăiere a mobilierului înainte de a introduce plita de gătit și îndepărtați cu atenție rumegușul sau aşchile rezultate din tăiere.

Distanța minimă dintre plita de gătit și perete trebuie să fie de cel puțin 50mm în partea din față, de cel puțin 50mm în partea laterală și de cel puțin 550mm față de corpurile suspendate de deasupra.

**REȚINETI:** în proiectarea spațiilor, se vor respecta indicațiile producătorului mobilei de bucătărie.

• pentru optimizarea instalației de filtrare, se recomandă să se practice o deschizătură în plintă, în care să puteți introduce un grătar 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, îndepărând orice urmă de substanță ce ar putea compromite lipirea (de ex.: produse de dezincrustare, conservanți, grăsimi, uleiuri, pulberi, resturi de adezivi vecchi etc.); adezivul trebuie distribuit uniform pe întreg perimetrul ramei; după lipire, lăsați adezivul să se usuze, timp de aproximativ 24 ore.

• **Atenție!** În cazul în care șuruburile și elementele de fixare nu se instalează în conformitate cu aceste instrucțiuni, apar riscuri de natură electrică.

• **Notă:** pentru o corectă instalare a aparatului, se recomandă sigilarea conductelor cu un adeziv care să aibă următoarele caracteristici: folie elastică din PVC moale, cu adeziv pe bază de acrilat, care să respecte prevederile standardului DIN EN 60454; ignifug; cu excelentă rezistență la îmbătrânerie; rezistent la oscilațiile brusă de temperatură; utilizabil la temperaturi scăzute.

## ELIMINARE LA FINALUL PERIOADEI DE VIAȚĂ UTILĂ



Acest aparat este marcat conform prevederilor Directivei Europene 2012/19/CE - UK SI 2013 Nr. 3113, 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.

## LEGISLAȚIE

Echipament protejat, testat și realizat în conformitate cu standardele privind:

- Siguranță: EN/CEI 60335-1; EN/CEI 60335-2-6, EN/CEI 60335-2-31, EN/CEI 62233;
- Performanță: 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;
- Compatibilitatea electromagnetică: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/CEI 61000-3-3; EN/CEI 61000-3-12.

## 2. UTILIZARE

### UTILIZARE VASE PENTRU GĂTIT

#### • Vase pentru gătit



Utilizați numai oale pe care este aplicat acest simbol.

#### Important:

pentru a evita deteriorarea iremediabilă a suprafeței plitei, nu utilizați:

- vase a căror bază nu este perfect plată;
- vase metalice cu bază emalată;
- vase cu bază rugoasă, pentru a evita zgârierea suprafeței plitei de gătit;
- nu așezați niciodată oalele și tigăile fierbinți pe suprafața panoului de comandă al plitei.
- Nu toate vasele de gătit potrivite pentru inducție funcționează în mod eficient, din cauza bazei alcătuite parțial din material feromagnetic!! În momentul achiziționării oalelor sau tigăilor, verificați ca:
- Baza să fie realizată în întregime din material feromagnetic. În caz contrar se va diminua atât randamentul de transmisie a căldurii, cât și uniformitatea acesteia, cu temperaturi ale suprafeței tigăii/oalei, ce nu

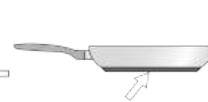
sunt adecvate pentru gătit



- Baza să nu conțină aluminiu: vasul nu se va încălzi și este posibil să nu fie recunoscut de către dispozitivele de inducție.



- Baze care nu sunt plate sau cu suprafață rugoasă.
- Acestea reduc suprafața de contact dintre dispozitivul de inducție și vasul de gătit, ducând la reducerea randamentului acestuia și la o experiență de gătit nesatisfăcătoare.



#### • Vase deținute în prealabil

Puteți verifica dacă materialul vasului de gătit este magnetic, folosind un simplu magnet. Vasele de gătit nu sunt adecvate în cazul în care nu pot fi detectate de către magnet. și în acest caz, sunt valabile indicațiile din cuprinsul paragrafului anterior.

#### • Diametre recomandate pentru baza vaselor de gătit

**IMPORTANT:** dacă vasele de gătit nu au dimensiunile corecte, zonele de gătit nu vor porni. Pentru a afla diametrul minim al vasului de gătit ce trebuie utilizat pe fiecare zonă în parte, consultați partea ilustrată din prezentul manual.

**Atenție:** Pentru a menține performanțele plitei de gătit și calitatea produsului, NU se recomandă folosirea de adaptoare de inducție.

#### • Consum redus de energie

Utilizați vase de gătit cu diametrul bazei egal cu cel al zonei de gătit; Utilizați numai oale și tigăi cu bază plată; Dacă este posibil, lăsați capacul deasupra oalei, în timpul gătitului; Gătiți legumele, cartofii etc. cu o cantitate mică de apă, pentru a reduce timpul de gătire; Folosiți oala sub presiune, permite o reducere suplimentară a consumului de energie și a timpului de gătire; Poziționați oala în centrul zonei de gătit desenate pe plită.

## UTILIZAREA HOTEI DE ASPIRARE

Sistemul de aspirare poate fi utilizat în versiunea cu

aspirare cu evacuare externă sau cu filtrare cu recirculare internă.

Consultați site-urile [www.elica.com](http://www.elica.com) și [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) pentru a afla gama completă de seturi disponibile, pentru a putea efectua diferențele instalării, atât în versiunea cu filtrare, cât și în versiunea cu aspirare.

#### • Versiune cu aspirare:

Vaporii sunt evacuați spre exterior, printr-o serie de conducte (ce se vor achiziționa separat). Conectați aparatul la conducte și orificii de evacuare prin perete, având un diametru echivalent orificiului de ieșire a aerului (flanșă de conectare). Pentru mai multe informații privind conductele și dimensiunile acestora, consultați paginile referitoare la accesorii, din manualul de instalare - Versiune cu aspirare. Utilizarea unor conducte și orificii de evacuare prin perete cu diametru mai mic se va solda cu o reducere a performanțelor de aspirare și o creștere drastică a zgomotului. Așadar, nu ne vom asuma nicio răspundere în acest sens.

Pentru a obține eficiență maximă de aspirație:

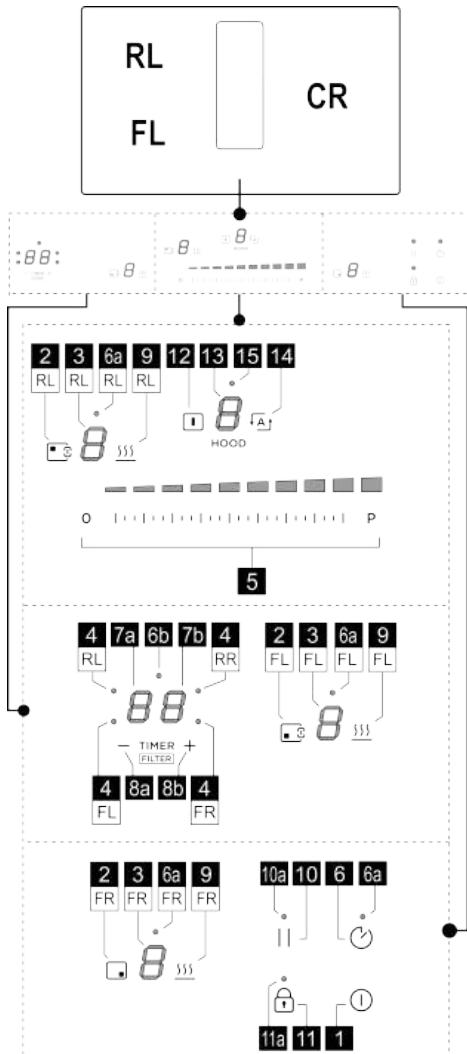
- Se recomandă un traseu maxim al conductei, de 7 metri liniari.
- Se recomandă ca pe totalul de 7 metri liniari să se utilizeze cel mult două coturi de 90°.
- Evitați modificările drastice ale secțiunii conductei, preferând întotdeauna secțiunea echivalentă cu Ø 150 mm (sau cea deosebit de lungă și lată de 222 x 89 mm).

#### • Versiune cu filtrare:

Aerul aspirat va fi filtrat prin filtre speciale de grăsimi și filtre anti-mirosuri înainte de a fi redus în cameră prin tuburile corespunzătoare (Filtrele anti-miros și tuburile trebuie achiziționate separat). Pentru mai multe informații, consultați paginile referitoare la accesorii și configurații (pentru versiunea cu filtrare) din partea ilustrată a acestui manual.

## 3. FUNCȚIONARE

### PANOU DE COMANDĂ



#### Funcție

- 1 ON/OFF a plitei de gătit/dispozitivului de aspirare pentru plita de gătit
- 2 Tastă de selecție a zonei de gătit
- 3 Afisaj nivel de putere zonă de gătit
- 4 LED Zonă de gătit activă / LED saturare filtre activă

5	Creștere/Reducere a nivelului de putere de gătit și a vitezei (puterii) de aspirație
6	Activare cronometru pentru ouă (Stand Alone)
6a - 6b	LED cronometru pentru ouă (Stand Alone) activ
7a - 7b	Afișaj cronometru zonă de gătit / Afișaj saturatie filtru de carbon - Filtru de reținere a grăsimilor
8a	-
8b	Mărire/Reducere cronometru cu afișaj
9	Activare Temperature Manager (Gestionare temperatură) (Warming Function)(Funcția de control)
10	Pauză
10a	Pauză activă LED
11	Key Lock (Dispozitiv de blocare)
11a	LED - Key Lock
12	Tastă de selecție dispozitiv de aspirare
13	Afișaj dispozitiv de aspirare
14	Activare funcție automată dispozitiv de aspirare
15	LED meniu de întârziere a dispozitivului de aspirare

## CE TREBUIE SĂ ȘTIȚI, ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

**ATENȚIE:** După prima conectare a produsului la rețeaua electrică, plita necesită o procedură de DÉBLOCARE. Procedați conform indicațiilor:

Conectați plita la sursa de alimentare; afișajul (13) va indica un intermitent și LED-ul (11a) va fi aprins. Apăsați tasta (11) timp de câteva secunde; LED-ul (11a) se va opri. Acum veți putea porni Plita cu tasta ON/OFF (1).

În acest manual sunt descrise funcțiile principale. Folosiți codul QR tipărit pe primele pagini, pentru a accesa instrucțiunile complete, pe Internet. Toate funcțiile acestei plite de gătit îndeplinesc cele mai stricte standarde 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 incorrect.
- 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 „Functie Blocare” sau „Temporizator”).

Așteptați până când afișajul se stinge înainte de a vă apropi de zona de gătit.

## AFIȘAJ ZONĂ DE GĂTIT

pe afișajele aferente zonelor de gătit, se indică:

Funcție	Valoare
Zona de gătit aprinsă	
Nivel de Putere	
Residual Heat Indicator (Indicator căldură reziduală)	
Pot Detector (Detector vas de gătit)	
Funcție Temperature Manager (Gestionare temperatură) activată	
Funcție Bridge Zone (Zonă puncte) activată	
Funcție Pauză	
Funcție Automatic Heat UP (Încălzire Automată)	

## CARACTERISTICILE PLITEI DE GĂTIT

### • 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 îndepărțării 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 uneia sau mai multor zone de gătit, prezența căldurii reziduale va fi semnalată printr-un semnal vizual special de pe afișajul zonei respective, prin simbolul .

## UTILIZAREA PLITEI DE GĂTIT

### • Aprindere

Plita este pornită prin atingerea tastei ON/OFF (1). Toate afișajele (3) și afișajul (13) se vor aprinde, indicând numărul zero .

Pentru a opri plita, apăsați tasta ON/OFF (1).

Plita se va opri după câteva secunde dacă nu este activată nicio funcție.

## • Activarea zonei de gătit

### Activare:

Intrați în meniu zonei de gătit prin apăsarea **tastelor**

(2) care corespund zonei de gătit dorite. Afișajul (3) al zonei respective este singurul care este iluminat la intensitate ridicată.

Atingeți și glisați cu un deget pe **bara de selecție** (5), pentru a regla puterea zonei de gătit selectate anterior.

**Observație:** Când se selectează o zonă de gătit, **afișajul**

**TIMER (CRONOMETRULUI)** (7a+7b) va indica:

LED-ul (4) care se aprinde indică ce zonă a fost selectată, în cazul de față zona FL.

### Dezactivare:

Intrați în meniu zonei de gătit dorite și apăsați una dintre

**tastele** (2). **Afișajul** (3) al zonei în cauză va fi singurul care va fi iluminat la intensitate ridicată; **Aduceți al zero** puterea, sau apăsați din nou **tasta** (2), menținând apăsat **temp de câteva secunde**.

## • Power Level Zona de gătit

Plita este prevăzută cu **9 niveluri** de putere. Atingeți ușor și glisați cu degetele de-a lungul **Barei de selecție** (5): spre dreapta pentru a crește nivelul de putere; spre stânga pentru a reduce nivelul de putere.

Nivelul de putere setat va fi indicat pe **afișajul** (3) al zonei de gătit selectate.

## • Power Booster (Amplificare putere)

Produsul este echipat cu **1 nivel** de putere suplimentar

(peste nivelul ) care rămâne activ temp de 10 minute, iar apoi puterea revine la nivelul utilizat anterior.

Apăsați și glisați de-a lungul **Barei de selecție** (5) peste nivelul , pentru a activa Power Booster (Amplificare putere). Nivelul Power Booster este indicat pe **Afișajul** (3) cu simbolul .

## • Bridge Zones (Zone de punte)

Această funcție permite zonei de gătit FL să funcționeze în combinație cu zona de gătit RL și zona de gătit FR cu zona de gătit RR, creând o singură zonă cu același nivel de putere. Aceasta va permite o gătire omogenă cu tăvi și oale de dimensiuni mari. Verificați întotdeauna în ilustrațiile de asamblare, la finalul manualului, în ce zone poate fi activată puntea.

### Pentru a activa funcția Bridge (Punte):

Apăsați simultan **tasta** (2) a celor două zone selectate (FL+RL) sau (FR+RR) temp de câteva secunde.

Unul dintre afișajele (3) va afișa simbolul , în timp ce celălalt afișaj (3) va indica puterea care va fi setată. Pentru a seta puterea, derulați cu degetul pe **Zona de selecție** (5).

## Pentru a dezactiva funcția Bridge (Punte):

• apăsați simultan temp de câteva secunde tastele (2) ale perechii de zone de dezactivat (FL+RL) sau (FR+RR).

**Observație:** Acest produs este echipat cu 3 zone de gătit, bridge-ul poate fi activat doar pe cele două zone învecinate (FL și RL) sau (FR și RR), în funcție de modelul pe care îl detineți.

## • Egg Timer (temporizator clepsidră)

Funcția Egg Timer este o numărătoare independentă a zonei de gătit (și a zonei de aspirare).

### Activare:

Iești din meniurile Aspiratie sau Zone de gătit, astfel încât toate LED-urile (3 și 13) să fie aprinse.

Prin apăsarea **tastei** (6) se va aprinde led-ul (6a) și, în același temp, se va activa și **afișajul** (7a+7b) cu LED-ul (6b)

Acum veți putea mări sau micșora timpul, utilizând **tastele**

(8a) și (8b). Timpul este exprimat în minute. În cazul în care cronometrul atinge un temp mai mic de 1 minut, contorizarea va continua prin afișarea secundelor. Când temporizatorul a încheiat numărătoarea inversă, este emis un semnal acustic și zona de gătit se oprește.

### Dezactivare:

Pentru oprirea temporizatorului în avans, ieșiti din meniurile Aspiratie sau Zone de gătit astfel încât toate LED-urile (3 și 13) să fie aprinse și aduceți afișajul temporizatorului la zero folosind **tasta** (8a).

## • Temporizator zone de gătit

Funcția Temporizator zone de gătit este o numărătoare inversă care poate fi setată, chiar și concomitent, pentru fiecare zonă de gătit. La sfârșitul intervalului de temp setat, zonele de gătit se sting automat, iar utilizatorul este atenționat printr-un mesaj sonor adecvat.

### Activare:

**Observație:** acest cronometru poate fi pornit numai dacă zona de gătit este activă cu o putere diferită de zero.

După activarea **tastei** (2) pentru zona de gătit dorită, **afișajul** (7a+7b) se va activa și veți putea programa temporizatorul. Pentru a mări sau micșora timpul, utilizați

**tastele** (8a) și (8b). Timpul este exprimat în minute. În cazul în care cronometrul atinge un temp mai mic de 1 minut, contorizarea va continua prin afișarea secundelor.

**Dacă dorîți, repetați operațiunea pentru mai multe zone de gătit:**

Fiecare zonă de gătit poate avea un temporizator setat diferit; pe **afișajul** (7a+7b) va apărea numărătoarea inversă a zonei de gătit selectate în acel moment

**Observație:** După activarea zonei Bridge, puteți porni

temporizatorul și pe această zonă.

#### **Dezactivare:**

Pentru a opri mai devreme temporizatorul, selectați zona de gătit **tasta (2)** apăsați **tasta — (8a)** până când temporizatorul ajunge la zero. Ora se va dezactiva.

#### **• Power Limitation (Limitare putere)**

Funcția Power Limitation (Limitare putere) 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.

Meniul de gestionare a Power Limitation (Limitării puterii) este situat în interiorul meniului de gestionare a parametrilor.

#### **Pentru a intra în meniul de gestionare a parametrilor:**

Deconectați plita de la sursa de alimentare, așteptați câteva secunde și apoi reconectați-o la loc.

DEBLOCĂȚI plita ținând apăsat tastă  (11) timp de câteva secunde; ulterior, apăsați simultan timp de câteva secunde tastele  (12) +  (14) până când **bara de derulare** (5) se va aprinde. Glisați cu degetul de-a lungul întregii bare (5) de la stânga la dreapta. Cele două afișaje (3-FL) și (3-FR) se vor aprinde.

Afișajul (3-FL) indică parametrul modificat.

Afișajul (3-FR) indică valoarea setată.

#### **Pentru a accesa meniul Power Limitation:**

În mod implicit, accesând meniul de parametri, afișajul (3-FL) indică alternativ valorile  și ; apăsați tastă  (9-FR) de mai multe ori până când afișajul (3-FL) va indica alternativ valorile  și  și 

#### **Setați valoarea Power limitation:**

Apăsați tastă  (9-FR) pentru a selecta valoarea dorită dintre cele trei disponibile. A se vedea tabelul de mai jos:

Zona	Zona	Valoare de putere (kW)
3-FL	3-FR	putere (kW)
		7,4
		4,5
		3,1

#### **Salvare setări:**

Pentru a salva setările selectate, apăsați tastă  (1)

## **UTILIZAREA HOTEI DE ASPIRARE**

#### **• Activarea dispozitivului de aspirare.**

##### **Activare:**

Atingeți (apăsați) **tasta  (12)**; **afișajul (13)** se va aprinde la intensitate ridicată.

Atingeți și derulați cu degetul pe **bara de selecție** (5), pentru a regla puterea de aspirație a fumului.

**Observație:** spre deosebire de zonele de gătit, oprirea dispozitivului de aspirare nu poate fi programată folosind un temporizator. Prin urmare, **afișajul (7a+7b)** nu se va activa.

##### **Dezactivare:**

Pentru a opri dispozitivul de aspirare, țineți apăsată **tasta  (12)** timp de câteva secunde sau aduceți puterea de aspirație la zero.

#### **• Power Level Dispozitiv de aspirare**

Dispozitiv de aspirare este dotat cu 4 niveluri de putere de aspirare, plus un Booster.

Apăsați și derulați de-a lungul **Barei de selecție** (5): spre dreapta pentru a crește nivelul de putere; spre stânga pentru a reduce nivelul de putere.

Nivelul de putere setat va fi indicat pe **afișajul (13)** al dispozitivului de aspirare.

#### **• Power Booster al dispozitivului de aspirare**

Produsul este echipat cu 1 nivel suplimentar de putere BOOSTER (peste nivelul 4), care rămâne activ timp de 5 minute, după care puterea revine la nivelul anterior.

Apăsați și glisați de-a lungul **Barei de selecție** (5) peste nivelul 4 pentru a activa Power Booster (Amplificare putere). Nivelul Power Booster este indicat pe **Afișajul (13)** cu simbolul .

#### **• Funcționare automată**

Produsul se va aprinde la viteza cea mai adecvată, adaptând capacitatea de aspirare la nivelul maxim de gătit, utilizat în zonele de gătit.

Când zonele de gătit sunt opriți, hota își adaptează viteza de aspirație, reducând-o treptat, pentru eliminarea vaporilor și a miroșurilor reziduale.

##### **Activare:**

Intrați în meniul dispozitivului de aspirare prin apăsarea tastei  (12), apoi apăsați tastă  (14); pe **afișaj (13)** va apărea litera , alternată cu valoarea vitezei dispozitivului de aspirare.

##### **Dezactivare:**

Din meniul aspiratorului, apăsați tastă  (14) sau reduceți manual viteza de aspirație din **bara de selecție** (5).

### ● Meniu de gestionare a filtrelor:

#### Condiții necesare pentru intrarea în meniu:

ZONELE DE GĂTIT și DISPOZITIVUL DE ASPIRARE

trebuie să fie toate alimentate , EGG TIMER trebuie să fie opri; dacă aceste condiții nu sunt respectate, prin efectuarea procedurii de acces, afișajul (7a+7b) va indica  și nu va mai fi posibilă continuarea.

#### Pentru accesarea meniului și vizualizarea stării filtrelor:

După ce ați respectat cerințele de introducere indicate mai sus, apăsați tasta  (12), apoi apăsați simultan  (8a)

și  (8b) timp de 4 secunde.

În acest moment ne vom găsi în meniu de gestionare a filtrelor.

Afișajul (7a+7b) va indica în mod implicit starea FILTRULUI DE REȚINERE A GRĂSIMILOR; pentru a comuta la vizualizarea stării FILTRULUI DE MIROSURI,

apăsați  (8a). De fiecare dată când acest buton este apăsat, afișajul comută de la un filtru la altul, consecutiv. Mai jos se află un tabel cu stările filtrelor.

Starea filtrului	Afișaj optic
Filtru de reținere a grăsimilor ACTIV*	 5.
Filtru anti-mirosuri ACTIV*	 3.
Filtru de reținere a grăsimilor DEZACTIVAT	 -
Filtru anti-mirosuri DEZACTIVAT	 -

\*Când indicatorul de saturatie a filtrelor este ACTIV, afișajul (7b) va indica starea filtrului cu o valoare de la  (eficiență maximă) la  (filtru epuizat).

#### Pentru a activa sau dezactiva indicatorul de saturatie a filtrelor:

După selectarea unuia dintre cele două filtre, apăsați  (8b); la fiecare apăsare, afișajul trece de la o stare la alta consecutiv.

**Observație:** Dacă dezactivați filtrul și apoi îl reactivați în aceeași sesiune, valoarea stării filtrului va rămâne neschimbată față de valoarea de dinainte de dezactivare.

Dacă ieșiți din meniu după ce ați dezactivat filtrul, atunci când filtrul este reactivat, valoarea saturatiei filtrului va

reporni de la .

#### Pentru a ieși din meniu:

Pentru a ieși din meniu, apăsați orice tastă CU EXCEPTIA tastelor  (8a) și  (8b) sau așteptați 8 secunde fără a atinge alte taste.

#### ● Resetare indicator de saturatie a filtrelor

În timp ce unul sau ambele semnale sunt active, puteți reseta alarmă de saturatie a filtrelor. În primele 10 secunde în care apare semnalul de saturatie a filtrelor, apăsați simultan  (8a) și  (8b) timp de câteva secunde.

Un semnal acustic indică resetarea cu succes. Se recomandă efectuarea acestei proceduri NUMAI după înlocuirea filtrelor.

**Observație:** Dacă ambele alarme sunt active, efectuați această operațiune de două ori pentru a reseta ambele alarme..

#### ● Întâzirea la oprirea aspirației

Cu această funcție activată, dispozitivul de aspirare va rămâne pornit pentru un timp prestatibil; odată ce acest timp a trecut, se va opri automat. Fiecare viteză are un temporizator specific, astfel cum este indicat în tabelul de mai jos.

booster	V 4	V 3	V 2	V 1
	5 min.	10 min.	15 min.	20 min.

#### Pentru activare:

Cu dispozitivul de aspirare în funcționare, apăsați lung bara de selecție (5); LED-ul (15) se va aprinde, indicând că funcția a fost activată.

#### Pentru dezactivare:

schimbați pur și simplu viteza de aspirație pentru a dezactiva această funcție. LED-ul (15) se va stinge, indicând că funcția a fost dezactivată.

## TABEL DE PUTERE

Nivel de putere		Tip de gătit	Utilizare (în funcție de experiența și de preferințele de gătit)
Putere max	P	Încălzire rapidă	creștere în scurt timp a temperaturii mâncărurilor, până la fierberea rapidă în cazul apei, sau încălzirea rapidă a lichidelor de gătit
	8.9	Prăjire – fierbere	rumenire, începere a gătitului, prăjire produse congelate, fierbere rapidă
Putere ridicată	7.8	Rumenire – prăjire - fierbere - gătit la grătar	călire, menținerea fierberii intense, gătit și gătit la grătar (de scurtă durată, 5-10 minute)
	6.7	Rumenire - gătire – mâncăruri scăzute – prăjire – gătit la grătar	călire, menținerea fierberii usoare, gătit și gătit la grătar (de durată medie, 10-20 minute), preîncălzirea accesoriilor
Putere medie	4.5	Gătire – mâncăruri scăzute – prăjire - gătit la grătar	gătitul mâncărurilor scăzute, menținerea fierberilor delicate, gătit (de lungă durată), omogenizarea pastelor făinoase
	3.4	Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – omogenizare	preparate cu gătire de lungă durată (orez, sosuri, fripturi, pește) în prezența unor lichide de gătit (de ex. apă, vin, supă, lapte), omogenizarea pastelor făinoase
	2.3	Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – omogenizare	preparate cu gătire de lungă durată (cu volum sub un litru: orez, sosuri, fripturi, pește) în prezența unor lichide de gătit (de ex. apă, vin, supă, lapte)
Putere joasă	1.2	Topire – decongelare – menținere la cald – omogenizare	topirea untului, topirea delicată a ciocolatei, decongelarea produselor de mici dimensiuni
	1	Topire – decongelare – menținere la cald – omogenizare	menținerea la cald a unor mici porții de mâncăruri care tocmai au fost gătite, sau menținerea temperaturii platourilor și omogenizarea pilafurilor
OFF	0	Suprafață de sprijin	Plita de gătit în stand-by sau oprită (posibilă prezență de căldura reziduală la sfârșitul gătirii, semnalată cu H-L-O)

## 4. ÎNTREȚINERE

**Atenție!** Înainte de orice operațiune de curățare sau întreținere, asigurați-vă că zonele de gătit sunt operte și că indicatorul luminos de căldură nu mai este afișat.

 Pentru întreținerea produsului, consultați imaginile de la finalul secțiunii instalare, marcate cu acest simbol.

### ÎNTREȚINERE PLITĂ DE GĂTIT

#### • Curățarea plitei cu inducție

Plita trebuie curătată după fiecare utilizare.

#### Important:

- Nu utilizați bureți abrazivi, bureți de sărmă. Utilizarea lor, în timp, poate deteriora sticla.
- Nu folosiți detergenți chimici iritanți, cum ar fi spray-uri pentru cuptor sau pentru îndepărțarea petelor.
- **NU UTILIZAȚI APARATE DE CURĂȚAT CU JET DE ABUR!!!**
- 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 stică. Utilizați o lavetă moale, hârtie absorbantă de bucătărie sau produse specifice pentru curățarea plitei (respectați indicațiile producătorului).

#### Curățarea cuvei de colectare a lichidelor :

În cazul unor surgeri accidentale și abundente de lichide din vasele de gătit, puteți interveni prin supapa de evacuare, aflată în partea inferioară a produsului, în aşa fel încât să eliminați orice reziduuri, garantând maxima siguranță și igienă.

#### Curățarea grătarului metalic:

Grătarul trebuie spălat la mâna, cu apă caldă și detergent neutru și apoi trebuie uscat foarte bine, pentru a evita fenomenele de oxidare.

### ÎNTREȚINERE HOTĂ DE ASPIRARE

#### • Curățarea hotei de aspirare:

Pentru curățare, folosiți EXCLUSIV o lavetă înmormânată într-un detergent lichid neutru.

**NU UTILIZAȚI USTENSILE SAU INSTRUMENTE PENTRU CURĂȚARE!**

Evități utilizarea produselor abrazive. **NU UTILIZAȚI ALCOOL!**

**• ✕ A** Întreținere filtre de reținere a grăsimilor:

**Blochează particulele de grăsimi 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.

**• ✕ B** Întreținere filtru cu cărbune activ - Filtre ceramice (numai pentru versiunea cu filtrare):

**Reține miosurile neplăcute care se formează în timpul gătitului. Aparatul este prevăzut cu un set de filtre de reținere a miosurilor.**

Filtrele de reținere a miosurilor neplăcute ajung la saturare 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 miosurilor 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.

**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 выпечки 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.

- Внимательно прочитайте инструкции, так как в них содержится важная информация по установке, применению и технике безопасности.
- Запрещено вносить изменения в электрическую систему прибора.
- Перед началом установки оборудования проверьте целостность и сохранность всех компонентов. В случае повреждений следует обратиться к поставщику и не продолжать установку.

Убедитесь в целостности устройства перед установкой. В случае повреждений следует обратиться к поставщику и не продолжать установку.

## 1. БЕЗОПАСНОСТЬ И НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

### ⚠ ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

**Внимание!** Следует строго придерживаться следующих инструкций:

- Изделие должно быть отключено от электрической сети перед началом проведения любой операции по установке.
- При выполнении операций по установке и техобслуживанию используйте рабочие перчатки.
- Установка или техобслуживание должны выполняться квалифицированным техником в соответствии с инструкциями производителя и с соблюдением действующих местных норм.
- При установке использовать только крепежные винты, поставляемые вместе с изделием, или, в случае их отсутствия, надлежащий тип винтов.
- Использовать винты надлежащей длины, как указано в руководстве по установке.
- Не пытайтесь ремонтировать или не заменять какие-либо компоненты изделия, если это прямо не требуется руководством по эксплуатации.
- Не позволяйте детям играть с изделием.
- Следует держать детей на расстоянии и под присмотром, так как доступные части устройства могут сильно нагреваться во время использования.
- Изделием могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лица с недостаточным опытом, при условии, что они находятся под

присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию изделия и при условии понимания потенциальных рисков, связанных с ним.

- Изделие и его доступные части нагреваются в процессе использования. Не прикасаться к нагретым частям.
- В процессе и после использования не касаться нагревательных элементов изделия.
- Избегайте соприкосновения изделия с тканями или другими легко воспламеняющимися материалами, пока все его части не охладятся, риск возгорания.
- Не размещайте легко воспламеняющиеся материалы на изделие или вблизи него.
- При сильном нагревании жиры и масла легко воспламеняются.
- Готовка без присмотра на варочной поверхности с использованием растительного масла или жира опасна и может привести к пожару.
- Процесс жарки должен осуществляться под надзором, так как перегретое масло может воспламениться.
- За приготовлением пищи нужно следить. Процесс быстрой готовки должен проходить под постоянным надзором.
- НИКОГДА не пытайтесь гасить огонь водой. Следует выключить изделие и погасить огонь при помощи, например, крышки или противопожарного одеяла.
- 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.
- Никогда не нагревать консервные банки с продуктами питания, предварительно не открыв их: банка может взорваться! Это предупреждение относится также ко всем другим типам варочных поверхностей.
- По окончании приготовления пищи выключите соответствующую зону.
- Изделие не предназначено для включения через внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления. Не используйте пароочистители – опасность поражения током.
- Перед выполнением любых операций по очистке или техобслуживанию отключите изделие от электросети, вытанув вилку, или отключите общий автомат своего жилья.
- Не разрешайте детям выполнять очистку и техобслуживание устройства без присмотра.
- Изделие следует периодически очищать как внутри, так и снаружи (МИНИМУМ ОДИН РАЗ В МЕСЯЦ). В любом случае, следуйте указаниям, приведенным в руководстве по техобслуживанию.
- 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.
- Для носителей кардиостимуляторов и активных имплантатов перед использованием индукционной варочной поверхности важно проверить, совместим ли их стимулятор с использованием изделия.
- Если поверхность треснута, выключите изделие, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Опасность возгорания: не кладите предметы на варочные поверхности.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как они могут сильно нагреться.
- Важно: после использования выключите варочную поверхность при по-

мощи соответствующего устройства управления, не полагаясь на детектор посуды. • Никогда не использовать алюминиевую фольгу для готовки, и никогда не класть продукты, обернутые в алюминиевую фольгу, прямо на поверхность. Алюминий расплывается и нанесет непоправимый ущерб вашему изделию. • 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 изделие автоматически уменьшает уровень мощности варочных зон. • Внимание! При работе варочной панели доступные части могут стать горячими.

• Несоблюдение правил очистки изделия, периодичности замены и очистки фильтров влечет за собой опасность возгорания. • Стого запрещена готовка с применением процедуры фламбе. • В любом случае следуют избегать использования открытого огня, так как это наносит вред фильтрам и может стать причиной возгорания. • Помещение должно быть оборудовано достаточно эффективной системой вентиляции, если изделие используется одновременно с другими устройствами, работающими на газу или другом топливе. • Что касается мер безопасности и технических мер, предусмотренных для выпуска дымов и выделений - стого придерживайтесь предписаний местных компетентных учреждений. • Отсасываемый воздух не должен направляться в канал, используемый для отвода дыма из устройств, скисающих газ или другое топливо. • Запрещено использовать изделие без правильно установленной решетки!

## ▲ ТБ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

• Отсоедините изделие от электрической сети. • Установка должна быть выполнена профессионально подготовленными лицами, ознакомленными с действующими нормами, касающимися установки и безопасности. • Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, нанесенный в результате несоблюдения указаний, содержащихся в данном разделе. • Заземление изделия является обязательным по закону. - Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы обеспечить подключение изделия, встроенного в мебель, к электрической сети. • Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы обеспечить снятие варочной поверхности с рабочей поверхности. • Не использовать тройники или удлинители. • Убедитесь, что указанное напряжение на табличке данных установленной на дне изделия соответствует той, что находится в помещении, где он будет установлен. • Электрический кабель заземления должен быть на 2 см длиннее других кабелей. • Ни в одной из точек температура кабеля не должна превы-

шать более чем на 50 °C температуру в помещении. • Изделие предназначено для постоянного подключения к электросети, поэтому подключение к стационарной сети производите через многополюсный выключатель в соответствии с правилами монтажа, который обеспечивает полное отключение сети в условиях категории перенапряжения III, и который легко доступен после установки. • По окончании установки у пользователя не должно быть доступа к электрическим компонентам. • Внимание! Не подключайте изделие к электрической сети до полного завершения установки. • Перед подключением изделия к электросети: проверьте табличку с данными (расположенную в нижней части прибора), чтобы убедиться, что напряжение и мощность соответствуют напряжению сети и что разъем для подключения подходящий. При возникновении сомнений следует обратиться к квалифицированному электрику.

• Если изделие не снабжено кабелем питания, используйте кабель с диаметром проводов минимум 2,5 мм<sup>2</sup> при мощности до 5500 Вт, а при большей мощности сечение должно составлять 4 мм<sup>2</sup>.

• Внимание! Замена соединительных кабелей должна производиться авторизованной службой технической помощи или лицом с аналогичной квалификацией.

## ⚠ ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

• Установка как электрической части, так и механической, должна выполняться специализированным персоналом.

• **Перед началом установки:** После распаковки изделия убедитесь, что оно не повреждено в процессе транспортировки, а в случае обнаружения проблем, обратитесь к дистрибутору или в отдел обслуживания клиентов, прежде чем приступить к установке. Убедитесь, что внутри упаковки нет (с целью транспортировки) комплектующих материалов (например, пакетиков с винтами, гарантии и т.д.); при наличии их следует извлечь и сохранить. Кроме того, следует убедиться, что вблизи места установки имеется электрическая розетка.

### • Подготовка мебели для встраивания:

• Изделие не должно устанавливаться над устройствами охлаждения, посудомоечными машинами, плитами, печами, стиральными и сушильными машинами. Выполните все работы по резке мебели перед установкой варочной поверхности и аккуратно удалите оiplики.

Минимальное расстояние между варочной поверхностью и стенкой должно быть не менее 50mm фронтально и не менее 50mm по бокам. Расстояние до навесных шкафов должно быть минимум 550mm.

Примечание. При расчете размеров следует учитывать указания производителя кухни.

• Для оптимизации установки фильтрующей версии рекомендуется изготовить отверстие в цоколе, куда следует вставить решетку, имеющуюся в продаже.

• **Важно:** используйте 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 клея и т.п.). Клей необходимо равномерно распределить по всему периметру рамы. После склеивания дайте клею высокнуть в течение примерно 24 часов.

• **Внимание!** Несоблюдение данных инструкций при установке винтов и фиксирующих приспособлений может повлечь за собой риски, связанные с электричеством.

• **Примечание:** для правильной установки изделия рекомендуется обернуть трубопроводы клейкой лентой, которая имеет следующие характеристики: эластичная пленка из мягкого ПВХ, с kleющим слоем на основе акрилата, соответствие стандарту DIN EN 60454; плохая горючесть; отличная устойчивость к старению; устойчивость к перепадам температуры; устойчивость к низким температурам.

## УТИЛИЗАЦИЯ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА СЛУЖБЫ



Этот аппарат маркирован классификационным знаком в соответствии с Директивой 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

Контролируя, чтобы этот продукт утилизировался должным образом. Пользователь помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья. Этот 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. Утилизуйте согласно местным нормативам по переработке отходов. Для получения дополнительной информации по обращению с данным изделием, переработке и утилизации, следует обратиться в соответствующий местный орган, в службу сбора бытовых отходов или в магазин, где был приобретен прибор.

## НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

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;
- Электромагнитная совместимость: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

## 2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЕМКОСТЕЙ ДЛЯ ВАРКИ

#### • Емкости для варки



Используйте только кастрюли, которые имеют этот символ.

#### Важно:

во избежание необратимого повреждения варочной поверхности не используйте посуду:

- с неровным днищем;
- металлическую с эмалированным днищем;
- с шероховатым днищем - во избежание царапин на варочной панели;
- никогда не ставьте горячие кастрюли и сковородки на панель управления варочной поверхностью.
- Не все кастрюли, пригодные для индукционных панелей, достаточно хорошо работают по причине того, что их днища не полностью изготовлены из ферромагнитных материалов! Покупая посуду, проконтролируйте, чтобы:
  - Днище было полностью изготовлено из ферромагнитных материалов. В противном случае падает эффективность и равномерность теплопередачи, а температура поверхности посуды может быть не подходящей



- Днище не содержало алюминия: посуда не будет разогреваться индукторами, или они ее вообще не обнаружат.



- Днища не оказались неровными и с шероховатой поверхностью.
- Они уменьшают поверхность контакта индуктора с посудой, понижая эффективность нагрева и ухудшая результаты приготовления.



#### • Емкости, изготовленные ранее

Можно проверить, обладает ли материал кастрюли магнитными свойствами при помощи простого магнита.

Кастрюли непригодны для использования, если магнит не реагирует на них. И в этом случае имеют силу указания предыдущего параграфа.

- Рекомендуемые диаметры дна кастрюль

**ВАЖНО:** при несоответствующих диаметрах посуды варочные зоны не включаются. Чтобы узнать, каков минимальный диаметр посуды для готовки у каждой отдельной зоны, см. иллюстрированную часть данного руководства.

**Внимание:** Чтобы сохранить эффективность приготовления и качество продукта, НЕ рекомендуется использовать индукционные адаптеры.

- Энергосбережение

Используйте сковороды и кастрюли с диаметром дна, равным диаметру зоны варки. Используйте только кастрюли и сковороды с плоским дном. Где это возможно, закрывайте кастрюли крышками в процессе варки. Готовьте овощи, картофель, и т. д. в небольшом количестве воды, чтобы уменьшить время приготовления. Используйте сковородку, это значительно уменьшает энергопотребление и время варки. Ставьте кастрюлю в центре варочной зоны, отмеченной на поверхности.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

Система удаления паров может изготавливаться в вытяжном исполнении, с выводом паров наружу, или фильтрующим исполнении, с рециркуляцией.

См. сайты [www.elica.com](http://www.elica.com) и [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) чтобы ознакомиться с полным ассортиментом комплектов для различных исполнений системы, как фильтрующего, так и вытяжного.

-  Вытяжная версия:

Пары удаляются наружу через системы воздуховодных труб (подлежащих приобретению отдельно). Подсоедините изделие к вытяжным трубам и отверстиям в стене, имеющим диаметр, который равен диаметру выходного отверстия (соединительного фланца). Более подробно о трубах и их размерах см. страницу аксессуаров руководства по монтажу и установке - Исполнение вытяжки с удалением. Использование вытяжных труб и отверстий в стене с меньшим диаметром приведет к ухудшению рабочих характеристик системы вытяжки и существенному увеличению уровня шума. Поэтому в подобных случаях производитель снимает с себя всякую ответственность.

Для обеспечения максимальной эффективности вытяжки:

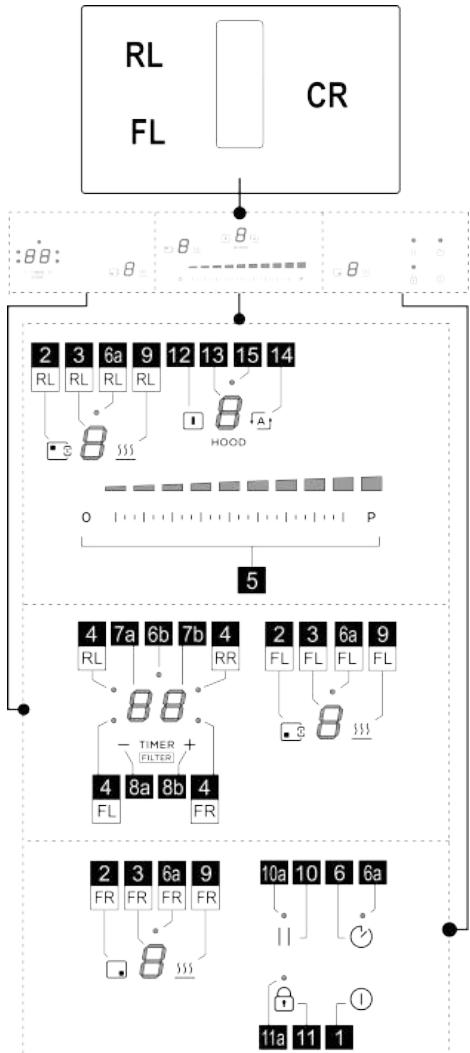
- Рекомендуемая макс. длина труб составляет 7 погонных метров.
- На общей длине 7 погонных метров используйте максимум два колена 90°
- Не допускайте существенного изменения сечения канала, поддерживая Ø 150 мм (или квадратное сечение размером 222 x 89 мм).



### Фильтрующая версия:

Васываемый воздух фильтруется с помощью специальных жиро- и запахоулавливающих фильтров, а затем возвращается в помещение через соответствующие каналы (запахоулавливающие фильтры и каналы приобретаются отдельно). Для получения дополнительной информации обращайтесь к страницам иллюстрированной части данного руководства, посвященным принадлежностям и конфигурациям (для фильтрующей версии).

### 3. РАБОТА УСТРОЙСТВА ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



#### Функция

- 1 ВКЛ/ВЫКЛ варочной поверхности/вытяжки варочной поверхности
- 2 Кнопка выбора варочной зоны
- 3 Дисплей отображения уровня мощности варочной зоны

- 4 Светодиод активной варочной зоны / светодиод насыщения фильтров с активированным углем
- 5 Повышение/Понижение уровня мощности варки и скорости (мощности) вытяжки
- 6 Активация Egg timer (Stand Alone) (таймер для варки яиц (отдельный))
- 6a-6b Светодиод Egg timer (Stand Alone) (таймер для варки яиц (отдельный)) Активен
- 7a-7b Дисплей таймера варочной зоны / дисплей насыщения угольного фильтра - жироулавливающего фильтра
- 8a-8b Увеличение/уменьшение значения таймера
- 9 Включение функции Temperature Manager (управление температурой) (Warming Function (функция подогрева))
- 10 Пауза
- 10a Светодиод активной паузы
- 11 Key Lock (блокировка кнопок)
- 11a Светодиод - Key Lock (блокировка кнопок)
- 12 Кнопка выбора вытяжки
- 13 Дисплей вытяжки
- 14 Включение автоматической функции вытяжки
- 15 Светодиод меню задержки вытяжки

### ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

**ВНИМАНИЕ:** После первого подключения изделия к сети варочной поверхности требуется процедура РАЗБЛОКИРОВКИ. Выполните следующие действия:

Подключите поверхность к источнику питания; на дисплее (13) будет мигать B, а светодиод (11a) будет гореть. Нажмите кнопку (11) на несколько секунд, светодиод (11a) погаснет. Теперь можно будет включить поверхность кнопкой ВКЛ/ВЫКЛ (1).

В данном руководстве описаны основные функции, а для доступа к полным инструкциям в сети интернет необходимо использовать QR-код, имеющийся на первых страницах. Все функции этой индукционной плиты разработаны с соблюдением самых строгих стандартов 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"). Перед приближением к варочной зоне подождите, пока дисплей не погаснет.

## ДИСПЛЕИ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

На дисплеях, соответствующих варочным зонам, отображаются следующие данные:

Функция	Значение
Варочная зона включена	0
Power Level (Уровень мощности)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Индикатор остаточного тепла)	H
Pot Detector (датчик наличия посуды)	N
Функция Temperature Manager (управление температурой) включена	ON-OFF
Функция Bridge Zone (совмещенная зона) включена	A
Функция Пауза	II
Функция Automatic Heat UP (автоматический нагрев)	R

## 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 соответствующей зоны в виде символа H.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

### • Включение

Варочная поверхность включается при касании кнопки ВКЛ/ВЫКЛ ① (1). Все дисплеи (3) и дисплей (13) включаются и отобразят цифру ноль 0.

Чтобы выключить варочную поверхность, нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ ① (1).

Варочная поверхность выключается через несколько секунд, если никакие функции не активированы.

### • Включение варочных зон

#### Включение:

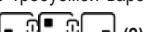
Войдите в меню варочной зоны, нажав одну из кнопок  (2), которая соответствует требуемой варочной зоне. Дисплей (3) этой зоны является единственным, который подсвечивается с высокой интенсивностью.

Коснитесь и проведите пальцем по панели выбора (5), чтобы отрегулировать мощность ранее выбранной варочной зоны.

**Примечание:** При выборе варочной зоны на дисплее

ТАЙМЕРА (7a+7b) отображается следующее:  загоревшийся светодиод (4) указывает, какая зона была выбрана; в данном случае это зона FL.

#### Выключение:

Войдите в меню требуемой варочной зоны и нажмите одну из кнопок  (2). Дисплей (3) этой зоны является единственным, который подсвечивается с высокой интенсивностью. Установите мощность на нуль или снова нажмите кнопку (2), удерживая ее нажатой в течение нескольких секунд.

### • Уровень мощности варочной зоны

Варочная панель имеет 9 уровней мощности. Коснитесь и проведите пальцами по панели выбора (5): вправо для увеличения уровня мощности; влево для уменьшения уровня мощности. Установленный уровень мощности отобразится на дисплее (3) выбранной варочной зоны.

### • Power Booster (усилитель мощности)

Изделие имеет 1 дополнительный уровень мощности (выше уровня 9), который активируется на 10 минут, после чего мощность снижается до предыдущего уровня.

Коснитесь и проведите пальцами вдоль панели выбо-

ра (5), выше уровня 9, для включения функции Power Booster (усилитель мощности). Уровень Power Booster отображается на дисплее (3) с помощью пиктограммы

### ● Bridge Zones (совмещенные зоны)

Эта функция обеспечивает работу в совмещенном режиме варочной зоны **FL** с варочной зоной **RL** и варочной зоны **FR** с варочной зоной **RR**, путем создания единой зоны с тем же уровнем мощности. Такая функция позволяет обеспечивать равномерную тепловую обработку в посуде больших размеров. Всегда проверяйте по сборочным иллюстрациям, в заключительной части руководства, в каких зонах можно активировать совмещенный режим.

#### Для включения функции *Bridge*:

одновременно нажимайте в течение нескольких секунд кнопки (2) двух выбранных зон (**FL+RL**) или (**FR+RR**).

На одном из дисплеев (3) появится символ , а на другом дисплее (3) отобразится мощность, которая будет установлена. Чтобы установить мощность, проведите пальцем по зоне выбора (5).

#### Для выключения функции *Bridge*:

- одновременно нажимайте в течение нескольких секунд кнопки (2) двух зон, который необходимо отключить, (**FL+RL**) или (**FR+RR**).

**Примечание:** Этот прибор оснащен 3 варочными зонами. Функцию *Bridge* можно активировать только на двух соседних зонах (**FL** и **RL**) или (**FR** и **RR**) в зависимости от вашей модели.

### ● Egg Timer (таймер для варки яиц)

Функция Egg Timer производит обратный отсчет времени независимо от варочных зон (а также зоны вытяжки).

#### Включение:

Выдите из меню «Всасывание» или «Варочные зоны», чтобы все **светодиоды** (3 и 13) были включены.

Нажмите кнопку  (6). Загорится **светодиод** (6a) и одновременно включится таймер

дисплей (7a+7b) со **светодиодом** (6b) .

После этого можно увеличить или уменьшить время с помощью **кнопок**  (8a) и  (8b). Время выражено в минутах. Если будет достигнуто время менее 1 минуты, отсчет продолжится в секундах.

Когда таймер завершил обратный отсчет, подается звуковой сигнал и варочная зона отключается.

#### Отключение:

Для отключения таймера до окончания отсчета выйдите из меню «Всасывание» или «Варочные зоны», чтобы все **светодиоды** (3 и 13) были включены, и установите на поль дисплей «Таймер» с помощью **кнопки**  (8a).

### ● 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 предупредят специальный звуковой сигнал.

#### Включение:

**Примечание:** этот таймер можно запустить только в том случае, если варочная зона активна с мощностью, отличной от нуля.

После активации требуемой варочной зоны **кнопкой** (2) **дисплей** (7a+7b) включится, и можно будет запрограммировать таймер. Для увеличения или уменьшения

времени используйте **кнопки**  (8a) и  (8b). Время выражено в минутах. Если будет достигнуто время менее 1 минуты, отсчет продолжится в секундах.

#### При необходимости повторите действие для нескольких варочных зон:

Каждая варочная зона может иметь свой собственный таймер; на **дисплее** (7a+7b) появится обратный отсчет для выбранной в этот момент варочной зоны.

**Примечание:** После активации зоны «*Bridge*» таймер можно запустить также и в этой зоне.

#### Отключение:

Чтобы выключить Таймер заранее, выберите варочную зону **кнопкой** (2), нажмите **кнопку**  (8a) до тех пор, пока таймер не достигнет нуля и отключится.

### ● 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.

Меню управления ограничением мощности находится в меню управления параметрами.

#### Чтобы войти в меню управления параметрами:

Отключите варочную поверхность от сети, подождите несколько секунд и снова включите. РАЗБЛОКИРУЙТЕ варочную поверхность, удерживая нажатой в течение нескольких секунд кнопку  (11). Затем одновременно нажмите на несколько секунд кнопки

 (12) +  (14) пока не загорится панель прокрутки (5). Проведите пальцем по всей панели (5) слева направо. Включаются два дисплея (3-FL) и (3-FR).

Дисплей (3-FL) покажет изменяемый параметр.

На дисплей (3-FR) отобразится установленное значение.

#### Чтобы перейти в меню управления ограничением мощности:

По умолчанию при входе в меню параметров на дисплее (3-FL) попеременно отображаются значения и . Нажмите несколько раз кнопку (9-FR), пока на дисплее (3-FL) не отобразятся попеременно значения и ( и = меню управления ограничением мощности).

#### **Установите значение ограничения мощности:**

нажмите кнопку (9-FR) для выбора нужного значения из трех доступных, см. таблицу ниже:

Зона	Зона	Значение
3-FL	3-FR	мощности (кВт)
	0	7,4
	1	4,5
	2	3,1

#### **Сохранение настроек:**

Для сохранения выбранных настроек нажмите кнопку (1)

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ**

#### **• Включение вытяжки.**

##### **Включение:**

Коснитесь (нажмите) кнопки (12), дисплей (13) подсветится с высокой интенсивностью.

Коснитесь и проведите пальцем по **панели выбора** (5), чтобы отрегулировать мощность всасывания паров.

**Примечание:** в отличие от варочных зон выключение вытяжки нельзя запрограммировать с помощью таймера. Поэтому дисплей (7a+7b) не активируется.

##### **Выключение:**

Чтобы выключить вытяжку, удерживайте нажатой **кнопку** (12) в течение нескольких секунд или уменьшите мощность всасывания до нуля.

#### **• Power Level (уровень мощности) вытяжки**

Вытяжка имеет 4 уровня мощности всасывания плюс уровень Booster.

Прикоснуться и провести пальцами вдоль **Панели выбора** (4):

вправо для увеличения уровня мощности;

влево для уменьшения уровня мощности.

Установленный уровень мощности отобразится на **дисплее** (13) вытяжки.

#### **• Уровень Power Booster вытяжки**

Изделие имеет 1 дополнительный **уровень** мощности BOOSTER (выше уровня 4), который активируется на 5 минут, после чего мощность снижается до предыдущего уровня.

Коснитесь и проведите пальцами вдоль **панели выбора** (5), выше уровня 4, для включения функции Power Booster (усилитель мощности). Уровень Power Booster отображается на **дисплее** (13) с помощью пиктограммы

#### **• Работа в автоматическом режиме**

Устройство включится с наиболее подходящей скоростью, приспособив скорость всасывания 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.

##### **Включение:**

Войдите в меню вытяжки, нажав кнопку (12), затем нажмите кнопку (14); на **дисплее** (13) появится буква , которая будет чередоваться со значением скорости вытяжки.

##### **Отключение:**

В меню вытяжки нажмите кнопку (14) или вручную уменьшите скорость всасывания с помощью **панели выбора** (5).

#### **• Меню управления фильтрами:**

##### **Условия для входа в меню:**

ВАРОЧНЫЕ ЗОНЫ и ВЫТЯЖКА должны быть включены. EGG TIMER должен быть выключен. Если эти условия не соблюдаются, при выполнении процедуры доступа на **дисплее** (7a+7b) будет отображаться и выполнение дальнейших операций будет невозможено.

##### **Чтобы получить доступ к меню и просмотреть состояние фильтров:**

После выполнения требований ко входу, указанных выше, нажмите кнопку (12), затем одновременно нажимайте (8a) и (8b) в течение 4 секунд.

После этого откроется меню управления фильтрами.

По умолчанию на **дисплее** (7a+7b) отображается состояние ЖИРОУЛАВЛИВАЮЩЕГО ФИЛЬТРА, чтобы переключиться на просмотр состояния ЗАПАХОУЛАВЛИВАЮЩЕГО ФИЛЬТРА, нажмите (8a). При каждом нажатии этой кнопки дисплей последовательно

переключается с одного фильтра на другой. Ниже приведена таблица состояний фильтров.

Состояние фильтра	Дисплей
Жироулавливающий фильтр АКТИВЕН*	
Запахоулавливающий фильтр АКТИВЕН*	
Жироулавливающий фильтр ОТКЛЮЧЕН	
Запахоулавливающий фильтр ОТКЛЮЧЕН	

\*Когда индикатор засорения фильтра АКТИВЕН, на дисплее (7b) отображается состояние фильтра со значением от  (максимальная эффективность) а  (отработанный фильтр).

**Чтобы включить или выключить индикатор засорения фильтров:**

После выбора одного из двух фильтров нажмите  (8b). При каждом нажатии дисплей последовательно переключается из одного состояния в другое.

**Примечание:** Если вы отключаете фильтр, а затем повторно активируете его в том же сеансе, значение состояния фильтра останется неизменным по сравнению с тем, что было до отключения.

Если вы выйдете из меню после отключения фильтра, при повторной активации фильтра значение засорения фильтра будет перезапущено с .

**Чтобы выйти из меню:**

## ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

Уровень мощности	Типология готовки	Применение (исходя из опыта и навыков готовки)
Макс. мощность	 Быстрый разогрев	подъем температуры пищи в течение короткого периода времени до быстрого закипания в случае воды или быстрого разогрева различных кулинарных жидкостей
	 Жарка - кипчение	подрумянивание, начало готовки, жарка продуктов быстрой заморозки, быстрое кипчение
Высокая мощность	 Поджаривание до золотистого цвета – поджаривание - кипчение - гриль	поджаривание, поддержание интенсивного кипения, варка и жарка как на гриле (ненадолго, 5-10 минут)
	 Поджаривание до золотистого цвета - варка – тушение – поджаривание - гриль	поджаривание, поддержание несильного кипения, жарка как на гриле (средней длительности, 10-20 минут), предварительный подогрев принадлежностей

Для выхода из меню нажмите любую кнопку, КРОМЕ кнопки  (8a) и  (8b), или подождите 8 секунд, не нажимая другие кнопки.

### • Отключение индикатора загрязнения фильтров

Если один или оба сигнала активны, можно сбросить аварийный сигнал засорения фильтра. В первые 10 секунд появления сигнала засорения фильтров нажмите одновременно на несколько секунд  (8a) и  (8b).

Звуковой сигнал указывает на то, что сброс выполнен. Данную процедуру рекомендуется выполнять ТОЛЬКО после замены фильтров.

**Примечание:** Если оба аварийных сигнала активны, выполните эту операцию дважды, чтобы сбросить оба сигнала. .

### • Задержка отключения вытяжки

Если эта функция активирована, вытяжка будет оставаться включенной в течение заданного времени, по истечении которого она автоматически выключится. Каждая скорость имеет определенный таймер, как указано в таблице ниже.

booster	V 4	V 3	V 2	V 1
	5 мин.	10 мин.	15 мин.	20 мин.

#### Для включения:

При работающей вытяжке длительно нажмите панель выбора (5), при этом загорится светодиод (15), указывая на то, что функция активирована.

#### Для отключения:

просто измените скорость всасывания, чтобы отключить эту функцию. Светодиод (15) погаснет, указывая на то, что функция отключена.

Средняя мощность		Варка – тушение – поджарка - гриль	тушение, поддержание слабого кипения, варка (длительная), томление макаронных изделий (пасты)
		Варка – варка на медленном огне – сгущение - томление	длительные варки (рис, соусы и подливки, жаркое, рыба) в кулинарных жидкостях (напр., вода, вино, бульон, молоко), томление макаронных изделий
		Варка – варка на медленном огне – сгущение - томление	длительные готовки (объемы меньше одного литра: рис, соусы, подливки, жаркое, рыба) в кулинарных жидкостях (напр., вода, вино, бульон, молоко)
Низкая мощность		Растапливание – размораживание – поддержание теплым - томление с добавлением масла/сливок	растапливание масла, деликатное топление шоколада, разморозка малоразмерных пищевых продуктов
		Растапливание – размораживание – поддержание теплым - томление с добавлением масла/сливок	поддержание тепла в небольших порциях только что приготовленной пищи, поддержание температуры сервировочных блюд, томление и доведение до кондиции ризotto
Выкл		Опорная поверхность	Варочная поверхность в режиме готовности (stand-by) или выключена (возможно наличие остаточного тепла после окончания готовки, с индикацией H-L-O)

## 4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

**Внимание!** Перед началом любой операции по чистке или обслуживанию убедитесь, что варочные зоны выключены и что индикатор тепла погас.

Для ухода за изделием см. изображения после установки, отмеченные этим символом.

### УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

- **Очистка индукционной поверхности**

Варочную панель следует чистить после каждого применения.

**Важно:**

- Не используйте жесткие губки, скребки. Их использование, со временем, может повредить стекло.
- Не применяйте раздражающие химические детергенты, такие как спреи для печей или пятновыводители.
- **НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ УСТРОЙСТВА ЧИСТИКИ СТРУЕЙ ПАРА!!!**

После каждого использования, дайте поверхности остить 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. Применяйте мягкую ткань, бумажные полотенца для кухни или специальные продукты для варочных поверхностей (соблюдая инструкции производителя).

**Очистка емкости для сбора жидкости :**

При случайной и сильной утечке жидкости из кастрюли можно воспользоваться сливным клапаном, расположенным в нижней части устройства, что позволяет из-

бежать отложения любых остатков и осуществлять очистку с соблюдением максимального уровня гигиены.

**Очистка металлической решетки:**

Решетку следует мыть вручную горячей водой с нейтральным моющим средством и аккуратно высушивать во избежание окисления.

### УХОД ЗА ВЫТЯЖКОЙ

- **Очистка вытяжки:**

Для очистки используйте ТОЛЬКО мягкую ткань, смоченную нейтральным моющим средством.

**НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ ИНСТРУМЕНТОВ ИЛИ КАКИХ-ЛИБО ПРИСПОСОБЛЕНИЙ ДЛЯ ОЧИСТКИ!**

Избегайте использования абразивных средств. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СПИРТ!**

**Уход за жироулавливающим фильтром:**

Служит для улавливания 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.

**• №В** Уход Фильтр с активированным углем - Керамика (только для фильтрующей версии):

Служит для устранения 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.

**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. Приклад 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.

- Уважно прочитайте інструкції: вони містять важливу інформацію по встановленню, використанню та безпеці.
- Заборонено вносити зміни в електричну частину пристрою.
- Перед встановленням пристрою переконайтесь у відсутності пошкоджених компонентів. В іншому випадку, зверніться до продавця і не продовжуйте установку.
- Перед встановленням переконайтесь у відсутності пошкоджень пристрою. В іншому випадку, зверніться до продавця і не продовжуйте установку.

## 1. БЕЗПЕКА ТА НОРМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ

### ⚠ ЗАГАЛЬНІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

**Увага!** Уважно дотримуйтесь наступних інструкцій:

- Перш ніж виконувати будь-які монтажні роботи, виріб необхідно від'єднати від мережі. ● При виконанні всіх операцій по установці і техобслуговуванню використовуйте робочі рукавички. ● Установка або обслуговування повинні виконуватися кваліфікованим техніком, у відповідності до інструкцій виробника та з дотриманням діючих норм безпеки. ● Під час установки використовуйте тільки ті гвинти, що постачаються в комплекті з пристроям, або, якщо вони не входять в комплект, придайте правильний тип гвинтів. ● Використовуйте гвинти належної довжини, як зазначено в Керівництві по установці. ● Не ремонтуйте та не замінійте частини виробу, якщо це не обумовлено в посібнику з використанням. ● Стежте, щоб діти не гралися з виробом. ● Тримайте його подалі від дітей, тому що доступні частини можуть нагріватися під час використання. ● Виробом 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 безпечноного використання виробу та зрозуміли усю небезпеку, пов'язану з його використанням. ● Вироб та його доступні частини стають гарячими в процесі

- використання. - Будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. ● В процесі і після використання не торкайтесь нагрівальних елементів виробу. ● Уникайте контакту з тканинами та іншими легко займистими матеріалами до достатнього охолодження усіх частин виробу, існує ризик займання.
- Не ставте легкозаймисті матеріали на виріб або поряд з ним. ● Перегрітій жир та олія легко спалахують. ● Приготування їжі з жиром або олією на плиті без нагляду може бути небезпечним і привести до пожежі. ● Суворо заборонено готувати, використовуючи фlamбування. ● Використання відкритого полум'я щодить фільтрам і може привести до пожежі, тому цього слід уникати в будь-якому випадку. ● Смажити їжу потрібно з обережністю, щоб нагріте масло не спалахнуло. ● За процесом приготування їжі потрібно стежити. Процес короткострокового приготування потрібно постійно контролювати. ● В ЖОДНОМУ РАЗІ не намагайтесь загасити вогонь за допомогою води. Вимкніть виріб і загасіть вогонь, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою. ● Уникайте розливу рідини; ля цього під час кип'ятіння або розігріву рідин зменшуйте подачу тепла. ● Не залишайте нагрівальні елементи включеними з порожніми каструллями і сковородами або без посуду. ● Ніколи не розігрівайте консерви або бляшані банки з харчовими продуктами, попередньо не відкривши їх: вони можуть вибухнути! Це попередження стосується також всіх інших типів варильних поверхонь. ● По завершенню приготування, вимкніть відповідну конфорку. ● Виріб не призначений для роботи через зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування. Не використовувати парові очищувачі, ризик ураження електричним струмом. ● Перед виконанням будь-яких операцій з очищенню або техобслуговуванням вимкніть прилад від електромережі, витягнувши вилку, або відключіть загальний автомат свого житла. ● Очищенні та обслуговування приладу не може виконуватися дітьми без нагляду. ● Виріб необхідно регулярно очищати як зсередини, так і ззовні (ПРИНАЙМНІ РАЗ НА МІСЯЦЬ); в будь-якому разі дотримуйтесь того, що прямо вказано в інструкціях з обслуговування. ● Важливо зберігати цей посібник, щоб ви могли в будь-який час звернутися до нього. У випадку продажу, передачі або переміщення переконатися, що посібник залишиться разом з пристроям.
- Носії кардіостимуляторів і активних імплантатів перед використанням індукційної робочої поверхні мають упевнитися в тому, що вона не перешокджає нормальний роботу таких пристройів. Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом ● Небезпека виникнення пожежі: не ставте на варильну поверхню сторонні предмети. ● Не ставте металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки на поверхню, оскільки вони можуть нагріватися. ● Важливо: Після використання вимкніть робочу поверхню через панель управління, не покладаючись на детектор кухонного посуду. ● Під час

приготування в жодному разі не використовуйте алюмінієву фольгу, та в жодному разі не ставте продукти, упаковані в фольгу. Алюміній розплавиться і неправильно пошкодить ваш виріб. • Використання високої потужності, наприклад функція Booster, не підходить для розігрівання діяжки рідин, а саме олії для смаження. Надмірне тепло може бути небезпечною. В таких випадках рекомендується використовувати меншу потужність. • Ємності потрібно ставити безпосередньо на варильну поверхню по центру. В жодному разі не ставити інші предмети між каструлєю та робочою поверхнею. • У випадку високих температур виріб автоматично зменшує рівень потужності конфорки. • Увага! Коли робоча поверхня увімкнена, доступні частини приладу можуть нагріватися.

• Недотримання правил очищення приладу, а також правил заміни і очищення фільтрів тягне за собою небезпеку займання. • Приміщення має бути обладнане досить ефективною системою вентиляції, якщо прилад використовується одночасно з іншими пристроями, що працюють на газу або іншому паливі. • Відносно заходів безпеки і технічних заходів, що стосуються димів і випарів, - строго дотримуйтесь розпорядження місцевих державних органів. • Усмоктування повітря не можна вводити в канал, який використовується для відведення димових газів, що генеруються пристроями для спалювання газу або інших видів палива. • Ніколи не використовуйте виріб, якщо решітка не встановлена правильно!

## ⚠ ТБ ПРИ ПІДКЛЮЧЕННІ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

• Від'єднайте виріб від джерела живлення. • Монтаж повинен виконуватися професійно кваліфікованим персоналом, який ознайомлений з чинними правилами монтажу та техніки безпеки. • Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за шкоду, завдану людям, тваринам або речам, що виникла в результаті недотримання вказівок, наведених в даному розділі. • Заземлення виробу є обов'язковим згідно законодавства. • Кабель живлення повинен бути достатньо довгим, щоб можна було підключити вбудований у меблі виріб до електромережі. • Кабель живлення повинен бути достатньо довгим щоб забезпечити зняття варильної поверхні з робочої поверхні. • Не використовувати трійники та подовжувачі. • Переконайтесь, що напруга, що вказана на табличці, розташованій на зворотній стороні виробу, відповідає напрузі в будинку, де він буде встановлений. • Електричний кабель заземлення повинен бути на 2 см довшим від інших кабелів. • В жодному з місць кабель не повинен досягати температури на 50 °C вище за температуру навколошнього середовища. • Прилад призначений для постійного підключення до електромережі, тому підключення до електромережі виконуйте за допомогою багатополюсного вимикача відповідно до правил монтажу, який забезпечує повне відключення від електромережі в умовах перенапруги категорії III, і який буде легкодоступним після

встановлення. • Після закінчення установки, користувач не повинен мати доступ до електричних компонентів приладу. • Увага! Не підключайте прилад до електричної мережі до повного завершення операцій установки. • Перед підключенням виробу до електричної мережі: перевірте таблицю з паспортними даними (на нижній частині пристрою), щоб упевнитися, що напруга і потужність відповідають значенням мережі та електричної розетки. У випадку сумнівів звернутися до кваліфікованого електрика.

- У разі, коли пристрій не поставляється з кабелем живлення, використовуйте інший кабель з мінімальним перерізом провідника 2,5 mm<sup>2</sup> для потужності до 5500 Вт; а для більших потужностей переріз повинен становити 4 mm<sup>2</sup>.
- Увага! Заміна з'єднувального кабелю повинна проводитися авторизованим сервісним центром або особою з подібною спеціалізацією.

## ⚠ ТБ ДЛЯ МОНТАЖНИХ РОБІТ

• Як електричний, так і механічний монтаж повинен виконуватися спеціалізованим персоналом.

• **Перед початком установки:** Після розпакування виробу переконайтесь, що він не був пошкоджений під час транспортування, а в разі виникнення проблем зверніться до дилера або до служби підтримки клієнтів, перш ніж почати установку. Переконайтесь, що куплений виріб підходить за розміром для обраної зони установки. Переконайтесь, що всередині упаковки немає супутніх матеріалів (наприклад, конвертів із гвинтами, гарантій тощо) (з метою транспортування), їх слід вилучити та зберігати, якщо це необхідно. Також переконайтесь, що поблизу місця установки є електрична розетка

### • Підготовка меблів для вмонтування:

• Виріб не можна встановлювати на охолоджувачі, посудомийні машини, плити, духовки, пральні та сушильні машини. Виконайте всі роботи з вирізанням отворів в меблях, перш ніж вставляти варильну поверхню, і обережно видаліть стружку або залишки тірси.

Мінімальна відстань між варильною поверхнею та стіною має бути щонайменше 50mm спереду, щонайменше 50mm збоку та щонайменше 550mm відносно верхніх навісних шафок.

NB: при плануванні простору слід дотримуватися вказівок виробника кухні.

• для оптимізації установки фільтра доцільно зробити проріз у плинтусі, куди можна вставити решітку, яка є в продажу.

• **Важливо:** використовуйте однокомпонентний герметик (S), який витримує температуру до 250°. Перед монтажем слід ретельно очистити поверхні, що підлягають склеюванню, та видалити будь-які речовини, які можуть знищити адгезію (напр., антиадгезиви, консерванти, жири, олія, порошки, залишки старого клею і т.д.). Клей необхідно розподілити рівномірно по всьому периметру рами. Після склеювання залиште

клей висихати приблизно на 24 години.

• **Увага!** Неправильна установка гвинтів і кріпильних виробів, не у відповідності до цих інструкцій, може привести до небезпеки ураження електричним струмом.

• **Примітка:** для правильного монтажу виробу доцільно проклеїти труби клейкою стрічкою, яка має такі характеристики: еластична пілка з м'якого ПВХ з клесм на акрилатній основі, має відповідати стандарту DIN EN 60454, вогнестійка; має відмінну стійкість до старіння, стійка до різких перепадів температури, можна використовувати при низьких температурах.

## УТИЛІЗАЦІЯ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ТЕРМІНУ СЛУЖБИ



Цей апарат маркований класифікаційним символом відповідно до Директиви 2012/19/EC - UK SI 2013 №.3113, Про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).

Контролючи, щоб цей продукт утилізували належним чином. Користувач допомагає запобігти можливим негативним наслідкам для навколошнього середовища і здоров'я. Символ на самому виробі або супроводжувальній документації вказує, що при утилізації даного виробу з ним не можна поводитися як з будь-якими іншими побутовими відходами. Натомість його слід віддавати у відповідний пункт прийому електричного та електронного обладнання для подальшої утилізації. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил 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.

## НОРМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ

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; • Робочі 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; • Електромагнітна сумісність: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

## 2. ВИКОРИСТАННЯ

### ВИКОРИСТАННЯ ЄМНОСТЕЙ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

#### • Ємності для приготування



Використовуйте лише посуд із цим символом.

Важливо:  
щоб уникнути незворотного пошкодження варильної

поверхні не використовуйте посуд:

- з нерівним днищем;
- металевий з емальованим днищем;
- з шорстким днищем, щоб уникнути подряпин на варильної поверхні;
- ніколи не ставте гарячі каструлі і сковорідки на панель управління варильною поверхнею.
- Не всі каструлі, придатні для індукційних панелей, досить ефективні унаслідок того, що їх днища не повністю виготовлені з феромагнітних матеріалів! Купуючи посуд, проконтрольуйте, щоб:
- днище було повністю виготовлене з феромагнітних матеріалів. Інакше падає ефективність і рівномірність тепlopераедачі, а температура поверхні посуду може бути невідповідною;



- днище не містило алюмінію: посуд не розігріватиметься індукторами, або вони її взагалі не виявлять;



- днища не виявилися нерівними і з шорсткою поверхнею;
- вони зменшують поверхню контакту індуктора з посудом, знижуючи ефективність нагріву і погіршуєчи результати приготування.



#### • Існуючі ємності

Можна перевірити, чи володіє матеріал каструлі магнітними властивостями за допомогою простого магніту. Каструлі, які не мають магнетизму, не придатні для використання. І в цьому випадку мають силу вказівки попереднього параграфа.

#### • Рекомендовані діаметри дна каструлі

**ВАЖЛИВО:** якщо каструлі не належних розмірів варильної зони не вмикаються. Щоб взнати, яким є мінімальний діаметр посуду для готовування в кожній окремої зоні, див. ілюстровану частину даного керівництва.

**Увага:** щоб зберегти ефективність приготування та якість продукту, **НЕ** рекомендується

використовувати індукційні адаптери.

#### • Енергозбереження

Використовуйте сковорідки та каструлі з діаметром дна, що дорівнює діаметру зони готування. Використовуйте тільки каструлі та сковорідки з плоским дном. - По можливості накривайте каструлі кришкою під час приготування. Готуйте овочі, картоплю тощо у невеликій кількості води, щоб скоротити час приготування. Використання сковорідки ще більше зменшує споживання енергії та час приготування. Розмістіть каструлю в центрі зони готування, позначеній на поверхні.

### ВИКОРИСТАННЯ ВИТЯЖКИ

Систему витяжки можна використовувати в режимі всмоктування та відведення назовні або у режимі фільтрації з внутрішньою рециркуляцією.

Див. сайти [www.elica.com](http://www.elica.com) і [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com), щоб ознайомитися з повним асортиментом комплектів для різних виконань системи, як фільтрувального, так і витяжного.

#### • Варіант із всмоктуванням:

Пари віддаються назовні через системи воздуховодних труб (що підлягають придбанню окремо). Під'єднайте виріб до витяжних труб і отворів в стіні, що мають діаметр, який дорівнює діаметру вихідного отвору (сполучного фланця). Детальніше про труби і їх розміри див. сторінку аксесуарів в керівництві по монтажу і установці - Виконання витяжки з видаленням. Використання труб і настінних випускних отворів меншого діаметра приведе до зменшення продуктивності всмоктування і різкого збільшення рівня шуму. В цьому випадку виробник не несе жодної відповідальності.

Для забезпечення максимальної ефективності витяги:

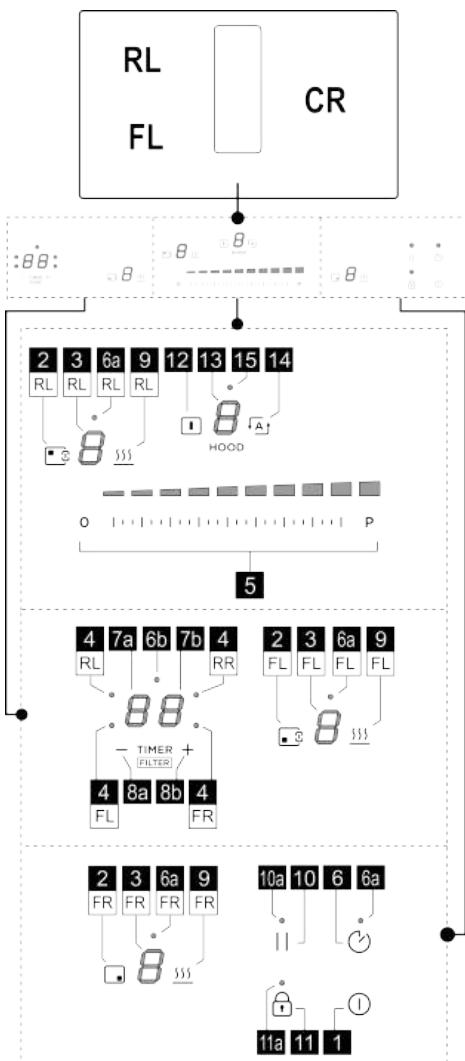
- Рекомендована макс. довжина труб становить 7 погонних метрів.
- Рекомендується використовувати максимум два колена 90° на загальний відстані 7 погонних метрів.
- Уникайте різких змін у перерізі каналу, завжди віддаючи перевагу перерізу, еквівалентному Ø 150 mm (або прямокутному з розмірами 222 x 89 mm).

#### • Варіант з фільтрацією:

Всмоктуване повітря буде фільтруватися через спеціальні антикарбонові фільтри та фільтри затримування запахів перед тим, як потрапити назад у приміщення через відповідні трубопроводи (фільтр, що затримують запахи та повітропроводи необхідно купувати окремо). Для отримання додаткової інформації див. сторінки, присвячені аксесуарам та конфігураціям (для версії з фільтром) в частині з ілюстраціями в цьому посібнику.

## 3. РОБОТА ПРИСТРОЮ

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



#### Функція

- |   |  |
|---|--|
| 1 | ON/OFF варильної поверхні / витяжки для робочої поверхні |
| 2 | Кнопка вибору конфорки                                   |
| 3 | Індикація рівня потужності конфорки                      |

4	Світлодіод активної конфорки / Світлодіод забруднення фільтра
5	Підвищення / Пониження рівня потужності варива і швидкості (потужності) витяжки
6	Увімкнення таймера приготування яєць Egg timer (Stand Alone)
6a - 6b	Світлодіод активного таймеру Egg timer (Stand Alone)
7a-7b	Індикація таймера конфорки / Індикація забруднення Вугільного фільтра - Жирового фільтра
8a-8b	Індикація збільшення/зменшення таймера
9	Активація Temperature Manager (менеджера температури) (Warming Function(Функція підігріву)
10	Пауза
10a	Світлодіод Пауза активна
11	Key Lock (Блокування клавіш)
11a	Світлодіод - Key Lock (Блокування клавіш)
12	Клавіша вибору витяжки
13	Дисплей витяжки
14	Активація Функції автоматичної витяжки
15	Світлодіод меню затримки витяжки

## ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

**УВАГА:** Після першого підключення пристрою до електромережі варильна поверхня потребує процедури РОЗБЛОКУВАННЯ. Дійте наступним чином:

Підключіть варильну поверхню до електромережі; дисплей (13) відображатиме  B, що блимає, а світлодіод (11a) світиться. Натисніть кнопку  (11) на кілька секунд, світлодіод (11a) згасне. Тепер варильну поверхню можна ввімкнути за допомогою кнопки ON/OFF  (1).

В даному керівництві описані основні функції, а для доступу до повних інструкцій в мережі інтернет необхідно використовувати QR-код, який заходиться на перших сторінках. Всі функції цієї індукційної плити розроблені з дотриманням найстрогіших стандартів 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").

Зачекайте, щоб дисплей вимкнувся, перш ніж наблизитися до конфорки.

## ДИСПЛЕЙ КОНФОРОК

на дисплеях, що відносяться до конфорок, вказується:

Функція	Значення
Конфорка увімкнена	 D
Power Level (Рівень потужності)	 1...9-P
Residual Heat Indicator (Індикатор залишкового тепла)	 H
Pot Detector (Детектор посуду)	 L
Функція Temperature Manager активована	 טמפ
Функція Bridge Zone активована	 P
Функція паузи	 II
Функція Automatic Heat Up (Автоматичного підігріву)	 A

## ХАРАКТЕРИСТИКИ 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)

Після вимкнення однієї або декількох варильних зон на наявність залишкового тепла вказує спеціальний сигнал на дисплеї відповідної зони у вигляді символу  H.

## ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

### • Увімкнення

Варильна поверхня вмикається натисканням кнопки ON/OFF  (1). Всі індикатори (3) і дисплей (13) засвітяться, показуючи цифру нуль  D.

Щоб вимкнути варильну поверхню, натисніть кнопку ON/OFF  (1).

Варильна поверхня вимкнеться через кілька секунд,

якщо не буде активована жодна функція.

### • Активізація конфорок

#### Активізація:

Увійдіть в меню конфорки, натиснувши одну з кнопок



(2), що відповідають потрібній конфорці.

Дисплей (3) цієї конфорки залишиться єдиним, який буде підсвічуватися інтенсивніше за інші.

Доторкніться і проведіть пальцем по **панелі вибору** (5), щоб відрегулювати потужність попередньо вибраної конфорки.

**Примітка:** Коли конфорку вибрано, на дисплеї

**ТАЙМЕР** (7a+7b) з'явиться наступне: загоряння **світлодіода** (4) вказує на те, яку конфорку було обрано, в даному випадку - конфорку FL.

#### Вимкнення:

Увійдіть в меню потрібної конфорки і натисніть одну з



(2), і дисплей (3) цієї конфорки залишиться єдиним, який буде світитися з високою інтенсивністю; встановіть потужність **на нуль** або натисніть **кнопку** (2) ще раз, утримуючи її натиснутою протягом декількох секунд.

### • Power Level (Рівень потужності) конфорок

Варильна поверхня має 9 рівнів потужності. Торкніться і проведіть пальцями по **Панелі вибору** (5):

у напрямку праворуч, щоб збільшити рівень потужності; у напрямку ліворуч, щоб зменшити рівень потужності.

Встановлений рівень потужності відобразиться на дисплеї (3) обраної конфорки.

### • Power Booster (Підсилювач потужності)

Виріб оснащений додатковим 1 рівнем потужності



(вище рівня , який залишається активним протягом 10 хвилин, після чого потужність повертається до попереднього рівня).

Торкніться та проведіть пальцями вздовж **Панелі вибору** (5), вище рівня , щоб активувати Power Booster (підсилювач потужності). Рівень Power Booster відображається на дисплеї (3) у вигляді символу .

### • Bridge Zones (поєднані зони)

Ця функція дозволяє об'єднати конфорки **FL** з **RL**, та конфорку **FR** з **RR**, створюючи єдину зону з однаковим рівнем потужності. Така функція дозволяє забезпечувати рівномірне приготування в посуді великих розмірів. Завжди перевіряйте на ілюстраціях щодо монтажу, наведених в кінці посібника, на яких саме конфорках можна активувати функцію bridge.

#### Для активації функції Bridge:

Одночасно натисніть **кнопку** (2) двох вибраних зон

**(FL+RL)** або **(FR+RR)** і утримуйте її протягом декількох секунд.

На одному з дисплеїв (3) з'явиться символ , а на іншому дисплеї (3) - встановлювана потужність. Щоб встановити потужність, проведіть пальцем по **Області вибору** (5)

#### Щоб вимкнути функцію Bridge:

• одночасно натисніть і утримуйте протягом декількох секунд кнопки (2) пари конфорок, які ви хочете вимкнути **(FL+RL)** або **(FR+RR)**.

**Примітка:** Цей виріб оснащено 3 конфорками, і функцію «bridge» можна активувати лише на двох сусідніх конфорках (FL і RL) або (FR і RR) в залежності від вашої моделі.

### • Egg Timer (таймер для яєць)

Функція Egg Timer - це зворотній відлік незалежно від конфорок (та витяжки).

#### Активізація:

Вийдіть із меню «Всмоктування» або «Конфорки», щоб усі **світлодіоди** (3 і 13) світилися.

Натисніть **кнопку** (6) світитиметься **світлодіод** (6a) та одночасно активується також

дисплей (7a+7b) зі **світлодіодом** (6b) .

Тепер можна буде збільшити або зменшити час за допомогою **кнопок** (8a) та (8b). Час відображається в хвилинах. Якщо на таймері залишилось менше 1 хвилини, відлік продовжується, відображаючи секунди.

Коли таймер завершить зворотній відлік, видається звуковий сигнал і конфорка вимикається.

#### Вимкнення:

Щоб вимкнути таймер достроково, вийдіть із меню «Всмоктування» або «Конфорки», щоб усі **світлодіоди** (3 і 13) увімкнулися, і встановіть дисплей Таймера на

нуль за допомогою **кнопки** (8a).

### • Таймер конфорок

Функція таймера конфорок – це зворотній відлік часу, який можна налаштовувати для кожної конфорки, навіть одночасно. По завершенню встановленого періоду часу конфорки вимикаються автоматично і користувач попереджається звуковим сигналом.

#### Активізація:

**Примітка:** цей таймер можна запустити, лише якщо конфорка активна з потужністю, відмінною від нуля.

Після активації потрібної конфорки **кнопка** (2), та дисплей (7a+7b) активується і можна буде запрограмувати таймер. Щоб збільшити або зменшити час, використовуйте **кнопки** (8a) та (8b). Час

відображається в хвилинах. Якщо таймер досягає часу менше 1 хвилини, відлік продовжується, відображаючи секунди.

**При бажанні, повторіть операцію для декількох конфорок:**

Для кожної конфорки можна налаштувати окремий таймер; на дисплеї (7a+7b) з'явиться зворотний відлік конфорки, вибраної в цей момент

**Примітка:** Після активації зони Bridge також можна запустити таймер на цій зоні.

#### **Вимкнення:**

Щоб достроково вимкнути Таймер, виберіть конфорку

кнопкою(2), натискайте кнопку — (8a), поки таймер не досягне нуля. Таймер вимкнеться.

#### **● Power Limitation (обмеження потужності)**

Функція Power Limitation (обмеження потужності) дозволяє налаштувати роботу приладу, обмежуючи максимальне споживання та регулюючи потужність споживання всіх увімкнених конфорок таким чином, щоб загальне споживання варильної поверхні не перевищувало максимальний налаштований рівень споживання енергії.

Меню Power Limitation (Обмеження потужності) розташоване всередині меню керування параметрами.

#### **Щоб увійти в меню керування параметрами:**

Від'єднайте поверхню від джерела живлення, зачекайте кілька секунд і знову підключіть варильну поверхню до джерела живлення.

РОЗБЛОКУЙТЕ варильну панель, утримуючи кнопку (11) протягом кількох секунд; Після цього одночасно натисніть клавішу (12) + (14) і утримуйте їх протягом кількох секунд, доки не засвітиться смуга прокрутки (5). Проведіть пальцем вздовж всієї смуги (5) зліва направо. Засвітиться два дисплеї (3-FL) і (3-FR).

На дисплеї (3-FL) відображається параметр, який змінюється.

На дисплеї (3-FR) відображається встановлене значення.

#### **Щоб перейти до меню керування Power Limitation:**

За замовчуванням при вході в меню параметрів на дисплеї (3-FL) по черзі відображаються значення і .

Натисніть клавішу (9-FL) кілька разів, поки на дисплеї (3-FL) не відобразиться значення і .

по черзі. (

#### **Встановлення значення обмеження потужності:**

Натисніть клавішу (9-FR), щоб вибрати потрібне значення з трьох доступних, див. таблицю нижче:

Зона	Зона	Значення
3-FL	3-FR	потужності (кВт)
	0	7,4
	1	4,5
	2	3,1

#### **Збереження налаштувань:**

Щоб зберегти вибрані налаштування, натисніть клавішу



## **ВИКОРИСТАННЯ ВИТЯЖКИ**

#### **● Активація витяжки.**

##### **Активація:**

Торкніться (натисніть) кнопки (12), дисплей (13) увімкнеться з високою інтенсивністю.

Торкніться та проведіть пальцем по панелі вибору (5), щоб відрегулювати потужність всмоктування диму.

**Примітка:** на відміну від конфорок, вимкнення витяжки не можна запрограмувати за допомогою таймера. Отже, дисплей (7a+7b) не активується.

##### **Вимкнення:**

Щоб вимкнути витяжку, утримуйте кнопку (12) протягом кількох секунд або обнуліть потужність всмоктування.

#### **● Power Level (Рівень потужності) витяжки**

Витяжка оснащена 4 рівнями потужності всмоктування плюс рівень Booster.

Торкніться та проведіть пальцями вздовж Панелі вибору (4):

у напрямку праворуч, щоб збільшити рівень потужності;

у напрямку ліворуч, щоб зменшити рівень потужності.

Встановлений рівень потужності буде відображатись на дисплеї (13) витяжки.

#### **● Power Booster (Підсилювач потужності) витяжки**

Пристрій оснащений додатковим 1 рівнем потужності BOOSTER (вище рівня 4), який залишається активним протягом 5 хвилин, після чого потужність повертається до попереднього рівня.

Торкніться та проведіть пальцями вздовж Панелі вибору (5), вище рівня 4, щоб активувати Power Booster (підсилювач потужності). Рівень Power Booster

відображається на дисплеї (13) у вигляді символу

### ● Автоматичний режим роботи

Пристрій увімкнеться на оптимальній швидкості, регулюючи потужність всмоктування на максимальному рівні приготування, що використовується на конфорках. Коли конфорки вимикаються, витяжка підлаштовує свою швидкість всмоктування, поступово зменшуючи її, таким чином усуваючи залишкові пари та запахи.

#### Активізація:

Увійдіть в меню витяжки, натиснувши клавішу **I** (12), потім натисніть клавішу **A↑** (14); на дисплей (13) з'являтиметься літера **R** почергово зі значенням швидкості витяжки.

#### Вимкнення:

У меню витяжки натисніть клавішу **A↑** (14) або вручну зменште швидкість витяжки на панелі вибору (5).

### ● Меню керування фільтрами:

#### Необхідні умови для входу в меню:

КОНФОРКИ та ВИТАЯККА повинні бути включенні **O**; EGG TIMER має бути вимкнено; Якщо ці умови не дотримуються, під час виконання процедури доступу на дисплей (7a+7b) з'явиться **NO**, і далі буде неможливо продовжити.

#### Щоб отримати доступ до меню та переглянути стан фільтрів:

Після виконання вимог щодо входу, зазначених вище, натисніть клавішу **I** (12), потім натисніть одночасно **—**(8a) та **+**(8b) протягом 4 секунд.

На цьому етапі ми опинимося в меню керування фільтрами.

За замовчуванням на дисплей (7a+7b) буде відображатись стан ЖИРОВОГО ФІЛЬТРУ, щоб перейти до перегляду стану ФІЛЬТРА ПОГЛИНАННЯ ЗАПАХУ, натисніть **—**(8a). Кожного разу, коли ви натискаєте цю кнопку, дисплей послідовно переміщається з одного фільтра на інший. Нижче наведено таблицю станів фільтрів.

Стан фільтра	Дисплей
Жировий фільтр АКТИВОВАНЙ*	<b>•OS•</b>
Фільтр утримання запахів АКТИВОВАНЙ*	<b>•F3•</b>
Жировий фільтр ВИМКНЕНО	<b>O -</b>
Фільтр утримання запахів ВИМКНЕНО	<b>F -</b>

\*Коли індикатор забруднення фільтра АКТИВНИЙ, на дисплеї (7b) буде відображатись стан фільтра зі значенням від **9** (максимальна ефективність) до **0** (відпрацьований фільтр).

#### Як увімкнути або вимкнути індикатор насиченості фільтрів:

Після вибору одного з двох фільтрів натисніть **+**(8b); При кожному натисканні дисплей послідовно переміщається з одного стану до іншого.

**Примітка:** Якщо ви вимкнете фільтр, а потім повторно активуєте його в тому самому сеансі, значення стану фільтра не зміниться.

Якщо ви вийшли з меню після вимкнення фільтра, коли фільтр буде повторно активовано, значення насиченості фільтра почнеться з **9**.

#### Як вийти з меню:

Щоб вийти з меню, натисніть будь-яку клавішу, КРІМ клавіш **—**(8a) і **+**(8b) або зачекайте 8 секунд, не торкаючись інших клавіш.

### ● Скидання індикатора забруднення фільтрів

Коли один або обидва сигнали активні, можна скинути сигналізацію насиченості фільтра. У перші 10 секунд, коли з'являється сигнал про насиченість фільтра, натисніть **—**(8a) і **+**(8b) одночасно на кілька секунд. Про успішне скидання повідомляє звуковий сигнал. Рекомендується проводити цю процедуру ТІЛЬКИ після заміни фільтрів.

**Примітка:** Якщо обидві сигналізації активні, виконайте цю операцію двічі, щоб скинути обидва сигнали..

#### ● Затримка вимкнення витяжки

Якщо цю функцію активовано, витяжка залишатиметься увімкнено протягом заданого часу, після закінчення цього часу вона автоматично вимкнеться. Кожна швидкість має окремий таймер, як зазначено в таблиці нижче.

booster	V 4	V 3	V 2	V 1
5хв.	10 хв.	15 хв.	20 хв.	30хв.

#### Для активізації:

Коли витяжка працює, натисніть і утримуйте панель вибору (5), і світлодіод (15) засвітиться, вказуючи, що функцію активовано.

#### Для вимкнення:

просто змініть швидкість всмоктування, щоб вимкнути цю функцію. Світлодіод (15) згасне, вказуючи на те, що функцію вимкнено.

## ТАБЛИЦІ РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ

Рівень потужності	Типологія варіння	Застосування (виходячи з досвіду та навичок готування)
Макс. потужність	P	Швидке розігрівання під'їм температури їжі протягом короткого періоду часу до швидкого закипання в разі води або швидкого розігрівання різних кулінарних рідин
	8.9	Жарити – кип'ятити підрум'янення, початок готування, жаріння продуктів швидкого заморожування, швидке кип'ячення
Висока потужність	7.8	Підрум'янення - обсмажування кип'ятіння - гриль підсмажування, підтримка інтенсивного кипіння, вариво і жаріння як на грилі (ненадовго, 5-10 хвилин)
	6.7	Підрум'янення - вариво - тушкування - обсмажування - гриль підсмажування, підтримка несильного кипіння, жаріння як на грилі (середній тривалості, 10-20 хвилин), попереднє підігрівання приладдя
Середня потужність	4.5	Варити – тушкувати – піджарювати – гриль тушкування, підтримка слабкого кипіння, вариво (тривале), дуже повільне тушкування пасті
	3.4	Варити – кип'ятити на повільному вогні – згущувати - дуже повільне тушкування тривалі варива (рис, соуси і підливки, печена, риба) в кулінарних рідинах (напр., вода, вино, бульйон, молоко), томління макаронних виробів
	2.3	Варити – кип'ятити на повільному вогні – згущувати - дуже повільне тушкування тривалі готування (об'єми менше одного літра: рис, соуси, підливки, печена, риба) в кулінарних рідинах (напр., вода, вино, бульйон, молоко)
Низька потужність	1.2	Розтоплення – розморожування – підтримка теплим - томління додаванням масла/вершків розтоплення масла, делікатне топлення шоколаду, розмороження малорозмірних харчових продуктів
	1	Розтоплення – розморожування – підтримка теплим - томління додаванням масла/вершків підтримка тепла в невеликих порціях тільки що приготованої їжі, підтримка температури посуду до сервіровки, томління і доведення до кондиції різotto
ВИМК	0	Опорна поверхня Варильна поверхня в режимі готовності (stand-by) або вимкнена (можлива наявність залишкового тепла після закінчення готування, про що сигналізує індикація H-L-O)

## 4. ТЕХОСЛУГОВУВАННЯ

Увага! Перед початком будь-якої операції з чищенням або техобслуговуванням, переконайтесь, що конфорки вимкнені і що лампочка-індикатор тепла не світиться.

 Для догляду за виробом див. зображення в кінці установки, позначені цим символом.

### ДОГЛЯД ЗА ВАРИЛЬНОЮ ПОВЕРХНЕЮ

#### • Очищення індукційної поверхні

Варильну панель слід чистити після кожного використання.

#### Важливо:

- Не використовуйте абразивні засоби, металеві губки. Їх використання з часом може пошкодити скло.
- Не застосовуйте подразні хімічні мийні засоби, такі як спрей для печей або засоби для виведення плям.

#### • НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПАРОВІ ОЧИСНИКИ!!!

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 видаляти. Сіль, цукор і пісок можуть подряпини скляну поверхню. Використовуйте м'яку тканину, паперові рушники для кухні або спеціальні засоби для очищення поверхні (дотримуватися вказівок Виробника).

#### . D Очищення резервуара для збору рідини:

При випадковому і сильному витоку рідини з каструлі можна скористатися зливним клапаном, розташованим в нижній частині пристрою, що дозволяє уникнути відкладення будь-яких залишків і здійснювати очищення з дотриманням максимального рівня пігієни.

## **• ✖ E** Очищення металевої решітки:

Грати слід мити уручну гарячою водою з нейтральним миючим засобом і акуратно висушувати щоб уникнути окислення.

## **ДОГЛЯД ЗА ВИТЯЖКОЮ**

### **• Очищення витяжки:**

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!**

### **• ✖ A** Догляд Жирові фільтри:

#### **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 машині за низької температури в режимі короткого циклу. При митті в посудомийній машині, жировий фільтр може знебарвітися, але його фільтрувальні властивості залишаються незмінними.

### **• ✖ B** Догляд Фільтр з активованим вугіллям (лише для версії з фільтрацією):

Він поглинає неприємні запахи, викликані приготуванням їжі. Даний виріб обладнаний набором фільтрів для поглинання запахів.

Насичення фільтрів для поглинання запахів відбувається після тривалого використання залежно від типу кухні і регулярності очищення жироуловлювального фільтру. Фільтри для поглинання запахів 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 деко на середній висоті.

**Осы нұсқаулықта берілген нұсқауларды қатаң қадағалаңыз.** Өндіруші осы нұсқаулықтағы нұсқауларды орындаамау салдарынан туындаған ақаулар, закымдар 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, бөлмени жылтыру үшін). Өндіруші осы өнімді дұрыс пайдаланбау немесе дұрыс балтамаудан туынрайтын жауапкершілікті мойнына алмайды.

- Нұсқауларды мұқият оқыңыз: онда орнатуға, іске қосуға және қауіпсіздікке қатысты маңызды ақпарат беріледі.
- Құрылғыға электрлік өзгерістер жасамаңыз.
- Құрылғыны орнатпас бұрын, оның ешбір бөлігінің зақымдалмағанына кез жеткізіңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.
- Орнатпас бұрын құрылғының зақымданбағанына кез жеткізіңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.

## 1. ТЕХНИКАЛЫҚ ҚАУІПСІЗДІК ЕРЕЖЕЛЕРИ

### ⚠ ЖАЛПЫ ҚАУІПСІЗДІК ЕРЕЖЕЛЕРИ

**Ескеріңіз!** Келесі нұсқауларды қатаң сактаңыз:

- Кез келген орнату жұмысын орнатпас бұрын құрылғы розеткадан ажыратулы керек. • Барлық орнату және күтім көрсету жұмыстарын орындаған кезде әрқашан жұмыс қолғабын кийіз. • Орнатуды немесе жәндеуді өндірушінің нұсқауларына және жергілікті қауіпсіздік ережелеріне сәйкес білікті маман орындауы керек. • Құрылғыны орнату үшін тек онымен бірге берілген бұрандаларды ғана қолданыңыз, ал бірге берілмесе, сәйкес кептін бұрандаларды сатып алышыз. • Орнату нұсқаулығында көрсетілгендей ұзындықтағы бұрандаларды қолданыңыз. • Пайдалану нұсқаулығында басқаша көрсетілмесе, бөл өнімді 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, сезу немесе ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдар немесе құрылғыны пайдалану тәжірибесі немесе қажетті білімі жоқ адамдар олардың қауіпсіздігіне жауап беретін басқа адамның бақылауынсыз немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану және оның қауіптілігін түсіну туралы нұсқаулар алмайынша қолданбауы керек. • Қолдану кезінде осы өнім мен оның қолжеттімді бөлшектері ыстық болуы мүмкін. Қызыдыруыш элементтерді ұстамаңыз. • Пайдалану кезінде және
- одан кейін осы өнімнің қызыдыру элементтеріне қол тигізбеніз. • Майлұқтар немесе басқа жаңыш материалдармен жанасуына жол берменіз, өнімнің барлық компоненттері жеткілікті салындағанша өрт қаупі болады. • Жаңыш материалдарды өнімге немесе оның жанына қоймаңыз. • Қатты қызған тоң майлар мен сүйкі майлар тез жаңыш болады. • Плита тамақ пісіргендеге ондағы майды немесе тоңмайды қараусыз қалдыру қауілті болуы және өртке әкелуі мүмкін. • Май қатты қызып кетіп, өртегуіне жол бермеу үшін қуыру кезінде аса сақ болған жөн. • Тамақ пісіру процесін қадағалап түрү қажет. Қыска пісіру процесі үнемі бақылануы қажет. • Өртті ЕШҚАШАН сүмен өшіріү әрекетін жасауға болмайды. Оның орнында құрылғыны өшіріп, өртті қақпақ не өртке тәзімді жақшы мата сиқяты нәрсемен бүркеніз. • Сүйкітыңың тасып кетүіне жол берменіз, сондықтан сүйкітық қайнағанда немесе қызыдырғанда отты өшіріңіз. • Қызыдыру элементтері қосулы кезде бос кәстрөлдерді және табаларды немесе кез келген ыдыс-аяқты қалдырып кетпеніз. • Тагамдар салынған қауашақтарды ашылмаған күйінде қызыдыруға болмайды, олар жауылу мүмкін! Бұл ескерту барлық плита түрлеріне қатысты. • Пісіру аяқталғаннан кейін тиісті пісіру аймағын өшіріңіз. • Бұл өнім сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен жұмыс істеуге арналмаған. Бумен тазартқыштарды пайдаланбаңыз, ток соғу қаупі бар. • Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету бойынша кез келген жұмысты хүргізег алғанда ашаны розеткадан тартып немесе желілік ажыратышты сөндіріп, құрылғынын электр желисінен ажыратыңыз. • Тазалау және күтім көрсету жұмыстарын балалар тиісті бақылаусыз орындаудары керек. • Өнімнің ішін де, сыртын да жиі тазалап отыру керек (КЕМІНДЕ БІР АЙДА БІР PET); әрқашан пайдалану нұсқаулығында берілген нұсқауларды орындаңыз. • Бұл нұсқаулықты алдағы уақытта айналтамалық ретінде қараша үшін сақтап қою керек. Сатылатын, тасымалданатын не көшірілтін жағдайда оны өніммен бірге ұстай керек.
- Кардиостимуляторларды мен қосулы импланттары бар адамдар индукциялық плитаны пайдаланбас бұрын кардиостимуляторларының осы өніммен үйлесімді екенін тексеру керек. • Егер плита бетінде жарықтар пайда болса, ток соғудың алдын алу үшін құрылғыны өшіріңіз. • Өрт қаупі: пісіру бетінде ешнэрсе қоймаңыз. • Пышақтар, шанышқылар, қасықтар немесе қақпақтар сиқяты металл заттарды плитага салмаңыз, себебі олар қызып кету мүмкін. • Маңызды: • Пайдаланғаннан кейін, плитаны басқару құрылғысымен өшіріңіз, таба детекторына сенбеніз. • Тамақ пісіру үшін ешқашан алюминий фольғаны пайдаланбаңыз және алюминийге оралған тагамдарды плитага тікелей ешқашан қоймаңыз. Алюминий еріп, өнімніңде түзелмейтін зиян келтіру мүмкін. • Тездектіш (Booster) функциясы сиқяты жоғары ток деңгейін тамақты құыруға арналған май сиқяты сүйкітықтарды қызыдыру үшін пайдалануға болмайды. Шамадан тыс қызу қауіпті болуы мүмкін. Мұндай

жағдайларда төмен қуат деңгейін пайдалануыңызды ұсынамыз. • Ұйдыс-аяқ тікелей пісіру бетіне орнатылуы және ортаға туралануы керек. Ешқандай жағдайда кәстрөл мен плитаның арасына басқа заттарды қоймаңыз. • Егер температура жоғарыласа, өнімнің пісіру бөліктірінің қуат деңгейі автоматты түрде төмөндөйді. • Есінізде болсын! Бұл құрылғының қолжетімді бөліктегі плита қосулы кезде ыстық болуы мүмкін.

• Өнімді тазарту және сүзгілерді тазалау/ауыстыру ережелерін сақтамау өрт қаупін тудыруы мүмкін. • "Отпен шарпу" режимінде пісіруге қатаң тыбым салынады. • Ашық отты пайдалану сүзгілерді закъимдауы және өрт қаупін тудыруы мүмкін, сондықтан ондай жағдайда ешқашан жол берілмеу керек. • Егер өнім газбен немесе басқа отынмен жұмыс істейтін өзге құрылғылармен бір уақытта қолданылса, бөлмеле жеткілікті түрде жедетілуі керек. • Жергілікті билік органдары бекіткен, тутін шығаруға байланысты қауіпсіздік техникасы және қауіпсіздік шаралары бойынша ережелер қатаң сақталуы керек. • Шығаратын жанған ауаны газдың немесе басқа отынның жаны нәтижесінде пайда болған түтінді шығару үшін қолданылатын мұржалармен жалғауға болмайды. • Тор дұрыс орнатылаған кезде құрылғыны ешқашан пайдаланбаңыз!

## ⚠ ЭЛЕКТР БАЙЛАНЫСЫНЫҢ ҚАУІПСІЗДІГІ

• Өнімді розеткадан ажыратыныз. • Орнату жұмыстарын қолданыстағы орнату және қауіпсіздік ережелерін білетін, көсіби дайындалған қызметкерлерға жүзеге асыруы керек. • Осы тараудағы нұсқаулар орындалмаса, өндіруші адамдарға, жаңуарларға немесе мүлікке тиғен зардаптар үшін кез келген жауапкершілікті өз мойнына алмайды. • Зан бойынша бұл өнім жерге түйікташу тиіс. • Корпус ішінен кірістірілген бұл өнімді розеткаға қосу мүмкін болуы үшін қуат кабелі жеткілікті ұзын болуы тиіс. • Қуат кабелінің ұзындығы плитаны жұмыс бетінен алып тастау үшін жеткілікті болуы керек. • Бірнеше розеткалар үзартқышты немесе басқа да үзартқыш сымдарды қолданбаңыз. • Өнімнің төмөнгі жағындағы тақтайшада көрсетілген кернеудің ол орнатылатын түрмисстық ортадағы кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. • Жерге қосу кабели басқа кабельдерге қарағанда 2 см ұзын болуы керек. • Кабель бойындағы температура 50°C-тан аспауы керек. • Бұл өнім электр желісіне тұрақты қосылуға арналған; сондықтан электр желісіне қосу жұмыстары III санаттағы шамадан тыс кернеу болған жағдайда плитаны электр желісінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін және техникалық қызмет көрсетуден кейін онай қолжетімді болатын орнату ережелеріне сәйкес көп полюсті қосқыш арқылы жүзеге асырылуы керек. • Орнату аяқталғаннан кейін, электрлік бөлшектер одан әрі пайдалануыша қолжетімді болмауы керек. • Есінізде болсын! Орнату аяқталмаса, құрылғыны электр желісіне қоспаңыз. •

Құрылғыны желіге қоспас бұрын: кернеу мен қуаттың розеткадан келетін қуатқа сәйкес келетініне және розетканың өлшемінің де сәйкес екеніне көз жеткізу үшін деректер тақтайшаны (құрылғының төмөнгі жағында) оқыңыз. Күмәнің болса, білкітті электр маманымен көнестіңіз.

- Егер бұл өнім қуат сымымен жабдықталмаса, 5500 Ватт қуат үшін 2,5 мм<sup>2</sup> минималды кондуктор диаметрін пайдаланыңыз; жоғарырақ қуат деңгейлері үшін диаметрі 4 мм<sup>2</sup> болуы керек.
- Есінізде болсын! Өзара жалғау кабелін ауыстыруды клиенттерді қолдау қызметтің үәкілдегі өкілі немесе осыған үқсас біліктілігі бар маман жүргізуі тиіс.

## ⚠ ОРНАТУ ҚАУІПСІЗДІГІ

• Электр және механикалық орнату жұмыстарын білкітті мамандар орындауы керек.

• **Орнатуды бастамас бұрын:** Өнімді қорабынан шығарғаннан кейін оның жолда закымдалмағанын тексеріңіз және проблемалар анықталған жағдайда, орнатуды бастамас бұрын дилермен немесе тұтынушыларға қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз; сатып алынған өнім орнату алаңының көлеміне сәйкес келетіндігін тексеріңіз; қалтаманың ішінде көрек-жарқатадың бар-жоғын тексеріңіз (тасымалда оңай болуы үшін, мысалы, бұрандалар салынған қашықтар, кепілдік сертификаты және т.б.). Оларды шығарып, қауіпсіз жерде сақтаңыз; орнату орнына жақын жерде розетка бар екенінен көз жеткізіңіз

### • Корпусты орнатуға дайындау:

• Өнімді тоқазыту құрылғыларына, ыдыс жуғыш машиналарға, жылдықтыштарға, пештерге, кір жуғыш және көптіріш машиналарға орнатуға болмайды; плитаны орнатпас бұрын, шкафта кесіктер жасап, жаңқаларды немесе үгінділерді мүқият алып тастаңыз.

Плита мен қабырға арасындағы минималды арақашықтық алдыңғы жағында кемінде 50mm, бүйірлерінде кемінде 50mm, жоғарғы жақтағы қабырғаға бекітілген нәрселерден кемінде 550mm болуы керек.

Назар аударының: арақашықтыарды жоспарлаған кезде асуý бўйымы өндірушсінің нұсқауларын орындаңыз.

• рециркуляциялық нұсқаны орнатуды оңтайландыру үшін жиһаз негізіне өнеркәсіптік торды орналастыратын тесік жасау ұсынылады.

• **Маңызды:** 250°C дейінгі жоғары температураға төтеп беретін бір компонентті жабысқақтығыздағышты (S) қолданыңыз; орнатпас бұрын, жабыстырылатын беттерді мүқият тазалап, сіңімділікте нашарлататын барлық нәрселерді алып тастау керек (мысалы, бөлгіш заттар, сақтау жабдықтары, майлы кір, сұйық май, ұнтақтар, есқи желімнің қалдықтары және т.б.); Желімді жақтаудың бүкіл периметрі бойынша біркелкі етіп жао керек; желім жағылған соң ол кепкенше 24 сағат күтіңіз.

● Есінде болсын! Бұрандалар мен ысырмаларды ос нұқсауларға сай орнатпасаңыз, электр тогы қаупі орын алуы мүмкін.

● Ескерту: өнімді дұрыс орнату үшін құбырларды келеси сипаттамалары бар желіммен желімдеу үсынылады: DIN EN 60454 стандарттарына сәйкес келетін; отқа төзімді; тозуға қарсы төзімділік тамаша; температураның шектен тыс әсеріне төтеп беретін; төмен температурада қолдануға болатын акрил негізіндегі желімді қамтитын жұмсақ серпімді ПВХ үлдірі.

## МЕРЗІМ СОҢЫНДА ТАСТАУ

 Бұл құрылғы Қолданылған электрондық және электрлік құрылыштарға (WEEE) қатысты 2012/19/EU - UK SI 2013 №.3113

Еуропалық Директивасына сай таңбаланған.

Осы өнімді тастауды тиісті түрде орындаңыз. Осыларды пайдалануши қоршаган орта мен деңсаулыққа жағымсыз салдардың алдын алуға көмектеседі. Өнімдегі не ілеспе құжаттардағы осы таңба үл өнімнің тұрмыстық қалдықпен бірге тасталмаі, электр және электрондық жабдықтарды қайта пайдалану үшін тиісті жинау пункттеріне жіберілуі керектігін білдіреді. Оны жергілікті қоқыс тастау ережелеріне сәйкес тастаңыз. Үл өнімді пайдалану, қалпын көлтіру және қалпын көлтіру туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті үекілетті мекемеге, тұрмыстық қалдықтарды жинау қызметіне немесе өнімді сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

## ЕРЕЖЕЛЕР

Құрылғы келеси ережелерге сай жасалуы, сыйналуы және жасақтапуы керек:

• Кауіпсіздік: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; Өнімділік: 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; • ЭМY: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

## 2. ПАЙДАЛАНУ

### ҮДЫСТАРДЫ ҚОЛДАНУ

#### • Үдистар

 Тек осы белгі бар көстрөлдерді қолданыңыз.

#### Маңызды:

плита бетіне зақым келмеу үшін, мыналарға тыйым салынады:

- түбі тегіс емес үдистар;
- түбі эмальданған металл үдистар;
- пісіру панелінің бетіне сызат түспеу үшін түбі кедір-бұдыр үдистар;
- ыстық көстрөлдерді және табаларды плитаның

басқару панелінің бетіне қоюға болмайды.

• Индукциялық көстрөлдердің барлығы тиімді емес, өйткені олардың түбі тек жартылай ферромагниттік материалдан тұрады! Көстрөлдер мен табаларды сатып алғанда, мынаны ескеріңіз:

• түбі толықымен ферромагниттік материалдан тұрады. Әйтпесе, жылу беру және біркелкілік тиімділігінің болады, ал көстрөлдің/табаның бетті температурасы таңақ пісіру үшін жеткіліксіз болуы мүмкін

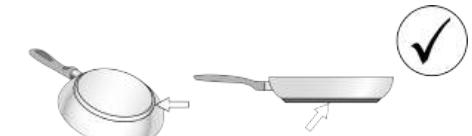


• Түбінде алюминий болмауы керек, әйтпесе ыдыс қызбайды және оны индукторлар танымауы мүмкін.



• Түбі тегіс емес немесе кедір-бұдыр үдистар.

• Олар индуктор мен ыдыс арасындағы байланыс бетінің ауданын азайтады, тиімділікте төмендетеді және пісіру сапасын нашарлатады.



#### • Алдын ала дайындалған ыдыс

Көстрөлдің материалы магнитті екенін тексеру үшін жайғана магнитті пайдалана аласыз. Көстрөлдерге магнит жабысқаса, олар жарамайды. Алдыңғы тараудағы көрсеткіштер осыған да қатысты ескерілуі тиіс.

#### • Үдис астының дұрыс диаметрі

МАҢЫЗДЫ: егер көстрөлдер дұрыс өлшемде болмаса, пісіру бөліктері іске қосылмайды. Әбрір жеке бөліктің минималды диаметрлерін осы нұқсаулықта берілген тиісті суреттерден қараңыз.

Мынаны ескеріңіз: Таңақ пісіру тиімділігін және өнім сапасын сақтау үшін индукция адаптерлерін пайдаланбаған ЖӨН.

#### • Қуат үнемдеу

Диаметрі пісіру аймағына сай келетін көстрөлдер мен табаларды пайдаланыңыз; тек түбі жалпақ көстрөлдер мен табаларды қолданыңыз; - мүмкін болса, пісіру кезінде көстрөлдерді қақлақпен жаппаңыз; пісіру уақытын азайту үшін көкөністерді, картопты және т.б. аз мөлшерде сұға пісіріңіз; қысым пісіргіштерді

қолданыңыз, өйткені олар энергия шығынын және пісіру уақытын одан әрі азайтады; табаны плитадағы сзылыған пісіру алаңының ортасына қойыңыз.

## ТҮТІН ТАРТҚЫШ ЖЕЛДЕТКІШІН ПАЙДАЛАНУ

Бұл түтін шығару жүйесін мұржалы нұсқада немесе сүзгілі және ішкі айналымы бар рециркуляциялық нұсқада қолдануға болады.

Рециркуляциялық жүйеде де, мұржалы жүйеде де әртүрлі қондырыларға арналған қолжетімді жинақтардың топық ассортиментін көрү үшін [www.elica.com](http://www.elica.com) және [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) вебсайттарын қараңыз.

### • Мұржалы нұсқа:

Булар бірқатар құбырлар (бөлек сатып алынады) арқылы далаға шығарылады. Өнімді диаметрі ауа шығысына (жалғау фланеці) сай келетін қабыргаға орнатылған сорғыш құбырларға және санылауларға жалғаныз. Құбырлар мен олардың өлшемдері туралы қосымша ақпаратты мұржалы нұсқаның орнату нұсқаулығындағы керек-жарақтарға қатысты парақтан қараңыз. Құбырлар мен қабыргаға шағын диаметрлі шығын тесіктерді пайдалану түтін сорғыштың тиімділігін төмendetеді және шу деңгейін күрт арттырады. Осыған байланысты барлық жауапкершіліктерден бас тартылады.

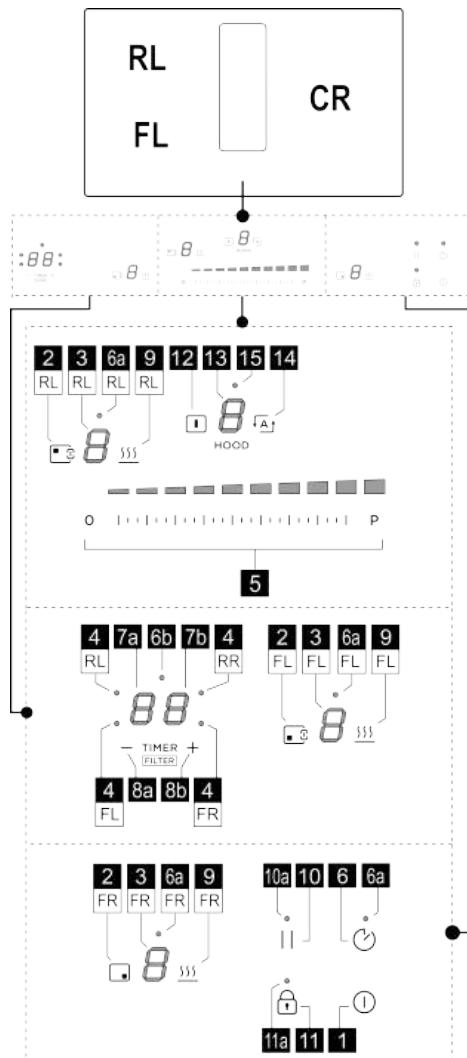
Түтін сорғыш тиімділігі максималды болу үшін: • Құбыр құбырының ұзындығы 7 метрден аспауы тиіс. • Барлық 7 метр бойы құбыр 90°-тан артық емес екі бұрылыштан ғана болғаны жөн • Ø 150 мм диаметрді (немесе 222 x 89 мм тікбұрышты қиманы) сақтауға ұмтыла отырып, мұржаның диаметрінің күрт өзгерүіне бол берменіз.

### • Рециркуляциялық нұсқа:

Шығарылған ауа арнағы түтік арқылы бөлмеге қайта жіберілмес бұрын арнағы май ұстағыш және ііс сүзгілері арқылы сүзіледі (ііс сүзгілері мен түтік бөлек сатып алынады). Қосымша ақпарат алу үшін рециркуляциялық нұсқа кітabyның керек-жарақтарға қатысты парақтарын қараңыз (осы нұсқаулықтың суреттері бар бөлігінде).

## 3. ПАЙДАЛАНУ

### БАСҚАРУ ПАНЕЛИ



### Қызыметі

- 1 Пісіру панелін/түтін сорғыш желдеткішін ҚОСУ/ӨШІРУ
- 2 Тамақ пісіру аймағын таңдау пернесі
- 3 Пісіру аймағының қуат деңгейінің дисплейі

4	Пісіру аймағының қосулы екенін көрсететін индикатор / Сүзгілердің толуын көрсететін индикатор
5	Пісіру қуатының деңгейін және тұтінді сорып шығару жылдамдығын (куатын) көбейту/азайту
6	Жұмыртқа пісіру таймерін іске қосу (дербес)
6a - 6b	Жұмыртқа пісіру таймерінің қосылғанын көрсететін индикатор (дербес)
7a - 7b	Пісіру аймағы таймерінің дисплейі / Көмір сүзгінің толуын көрсететін индикатор - Май сүзгісі
8a - 8b	Таймер дисплейін үлкейту/кішірету
9	Температура реттегішін іске қосу (ескерту функциясы)
10	Кідірту
10a	Қосулы, бірақ кідірісте екенін көрсететін индикатор
11	Перне құлпы
11a	Индикатор - Пернелер құлпы
12	Тұтін сорғышты таңдау пернесі
13	Тұтін сорғыш дисплейі
14	Тұтін сорғыштың автоматты режимін іске қосу
15	Тұтін сорғышты кідірту мәзірінің индикаторы

## ЖҰМЫСТЫ БАСТАМАС БҮРЫН БІЛУІҢІЗ КЕРЕК НӨРСЕЛЕР

**ЕСКЕРТУ:** Бұйымды қуат көзіне алғаш рет жалғаған соң плитага БОСАТУ процедурасын орындау қажет. Мына нұсқауды орындаңыз:

Плитаны қуат көзіне қосыңыз; дисплейде (13) жыптылықтайтың және индикатор (11a) жанады. (11) пернесін бірнеше секунд басыңыз, сонда индикатор (11a) өшеді. Енді плитаны **КОСУ/ӨШІРУ** (1) пернесімен (1) өшіру мүмкін болады.

Бұл нұсқаулықта негізгі функциялар сипатталған. Интернеттегі толық нұсқауларға ету үшін осы нұсқаулықтың бас жағындағы QR кодты пайдаланыңыз. Бұл плитаның барлық функциялары ең катаң қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді. Осыған байланысты:

- Көстрөлдер жанағының үстіне қойылмағанда немесе дұрыс емес қойылғанда, кейір 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" (Кұлыптау функциясы) немесе "Timer" (Таймер) функциясынсыз "плитаны іске қосыңыз" (Пісіру аймағын таңдау) және "Operating temperature" (Жұмыс температурасы), "Lock Function" (Кұлыптау функциясы) немесе "Timer" (Таймер) функциясынсыз "плитаны іске қосыңыз".

Тамақ пісіру аймағын пайдаланбас бұрын, дисплейдің ешірілуін күтіңіз.

## ПІСІРУ АЙМАҒЫНЫҢ ДИСПЛЕЙІ

Пісіру аймағының дисплейлерінде мыналар көрсетіледі:

Қызметі	Мән
Тамақ пісіру аймағы қосулы	
Қуат деңгейі	1..9-P
Қалдық жылу индикаторы	H
Көстрөл анықтағыш	U
Температура реттегіші функциясы қосулы	
Көпір аймағының функциясы белсенді	P
Кідірту функциясы	H
Автоматты қыздыру функциясы	R

## ПЛИТАНЫҢ ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

### • Кауіпсіз іске қосу

Өнім тек көстрөл тамақ пісіру аймағында болған жағдайдағанда іске қосылады: ешқандай көстрөл болмаса немесе олар алынса, қыздыру процесі іске қосылмайды не тоқтатылады.

### • Ұйдыс детекторы

Өнім тамақ пісіру аймағында көстрөлдің барын автоматты түрде анықтайды.

### • Қалдық қызу индикаторы

Қауіпсіздік мақсаттарында әрбір тамақ пісіру аймағында максималды жұмыс істеу уақыты белгіленеді, ол орнатылған қуат деңгейіне байланысты болады.

### • Көстрөлдер жанағының үстіне қойылмағанда

Бір немесе бірнеше пісіру аймақтарын өшіру кезінде қалдық қызу тиісті аймақтың дисплейінде белгісімен көрсетіледі.

# ПЛИТАНЫ ПАЙДАЛАНУ

## ● Иске қосу

Плитаны қосу үшін **ҚОСУ/ӨШІРУ** пернесін (1) түрткіңіз. Барлық дисплейлер (3) мен (13) дисплей іске қосылып, нөл санын **0** көрсетеді.

Плитаны өшіру үшін **ҚОСУ/ӨШІРУ** пернесін (1) басыңыз.

Бірнеше секунд бойы ешбір функция іске қосылмаса, плита өшеді.

## ● Пісіру аймағын іске қосу

### Иске қосу:

Қалаған пісіру аймағына тиесілі **пернелердін** 

 (2) бірін басу арқылы пісіру аймағының мәзірін ашыңыз. Сол аймақтың ғана дисплей (3) жоғарғы қарқындылықпен жанады.

Бұрын тандалған пісіру аймағының қуатын реттеу үшін **таңдау жолағын** (5) саусақпен түртпі, сырғытыңыз.

**Ескертпе:** Пісіру аймағы тандалған кезде **ТАЙМЕР**

дисплей (7a+7b) мынаны көрсетеді:  - - жанған индикатор (4) қай аймақтың тандалғанын айқындаиды. Бұл жағдайдағы аймақ – алдыңғы сол жақтағы аймақ.

### Өшіру:

Қалаған пісіру аймағының мәзіріне кіріп, 

 пернелерін (2) басыңыз, сол кезде осы аймақтың дисплей (3) ғана жоғары қарқындылықпен жанады; қуатты Нөлге орнатыңыз немесе **пернені** (2) тағы басып, бірнеше секунд үстап тұрыңыз.

## ● Пісіру аймағының қуат деңгейі

Плитада 9 қуат деңгейі бар. Саусақтарыңызың (5) **таңдау жолағы** бойымен түрткің және сырғытыңыз: қуат деңгейін көбейту үшін онға қарай; қуат деңгейін азайту үшін согға қарай.

Орнатылған қуат деңгейі тандалған пісіру аймағының дисплейінде (3) көрсетіледі.

## ● Қуат күшайткіш

Бұл бүйім 10 минут бойы қосулы болатын (одан кейін температура алдыңғы орнатылған мәнге

қайтартылады) 1 қосымша қуат деңгейімен (9 деңгейінен кейін) жабдықталған.

Саусақтарыңызың **таңдау жолағы** (5) бойымен (9 -деңгейден кейін) жылжытып, қуат күшайткішті іске қосыңыз. Қуат күшайткішінің деңгейі дисплейде (3)  белгісімен көрсетіледі.

## ● Көпір аймақтары

Бұл функция FL пісіру аймағына RL пісіру аймағымен және FR пісіру аймағына RR пісіру аймағымен бірге жұмыс істеуге, осылайша бір қуат деңгейіндегі біріккен бір пісіру аймағын жасауға мүмкіндік береді. Бұл үлкен кәстрөлдермен және табалармен тамақ пісіруге мүмкіндік береді. Әрқашан нұсқаулықтың соңғы бөлігіндегі монтажда иллюстрацияларында көпірді қай аймақтарда іске қосу болатынын тексеріңіз.

### Көпір функциясын іске қосу үшін:

Екі тандалған аймақтың (FL+RL) немесе (FR+RR) пернесін (2) бір уақытта басып тұрыңыз.

Дисплейлердің бірінде (3) **Т** таңбасы, ал басқа дисплейде (3) орнатылатын қуат көрсетіледі. Қуатты орнату үшін саусақтыңда **таңдау аймағында** (5) сырғытыңыз.

### Көпір функциясын өшіру үшін:

• өшірілетін (FL+RL) немесе (FR+RR) аймақтардың жұбының пернелерін (2) бір уақытта бірнеше секунд басып тұрыңыз.

**Ескертпе:** Бұл құрылғыда 3 пісіру аймағы бар; көпір режимін сіз сатып алған модельге байланысты тек екі іргелес аймақта (алдыңғы сол жақ (FL) және артқы сол жақ (RL)) немесе (алдыңғы оң жақ (FR) және артқы оң жақ (RR)) қосуға болады.

## ● Жұмыртқа таймері

Жұмыртқа пісіру таймері функциясы пісіру аймақтарынан (және тарту аймағынан) тәуелсіз көрі санақ болып табылады.

### Иске қосу:

Барлық индикаторлар (3 және 13) жануы үшін "Copy" немесе "Пісіру аймағы" мәзірлерінен шығыңыз.

Пернені  (6) басыңыз, сонда индикатор (6a) жанып, бір уақытта

дисплей (7a+7b) мен индикатор (6b) - - да іске қосылады.

Осыдан кейін  (8a) және  (8b) пернелерін пайдаланып уақытты азайтуға немесе көбейтуға болады. Уақыт минутпен көрсетіледі. Егер таймер бір минуттан аспайтын уақытқа орнатылса, онда көрі санақ секундпен көрсетіледі.

Таймер көрі санауды аяқтаған кезде, дыбысты сигнал шығады және пісіру аймағы өшеді.

### Ажырату:

Таймерді ертерек өшіру үшін "Copy" немесе "Пісіру аймағы" мәзірлерінен шығыңыз, сонда индикаторлар

(3 және 13) жанып, таймер дисплейі - - пернесімен (8a) нөлге орнатылады.

### ● Пісіру аймағының таймері

"Пісіру аймағының таймері" функциясы тіпті әрбір пісіру аймағына бір уақытта орнатуға болатын кері санау мүмкіндігі. Кезең соңында пісіру аймақтары автоматты түрде өшеді және пайдаланушыға арнайы дыбыстық сигнал беріледі.

#### Іске қосу:

Ескертпе: бұл таймерді пісіру аланы нөлден басқа құат денгейінде жұмыс істеген жағдайда ғана іске қосуға болады.

#### Қалаған пісіру аймағының пернесін (2)

іске қосқан соң дисплей (7a+7b) іске қосылып, таймерді бағдарламалау мүмкіндігі туындаиды.

Уақытты азайту не көбейту үшін (8a) және (8b) пернелерін пайдаланыңыз. Уақыт минуттен көрсетіледі. Таймер 1 минуттан аз уақытқа орнатылса, санау секунден жалғасады.

Егер қаласаңыз, осы әрекетті бірнеше пісіру аймағына қайталаңыз:

Таймерді әр пісіру аймағына бөлек орнатуға болады; ағымдағы таңдалған пісіру аймағының кері санағы дисплейде (7a+7b) көрсетіледі

Ескертпе: Көпір аймағын іске қосқан соң осы аймақтары таймер де іске қосылады.

#### Өшіру:

Таймерді алдын ала өшіру үшін пісіру аймағының пернесін (2) таңдап, (8a) пернесін таймер нөлге жеткенше басып тұрыңыз. Уақыт өшіріледі.

### ● Қуатты шектеу

"Қуатты шектеу" функциясы құрылышының қуатты максималды тұтынуын шектеу, барлық белсенді пісіру аймақтарында тұтынылатын қуатты реттеу, пісіру панелинің жалпы тұтынылатын куаты белгіленген максималды тұтыну денгейінен аспайтындығына кепілдік ретінде пайдалануға мүмкіндік береді.

Қуатты шектеуді бастау мәзірі "Параметрді басқару" мәзірінің ішінде орналасқан.

#### Параметрді басқару мәзіріне кіру үшін:

Плитаны электр желісінен ажыратып, бірнеше секунд күтініз де, электр желісіне қайта қосыңыз.

(11) пернесін бірнеше секунд басып тұру арқылы

плита ҚҰЛПЫН АШЫҢЫЗ; осыдан кейін (12) +

(14) пернелерін бір уақытта бірнеше секунд басып тұрыңыз (жылжыту жолағы (5) жанғанша). Саясағынызды жолақ (5) бойымен солдан онға қарай сырғытыңыз. (3-FL) және (3-FR) дисплейлерінің екеуі де жанады.

Дисплейде (3-FL) өзгеріліп жатқан параметр көрсетіледі.

Дисплейде (3-FR) орнатылған мән көрсетіледі.

### Қуатты шектеуді басқару мәзіріне өту үшін:

Әдепкіде параметрлер мәзіріне кіріп жатқан кезде дисплейде (3-FL) және мәндері кезекпен көрсетіледі; пернесін (9-FL) дисплейде (3-FL) және мәндері кезекпен көрінгенше бірнеше рет басыңыз. және = Қуатты шектеуді басқару мәзірі.

### Қуатты шектеу мәнін орнатыңыз:

Үш қолжетімді мәннен қалағанын таңдау үшін пернесін (9-FR) басыңыз. Мына кестені қараңыз:

Аймақ	Аймақ	Қуат
3-FL	3-FR	мән (кВт)
		7,4
		4,5
		3,1

#### Параметрлерді сақтау:

Таңдалған параметрлерді сақтау үшін (1) пернесін басыңыз

### TYTІН СОРҒЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ

#### • Тұтін тартқышты іске қосу.

#### Іске қосу:

пернесін (12) тұртіңіз (басыңыз). Дисплей (13) жоғары қарқындылықта іске қосылады.

Тұтінді сорын шығару қуатын реттеу үшін таңдау жолағын (5) тұртіп, саусақты сырғытыңыз.

Ескертпе: пісіру аймақтарынан айырмашылығы – тұтін тартқыштың желдеткішін өшіру таймерімен бағдарламалау мүмкін емес. Сондықтан дисплей (7a+7b) іске қосылмайды.

#### Өшіру:

Тұтін тартқыштың желдеткішін өшіру үшін пернені

(12) бірнеше секунд басып тұрыңыз немесе тұтін сору қуатын нөлге орнатыңыз.

#### • Тұтін тартқыштың қуат денгейі

Тұтін тартқыштың желдеткіші 4 тұтін шығару қуат денгейімен және қуат күштікшін жабдықталған.

Саясақтарынызды (4) таңдау жолағы бойымен тұртіңіз және сырғытыңыз:

қуат денгейін көбейту үшін онға қарай;

қуат денгейін азайту үшін солға қарай.

Орнатылған қуат дәнгәйі түтін тартқыш желдеткішінің дисплейінде (13) көрсетіледі.

#### ● Түтін тартқыштың қуат күшейткіші

Бұл бүйім 5 минут бойы қосулы болатын (одан кейін температура алдыңғы орнатылған мәнге қайтарылады) 1 қосымша КҮШЕЙТКІШ қуат дәнгеймен (4-денгейден жоғары) жабдықталған.

Саясқартарынызды таңдау жолағы (5) бойымен (4-денгейден кейін) жылжытып, қуат күшеткішті іске қосыңыз. Қуат күшеткішінің дәнгейі дисплейде (13)

 белгісімен көрсетіледі.

#### ● Автоматты режим

Бұл бүйім ең сәйкес жылдамдықпен қосылады және сору сыйымдылығын пісіру аймақтарында пайдаланылатын максималды пісіру дәнгейіне сәйкестендіреді.

Пісіру аймақтары өшірілген кезде, сорып шығарғыштың жылдамдығы біртіндеп азайып, қалдық су мен иісті жою үшін бейімделеді.

*Iске қосы:*

 (12) пернесін, одан кейін  пернесін (14) басу арқылы түтін тартқыштың желдеткіші мәзіріне кірің; дисплейде (13) түтін тартқыш желдеткішінің жылдамдығының мәнімен кезектесіп  әрібі көрінеді.

*Өшіру:*

Түтін тартқыш желдеткіші мәзірінен  пернесін (14) басыңыз немесе түтін тартқыш желдеткішінің жылдамдығын таңдау жолағынан (5) қолмен азайтыңыз.

#### ● Сүзгіні басқару мәзірі:

*Мәзірге кіру шарттары:*

ПІСІРУ АЙМАҚТАРЫ мен ТҮТІН ТАРТҚЫШ іске қосылуы керек ; ЖҰМЫРТҚА ТАЙМЕРІ ӨШІРУЛІ күйде болуы керек. Егер бұл шарттар орындалмаса, кіру процедурасын орындаған кезде дисплейде

(7a+7b)  көрінеді және оны жалғастыру мүмкін болмайды.

*Мәзірге кіру және сүзгілердің күйін көрү үшін:*

Жоғарыда көрсетілген енгізу талаптарын орындаған соң,  пернесін (12) басып, сосын  және

 (8b) пернелерін бірге 4 секунд басып тұрыңыз.

Осыдан кейін "Сүзгіні басқару" мәзірінде боласыз.

Әдепкіде дисплейде (7a+7b) МАЙ СҮЗГІСІНІҢ күй көрсетіледі. ИІС СҮЗГІСІНІҢ күйінің көрінісіне өту үшін

 (8a) пернесін басыңыз. Бұл перне басылған сайын

дисплей бір сүзгі көрінісінен екіншісіне ауысып отырады. Тәменде сүзгі құйларын кестесі көрсетілген.

Сүзгі күйі	Дисплей
ҚОСУЛЫ май сүзгісі*	
ҚОСУЛЫ иіс сүзгісі*	
ӨШІРУЛІ май сүзгісі	
ӨШІРУЛІ иіс сүзгісі	

\*Сүзгілердің толғанын білдіретін индикатор ҚОСУЛЫ болған кезде дисплейде (7b) сүзгінің күйі  (максималды тиімділікте) дегенмен  (сүзгі толған) дегенге дейінгі күйді көрсетеді.

*Сүзгілердің толғанын білдіретін индикаторды қосу не өшіру үшін:*

Екі сүзгінің бірін таңдаған соң  (8b) пернесін басыңыз; әрбір басқан сайын дисплей бір күйден екіншісіне ауысып отырады.

*Ескертпе:* Бір сеанста сүзгін өшіріп, сосын қайта қоссаныз, өшіруге дейінгі сүзгінің күйі өзгеріссіз қала береді.

Сүзгін өшірген соң мәзірден шығып, сосын сүзгіні қайта қоссаныз, сүзгінің толу мәні  -ден қайта басталады.

*Мәзірден шығу үшін:*

Мәзірден шығу үшін  (8a) және  (8b) пернесінен БАСҚА кез келген пернені басыңыз немесе басқа пернелерді түртпей 8 секунд күтіңіз.

#### ● Сүзгінің толғанын көрсетуді қайта орнату

Сигналдардың біреуі н екеуі де қосулы болған кезде сүзгінің толу туралы дабылды өшіруге болады. Сүзгінің толғаны туралы сигнал көрінгеннен кейін алғашқы 10 секунд ішінде  (8a) және  (8b) пернелерін бірнеше секунд бірге басып тұрыңыз.

Қайта орнату сәтті орындалған кезде дыбысты сигнал естіледі. Бұл процедураны тек сүзгілерді ауыстырыған соң FAHA орындаған жөн.

*Ескертпе:* Екі дабыл да қосылса, екеуін де өшіру үшін осы әрекетті орындаңыз.

#### ● Түтін тартқыштың кідіртіп барып өшіру

Бұл функция қосулы кезде түтін тартқыштың желдеткіші алдын ала орнатылған уақыт ішінде ғана жұмыс істейді. Осы уақыт өтіп кеткен соң ол автоматты түрде өshedі. Тәмендегі кестеде көрсетілгендей, әрбір жылдамдықтың өзінің арналы

таймері болады.

Күштейткіш	V 4	V 3	V 2	V 1
------------	-----	-----	-----	-----

5 мин. 10 мин. 15 мин. 20 мин. 30 мин.

*Іске қосу үшін:*

Түтін тартқыштың желдеткіші жұмыс істеп тұрған

кезде **таңдау жолағын** (5) басып тұрыңыз, сол кезде индикатор (15) жаңып, функцияның жұмыс істеп тұрғанын көрсетеді.

**Өшіру үшін:**

жай ғана түтін шығару жылдамдығын ауыстырыңыз. Бұл функцияның өшірілгенін көрсету үшін индикатор (15) сөнеді.

## ҚУАТ КЕСТЕСІ

Қуат деңгейі		Пісіру түрі	Пайдалану (тамақ дайындау тәжірибесі мен əддептеріне байланысты)
Максимум қуат	P	Тез қыздыру	тамақ температурасын қысқа уақыт ішінде су қайнау нүктесіне дейін көтереді немесе тамақ сұйықтығын тез қыздырады
	8.9	Қуыру - қайнату	қызарту, пісіруді бастау, қатырылған тағамдарды қуыру, тез қайнату
Жоғарғы қуат	7.8	Қызарту - қуыру - қайнату - отқа қақтау	қызарту, тез қайнату, пісіру және отқа қақтау (5-10 минуттық қысқа уақыт ішінде)
	6.7	Қызарту - пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау	қызарту, баяу қайнату, пісіру және отқа қақтау (10-20 минуттық орташа уақыт ішінде), қосымша құралдарды алдын ала қыздыру
Орташа қуат	4.5	Пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау	бұқтыру, аздал қайнату, пісіру (ұзак уақыт), макарон тұздыры
	3.4	Пісіру - баяу қайнату - қоюлату - көпірту	ұзак пісіру (куріш, соустар, қуырылған ет, балық), сұйықтықтар (мысалы, су, шарап, сорпа, сұт), макарон тұздыры
	2.3	Пісіру - баяу қайнату - қоюлату - көпірту	ұзак пісіру (бір литрден аз көлемдер: куріш, соустар, қуырылған ет, балық), сұйықтықтар (мысалы, су, шарап, сорпа, сұт)
Теменгі қуат	1.2	Еріту - жібіту - жылы қүйде сақтау - араластыру	сарымайды еріту, шоколадты жайлап еріту, шағын өнімдерді жібіту
	1	Еріту - жібіту - жылы қүйде сақтау - араластыру	жана піскен тағамның кішкене бөліктерін жылы қүйінде ұстасу немесе тағамды ұсынуға болатын температурада ұстап тұру және крем-ризотто
Өшіру	0	Беткі бөлікке қолдау көрсету	Плита күту немесе өшіру режимінде болады (Н-L-O арқылы сигнал берілетін тамақ пісіруден кейін қалуы мүмкін қалдық қызу)

## 4. ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Ескерінің! Қандай да бір тазалау не техникалық қызмет көрсету жұмыстары алдында тамақ пісіру аймақтарының өшірүлі екенін және қызы индикаторы сөнгенін тексеріңіз.

Θнімге техникалық қызмет көрсету үшін орнату соңында осы таңбамен белгіленген суреттерді караңыз.

## ПЛИТАҒА ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

• Индукциялық плитаны тазалау

Плитканы әр пайдаланған сайын тазалап қою керек.

Маңызды:

- Абраズивті губкаларды, шаю губкаларын пайдалануға болмайды. Оларды пайдалансаңыз, уақыт өте келе шыны зақымдануы мүмкін.
- Жабық пеш бүріккіштері немесе дақ кетіргіштер сияқты тітіркендіріш химиялық жуғыш заттарды колданбаңыз.

• БУМЕН ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!!!

Әр пайдаланған сайын, тамақ қалдықтары мен дақтарын кетіру үшін плитаны салқын әрі таза күйінде ұстаңыз. Қант немесе қант мөлшері жоғары тағамдар плитаны зақымдайды және оларды дереу кетіру керек. Тұз. Қант және құм шыны беткейді зақымдау мүмкін. Плитаны тазалау үшін жұмысқа шүберекті, қағаз сұлгіні немесе арналы құралдарды пайдаланыңыз (Өндірушінің нұсқауларын қадағалаңыз).

• ✕ D Сұйықтық жинау арнасын тазалау:

Егер кәстрелдерден сұйықтықтар көп мөлшерде байқасыза тәгілсе, оны қалдықтарды кетіру және тазалықтың максималды деңгейін қамтамасыз ету үшін өнімнің түбіндегі су төгу клапанымен ағызып жіберуге болады.

• ✕ E Металл торды тазалау:

Тор ыстық сүмен және бейтарап жуғыш қоспамен қолмен жуылып, одан кейін тотықтанудың алдын алу үшін толық көптірілгі керек.

## ТҮТІН СОРҒЫШТЫҢ ЖЕЛДЕТКІШІНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

• Түтін сорғыштың желдеткішін тазалау:

Тазалау үшін TEK бейтарап сабынға малынған дымқыл шүберекті пайдаланыңыз.

**ТАЗАЛАҒЫШ АСПАЛАРДЫ НЕ ҚҰРАЛДАРДЫ  
ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!**

Абраозивті құрамдастары бар өнімдерді пайдалануға болмайды. **СПИРТТІ ПАЙДАЛАНУҒА БОЛМАЙДЫ!**

• ✕ A Май сүзгісіне техникалық қызмет көрсету:

Тамақ пісіру кезінде шығатын май бөлшектерін тартып алады.

Агрессивті емес жуу құралдарын пайдалана отырып, қолмен немесе ыдыс жуғышта төмөн температурада және қысқа цикле айнала бір рет (немесе сүзгінің толғанын көрсететін жүйе тазалау қажеттігін көрсеткен кезде) жуу қажет. ыдыс жуғышта тазаланғаннан кейін металл май сүзгісінің тусі онып кетуі мүмкін, бірақ оның сүзу сипаттамалары өзгерісоған қалады.

• ✕ B Керамикалық белсенендірілген көмір сүзгісіне техникалық қызмет көрсету (тек рециркуляциялық нұсқа үшін):

Тамақ пісіру кезінде шығатын жағымсыз иістерді жояды. Өнімде иіс сүзгісі бар.

Ұзак уақыт қолданғаннан кейін сүзгілер иістерге қанығуы мүмкін, бұл пісірілетін тамақ түріне және май сүзгісінің майдан қаншалықты жіне 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.

**Ескерініз!** Сүзгілерді жабық пештің түбіне емес,

аралық биіктікте орналасқан науаға салыңыз.

**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 äratööbeks. Muul eesmärgil kasutamine ei ole lubatud (nt ruumide soojendamiseks). Tootja ei vastuta ebaõige kasutuse või vale seadistuse eest.

- 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 edasimüütajat ja ärge toodet paigaldage.
- Enne seadme paigaldamist veenduge, et see on terve. Vastasel juhul teavitage edasimüütajat ja ärge toodet paigaldage.

## 1. OHUTUS JA MÄÄRUSED

### ⚠ ÜLDINE OHUTUSTEAVE

**Tähelepanu!** Järgige täpselt järgmisi juhiseid:

- Enne mis tahes paigaldustööde tegemist tuleb toode vooluvõrgust eraldada. • Kõigi paigaldus- ja hooldustööde tegemisel kasutage töökindlaid. • Paigaldus- ja hooldustööd peab tegema sobiva väljaõppega töötaja, järgides tootja juhiseid ning kohalikke kehtivaid ohutusnõudeid.
- Paigaldamisel kasutage üksnes tootega kaasas olevaid kinnituskruvisid. Kui kruvisid kaasas ei ole, hankige sobivat tüüpi kruvid.
- Kasutage õige pikkusega kruvisid – õiged pikkused on märgitud paigaldusjuhendis.
- Tootet osi võib parandada või asendada ainult juhul, kui see on kasutusjuhendist spetsiaalselt lubatud.
- Jälgige, et lapsed tootega ei mängiks; jälgige, et lapsed oleksid seadmost ohutus kauguses ega puudutaks osi, mis muutuvad kasutamisel tuliseks.
- Lapsed alates 8. eluaastast, piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed ning isikud, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, tohivad toodet kasutada ainult järelevalve all või kui neid on öpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad kasutusest tulenevaid ohte.
- Toode ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal tuliseks. Olge ettevaatlik, et te ei puudutaks tuliseid osi.
- Kasutamise ajal ja pärast seda ärge puudutage toote kuumenevaid osi.
- Vältige lappide või süttimisohtlike materjalide kokkupuudet tootega niikaua, kuni kõik selle osad on maha jahtunud. Põlema süttimise oht.
- Ärge asetage süttimisohtlike materjalale tootele ega selle lähebusse.
- Kuum rasv ja õli süttilavat kergesti.
- Õli- või rasvarikka toidu järelevalveta jätmine selle valmistamise ajal võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Praidimisel olge ettevaatlik, et vältida kuuma õli süttimist.
- Ärge jätkke pliiti toiduvalmistamise ajal järelevalveta. Kiirelt valmivat toitu tuleb jälgida pidevalt.
- Leeke ei tohi mitte mingil juhul kustutada veega. Selle asemel lülitage toode välja ja lämmatage leegid näiteks tuleteki või süttimiskindla

kattega.

- Vältige vedeliku sattumist pliidile ning vedelike keetmisel või soojendamisel kasutage madalat kuumust.
- Soojendavad osad ei tohi töötada, kui neil on tühjad potid/pannid või kui neil anumaid ei ole.
- Ärge soojendage pliidil konservikarbi või plekkpurke, mida ei ole enne avatud – need võivad plahvatada! See hoitais kehitab igat tüüpi pliidi kohta.
- Pärast toiduvalmistamise lõpetamist lülitage vastav kuumutusala välja.
- Toode ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Ärge kasutage seadmega aurupuhasteid. Elektrilõögihoht.
- Enne seadme puhamastamist või mis tahes hooldustöö tegemist eraldage seade elektrivõrgust, võttes toitekaabli pistiku pistikupesast välja või lülitades peakilbit välja seadme elektrühenduse pealüliti.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta teha puhamastamata hooldustööd.
- Toodet tuleb sageli puhamastada nii seest kui ka väljast (VÄHEMALT KORD KUUS), kuid järgige hooldusjuhendis toodud selgeid juhiseid.
- Hoidke juhend tulevikku tarbeks alles. Pliidi müügi, üleandmise või kolimise korral tagage juhendi jäätmine toote juurde.

- Südamestimaltori ja aktiivsete terviseseadmetega inimesed peavad enne induktioonpliidili kasutamist kontrollima, kas nende seadet tohib selle toote läheuses kasutada.
- Kui pind on mõranenud, lülitage toode välja, et vältida elektrilõögi ohtu.
- Tuleohut: ärge asetage esemeid toiduvalmistamispindadele.
- Ärge asetage pliidiplaadi metallesemeid, nagu nuge, kahveleid, lisukaid või potikaasi, mis võivad sellel kuumeneda.
- Tähtis! Pärast kasutamist lülitage keeduala vastavast nupust välja, ärge usaldage seda, mida näitab keedunõöde detektor.
- Ärge valmistage toitu fooliumis ega asetage otse pliidile fooliumisse pakitud toitu. Alumiinium sulab ja kahjustab toodet poördomatult.
- Suure võimsuse, näiteks Boosteri funktsioni kasutamine ei sobi kõigi vedelike soojendamisel (nii ei tohi soojendada nt praidimisööli).
- Liigne kuumus võib olla ohtlik. Neil juhtudel on soovitatav on kasutada väiksemat võimsust.
- Pott/pann tuleb asetada otse pliidiplaadi ja kuumutusala keskele.
- Mitte mingil juhul ei tohi midagi panna pliidiplaadi ja poti/panni vahel.
- Kõrgetel temperatuuridel vähendab toode automaatselt kuumutusalade võimsustaset.
- Tähelepanu! Kui pliidiplaat töötab, võivad seadme liigipääsetavad osad kuumeneda.

- Toote puhamastamise ning filtrite vahetamise ja puhamastamise nõuete eiramise toob kaasa tulekahjuohu.
- Leekide kasutamine toidu valmistamisel on rangelt keelatud.
- Lahtine leek kahjustab filtred ja võib põhjustada tulekahju, seepärast tuleb selle kasutamist igal juhul vältida.
- Kui toote paigalduskohas kasutatakse gaasi või mõne muu kütteainega töötavaid seadmeid, peab olema tagatud piisav ventilatsioon.
- Suitsu väljatömbemete 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 väljajuhtimiseks.
- Ärge kasutage toodet ilma õigesti paigaldatud võrera!

### ⚠ OHUTU ELEKTRÜHENDUS

- Eraldage toode vooluvõrgust.
- Paigaldustööd peab

tegema sobiva väljaõppega töötaja, kes tunneb kehtivaid paigaldus- ja ohutusnõudeid.

- Tootja ei vastuta inimestele, loomadele ega esemetele põhjustatud kahjude eest, kui selle peatüki juhiseid on eiratud.
- Tootmaandus on seaduse järgi kohustuslik.
- Toitekaabel peab olema piisavalt pik, et ühendada köögimööbliga ühildatud seade elektrivõrku.
- Toitekaabel peab olema piisavalt pik, et pliidiplaati saaks tööpinnalt eemaldada.
- Ärge kasutage harupistikut ega pikendusjuhet.
- Kontrollige, et seadme alloleval andmesidel näidatud pinge sobiks elektrivõrgu pingega ruumis, kuhu seade paigaldatakse.
- Maandusjuhe peab olema teistest juhtmetest 2 cm pikem.

- Juhtme temperatuur ei tohi üheski kohas muutuda toatemperatuurist 50 °C kõrgemaks.
- Toode on ette nähtud elektrivõrku püsivalt ühendamiseks, seetõttu tuleb see püsivõrku ühendada standardse omnipoalarse lülitilabil, mis tagab võrgu täieliku lahtiühendamise III liipingekategooria tingimustes. Lülitile peab olema pärast paigaldamist tagatud kiire ligipääs.
- Pärast paigaldamise lõpetamist ei tohi elektrilised komponendid olla enam kasutajale ligipääsetavad.
- **Tähelepanu!** Ärge ühendage toodet vooluvõrku enne, kui paigaldus on täielikult lõpule viidud.
- Enne toote ühendamist vooluvõrku: kontrollige andmeplaati (asub toote alumises osas) ning veenduge, et pingi ja võimsus vastavad vooluvõrgu omale ning ühenduspesa on sobiv. Kahtluste korral pöörduge väljaõppinud elektriku poole.
- Kui toode tarnitakse ilma toitekaablita, siis kasutage kaablit, mille juhtmete ristlõige kuni 5500 W võimsuse korral on vähemalt 2,5 mm<sup>2</sup>. Suurema võimsuse korral peab ristlõige olema 4 mm<sup>2</sup>.
- **Tähelepanu!** Vaheühenduse kaablit tohib vahetada ainult volitatud teeninduskeskus või vastava väljaõppega töötaja.

## ⚠ OHUTUS PAIGALDAMISEL

- Nii elektri- kui ka mehaanilise paigalduse peavad teostama asjakohase väljaõppega töötajad.
- **Enne paigaldamist** Pärast toote lahitipakkimist kontrollige, et see ei oleks transpordi ajal kannatada saanud. Probleemide ilmnemisel pöörduge edasimüüja või teeninduskeskuse poole. Enne ärge paigaldamisega alustage. Kontrollige, kas ostetud toote mõõtmned sobivad valitud paigaldamiskohaga. Vaadake, et pakendi sisse poleks (transpordi eesmärgil) pandud lisamateriale (kotid kruvidega, garantii jne), mis tuleb enne pakendi ära viskamist välja võtta ja alles jäätta. Veenduge, et paigaldamiskoha läheval oleks elektripistik.

### • Mööbli süvistamiseks ettevalmistamine

- Toonet ei saa paigaldada külmuteseadme, pesumasina, pliidi, ahju, nöudepesumasina ega kuivati peale. Tehke mööblisse lõiked ning enne pliidiplaadi kohale asetamist eemaldage laastud ja saagimisjäägid.

Minimaalne kaugus pliidiplaadi ja seina vahel peab olema eestpoolt vähemalt 50mm, küljelt vähemalt 50mm ja üleval paiknevatest riilitest vähemalt 550mm.

NB! Ruumide planeerimisel tuleb lähtuda köögimööbli tootja juhistest.

• Filtri paigaldamise optimeerimiseks on soovitatav alusmõöblisse teha pilu, kuhu saab sisestada võre.

• **Tähtis!** Kasutage ühekomponeentelist liimhermeetikut (S), mille temperatuuritaluvus 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 jäädgid jne). Liim tuleb kanda ühtlase kihina kogu serva perimeetrile. Pärast liimimist laske kuivada umbes 24 tundi.

• **Tähelepanu!** Kruidide ja kinnitusseadmete ebaõige ja juhistele mitte vastav paigaldamine võib kaasa tuua elektrilisi ohte.

• **Märkus.** Toote õigeks paigaldamiseks on soovitatav teipida torud liimiga, millel on järgmised omadused: pehme elastne PVC-kile akrülaadi-põhise liimiga, mis vastab standardile DIN EN 60454. Toimib leegiaeglustina; pikaajaline vastupidavus; talub kõikuvat temperatuuri; kasutatav madalal temperatuuril.

## KASUTUSELT KÖRVALDAMINE

 See seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EÜ, UK SI 2013 nr 3113, elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmed (WEEE).

Tagage toote nõuetekohane utiliseerimine. Kasutaja saab aidata vältida võimalikke negatiivseid 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. Körvaldage toode, järgides kohalikke jäätmekäitusnõudeid. Lisateavet toote käitlemise, taaskasutuse ja ümbertööluse kohta saab kohalikust asjakohastest ametist, olmejäätmete kogumispunktist või poest, kust toote ostsite.

## MÄÄRUSED

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

## 2. KASUTAMINE

### KÖÖGINÕUDE KASUTAMINE

- Toiduvalmistamisenööd



Kasutage ainult selle sümboliga nõusid.

**Tähtis!**

Pliidiplaadi püsiva kahjustuse vältimiseks ei tohi kasutada

### järgmiseid anumaid:

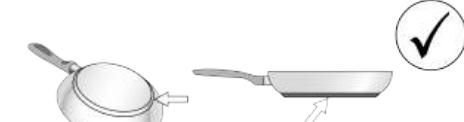
- ebatasase põhjaga anumad
- emailpõhjaga metallanumad
- kareda põhjaga anumad, mis võivad pliidiplaati kriimustada
- tuliseid potte ja panne on keelatud asetada pliidi juhtnuppu paneelile
- Kõigi induktsioonpottidega ei pruugi toidu valmistamise olla töhus, sest nende põhi sisaldab ferromagnetilist materjali ainult osaliselt. Pottide ja pannide ostmisel pöörake tähelepanu järgmissele.
- Põhi peab olema üleni ferromagnetilisest materjalist. Vastasel korral pole soojuse edastamine nii töhus ja ühtlane ning poti/panni pinna temperatuur pole toidu valmistamiseks sobiv.



- Põhi ei sisalda alumiiniumi: anum ei soojene ja induktorid ei pruugi seda ära tunda.



- Põhi pole lame või selle pind on kare.
- Induktori ja anuma kontaktspind pole täielik, see vähendab töhusust ja raskendab toidu valmistamist.



### • Olemasolevad nöud

Poti või panni magnetilisi omadusi saate kontrollida tavalise magnetiga. Kui anumal magnetilised omadused puuduvad, siis see kasutamiseks ei sobi. Samuti kehtivad sellisel juhul ka teised selles jaotises toodud juhised.

### • Poti/panni soovitatav läbimõõt

**TÄHTIS!** Vale läbimõõduga anuma korral keeduala ei käivitu. Erinevate kuumutusaladega kasutatavate kööginiüde minimaalse läbimõõdu leidmiseks vaadake juhendi illustratsioone.

**Tähelepanu!** Toidu valmistamise ja toote kvaliteedi säilitamiseks El OLE soovitatav kasutada induktsioonadaptereid.

### • Energiasääst

Kasutage potte/panne, mille läbimõõt on sama mis keeduala. Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne. Võimaluse korral hoidke keetmise ajal pottidel kaas peal. Keetke köögivilju, kartuleid jmt keemisaja lühendamiseks väikese koguse veega. Kirkeetja kasutamine vähendab energiatarbimist ja keemisaega veelgi. Asetage pott pliidiplaadile märgitud kuumutusala keskele.

## TÖMBEVENTILAATORI KASUTAMINE

Tömbeventilaatorit saab kasutada välisse väljatömberežiimiga või sisemise filtritel põhineva ringlussüsteemiga.

Külalaste saite [www.elica.com](http://www.elica.com) ja [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) – nendelt leiate köök nii filter- kui ka väljatömberežiimiga versioonide komplektid, mida saab kasutada eri tüüpi paigaldustega.

### • Õhu väljatömbega versioon

Aur imetakse välja torusüsteemi abil (tuleb soetada eraldi). Ühdage toode torude ja seina ava väljalaskeavaga. Väljalaskeava ja seina ava (ühendustoru flantsi) diameetrid peavad sobituma. Lisateavet torude ja nende mõõtmete kohta leiate paigaldusjuhendi väljatömberežiimiga versiooni lisatarvikute lehelt. Kui torude ja seina väljalaskeavade diameeter on väiksem, on õhu väljatömbe võimsus väiksem ja müra oluliselt suurem. Sellisel juhul ei võta tootja endale vastutust.

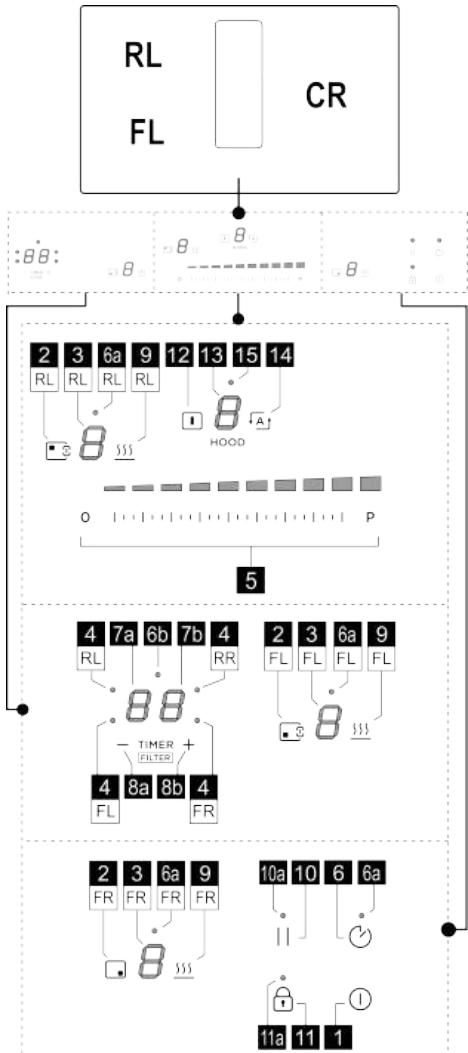
Et saavutada väljatömbeseadme maksimaalne töhusus • Torude maksimaalne soovitatav pikkus on 7 meetrit. • 7 meetri pikkuse torustiku peale võiks olla maksimaalselt kaks 90-kraadist pöördekohta • Vältige torustiku järskse suunamuutusi, eeljustage läbimõõtu, mille suurus on Ø 150 mm (ristküliku korral 222 x 89 mm).

### • Filtersüsteem

Välja imetud õhk filtreeritakse enne tappa tagasi suunamist läbi spetsiaalsele rasvafiltri ja lõhnafiltri, kasutades selleks möeldud torusid (lõhnafiltripid ja torud tuleb osta eraldi). Lisateabe saamiseks vaadake selle juhendi illustratsioonide osa lisatarvikute ja konfiguratsioonide (filtrerimisversiooni korral) lehekülgli.

### 3. TÖÖTAMINE

#### JUHTPANEEL



#### Funktsoon

- |   |   |
|---|---|
| 1 | Kuumutusala/tõmbeventilaatori ON/OFF-nupp                   |
| 2 | Kuumutusala valimine  |
| 3 | Kuumutusala võimsustaseme näidik                            |
| 4 | Aktiivse kuumutusala LED / Filtri küllastumise LED aktiivne |

- |         |  |
|---------|--|
| 5       | Toiduvalmistamise kiiruse ja tömbekiiruse (-võimsuse) suurendamine/vähendamine |
| 6       | Munataimeri aktiveerimine (eraldiseisev)                                       |
| 6a - 6b | Munataimeri LED aktiivne (eraldiseisev)  |
| 7a - 7b | Kuumutusala taimeri näidik / Sööfilitri küllastumise näidik – Rasvafilter      |
| 8a - 8b | Taimeri näidu suurendamine/vähendamine   |
| 9       | Temperature Manager'i (temperatuurihindik) aktiveerimine                       |
| 10      | Paus   |
| 10a     | Pausi LED aktiivne   |
| 11      | Key Lock (nupulukustus)  |
| 11a     | LED – nupulukustus   |
| 12      | Tõmbeventilaatori valimise nupp  |
| 13      | Tõmbeventilaatori näidik   |
| 14      | Tõmbeventilaatori automaatfunktsioonide käivitus                               |
| 15      | Tõmbeventilaatori viivituse menüü LED  |

#### ENNE ALUSTAMIST PEAKSITE TEADMA JÄRGMIST.

**TÄHELEPANU:** Pärast toote esmakordset vooluvõrku ühendamist tuleb teha pliidiplaadi blokeeringu vabastamise protseduur. Toimige järgmiselt:

Ühendage pliidiplaat toiteallikaga; ekraanil (13) hakkab vilkuma ja LED (11a) põleb. Vajutage paar sekundit nuppu (11), LED (11a) kustub. Nüüd on võimalik plaat nupust ON/OFF (1) sisse lülitada.

Selles kasutusjuhendis kirjeldame peamisi funktsioone. Täieliklele juhistele internetis pääseste ligi esimestel lehekülgidel paiknevate QR-koodide kaudu. Kõik selle pliidiplaadi funktsioonid vastavad kõige rangematele ohutusnõuetele. Seepärast võtke arvesse järgmist.

- Osa funktsioone ei aktiveeru või lülituvad automaatselt välja, kui kuumutusalal potti/panni ei ole või kui see ei ole asetatud kuumutusala keskele.

- Mõnel juhul funktsioonid lülituvad mõne sekundi pärast automaatselt sisse või välja, kui valitud funktsiooni kasutamiseks on vajalik mõni valik, mida pole tehtud (nt: „Lülitab kuumutusala sisse“ ilma käskudeta „Vali kuumutusala“ ja „Töötemperatuur“ või „Funktsiooni lukustus“ (Lock) ja „Timer“ (Taimer)).

Enne kuumutusalal puudutamist oodake, kuni kuva end välja lülitab.



**Märkus:** Toode on varustatud 3 keedualaga. Silla funktsiooni saab olenevalt teie mudelist aktiveerida ainult kahel naaberadal (FL ja RL) või (FR ja RR).

#### ● Munataimer

Munataimer on ajamõõteseade, mis töötab kuumutusaldest (ja ventilaatorist) eraldi.

#### **Aktiveerimine:**

Väljuge väljatömb- või kuumutusalade menüüst nii, et kõik LED-id (3 ja 13) põlevad.

Vajutage nuppu  (6) – LED (6a) süttib ja samal ajal aktiveerub

ekraan (7a + 7b) koos LED-iga (6b) .

Nüüd on võimalik aega suurendada või vähendada nuppu  (8a) ja  (8b) abil. Aega väljendatakse minutites. Kui taimer jõuab ajaga alla 1 minuti, jätkub loendus sekundite kuvamisega.

Kui taimer on aja nulli lugenud, antakse helisignaal ja kuumutusala lülitub välja.

#### **Inaktiveerimine:**

Taimeri varem välja lülitamiseks väljuge väljatömb- või kuumutusalade menüüst nii, et kõik LED-id (3 ja 13) põlevad, ja seadistage taimeri ekraan nupuga  (8a) nulli.

#### ● Kuumutusalade taimer

Taimer on ajamõõteseade, mille saab seadistada iga kuumutusalaga ja ka mitmele alale korraga. Kui seadistatud aeg saab läbi, lülituvad kuumutusalad automaatselt välja ja kasutajat teavitatakse sellest vastava helisignaaliga.

#### **Aktiveerimine**

**Märkus:** seda taimerit saab käivitada ainult siis, kui kuumutusala on aktiivne ja muul tasemel kui null.

Päramast soovitud kuumutusalala nupu (2) aktiveerimist ekraan (7a+7b) aktiveerub ja taimerit on võimalik seadistada. Aja suurendamiseks või vähendamiseks

kasutage nuppu  (8a) ja  (8b). Aega väljendatakse minutites. Kui aega jääb alla 1 minuti, jätkub loendus sekundite kuvamisega.

**Soovi korral korrake protseduuri teiste kuumutusaladega:**

Igale kuumutusalale võib seadistada erineva taimeri aja. Kuvalte (7a+7b) ilmub äsja valitud kuumutusalale seadistatud aeg.

**Märkus:** Päramast sillaala aktiveerimist saate ka sellel alal taimeri käivitada.

#### **Inaktiveerimine:**

Taimeri varem väljalülitamiseks valige kuumutusala nupp

(2), vajutage nuppu  (8a), kuni taimer jõuab nullini. Aeg inaktiveerub.

#### ● Power Limitation (võimsuspiirang)

Võimsusepiirangu funktsioon võimaldab seadistada seadme töötama nii, et maksimaalset tarbimist piiratakse, reguleerides kõikide töös olevate kuumutusalade tarbimist nii, et pliidiplaadi kogutarbitamine ei ületaks eelseadistatud väärtust.

Võimsuse piirangu haldusmenüü asub parameetrite haldamise menüüs.

#### **Parameetrite haldusmenüüsse sisenemine:**

Ühdage pliidi vooluvõrgust lahti, oodake mõni sekund ja ühdage plaat uuesti vooluvõrku.

Vabastage pliidiplaadi lukustus, hooides nuppu (11) mõne sekundi jooksul all. Seejärel vajutage paar sekundit korraga nuppe  (12) +  (14), kuni kerimisriba (5) süttib. Libistage sõrme üle kogu riba (5) vasakult paremale. Kaks ekraani (3-FL) ja (3-FR) süttivad.

Ekraan (3-FL) näitab muudetavat parameetrit.

Ekraan (3-FR) näitab seadistatud väärtust.

#### **Võimsuse piirangu haldamise menüüsse minemiseks tehe järgmist:**

Vaikimisi kuvatakse parameetrite menüüsse sisenemisel ekraanil (3-FL) vaheldumisi väärtusi  ja . Vajutage nuppu  (9-FL) mitu korda, kuni ekraanil (3-FL) kuvatakse vaheldumisi väärtused  ja . ( ja 

#### **Võimsuse piirangu väärtuse määramine:**

vajutage nuppu  (9-FR), et valida kolmest saadaolevast soovitud väärtus, vt allpool olevat tabelit:

Ala	Ala	Väärtus
3-FL	3-FR	võimsus (kW)
		7,4
		4,5
		3,1

#### **Seadete salvestamine:**

Valitud seadistuste salvestamiseks vajutage nuppu  (1)

## **TÖMBEVENTILAATORI KASUTAMINE**

#### ● Tömbeventilaatori aktiveerimine.

#### **Aktiveerimine:**

Puudutage (vajutage) nuppu  (12), ekraan (13) lülitub suure intensiivsusega sisse.

Auru väljatõmbe võimsuse reguleerimiseks puudutage ja kerige sõrmega **valikuribal** (5).

**Märkus:** erinevalt kuumutusaladest ei saa õhupuhasti väljalülitamist taimeriga seadistada. Seega **ekraan** (7a+7b) ei aktiveeru.

#### Väljalülitamine:

Väljatõmbe väljalülitamiseks hoidke **nuppu** (12) paar sekundit all või viige tömbvõimsus nulli.

#### • Väljatõmbe võimsustaseme

Väljatõmme on varustatud **4 tömbvõimsuse tasemega**, neile lisandub Booster.

Libistage sõrmega üle **valikuriba** (4):

paremale tömmates võimsuse tase suureneb;

vasakule tömmates võimsuse tase väheneb.

Seadistatud võimsustase kuvatakse tömbvõimsuse **ekraanil** (13).

#### • Väljatõmbe Power Booster

Tootel on üks lisavõimsuse tase **BOOSTER** (lisaks võimsusele 4), mis töötab **5 minutit**. Pärast seda lülitub tagasi sisse varem valitud võimsus.

Libistage sõrmega üle **valikuriba** (5), et aktiveerida funktsioon Power Booster (mis on võimsam kui tase 4). Power Boosteri taset näidatakse **ekraanil** (13) sümboliga .

#### • Automaatne töö

Toode valib ise kõige sobivama kiiruse, kohandas tömbvõimsust selle järgi, millise võimsusega töötavad kuumutusalad.

Kui kuumutusalad lülitatakse välja, kohandab õhupuhasti oma tömbekiirust, vähendades seda järk-järgult nii, et see oleks auru ja lõhnade eemaldamiseks piisav.

#### Aktiveerimine:

Sisenoge tömbvõimsuse menüüsse, vajutades nuppu

 (12), seejärel vajutage **nuppu**  (14); **ekraanile** (13) ilmub vaheldumisi ventilaatori kiiruse väärtsusega täht

.

#### Inaktiveerimine:

Vajutage tömbeventilaatori menüüs **nuppu**  (14) või vähendage käsitsi tömbvõimsust käsitsi **valikuribalt** (5).

#### • Filtri halduse menüü:

##### Menüüsse sisenemiseks vajalikud tingimused:

KUUMUTUSALAD ja TÖMBEVENTILAATOR peavad

olema võimsustasemel ; MUNATAIMER peab olema väljas. Kui need tingimused pole täidetud, kuvatakse  jurdepääsuprotseduuri ajal näidikul (7a+7b)  ja edasi ei ole võimalik midagi teha.

##### Menüüsse sisenemiseks ja filtre oleku vaatamiseks tehke järgmist:

Pärast kirjeldatud tingimuste täitmist vajutage **nuppu** 

(12), seejärel vajutage nuppe  ja  korraga 4 sekundit.

Seejärel olete filtri halduse menüüs.

Vaikimisi kuvatakse **ekraanil** (7a+7b) RASVAFILTRI olek,

LÖHNAFILTRI oleku vaatamiseks vajutage nuppu  (8a). Iga kord, kui seda nuppu vajutate, lülitub ekraan ühelt filtriilt teisele. Allpool on filtri olekute tabel.

Filtrile olek	Ekspress
Rasvafilter AKTIIIVNE*	 5.
Löhnafilter AKTIIIVNE*	 3.
Rasvafilter INAKTIIIVNE	 -
Löhnafilter INAKTIIIVNE	 F -

\*Kui filtri küllastumise näidik on AKTIIIVNE, näitab **ekraan** (7b) filtri olekut väärtsusest  (maksimaalne töhusus) väärtsuseni  (ammendatud filter).

##### Filtrile küllastumise näidiku sisse- või väljalülitamiseks tehke järgmist:

Pärast kahest filtrist ühe valimist vajutage  (8b). Iga vajutusega lülitub ekraan ühest olekust teise.

**Märkus:** Kui inaktiveerite filtri ja seejärel taasaktiveerite selle samal seansil, jäab filtri oleku väärtsus samaks, mis see oli enne inaktiveerimist.

Kui pärast filtri inaktiveerimist väljute menüüst, alustab filtri taasaktiveerimisel filtri küllastuse väärtsus uuesti väärtsusest

.

#### Menüüst väljumine:

Menüüst väljumiseks vajutage mistahes nuppu, VÄLJA

ARVATUD nuppe  ja , või oodake 8 sekundit ilma teisi nuppe puudutamata.

#### • Filtri küllastuse lähtestamine:

Kui üks või mõlemad märguanded on aktiivsed, on võimalik filtri küllastumise häire lähtestada. Esimese 10 sekundi jooksul, mil ilmub filtri küllastumise märguanne, vajutage

paar sekundit korraga nuppe  ja .

Helisignaal annab märku, et lähtestamine on toimunud. Seda protsesuuri on soovitatav teha ALINULT pärast filtreid vahetamist.

**Märkus:** Kui mõlemad märguanded on aktiivsed, tehke

seda toimingut kaks korda, et mölemad märguanded lähtestada..

#### • Väljatömbje väljalülitamise viivitus

Kui see funksioon on aktiveeritud, jäab tömbeventilaator eelseadistatud ajaks sisse lülitatufs ja kui see aeg on möödas, lülitub automaatselt välja. Igal kiirusel on oma taimer, nagu on näidatud allolevas tabelis.

booster	V 4	V 3	V 2	V 1
---------	-----	-----	-----	-----

5 min	10 min	15 min	20 min	30 min
-------	--------	--------	--------	--------

#### Aktiveerimine:

Kui tömbeventilaator töötab, vajutage ja hoidke **valikuriba (5)** all; LED (15) süttib, mis näitab, et funksioon on aktiveeritud.

#### Inaktiveerimiseks toimige järgmiselt:

Funktsooni väljalülitamiseks muutke tömbekiirust. LED (15) kustub, mis näitab, et funksioon on välja lülitatud.

## VÕIMSUSTE TABEL

Kasutatav võimsus	Toiduvalmistamise tüüp	Kasutus (vastavalt kogemustele ja harjumustele)
Max võimsusele	P Kiire soojendamine	Toidu temperatuuri kiireks töstmiseks – vee viimiseks keemistemperatuurile või söogi vedelike kiireks soojendamiseks
	B-9 Praadimine, keetmine	Pruunistamiseks, toiduvalmistamise alustamiseks, külmutatud toodete praadimiseks, kiireks keetmiseks
Suurel võimsusele	7-8 Pruuunistamine, praadimine, keetmine, grillimine	Pruunistamiseks, keemistemperatuuril hoidmiseks, grillimiseks (lühiajaliselt 5–10 minutit)
	6-7 Pruuunistamine, rõstimine, hautamine, aeglasel tulel küpsetamine, grillimine	Praadimiseks, örnalt keemas hoidmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks (keskmise ajavahemikuga, 10–20 minutit), lisatarvikute soojendamiseks
Keskmisel võimsusele	4-5 Küpsetamine, hautamine, praadimine, grillimine	Madalal temperatuuril toidu valmistamiseks, kergete mullidega keetmiseks, küpsetamiseks (pikaajaliselt), pastal kreemjaks minna laskmiseks
	3-4 Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks	Pikaajaliseks töötlemiseks (riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim), pasta keetmiseks
	2-3 Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks	Pikemaajaliseks töötlemiseks (kogus väiksem kui liiter: riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim)
Madalal võimsusele	1-2 Sulatamine, soojas kreemjaks laskmine	Või sulatamiseks, šokolaadi sulatamiseks, väikesemöödulise külmutatud toidu sulatamiseks
	1 Sulatamine, soojas kreemjaks laskmine	Äsja valminud väikese koguse toidu soojana hoidmiseks või nõude soojendamiseks või risoto kreemjaks laskmiseks
OFF	Toetuspind	Pliidiplat stand-by režiimil või väljalülitatud (võimalik, et on jääksoojust, märgitud H-L-O)

## 4. HOOLDUS

Tähelepanu! Enne mis tahes puhostus- või hooldustööd kontrollige, kas keedualad on välja lülitatud ja soojusanduri märgutuli välja lülitunud.

 Toote hoolduse kohta vaadake selle sümboliga tähistatud pilte paigalduse jaotise lõpus.

### PLIIDIPLAADI HOOLDUS

- Induktsoonpliidiplati puhostamine

Pliidiplati peab puhostama pärast igat kasutuskorda.

#### Tähtis!

- Ärge kasutage abrasiivseid nuustikuid ega traatkäsnu. Nende kasutamine võib klaasi ajapikkulu rikkuda.
- Ärge kasutage keemilisi söövitavaid puhostusvahendeid, nagu ahjuspreat või plekieemalid.
- ÄRGE KASUTAGE AURUPUHASTEID!**

Laske pärast igat kasutamist pliidil jahtuda ja puhostage see sejjarel toidujääkidest ja -plekkidest. Suhkur ja suure suhkruksalusega toiduained kahjustavad pliidiplati – need tuleb eemaldada kohe. Sool, suhkur ja liiv võivad

klaasist pinda kriimustada. Kasutage pliidi puastamiseks pehmet lappi, majapidamispaberit või spetsiaalseid pinna puastamise tooteid (järgige tootja juhiseid).

#### • D Vedeliku kogumispaagi puastamine

Kui toiduvalmistamise anumast on pliidiplaadile kogemata sattunud suurem hulk vedelikku, saab selle eemaldamiseks kasutada seadme alumisel küljel asuvat väljalaskeklappi. Nii saab jäädid korralikult eemaldada ja toote põhjalikult ära puastada.

#### • E Metallvöre puastamine

Vöret tuleb pesta käsitsi sooja vee ja neutraalse pesuvahendiga, oksüdatsiooni vältimiseks kuivage vöre korralikult.

### TÖMBEVENTILAATORI HOOLDUS

#### • Tömbeventilaatori puastamine

Puastamiseks tohib kasutada ainult neutraalse vedela puastusvahendiga niisutatud lappi.

**PUHASTAMISEKS EI TOHI KASUTADA TÖÖRIISTU VÕI -VAHENDEID.**

Vältige abrasiivseid aineid sisaldauid tooteid. **ÄRGE KASUTAGE ALKOHOLI.**

#### • A Rasvafiltri hooldus

Eemaldab õhust toiduvalmistamisest tulenevad rasvaosakesed.

Filtrit tuleb puastada kord kuus (või kui filtri küllastumise märguanne teavitab vajadusest puastada), pestes seda käsitsi ja mittesoobiva pesuvahendiga või nõudepesumasinas madalal temperatuuril ja lühikesel pesutsükliga. Metallist rasvafiltri pesemisel nõudepesumasinas võib selle värvus muutuda, kuid see ei muuda kuidagi filtri tööomadusi.

#### • B Aktiivsöefiltrite hooldus – keraamiline (ainult filtreriva versiooni puhul)

Eemaldab toiduvalmistamisel tekkivad ebameeldivad lõhnad. **Toode on varustatud lõhnafiltriitega.**

Lõhnafilrid küllastuvad lühema või pikema aja jooksul, olenevalt toiduvalmistamise tüübist ja rasvafiltri puastamise korrapärasusest. Neid lõhnafiltreid saab termiliselt ennistada, kui hoida neid iga 2–3 kuu järel 45 minutit 200-kraadises eelsoojendatud ahjus. Õige ennistamine tagab, et filrid töötavad töhusalt viis aastat.

**Tähelepanu!** Ärge asetage filtreid ahju põhja, vaid küpsetusplaadiga keskmisele kõrgusele.

**Griežtai laikykitės šiame vadove pateiktų instrukcijų.** Gamintojas neprišiima 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 neprišiima jokios atsakomybės už netinkamą naudojimą ar netinkamą komandą nustatymą.

- Atdžiai perskaitykite instrukcijas: jose pateikta svarbi informacija apie montavimą, naudojimą ir saugumą.
- Nekeiskite prietaiso elektros iėjungties.
- Prieš montuodami prietaisą patirkinkite, ar nė vienas komponentas nėra pažeistas. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir nemontuokite.
- Prieš pradēdami montuoti patirkinkite, ar prietaisas sveikas. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir nemontuokite.

## 1. SAUGA IR REGLEMENTAI

### BENDROJI SAUGA

**Dėmesio!** Griežtai laikykitės visų toliau pateiktų nurodymų.

- Gaminys turi būti atjungtas nuo elektros tinklo prieš pradedant bet kokius montavimo veiksmus.
- Visų montavimo ir priežiūros darbų metu mūvėkite darbines pirštines.
- Montavimas ar priežiūra turi būti attiekami specialaus techniko, laikantis gamintojo instrukcijų ir vietoje galiojančių saugumo normų.
- Montavimui naudokite tik kartu su gaminiu duotus fiksavimo varžtus, o jei jie nepridėti, išsigykite tinkamos rūšies varžtus.
- Naudokite tinkamo ilgio varžtus, kurių ilgis nurodytas montavimo vadove.
- Netaisykite ir nekeiskite jokių gaminio dalių, nebent nurodyta kitaip naudojimo instrukcijoje.
- Neleiskite vaikams žaisti su gaminiu. Laikykite vaikus atokiai ir juos priziūrėkite, nes prieinamos dalys naudojimo metu gali būti labai karštos.
- Gaminį gali naudoti ne mažesni nei 8 metų vaikai ir fizinię, jutiminių arba protinę negalią turintys asmenys arba asmenys, neturintys patirties arba reikalungų žinių, jei yra priziūrimi arba jei jiems buvo pateiktos instrukcijos apie saugų gaminio naudojimą ir su juo susijusius pavojus.
- Gaminys ir jo prieinamoms dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs, kad nepaliestumėte kaitinančių dalių.
- Naudojimo metu ir po jo, nelieskite gaminio kaitinančių dalių.
- Saugokite nuo salyčio su šluostėmis arba kitomis degiomis medžiagomis tol, ko visi gaminio komponentai bus pakankamai atvésę, nes kyla gaisro rizika.
- Nedėkite jokių degių medžiagų ant gaminio ar šalia jo.
- Karšti riebalai ar aliejai labai lengvai užsidega.
- Neprižiūrimas gaminimas ant kaitlentės su aliejumi ar riebalais gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.
- Kepant aliejueje būtina nuolatinė priežiūra, kad perkaitęs aliejus neužsidegtų.
- Virimo / kepimo procesas turi būti nuolatos priziūrimas. Trumpas virimo / kepimo procesas turi būti priziūrimas nuolatos.
- **NIEKADA** nebandykite

užgesinti liepsnos vandeniu. Priešingu atveju, kilus gaisrui, išjunkite gaminį ir užgesinkite liepsną, pavyzdžiu, dangčiu ar gaisro gesinimo antklode.

- Stenkite, kad skyssčiai neišbėgtų, todėl virdami ar šildydami skyssčius sumažinkite karštį.
- Kaitinančių dalių nepalikite įjungtų puodams ar keptuvėms esant tuščioms ir jeigu ant kaitlentės nėra ko šildyt.
- Niekada neišlydkite skardinių su maistu prieš tai jų neatidare: jos gali sprogti! Šis perspėjimas taikomas ir visų kitų rūšių kaitlentėms.
- Baigę gaminį valgi, išjunkite naudotą kaitinimo zoną.
- Gaminys nėra skirtas veikti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema. Nenaudokite gaminį valytuvu, nes kyla nutrenkimo elektra pavojus.
- Prieš pradēdami bet kokius valymo arba priežiūros darbus, atjunkite gaminį nuo elektros energijos tinklo, ištraukdami kištuką arba atjungdami bendrą gynėnamosioms patalpos maitinimo jungiklį.
- Draudžiama atlikti priežiūrą ir valytis vaikams be priežiūros.
- Gaminio vidų ir išorę reikia dažnai nuvalyti (BENT KARTA PER MÉNESI).
- Bet kokiu atveju, laikykitės priežiūros instrukcijose nurodytos informacijos.
- Labai svarbu išsaugoti šias instrukcijas, kad būtu galima jas perskaityti bet kuriuo metu. Pardavimo, perdaravimo ar perkėlimo atvejais, išsitinkinkite, kad instrukcijos pateikiamos kartu su gaminiumi.

- Jeigu nešiojate širdies stimulatorių ar aktyvius implantus, prieš naudojant indukcinę kaitlentę, būtina patirkinti, ar stimulatorius yra suderinamas su gaminiu.
- Jei paviršius ištrukė, išjunkite produkta, kad išvengtumėte nutrenkimo elektra galimybės.
- Gaisro pavojus: nedėkite objektių ant kepimo paviršių.
- Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metalinių objektų, tokius kaip peilių, šaukščių, šaukštelių ir dangčių, nes jie gali perkasti.
- Svarbu: Po naudojimo išjunkite kaitlentę valdymo įtaisą, o ne remkičius puodų detektoriumi.
- Maistui gaminti niekada nenaudokite aluminio folijos ir niekada tiesiai nedėkite alumininių supakuotų gaminii.
- Aluminis prilips ir nepataisomai sugadins jūsų gaminį.
- Padidintos galios naudojimas, pavyzdžiu, „Booster“ funkcija, nėra pritaikyta kai kurių skyssčių, tokius kaip kepimo aliejus, šildymui. Per didelis karštis gali būti pavojingas.
- Tokias atvejais, patariame naudoti mažesnę galią.
- Indai turi būti uždėti tiesiogiai kaitlentės centre.
- Jokiais būdais nedėkite kokijų nėra objekto tarp puodo ar keptuvės ir kaitlentės paviršiaus.
- Esant per aukštai temperatūrai, gaminys automatiškai sumažina kaitinimo zonų galios lygi.
- **Dėmesio!** Kaitlentei esant įjungtai, prieinamos prietaiso dalys gali įkaisti.
- Jei nebus laikomasi gaminio valymo ir filtrų pakeitimo / valymo taisyklėlių, kyla gaisro rizika.
- Griežtai draudžiama kepti atviroje liepsnoje.
- Atvira ugnis kenka filtrams ir gali sukelti gaisrą, todėl jos jokiu būdu negalima naudoti.
- Patalpoje turi būti pakankama ventiliacija, kai gaminys naudojamas kartu su kitais produktais, degimui naudojančias dujas arba kitą kurą.
- Dūmų šalinimui reikia taikyti technines ir saugos priemones, griežtai vadovaujantis vietinėmis kompetentingų institucijų reglamentoose numatytomis nuostatomis.
- Ištraukiamuo oro negalima tiekti varmzdžiu, skirtu dujinui ar kito kuro prietaisų generuojamų garų šalinimui.
- Niekada nenaudokite gaminio, jei grotelės nėra tinkamai

sumontuotos!

## ⚠ SAUGA PRIJUNGIAINT PRIE ELEKTROS

- Išjunkite gaminį iš elektros tinklo.
- Montavimas turi būti atliekamas profesionalaus ir kvalifikuoto personalo, puikiai išmanančio vietoje, kurioje montuojamas įrenginys, galiojančias normas ir saugumo reikalavimus.
- Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės už žala, padarytą asmenims, gyvūnams ar daiktams, nesilaikant šiame skyriuje pateiktų nurodymų.
- Pagal įstatymus, gaminį privaloma įžeminti.
- Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima prijungti balde įmontuotą gaminį prie elektros tinklo.
- Maitinimo laidas turi būti pakankamai ilgas, kad būtų galima išimti kaitlentę iš darbinio paviršiaus.
- Nenaudokite kelių kištukinių lizdų ar išgintuvų.
- Įsitinkite, kad gaminio apačioje sumontuotoje gamyklinėje lentelėje nurodyta įtampa atitinka namo, kuriame montuojama, įtampą.
- Įžeminimo elektros laidas turi būti 2 cm ilgesnis nei kiti laidai.
- Nė viename laido taške temperatūra negali būti 50 °C aukštesnė, nei aplinkos temperatūra.
- Produktas yra skirtas visam laikui prijungti prie elektros tinklo; dėl šios priežasties, prijunkite prie fiksuoto tinklo naudodami daugiapoli jungiklį, atitinkantį montavimo taisykles, kuris užtinkrant pilną atjungimą nuo tinklo III virštūpimo kategorijos salygomis ir būtų lengvai pasiekiamas po montavimo.
- Baigus montavimą, elektros dalys neturi būti pasiekiamos naudotojui.
- Dėmesio! Nejunkite produkto prie elektros tinklo, kol nebus visiškai baigtą montuoti.
- Priės prijungdami gaminį prie elektros energijos tinklo: patirkinkite duomenų lentelę (apatinėje gaminio dalyje), kad įsitinkumėte, jog įtampa ir galia atitinka tinklo įtampą bei galia ir prijungimo lizdas yra tinkamas. Kilus dvejenėms, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
- Jeigu maitinimo laidas nėra patekiamas kartu su gaminiu, naudokite tokį, kurio minimalus laidininko pjūvis būtų 2,5 mm<sup>2</sup> galiai iki 5500 vatų; aukštesnei galiai naudokite 4 mm<sup>2</sup>.
- Dėmesio! Jungiamajį laidą pakeisti privalo įgaliotas techninio aptarnavimo centras arba panašios kvalifikacijos asmuo.

## ⚠ SAUGA MONTUOJANT

- Tiek elektros, tiek mechaninis montavimas turi būti atliekamas specializuotu personalo.
- **Priės pradėdant montuoti:** Išpakavę gaminį patirkrinkite, ar gabenant jis nebuvo pažeistas ir iškilus problemoms, priės pradėdami montuoti, kreipkitės į pardavimo atstovo arba klientų aptarnavimo tarnybą; Patirkrinkite, ar įsigytas gaminys yra pasirinktai montavimo zonai tinkamų matmenų; Patirkrinkite, ar pakuotės viduje nėra (dėl gabenimo priežascių) pridėtų daiktų (pavyzdžiu, maišelių su varžtais, garantijų ir t. t.). Jei yra, juos reikia išimti ir išsaugoti; Taip pat patirkrinkite, ar šalia montavimo zonos yra elektros lizdas
- **Baldo paruošimas įmontavimui:**
- Gaminio negalima montuoti virš aušinimo prietaisų, indaplovii, viryklių, krosnių, skalbyklių ir džiovyklių; Visus

baldo pjovimo darbus atlikite prieš įjungdami kaitlentę ir kruopščiai pašalinkite visas drožles ar pjovimo likučius.

Minimalus atstumas tarp kaitlentės ir sienos turi būti bent 50mm priekyje, bent 50mm šonuose ir bent 550mm palyginti su viršutinėmis pakabinamomis spintelėmis.

**SVARBI PASTABA:** projektuojant erdives, reikia vadovautis virtuvės gamintojo nurodymais.

- norint optimizuoti montavimą su filtru, rekomenduojama baldai pagrinde įrengti angą, kurioje reikia įmontuoti komercines groteles.

• **Svarbu:** naudokite vienkomponentį klijų hermetiką (S), kuris būtų atsparus iki 250° temperatūrai; prieš montuojant klijuojamą paviršiai turi būti kruopščiai nuvalyti pašalinant bet kokias medžiagas, galinčias trukdyti sukibimui (pvz., nuėmiklius, konservantus, riebalus, alyvą, dulkes, senų klijų likučius ir t. t.); klijus reikia vienodai paskirstyti per visą rémelio perimetram; suklijavę, palikite klijus išdžiuti maždaug 24 valandas.

• **Dėmesio!** Netinkamai sumontavus varžtus ir kitas šiose instrukcijose nurodytas tvirtinimo detales, gali kilti pavojų su elektra.

• **Pastaba:** norint teisingai sumontuoti gaminį, rekomenduojama aprišti vamzdžius tokiai savybių lipnia juosta: minkšto PVC elastinė plėvelė su akrilato klijais; atitinka standartą DIN EN 60454; antipirenas; optimalus atsparumas senėjimui; atspari temperatūros svyravimams; naudojama žemoje temperatūroje.

## ŠALINIMAS BAIGUS EKSPLOATUOTI



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos direktyvą 2012/19/EB - UK SI 2013 Nr.3113, Elektros ir elektroninės įrangos atliekos (EEI[A]).

Įsitinkindami, kad šis gaminys šalinamas tinkamai. Naudotojas padeda išvengti galimų neigiamų pasekmų aplinkai ir sveikatai. Šis simbolis ant gaminio ar pridedamos dokumentacijos nurodo, kad šis gaminys negali būti išmetamas kartu su buitinėmis atliekomis ir turi būti pristatytas į atitinkamą perdibimo punktą, skirtą elektros ir elektroninės įrangos perdibimui. Išmeskite pagal vietoje galiojančias atliekų šalinimo taisykles. Daugiau informacijos apie šio gaminio naudojimą, išsaugojimą ir perdibimą gausite susisiekę su atitinkamomis vietinėmis institucijomis, buitinų atliekų surinkimo paslaugų įmonėmis ar parduotuve, iš kurios pirkote gaminį.

## REGLAMENTAI

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; • Eksplotacinių 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.

## 2. NAUDOJIMAS

### MAISTO GAMINIMO INDŪ NAUDOJIMAS

#### • Maisto gaminimo indai



Naudokite tik indus su šiuo simbolium.

#### Svarbu:

kad išvengtumėte kaitlentės paviršiaus pažeidimų, nenaudokite:

- indų, kurių dugnas néra visiškai lygus;
- metalinių indų emaliuotu dugnu;
- indų šiurkščiu dugnu, kad nesubraižytumėte kaitlentės paviršiaus;
- niekada nedėkite karštų puodų ir keptuvų ant kaitlentės valdymo skydelio.
- Ne visi indukcijai pritaikyti puodai veikia efektyviai, nes dugno sudėtyje yra tik dalis feromagnetinės medžiagos! Išsigydami puodus ir keptutes patirkinkite, ar:
- visas dugnas pagamintas iš feromagnetinės medžiagos. Priešingu atveju, sumažėja karščio perdavimo efektyvumas ir jo vienodus, kai keptuvės / puodo paviršius netinkamas maistui kepti / virti



- Dugne néra aluminio: virtuvės reikmenys neįkaista ir induktorai gali būti neatpažinti.

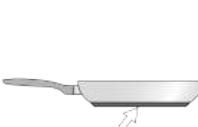


- Dugnas plokščias ir paviršius néra šiurkštus.
- Sumažina saulyčio paviršių tarp indikatoriaus ir virtuvės reikmenų, sumažindamas jų efektyvumą ir pablogindamas virimo / kepimo patirtį.



#### • Ankstesni indai

Paprastu magnetu galite patikrinti, ar puodo medžiaga yra magnetinė. Puodai netinka, jeigu jie néra aptinkami magnetiškai. Šiuo atveju, taikomi ir ankstesniame skyriuje pateikti nurodymai.



#### • Rekomenduojami puodų pagrindų skersmenys

**SVARBU:** jeigu maisto gaminimo indai néra tinkamū matmenų, kaitinimo zonas neįsijungia. Norédami sužinoti norimo naudoti puodo minimalų skersmenį kiekvienai atskirai zonai, žiūrėkite šio vadovo iliustruotą dalį.

**Dėmesio:** Kad išlaikytumėte maisto ruošimo savybes ir produkto kokybę, NEREKOMENDUOJAMA naudoti indukciniu adapteriu.

#### • Energijos taupymas

Naudokite puodus ir keptutes, kurių skersmuo būtų lygus kaitinimo zono skersmeniui; Naudokite tik puodus ir keptutes plokščiu dugnu; - Jei įmanoma, virimo metu laikykite dangtį uždėta ant puodo; Virkite daržoves, bulves ir t. t. su nedideliu kiekiu vandens, kad sutrumpintumėte virimo laiką; Naudojant slėginį puodą dar labiau sumažėja energijos sąnaudos ir virimo laikas; Uždékite puodą kaitlentėje nupieštos kaitinimo zono viduryje.

### ORO IŠTRAUKIMO ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

Oro išstraukimo sistema gali būti naudojama garu išsiurbimui į išorę arba naudojant filtrus vidinei recirkuliacijai.

Apsilankykite interneto svetainėse [www.elica.com](http://www.elica.com) ir [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com), kad peržiūrėtumėte visą siūlomų rinkinių assortimentą ir galėtumėte montuoti skirtingais būdais – tiek filtravimo, tiek oro išstraukimo režimu.

#### • Versija su oro išstraukimo įranga:

Garai šalinami į išorę keliais vamzdžiais (jie išsigyami atskirai). Prijunkite gaminį prie sienoje įrengtų šalinimo vamzdžių ir angų, kurių skersmuo lygus oro išvado (flanšinės jungties) skersmeniui. Daugiau informacijos apie vamzdžius ir jų dydį žiūrėkite atitinkamame oro išstraukimo versijos įrenginio montavimo vadovo puslapje apie priedus. Naudojant mažesnio skersmens sienoje įrengtus šalinimo vamzdžius ir angas, sumažės oro išstraukimo eksplotacinės savybės ir žymiai padidės triukšmas. Todėl už tai neprisiimama jokia atsakomybė.

Kad užtikrintumėte didžiausią oro išstraukimo efektyvumą:

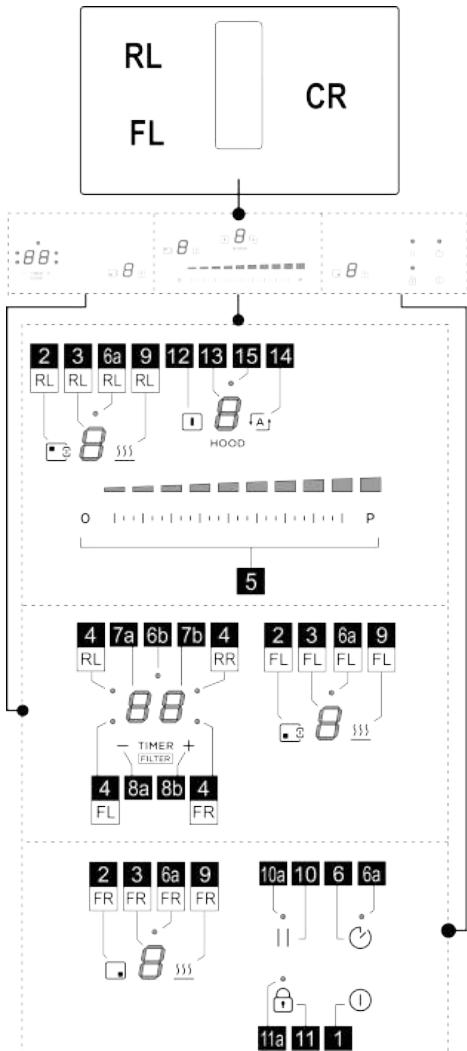
- Rekomenduojamas ilgiausias 7 tiesių metrų vamzdžio maršrutas.
- Bendrame 7 tiesių metrų maršrute rekomenduojama naudoti daugiausiai dvi 90° alkūnes.
- Venkite drastiškų vamzdžio pjūvio pokyčių, visada pirmenybę teikite Ø 150 mm pjūviui (arba 222 x 89 mm stačiakampiui).

#### • Versija su filtru:

Prie tiekiant į kambarį specialiais vamzdžiais, siurbiamas oras bus filtrojamas specialiais riebalų filtrais ir kvapų filtrais (kvapų filtras ir vamzdžius reikia išsigyti atskirai). Norédami daugiau informacijos, žiūrėkite atitinkamus puslapius apie priedus ir konfigūracijas (versijai su filtru) iliustruotoje šio vadovo dalyje.

### 3. VEIKIMAS

#### VALDYMO SKYDAS



#### Veiksmas

- 1 JU./IŠJ. kaitlentę / kaitlentės siurbimo įrenginį
- 2 Kaitinimo zonos pasirinkimo mygtukas
- 3 Kaitinimo zonos galios lygio ekranas

- 4 Aktyvios kaitinimo zonas šviesos diodas / aktyvaus filtro prisotinimo šviesos diodas
- 5 Kaitinimo galios lygio ir siurbimo greičio (galios) padidinimas / sumažinimas
- 6 „Egg timer“ (kiaušinių laikmačio) („Stand Alone“ (atskiras)) suaktyvinimas
- 6a - 6b Aktyvaus „Egg timer“ (kiaušinių laikmačio) („Stand Alone“ (atskiras)) šviesos diodas
- 7a-7b Kaitinimo zonos laikmačio ekranas / anglies filtro – riebalų filtro prisotinimo ekranas
- 8a-8b Laikmačio ekrano padidinimas / sumažinimas
- „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio)
- 9 („Warming Function“ (pašildymo funkcijos)) suaktyvinimas
- 10 Pauzė
- 10a Aktyvios pauzės šviesos diodas
- 11 „Key Lock“ (klavišų užrakinimas)
- 11a Šviesos diodas – „Key Lock“ (klavišų užrakinimas)
- 12 Oro išstraukimo įrenginio pasirinkimo klavišas
- 13 Oro išstraukimo įrenginio ekranas
- 14 Automatinės oro išstraukimo įrenginio funkcijos suaktyvinimas
- 15 Oro išstraukimo įrenginio delbos meniu šviesos diodas

#### INFORMACIJA PRIEŠ PRADEDANT

**DĖMESIO:** Pirmą kartą prijungus gaminį prie elektros tinklo, kaitlentei reikalinga ATRAKINIMO procedūra. Atlikite nurodytus veikslius:

Prijunkite kaitlentę prie maitinimo; ekranas (13) rodys mirksintį ir šviesos diodas (11a) degs. Spauskite

klavišą (11) kelias sekundes, šviesos diodas (11a) išsijungs. Dabar bus galima įjungti kaitlentę klavišu ON/OFF (1).

Šiame vadove aprašomos pagrindinės funkcijos. Naudokite pirmuojuose puslapiuose pateiktą QR kodą, kad internete rastumėte visas instrukcijas. Visos šios kaitlentės funkcijos atitinka griežčiausius saugos standartus. Dėl šios priežasties:

- Kai kurios funkcijos neįsijungia ar išsijungia automatiškai tuomet, kai nėra puodų ant kaitinimo zonų ar tuomet, kai jie neteisingai padėti.
- 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)).

Prieš artindamiesi prie kaitinimo zonos, palaukite, kol

ekranas išsijungs.

## KAITINIMO ZONOS EKRANAS

Kaitinimo zonų ekranuose rodoma:

Veiksmas	Reikšmė
„Ijungta kaitinimo zona	
„Power Level“ (galios lygis)	1...9-P
„Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis)	
„Pot Detector“ (puodų daviklis)	
„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) funkcija aktyvi	
„Bridge Zone“ (sujungti zonas) funkcija aktyvi	
Pauzės funkcija	
„Automatic Heat UP“ (automatinio pakaitinimo) funkcija	

## 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“ (puodu daviklis)

gaminys automatiškai aptinka puodus kaitinimo zonoje.

### • „Safety Shut Down“ (apsauginis išjungimas)

Saugumui užtikrinti, kiekvienai kaitinimo zonai yra nustatytais 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 .

## KAITLENTĖS NAUDOJIMAS

### • Išjungimas

Kaitlentė išjungia palietus klavišą ON/OFF (1). Visi ekranai (3) ir ekranas (13) išjungs rodydami skaičių nulis .

Norėdami išjungti kaitlentę, spauskite klavišą ON/OFF (1).

Jei funkcijos nesuaktyvinamos, po kelių sekundžių kaitlentė išsijungia.

### • Kaitinimo zonų suaktyvinimas

#### Suaktyvinimas:

Atidarykite kaitinimo zonos meniu paspausdami vieną iš klavišų (2), atitinkantį pageidaujamą kaitinimo zoną. Šios zonos ekranas (3) vienintelis liks degti dideliu intensyvumu.

Palieskite ir pirštu braukite pasirinkimo juostą (5), kad sureguliuotumėte prieš tai pasirinktos kaitinimo zonos galią.

**Pastaba:** Kai pasirenkama kaitinimo zona, LAIKMAČIO

ekranas (7a+7b) rodo tai: išjungęs ŠVIESOS DIODAS (4) nustato, kuri zona buvo pasirinkta; šiuo atveju, tai yra zona FL.

#### Išjungimas:

Atidarykite pageidaujamos kaitinimo zonos meniu ir paspauskite vieną iš klavišų (2), tos zonos ekranas (3) liks vienintelis degti dideliu intensyvumu; nustatykite nuliui galia, arba iš naujo paspauskite klavišą (2), laikydami nuspaustą kelias sekundes.

### • Kaitinimo zonų „Power Level“ (galios lygis)

Kaitlentė turi 9 lygius galios Palieskite ir braukite pirštais išilgai pasirinkimo juostos (5):

į dešinę, kad padidintumėte galios lygi;

į kairę, kad sumažintumėte galios lygi.

Nustatytas galios lygis bus rodomas pasirinktos kaitinimo zonos ekranė (3).

### • „Power Booster“ (galios didinimas)

Gaminys turi papildomą 1 galios lygi (neskaitant lygio), kuris išleika aktyvus 10 minutes ir po šio laiko, galia gržta į ankstesnį lygi.

Palieskite ir pirštu braukite išilgai Pasirinkimo juostos (5),

neskaitant lygio , kad suaktyvintumėte „Power Booster“ (galios didinimas). „Power Booster“ (galios didinimas) yra rodomas Ekrane (3) simboliu .

### • „Bridge Zones“ (sujungti zonas)

Šu šia funkcija galima paleisti veikti kartu kaitinimo zoną FL su kaitinimo zoną RL ir kaitinimo zoną FR su kaitinimo zona RR sukuriant vieną to paties galios lygio zoną. Šitaip galima tolygiai virš / kepti maistą didelėse kepimo skardose ir puodoose. Montavimo iliustracijoje, vadovo galinėje dalyje visada patirkinkite, kuriose zonose galima suaktyvinti „bridge“ (sujungti).

#### Norédami suaktyvinti „Bridge“ (sujungti) funkciją:

Vienu metu kelias sekundes spauskite klavišą (2), skirtą dvem pasirinktomis zonoms (FL+RL) arba (FR+RR).

Vienas iš ekrano (3) rodydami simbolį , o tuo tarpu, kitas ekranas (3) rodydami nustatomą galia. Norédami nustatyti galia, pirštu slinkite pasirinkimo zonoje (5)

#### Norédami išjungti „Bridge“ (sujungti) funkciją:

- Vienu metu keliais sekundes spauskite klavišus (2), skirtus dviem zonom, kurias norite suaktyvinti, (FL+RL) arba (FR+RR).

**Pastaba:** Šis produktas turi 3 kaitvietes, „bridge“ (tiltas) suaktyvinamas tik dviejose viena šalia kitos esančiose vietose (FL ir RL) arba (FR ir RR), atsižvelgiant į jūsų turimą modelį.

#### • „Egg Timer“ (kiaušinių laikmatis)

„Egg Timer“ (kiaušinių laikmatis) – tai atskirai nuo kaitinimo zonų (ir siurbimo zonos) atvirkštine tvarka skaičiuojamas laikas.

#### Suaktyvinimas:

Išjunkite Oro ištraukimo arba Kaitinimo zonų meniu taip, kad visi šviesos diodai (3 ir 13) degtu.

Paspaudus mygtuką, (6) bus įjungtas šviesos diodas (6a) ir tuo pačiu metu, bus suaktyvintas ekranas (7a+7b) su šviesos diodu (6b).

Dabar bus galima padidinti arba sumažinti laiką naudojant mygtukus + (8a) ir - (8b). Laikas yra išreikštasis minutėmis. Jei laikas pasieka mažesnį nei 1 minutės laiką, skaičiavimas tėsiamas rodant sekundes.

Kai laikmatis baigs skaičiuoti atvirkštine tvarka, išsijungs garso signalas ir kaitinimo zona išsijungs.

#### Išjunkite:

Norédami išjungti laikmatį anksčiau laiko, išjunkite Oro ištraukimo arba Kaitinimo zonų meniu taip, kad visi šviesos diodai (3 ir 13) degtu ir nustatykite nuliu

laikmacio ekraną su mygtuku — (8a).

#### • Kaitinimo zonų laikmatis

Kaitinimo zonų laikmatis – tai skaičiavimas atvirkštine tvarka, kurį galima net ir tuo pačiu metu nustatyti kiekvienai kaitinimo zonai. Pasibaigus nustatytam laiko tarpu, kaitinimo zonas išsijungia automatiškai ir naudotojas perspėjamas specialiu garso signalu.

#### Suaktyvinimas:

**Pastaba:** šį laikmatį galima suaktyvinti tik tada, kai kaitinimo zona aktyvi, o gilia kitokia, nei nulis.

Suaktyvinus pageidaujamą kaitinimo zoną klavišu (2), ekranas (7a+7b) bus suaktyvintas ir bus galima užprogramuoti laikmatį. Norédami padidinti arba sumažinti

laiką, naudokite klavišus + (8a) ir - (8b). Laikas yra išreikštasis minutėmis. Jei laikmatis pasieka trumpesnį nei 1 minutės laiką, skaičiavimas tėsiamas rodant sekundes.

**Jei pageidaujate, pakartokite veiksmą su kitomis kaitinimo zonomis:**

Kiekvienoje kaitinimo zonoje gali būti nustatytas skirtinges laikmatis; ekranas (7a+7b) bus parodytas tuo metu pasirinktos kaitinimo zonos atbulinis skaičiavimas

**Pastaba:** Suaktyvinus zoną „Bridge“ (sujungti), galima

paleisti laikmatį taip pat ir šioje zonoje.

#### Išjunkite:

Norédami išjungti laikmatį anksčiau laiko, pasirinkite kaitinimo zoną klavišu (2), spauskite klavišą — (8a) tol, kol laikmatis pasieks nulį. Laikmatis bus išjungtas.

#### • „Power Limitation“ (galios ribojimas)

Šu funkcija „Power Limitation“ (galios ribojimas) galima nustatyti produkto veikimą apribojant jo didžiausią suvartojojimą ir reguliuojant visų aktyvių kaitinimo zonų suvartojojams galią taip, kad bendras kaitlentės suvartojojimas neviršytų didžiausio nustatyto suvartojojimo lygio.

„Power Limitation“ (galios ribojimas) valdymo meniu pateiktas parametru valdymo meniu.

#### Norédami atidaryti parametru valdymo meniu:

Išjunkite kaitlentės maitinimą, palaukite kelias sekundes ir vėl prijunkite kaitlentę prie maitinimo šaltinio. ATRAKINKITE kaitlentę kelias sekundes

laikydami nuspaudę klavišą (11); Po to, vienu metu kelias sekundes spauskite klavišus (12) + ↑ (14) tol, kol užsidegs slinkimo juosta (5). Pirštu slinkite išilgai visos juostos (5) iš kairės į dešinę. Du ekranai (3-FL) ir (3-FR) užsidegs.

**Ekranas (3-FL) rodo keičiamą parametrą.**

**Ekranas (3-FR) rodo nustatyta reikšmę.**

#### Norédami pereiti į „Power Limitation“ (galios ribojimas) valdymo meniu:

Pagal numatytiuosius nustatymus, atidarius parametru meniu, ekranas (3-FL) pakaitomis rodo reikšmes E ir O;

kelis kartus spauskite klavišą (9-FL), kol ekranas (3-FL) pakaitomis rodys reikšmes E ir I. (E ir I = „Power Limitation“ („galios ribojimas“) valdymo meniu).

#### Nustatykite „Power Limitation“ („galios ribojimas“) reikšmę:

paspauskite klavišą (9-FR), kad pasirinktumėte pageidaujamą reikšmę iš trijų esamų:

Zona	Zona	Galios reikšmė (KW)
3-FL	3-FR	
E	O	7,4
E	I	4,5
E	Z	3,1

#### Nustatymu išsaugojimas:

Norédami išsaugoti pasirinktus nustatymus, spauskite

klavišą  (1)

## ORO IŠTRAUKIMO ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

### • Oro išstraukimo įrenginio suaktyvinimas.

#### Suaktyvinimas:

Palieskite (paspauskite) klavišą  (12), ekranas (13) išsijungs dideliu intensyvumu.

Palieskite ir pirštų braukite pasirinkimo juostą (5), kad sureguliuotumėte dūmų išstraukimo galia.

**Pastaba:** skirtingai nuo kaitinimo zonų, oro išstraukimo įrenginio išsijungimino negalima užprogramuoti laikmačių. Taigi, ekranas (7a+7b) nebus suaktyvintas.

#### Išjungimas:

Norédami išjungti oro išstraukimo įrenginių, laikykite nuspaustą klavišą  (12) kelias sekundes arba nustatykite oro išstraukimo galią nuliui.

### • Oro išstraukimo įrenginio „Power Level“ (galios lygis)

Oro išstraukimo įrenginys turi 4 lygius oro išstraukimo galios bei „Booster“ (didinimas).

Palieskite ir braukite pirštų išilgai Pasirinkimo juostos (4): į dešinę, kad padidintumėte galios lygi; į kairę, kad sumažintumėte galios lygi.

Nustatytas galios lygis bus rodomas oro išstraukimo įrenginio ekrane (13).

### • Oro išstraukimo įrenginio „Power Booster“ (galios didinimas)

Gaminys turi papildomą 1 galios lygi BOOSTER (DIDINIMAS)(neskaitant 4 lygio), kuris išleika aktyvus 5 minutes ir po šio laiko galia grįžta į ankstesnį lygi.

Palieskite ir pirštų braukite išilgai Pasirinkimo juostos (5), neskaitant 4 lygio, kad suaktyvintumėte „Power Booster“ (galios didinimas). „Power Booster“ (galios didinimas) yra

rodomas Ekrane (13) simboliu .

#### • Automatinis veikimas

Gaminys išsijungs veikti tinkamiausiui greičiui, pritaikydamas oro išstraukimo galią didžiausiam kaitinimo zonose naudojamam virimo lygiui.

Kai kaitinimo zonos išjungiamos, gartraukis pritaiko savo siurbimo greitį pamažu į mažindamas taip, kad pašalintų likusius garus ir kvapus.

#### Suaktyvinimas:

Atidarykite oro išstraukimo įrenginio meniu paspaudami klavišą  (12), po to paspauskite klavišą  (14);

ekrane (13) bus rodoma raidė  pakaitomis su oro išstraukimo įrenginio greičio reikšme.

#### Išjunkite:

Oro išstraukimo įrenginio meniu paspauskite klavišą  A<sup>↑</sup> (14) arba rankiniu būdu sumažinkite oro išstraukimo greitį pasirinkimo juosteje (5).

#### • Filtru valdymo meniu:

##### Reikalingos sąlygos norint atidaryti meniu:

Visos KAITINIMO ZONOS ir ORO IŠTRAUKIMO ĮRENGINYNS turi būti nustatyti galiai ; KIAUŠINIŲ LAIKMATIS turi būti išjungtas; jei šių sąlygų nebus laikomasi, atlikus išjungimo procedūrą, ekranas (7a+7b) rodydys  ir daugiau nebus galima testi toliau.

##### Norédami atidaryti meniu ir peržiūrėti filtro būseną:

Įvykdę pirmiau nurodytus įvesties reikalavimus, paspauskite klavišą  (12), po to tuo pačiu metu spauskite  (8a) ir  (8b) 4 sekundes.

Dabar atidarysime filtro valdymo meniu.

Pagal numatytuosius nustatymus, ekranas (7a+7b) rodydys RIEBALŲ FILTRO būseną; norédami pereiti prie KVAPŲ FILTRO būsenos rodomo, paspauskite  (8a) Su kiekvieno šio klavišo paspaudimu, ekranas iš eilės pereis nuo vieno filtro prie kito. Toliau pateikiama filtro būsenų lentelė.

Filtro būseną	Ekranas
Riebalų filtras AKTYVUS*	
Kvapas filtras AKTYVUS*	
Riebalų filtras IŠJUNGtas	
Kvapas filtras IŠJUNGtas	

\*Kai filtro prisotinimo indikatorius yra AKTYVUS, ekranas (7b) rodydys filtro būseną, kai vertė nuo  (didžiausias efektyvumas) iki  (filtras pasibaigęs).

##### Norédami suaktyvinti arba išjungti filtro prisotinimo indikatorių:

Pasirinkę vieną iš dviejų filtro, paspauskite  (8b); su kiekvienu paspaudimu, ekranas paeiliui pereina iš vienos būsenos į kitą.

**Pastaba:** Jei filtras išjungiamas ir po to vėl suaktyvintas tos pačios sesijos metu, filtro būsenos reikšmė lieka tokia pati, kaip ir prieš išjungimą.

Jei išjungus filtrą, išeinama iš meniu, kai filtras vėl bus suaktyvintas, filtro prisotinimo reikšmė prasidės nuo .

### Norédami išeiti iš meniu:

Norédami išeiti iš meniu, spauskite bet kurį klavišą IŠSKYRUS klavišą  (8a) ir  (8b) arba palaukite 8 sekundes neliesdami kitų klavišų.

### • Filtru prisotinimo atstatymas

Kai aktyvus vienas arba daugiau pranešimų, galima atlikti filtru prisotinimo pavojaus signalo atstatymą. Per pirmas 10 sekundžių nuo filtru prisotinimo pranešimo parodymo vienu metu kelias sekundes spauskite  (8a) ir  (8b).

Garsinis signalas nurodo atlikta atstatymą. Rekomenduojama šią procedūrą atlikti TIK pakeitus filtrus.

**Pastaba:** Jei aktyvūs abu pranešimai, atlikite šį veiksma du kartus, kad atstatytumėte abu pavojaus signalus.

### • Oro ištraukimo išjungimo delsa

Kai ši funkcija suaktyvinta, oro ištraukimo įrenginys liks i Jungtas iš anksto nustatytą laiką, o pasibaigus šiam laikui, jis automatiškai išsijungs. Kiekvienas greitis turi specialų laikmatį, kaip nurodyta apačioje pateiktoje lentelėje.

didinimas	V 4	V 3	V 2	V 1
	5 min.	10 min.	15 min.	20 min.

### Norédami suaktyvinti:

Kai oro ištraukimo įrenginys veikia, ilgai spauskite **pasirinkimo juostą** (5), išsijungs **šviesos diodas** (15), nurodydamas, kad funkcija buvo suaktyvinta.

### Norédami išjungti:

pakanka pakeisti oro ištraukimo greitį norint išjungti šią funkciją. Išsijungs **šviesos diodas** (15), nurodydamas, kad funkcija buvo išjungta.

## GALIOS LENTELĖ

Galia		Virimo tipas	Naudojimas (atsižvelgiant į patirtį ir virimo / kepimo įpročius)
Maks. galia		Įkaitinti greitai	trumpam padidinkite maisto temperatūrą, kad greitai užvirtų vanduo ir greitai pašiltų kepimo / virimo skysčiai
		Kepti - virti	paskrudinti, pradėti virti, kepti šaldytus produktus, greitai užvirinti
Aukšta galia		Skrudinti - apkepinti - virti - kepti ant grotelių	pakepinti, išlaikyti aktyvų virimą arba kepti ant grotelių (trumpai, 5–10 minučių)
		Skrudinti - virti - troškinti - apkepinti - kepti ant grotelių	paskrudinti, išlaikyti neintensyvų virimą, virti ir kepti ant grotelių (vidutinę laiką, 10–20 minučių), pakaitinti priedus
Vidutinė galia		Virti - troškinti - apkepinti - kepti ant grotelių	troškinti, išlaikyti švelnų virimą, virti (ilgą laiką), išmaišyti makaronus
		Virti - pavirti - tirštinti - maišyti	ilgesnis virimas (ryžiai, padažai, kepsniai, žuvis), kai verdama skystyje (pvz., su vandeniu, vynu, sultiniu, pienu), išmaišyti makaronus
		Virti - pavirti - tirštinti - maišyti	ilgesnis virimas (kai kiekis mažesnis už litrą: ryžiai, padažai, kepsniai, žuvis), kai verdama skystyje (pvz., su vandeniu, vynu, sultiniu, pienu)
Žema galia		Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą maišyti	ištirpinti sviestą, švelniai išlydyti šokoladą, atitirpinti nedideliu ką tik išvirtų / iškeptų maisto porocių karščio išlaikymas arba išlaikyti patiekiamus patiekalus reikiamas temperatūros bei išmaišyti daugiaaryžius
		Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą maišyti	nedideliu ką tik išvirtų / iškeptų maisto porocių karščio išlaikymas arba išlaikyti patiekiamus patiekalus reikiamas temperatūros bei išmaišyti daugiaaryžius
OFF		Paviršius déjimui	Viryklė budėjimo režimu ar išjungta (gali būti išlikę karščio pabaigus gaminiams, kuris rodomas H-L-O simboliu)

## 4. PRIEŽIŪRA

Dėmesio! Prieš atlikdami bet kokius priežiūros ar valymo veiksmus, išsitinkinkite, kad kaitinimo zonos yra iš Jungtos ir lemputės nerodo, jog jos vis dar karštos.

 Norėdami atliktį gaminio priežiūros darbus, baigę montuoti, peržiūrėkite šiuo simboliu pažymėtas nuotraukas.

### KAITLENTĖS PRIEŽIŪRA

#### • Indukcinės kaitlentės valymas

Kaitlentė turi būti valoma po kiekvieno naudojimo.

#### Svarbu:

- Nenaudokite šiurkščių kempinių ar pašluosčių. Jų naudojimas laikui bėgant gali sugadinti stiklą.
- Nenaudokite cheminių valiklių su dirgikliais, purškikliai orkaitėms ar dėmių valiklių.
- NENAUDOKITE GARŲ VALYTUVU!!!**

Po kiekvieno naudojimo, palikite kaitlentę atvėsti ir tuomet nuvalykite bet kokius pridžiuvusius maisto likučius ir dėmes. Cukrus ir kiti cukringi produktai gali pažeisti kaitlentę, todėl turi būti nuvalomi nedelsiant. Druska, cukrus ir smėlis gali subražyti stiklo paviršių. Naudokite drėgną šluoste, sugeriantį virtuvinių popierių ar specialius kaitlentės valymui skirtus gaminius (laikykites gamintojo nurodymu).

#### • D Skysčių surinkimo indo valymas:

Jei netycia iš puodų ištekėjo didelis kiekis skysčių, galima naudoti apatinėje produkto dalyje esančių išleidimo vožtuvą, kad būtų galima pašalinti visus likučius, užtikrinant didžiausią higienos saugumą.

#### • E Metalinių grotelių valymas:

Grotelės turi būti plaunamos rankomis karštu vandeniu ir neutraliu plovikliu bei kruopščiai išdžiovintos, kad neatsirastų oksidacijos reiškiniai.

### ORO IŠTRAUKIMO ĮRENGINIO PRIEŽIŪRA

#### • Oro ištraukimo įrenginio valymas:

Valymui naudokite IŠSKIRTINAI tik neutraliuose skystuose plovikliuose pamirkytą šluostę.

#### VALYMUI NENAUDOKITE JOKIŲ ĮRANKIŲ AR PRIETAISŲ!

Nenaudokite produktų, kurių sudėtyje yra bražančių medžiagų. **NENAUDOKITE ALKOHOLIO!**

#### • A Riebalų filtrų priežiūra:

Sulaiko virimo metu atsiradusias riebalų daleles.

Ji reikia išvalyti kartą per mėnesį (arba, kai filtru prisiotinimo 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.

#### • Aktyviosios anglies - keramikinio filtro priežiūra (tik versijai su filtrais):

Sulaiko virimo metu atsiradusias nemalonius kvapus. Produktas turi kvapų filtrų rinkinį.

Kvapų filtri prisotinami po daugiau ar mažiau ilgesnio naudojimo, priklausomai nuo virtuvės tipo ir nuo to, kaip reguliarai valomi riebalų filtri. Kvapų filtri 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! Nedékite filtrų ant orkaitės dugno, bet įdékite jas į skardą ir padékite ją vidutiniame aukštaje.

**Cieši sekojiet norādījumiem šajā rokasgrāmatā.** Mēs neuzņemamies atbildību par jebkādām problēmām, bojājumiem vai ugunsgrēkiem, kas tiek izraisīti ierīcē, neievērojot šajā rokasgrāmatā norādītās instrukcijas. Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājas apstākjos ēdienu gatavošanai un gatavošanas laikā radīto dūmu iesūkšanai. Nav atlauts neviens cita veida pielietojums (piem., telpu sildīšanai). Ražotājs neuzņemas atbildību par nepareizu izmantošanu vai vadības ierīču nepareizu iestatīšanu.

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju: tā satur svarīgu informāciju par uzstādīšanu, izmantošanu 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.

## 1. DROŠĪBA UN NORMATĪVA

### ⚠ VISPĀRĒJĀ DROŠĪBA

**Uzmanību!** Rūpīgi ievērojet zemāk norādītās instrukcijas:

- Pirms jebkādu uzstādīšanas darbu veikšanas izstrādājums ir jāatlīgo no elektrotīkla.
- Visām uzstādīšanas un apkopes darbībām izmantojiet darba cīmrus.
- Uzstādīšana vai apkope jāveic specializētam tehnikām saskaņā ar ražotāja norādījumiem un saskaņā ar spēkā esošajiem vietējiem drošības noteikumiem.
- Uzstādīšanai izmantojiet tikai stiprinājuma skrūves, kuras piegādātas kopā ar izstrādājumu, vai, ja tās nav piegādātas, iegādājieties piemērota veida skrūves.
- Lietojojiet pareizu skrūvju garumu, kas ir norādītas uzstādīšanas rokasgrāmatā.
- Nelabojiet vai nemainiet izstrādājuma daļas, ja vien tas nav īpaši norādīts lietošanas rokasgrāmatā.
- Pārliecīnieties, vai bērni nespēlējās ar izstrādājumu.
- Turiet bērnus prom no ierīces un uzraugiet viņus, jo pieejamās daļas lietošanas laikā var joti sakarst.
- Izstrādājumu var lietot bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar samazinātām fiziskām, manu vai gaigām 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 izstrādājumu saistītos riskus.
- Izstrādājums un tā pieejamās daļas kļūt joti karstas lietošanas laikā.
- Uzmanīties, lai nepieskartos sildelementiem.
- Lietošanas laikā un pēc lietošanas nepieskarieties izstrādājuma sildelementiem.
- Izvairieties no saskares ar drānām vai citu viegli uzliesmojošu materiālu, līdz visas izstrādājuma sastāvdalas ir pieteikami atdzīsušas, pastāv ugunsgrēka risks.
- Neuzglabājiet uzliesmojošu materiālu uz izstrādājuma vai tā tuvumā.
- Sakarsēti tauki un eļļas viegli aizdegas.
- Gatavošana bez uzraudzības uz plīts ar eļļu vai taukiem var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku.
- Cepšana jāveic kontrolētā veidā, lai nepielaužtu pārkarsētas eļļas aizdegšanos.
- Gatavošanas process ir jāuzrauga.

Īstermiņa gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga. • NEKAD nedzēsiet liesmas ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet izstrādājumu un noslāpējiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu. • Izvairieties no šķidruma izlīšanas; tāpēc, vārot vai sildot šķidrumu, samaziniet siltuma padovi. • Neatstājiet sildelementus ieslēgtus ar tukšiem katliem un pannām vai bez katliem. • Nekad nekarsējiet skārda bundžu vai burku, kas satur pārtikas produktus, iepriekš to neatverot: tā var uzsprāgt! Šis brīdinājums attiecas uz visu citu veidu plīts virsmām. • Kad gatavošana ir pabeigta, izslēdziet attiecīgo gatavošanas zonu. • Izstrādājums nav paredzēts darbināšanai ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu. Nelietot tvaika tīrītājus, jo pastāv elektriskās strāvas triecienu risks. • Pirms jebkurām tīrīšanas vai tehniskās apkopes darbībām, atslēdziet izstrādājumu no tīkla, izņemot kontaktāku vai izslēdzot dzīvesvietas galveno slēdzi. • Tīrīšanu un apkopi bērni nedrīkst veikt bez uzraudzības. • Izstrādājums ir bieži jātīra gan no iekšpuses, gan no ārpuses (VISMAZ VIENU REIZI MĒNESI), katrai zināmā ievērojot apkopes instrukcijās skaidri norādīto. • Ir svarīgi saglabāt šo rokasgrāmatu tā, lai tā būtu pieejama uzņimai. Ja izstrādājums tiek pārdots, nodots vai pārvietots, pārliecīnieties, vai rokasgrāmata joprojām ir kopā ar izstrādājumu.

- Elektrokardiostimulatoru un aktīvo implantu lietotāju gadījumā pirms indukcijas plīts lietošanas ir svarīgi pārbaudīt, vai stimulators ir saderīgs ar izstrādājumu.
- Ja virsma ir saplaisājusi, izslēdziet izstrādājumu, lai izvairītos no elektriskās strāvas triecienu.
- Ugunsgrēka risks: nenovietojiet uz gatavošanas virsmām priekšmetus.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, daikņus, karotes un vākus, jo tie var pārkarst.
- Svarīgi: pēc lietošanas izslēdziet plīti, izmantojot tās vadības ierīci, un nepālaujieties uz katlu detektoru.
- Nekādā gadījumā nelietojojiet alumīnija foliju ēdienu gatavošanai un nekad negatavojiet produktus, kas iesaiņoti alumīnija folijā. Alumīnījs var izkust un neatgriezeniski sabojāt izstrādājumu.
- Lielas jaudas izmantošana, piemēram, Booster (palieināšana) funkcija, nav piemērots dažu šķidrumu, piemēram, cepšanas eļļas sildīšanai. Pārmērīgs karstums var būt bīstams. Šādos gadījumos mēs iesakām izmantomt zemāku jaudu.
- Katli jānovieto tieši uz plīta virsmas un tiem jābūt centrētiem. Starp katlu un plīti nekādā gadījumā neievietojiet citus priekšmetus.
- Situācijā ar augstu temperatūru izstrādājums automātiski samazina gatavošanas zonu jaudas līmeni.
- **Uzmanību!** Kad plīts darbojas, ierīces pieejamās daļas var sakarst.

- Izstrādājuma tīrīšanas noteikumu un filtru nomaiņas/tīrīšanas neievērošana rada ugunsgrēka riska.
- Flambešanas gatavošana ir stingri aizliegta.
- Atklātas liesmas izmantošana filtriem ir kaitīga un var izraisīt ugunsgrēku, tāpēc no tā jebkārā gadījumā ir jāizvairās.
- Telpā jābūt pietiekamai ventilācijai, ja izstrādājumu lieto vienlaikus ar citām ierīcēm, kas sadezina gāzi vai citu degvielu.
- Attiecībā uz tehniskajiem un drošības pasākumiem, kas jāveic dūmu novadīšanai, stingri ievērojiet kompetento vietējo iestāžu.
- Lešūcamo gaisu nedrīkst novadīt kanālā, kuru izmanto dūmu, ko rada gāze

vai citas degvielas sadedzināšanas ierīces., • Nekad nelietojet izstrādājumu bez pareizi uzstādīta restes!

## ⚠ ELEKTRĪBAS PIESLĒGUMA DROŠĪBA

- Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla. • Uzstādīšana jāveic kvalificētam personālam, kas iepazinies ar piemērojamajiem uzstādīšanas un drošības standartiem. • Ražotājs neuzņemis nekādu atbildību par personām, dzīvniekiem vai lietām gadījumā, ja netiek ievērotas šīs sadajās vadlīnijas. • Izstrādājuma iezemēšana ir obligāta saskaņā ar likumu. • Strāvas kabelim jābūt pietiekami garam, lai izstrādājumu, kas atrodas padziļinājumā, varētu pieslēgt elektrotīklam. • Strāvas vadam jābūt pietiekami garam, lai varētu plīts virsmu varētu izņemt no darba virsmas. • Neizmantojet daudzvērtīgas kontaktligzdas vai pagarinātājus. • Pārliecinieties, vai spriegums datu plāksnītē, kas piestiprināta izstrādājuma apakšējā daļā, atbilst spriegumam telpā, kurā tas tiks uzstādīta. • Sazemējuma elektriskajam kabelim jābūt 2cm garākam par pārējiem kabeliem. • Nevienā no kabeļa punktiem temperatūra nedrīkst pārsniegt 50°C apkārtējās vides temperatūru. • Izstrādājums ir paredzēts pastāvīgai pieslēganai elektrotīklam, tādēļ pieslēgums fiksētajam tīklam jāveic caur omnipolāru slēdzi saskaņā ar uzstādīšanas noteikumiem, kas nodrošina pilnīgu tīkla atslēšanu III pārsrieguma kategorijas apstākļos, un kas ir viegli pieejams pēc uzstādīšanas. • Kad uzstādīšana ir pabeigta, lietotājs vairs nedrīkst pieķūt elektriskajām sastāvdalām. • Uzmanību! Nepievienojiet izstrādājumu elektrotīklam, kamēr instalēšana nav pabeigta. • Pirms izstrādājuma pievienošanas elektrotīklam: pārbaudiet datu plāksnītī (kas atrodas izstrādājuma apakšā), lai pārliecinātos, ka spriegums, kas daļa atbilst elektrotīkla spriegumam un savienojuma kontaktligzdi. Ja rodas šaubas, sazinieties ar kvalificētu elektrīķi.
- Gadījumā, ja izstrādājums nav aprīkots ar strāvas vadu, izmantojet vadu ar minimālo vadošo dzīslu šķērsgriezumu 2,5 mm<sup>2</sup> jaudai līdz 5500 vatiem; savukārt augstākai jaudai tam jābūt 4 mm<sup>2</sup>.
- Uzmanību! Starpsavienojuma kabelis jānomaina pilnvaretam tehniskās palīdzības dienestam vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju.

## ⚠ DROŠĪBA UZSTĀDĪŠANAS LAIKĀ

- Elektrisko un mehānisko sistēmu uzstādīšana jāveic kvalificētam speciālistam.
- Pirms uzstādīšanas uzsākšanas: Pēc izstrādājuma izpakošanas pārbaudiet, vai tas nav bojāts transportēšanas laikā, un problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai klientu apkalpošanas dienestu, pirms turpināt uzstādīšanu; Pārbaudiet, vai iegādātais izstrādājums ir piemērots izmēram izvēlētajā uzstādīšanas vietā; Pārbaudiet, vai iepakojuma iekšpusē nav papildu materiālu (transportēšanas apsvērumu dēļ) (piemēram, aploksnes ar skrūvēm, garantijas, u.c.), nepieciešamības gadījumā tie ir jāizņem un jāugzglabā; Pārbaudiet arī, vai uzstādīšanas vietas tuvumā ir pieejama elektības kontaktligzda

## ● lebūvējamo mēbeļu izkārtojums:

- Izstrādājumu nevar uzstādīt uz dzesētājiem, trauku mazgājamām mašīnām, plītīm, krāsnīm, vējas mašīnām un žāvētājiem; Pirms plīts ievietošanas veiciet visus griešanas darbus pie korpusa un uzmanīgi noņemiet atlīkumus vai zāģu skaidas.

Minimalājam attālumam starp plīts virsmu un sienu jābūt vismaz 50mm priekšpusē, vismaz 50mm sānišķi un vismaz 550mm attiecībā pret augšējiem sienas elementiem.

NB: plānojot telpas, ir jāievēro virtuves ražotāja norādījumi.

- Iai optimizētu filtra uzstādīšanu, cokola vēlams izveidot spraugu, kur var ievietot komerciālo režīgi.

• **Svarīgi:** izmantojet vienkomponentu blīvējuma līmi (S), kurai ir temperatūras izturība līdz 250°; pirms uzstādīšanas līmējamās virsmas ir rūpīgi jānotira, noņemot vielas, kas var ieteiktēt to saķerti (piemēram, atbrīvošanas līdzekļi, konservanti, smērvielas, eļļas, pulveri, vecu līmju atlīkumi, utt.); līme ir vienmērīgi jāuzklāj pa visu rāmja perimetru; pēc līmēšanas ļaujiet līmei nozūt apmēram 24 stundas.

- **Uzmanību!** Ja skrūves un stiprinājumi netiek uzstādīti saskaņā ar šiem norādījumiem, var tikt izraisīti elektriskās strāvas iedarbības apdraudējumi.

• **Piezīme:** Piezīme: pareizai izstrādājuma uzstādīšanai vēlams caurules aplīmēt ar līmlenti, kurai ir šādas īpašības: elastīga plēve no mīksta PVC, ar līmi uz akrilāta bāzes; kas atbilst DIN EN 60454 standartam; liesmas slāpētājs; lieliska izturība pret novēcošanos; izturīga pret pēkšņām temperatūras izmaiņām; lietojama zemā temperatūrā.

## UTILIZĀCIJA KALPOŠANAS LAIKA BEIGĀS



Šī ierīce ir markēta saskaņā ar Eiropas direktīvu 2012/19/EK - UK SI 2013 Nr.3113, Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu (EEIA).

Pārliecinieties, vai šis izstrādājums tiek pareizi likvidēts. Lietotājs palīdz novērst iespējamās negatīvās sekas videi un veselībai. 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, lūdzu, sazinieties ar vietējo iestādi, sadzīves atkritumu savākšanas pakalpojumu dienestu vai veikalu, kur izstrādājums tika iegādāts.

## NOTEIKUMI

Iekārta ir izstrādāta, pārbaudīta un īstenoata saskaņā ar šādiem standartiem:

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

## 2. IZMANTOŠANA

### ĒDIENA GATAVOŠANAS TRAUKU IZMANTOŠANA

#### • Trauki gatavošanai



Izmantojiet tikai katlus ar šādu simbolu.

#### Svarīgi:

Iai novērstu plīts virsmas neatgriezenisku bojājumu, neizmantojet:

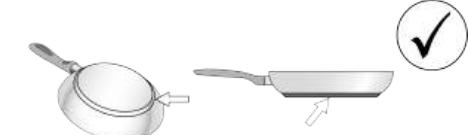
- traukus, kuru pamatne nav pilnīgi plakanā;
- metāla traukus ar emaljētu pamatni;
- traukus ar raupju virsmu, lai nesaskrāpētu plīts virsmu;
- nekad nenovietojet karstos katlus un pannas uz plīts virsmas vadības paneļa.
- Ne visi katli, kas piemēroti indukcijai, darbojas efektīvi, jo pamatne daļēji sastāv no feromagnētiska materiāla!! Pērkot katlus vai pannas, pārbaudiet, vai:
  - pamatne ir pilnībā izgatavots no feromagnētiska materiāla. Pretējā gadījumā tiek pazemināta gan siltuma pārvades efektivitāte, gan tā vienmērīgums, ja katla/virsmas temperatūra nav piemērota



- Pamatne nesatur alumīniju: virtuvei trauki nesasilst, un induktori tos var arī neatpazīt.



- Pamatnes nav plakanas vai arī ir ar raupju virsmu.
- Samazina kontaktvirsmu starp induktoru un traukiem, samazinot efektivitāti un pasliktinot gatavošanas pieredzi.



#### • Esošie trauki

Vai katla materiāls ir magnētisks, jūs varat pārbaudīt ar vienkārša magnēta paīdīzību. Katli nav piemēroti lietošanai, ja nav magnētiski. leprieķējā punktā minētās norādes ir spēkā arī šajā gadījumā.

#### • leteicamie katlu diametri

**SVARĪGI:** katlu izmēri nav pareizi, gatavošanas zonas neieslēdzas Lai redzētu lietojamā katla minimālo diametru katrā atsevišķā zonā, skatiet šīs rokasgrāmatas attēlu daļu. Uzmanību: Lai saglabātu gatavošanas veikspēju un izstrādājuma kvalitāti, NAV ieteicams izmantot indukcijas adapterus.

#### • Enerģijas taupīšana

Izmantojiet pannas un katlus, kuru pamatnes diametrs ir vienāds ar gatavošanas zonas diametru; Izmantojiet tikai katlus un pannas ar plakanu pamatni; - Ja iespējams, gatavošanas laikā turiet katliem vāku; Gatavojet dārzenus, kartupeļus, utt., ar nelielu ūdens daudzumu, lai samazinātu gatavošanas laiku; Spiediena katla izmantošana vēl vairāk samazina energējas patēriņu un gatavošanas laiku; Novietojet katlu uz plīts virsmas gatavošanas zonas centrā.

## ASPIRATORA LIETOŠANA

Nosūcēja sistēma var tikt lietota iesūšanas versijā ar izvadi uz āru vai filtrējošā versijā ar iekšējo recirkulāciju.

Skatiet vietnes: [www.elica.com](http://www.elica.com) un [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com), lai pārbaudītu visu pieejamo komplektu klāstu un varētu uzstādīt dažādas versijas gan filtrējošo, gan nosūcošo.

#### • lesūšanas versija

Tvaiki tiek izvadīti uz ārpusi ar vairākām caurulēm (jāiegādājas atsevišķi). Pieslēdziet izstrādājuma caurules un izplūdes atveres pie sienas atveres ar diametru, kas ir vienāds ar gaisa izplūdes diametru (savienojuma atloks). Papildinformāciju par caurulēm un to izmēriem skat. uzstādīšanas rokasgrāmatas piederumu lapā sadalu - lesūšanas versija. Mazāka diametra caurulu un izplūdes atveru lietošana izraisīs iesūšanas veikspējas samazināšanos un krasu troksna līmena palielināšanos. Tādēļ mēs par to neuзnemamies atbildību.

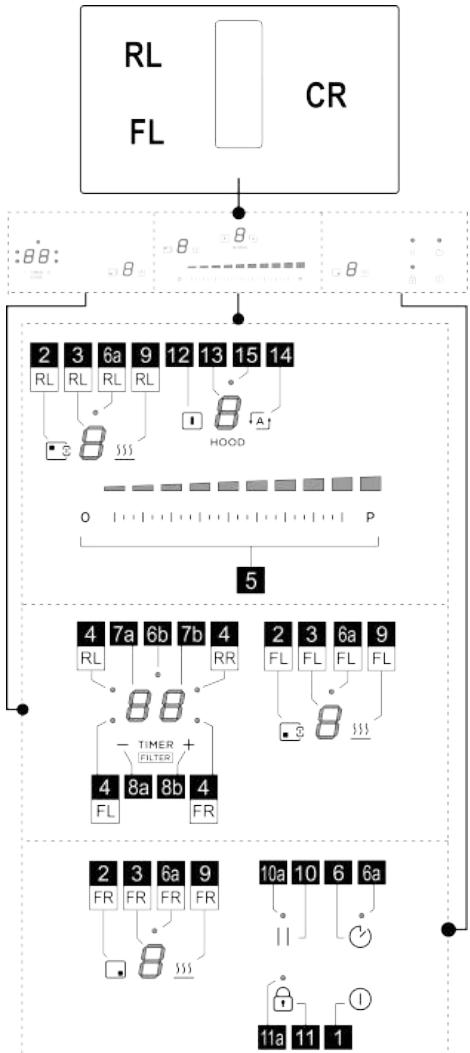
Lai iegūtu maksimālu iesūšanas efektivitāti: • leteicamais maksimālais caurules ceļš ir 7 lineāri metri. • leteicams izmantot ne vairāk kā divus 90° izliekumus uz 7 lineāriem metriem. • Izvairieties no kanāla sekocijas krasām izmaiņām, vienmēr dodot priekšroku sekocijai, kas atbilst Ø 150 mm (vai taisnstūrveida 222 x 89 mm).

#### • Filtrējošā versija:

lesūktais gaiss pirms atgriešanas telpā tiek filtrēts caur speciāliem tauku filtriem un smaku filtriem, pa atbilstošām caurulēm (smaku filtri un caurules jāiegādājas atsevišķi). Lai iegūtu papildinformāciju, skatiet šīs rokasgrāmatas attēlu daļas lapas, kas attiecas uz piederumiem un konfigurācijām (filtrēšanas versijai).

### 3. DARĪBA

#### VADĪBAS PANELIS



#### Darbība

- Plīts/plīts virsmas nosūcēja IESLĒGŠANA/IZSLĒGŠANAm
- Gatavošanas zonas izvēles taustiņš
- Gatavošanas zonas jaudas līmeņa displejs
- Aktīvās gatavošanas zonas LED / aktīvo filtru piesātinājuma LED

- Gatavošanas jaudas līmeņa un iesūkšanas ātruma (jaudas) pieaugums/samazinājums
- Olu gatavošanas taimera aktivizēšana (savrupējā režīmā)
- Aktīva olu gatavošanas taimera LED (savrupējā režīmā)
- Gatavošanas zonas taimera displejs / Oglekļa filtra piesātinājuma displejs - Tauku filtrs
- Displeje taimera palielināšana/samazināšana
- Temperature Manager iespējošana (Warming Function (sildīšanas funkcija))
- Pauze
- Iespējota LED pauze
- Key Lock
- LED - Taustiņu bloķēšana
- Nosūcēja izvēles taustiņš
- Nosūcēja displejs
- Nosūcēja automātiskās funkcijas iespējošana
- Nosūcēja aizkaves izvēlnes LED

#### KAS JĀZINA PIRMS DARBA SĀKŠANAS

**UZMANĪBU:** Pēc pirmās izstrādājuma pievienošanas elektrotīklam, plīts virsmai ir nepieciešama ATBRĪVOŠANAS procedūra. Rikojieties, kā norādīts: Pievienojet plīts virsmu strāvas padevei; displejā (13) parādīsies mirgojošs un iedegsies LED (11a).

Nospiediet taustiņu (11) dažas sekundes, LED (11a) nodzīs. Tagad plīts virsmu būs iespējams ieslēgt ar taustiņu ON/OFF (1).

Šajā rokasgrāmatā aprakstītas galvenās funkcijas. Izmantojet QR kodu pirmajās lappusēs, lai piekļūtu pilnīgiem norādījumiem internetā. Visas šīs plīts funkcijas atbilst visstāndākajiem 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.: "Iespējot plīts virsmu" bez "Atlasiet gatavošanas zonu" un "Darības temperatūru", vai "Blokēšanas funkcija" vai "Taimeris").

Pirms tuvoties gatavošanas zonai, uzgaidiet, līdz displejs izslēdzas.

#### GATAVOŠANAS ZONAS DISPLEJS

Attiecīgajos displejos, kas saistīti ar gatavošanas zonām,

tieki norādīts:

Darbība	Vērtība
Gatavošanas zona ieslēgta	
Power Level (Jaudas līmenis)	
Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators)	
Pot Detector (Trauku detektors)	
Temperature Manager funkcija ieslēgta	
Iz ieslēgta Bridge (Savienojuma) zonas funkcija	
Pauzes funkcija	
Funkcija Automatic Heat UP (Automātiskā sildīšana)	

## VIRSMAS RAKSTURIELUMI

### • Droša aktivizēšana

Izstrādājums ieslēdzas tikai katlu klātbūtnē uz gatavošanas zonām: uzsildes process neieslēdzas vai netiek pārtraukts katlu prombūtnē vai pēc to noņemšanas.

### • Pot Detector (Trauku detektors)

Izstrādājums 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)

Izslēdzot vienu vai vairākas gatavošanas zonas, par atlikušā siltuma klātbūtni attiecīgajā zonas displejā norāda ar īpašu vizuālu signālu, izmantojot simbolu.

## PLĪTS VIRSMAS IZMANTOŠANA

### • Ieslēgšana

Plīts tiek ieslēgta, pieskaroties taustījam ON/OFF (1). Visi displeji (3) un displejs (13) ieslēgsies un parādis skaitītu nulle .

Lai izslēgtu plīti, nospiediet taustīju ON/OFF (1).

Ja neviens funkcija netiek aktivizēta, plīts izslēdzas pēc dažām sekundēm.

### • Gatavošanas zonu aktivizēšana

#### Aktivizēšana:

Atveriet gatavošanas zonas izvēlni, nospiežot vienu no taustījiem (2), kas atbilst vēlamajai gatavošanas zonai. Šīs zonas displejs (3) ir vienīgais, kas tiek izgaismots ar augstu intensitāti.

Pieskarieties un velciet ar pirkstu uz **izvēles joslas (5)**, lai pielāgotu iepriekš izvēlētās gatavošanas zonas jaudu.

**Piezīme:** Kad ir izvēlēta gatavošanas zona, **TAIMERA displejā (7a+7b)** būs redzams sekojošais: LED (4), kas ieslēdzas, nosaka, kura zona ir izvēlēta, šajā gadījumā FL zona.

### • Atslēgšana:

Atveriet vēlamās gatavošanas zonas izvēlni un nospiediet vienu no **taustījiem** (2), šīs zonas displejs (3) paliks vienīgais, kas tiek izgaismots ar augstu intensitāti; pārsleidziet barošanu uz nulli vai vēlreiz nospiediet **taustīju** (2), dažas sekundes turot to nospiestu.

### • Gatavošanas zonas jaudas līmenis

Plīts virsma ir aprīkota ar 9 jaudas līmeniem. Pieskarieties un virziet pirkstus gar **izvēles joslu (5)**:  
pa labi, lai palielinātu jaudas līmeni;  
pa kreisi, lai samazinātu jaudas līmeni.  
Iestatītais jaudas līmenis tieks parādīts izvēlētās gatavošanas zonas **displejā (3)**.

### • Power booster (Jaudas palielināšana)

Izstrādājums ir aprīkots ar 1 papildu jaudas līmeni, (virs līmena ), kas paliek aktīvs 10 minūtes, pēc tam jauda atgriežas iepriekš izmantotajā līmenī.  
Velciet un virziet pirkstus pa **izvēles joslu (5)** (pēc līmeņa ) lai aktivizētu Power booster (Jaudas palielināšana). Power Booster līmenis tiek parādīts **displejā (3)** ar simbolu .

### • Bridge (Savienojuma) zonas

Šī funkcija ļauj gatavošanas zonai **FL** darboties kopā ar gatavošanas zonu **RL** un gatavošanas zonai **FR** ar gatavošanas zonu **RR**, izveidojot vienu zonu ar vienādu jaudas līmeni. Šī funkcija nodrošina vienmērīgu gatavošanu ar ievērojama izmēra pannām un katlīem. Vienmēr pārbaudiet montāžas ilustrācijas, rokasgrāmatas pēdējā daļā, kurās zonās 'bridge' (savienojums) var aktivizēt.

### • Lai iespējotu Bridge (Savienojuma) funkciju:

Vienlaicīgi nospiediet **taustīju (2)** no divām izvēlētajām zonām (**FL+RL**) vai (**FR+RR**) dažas sekundes.

Vienā no displejiem (3) būs redzams simbols , bet otrā displejā (3) tiek rādīta iestatītā jauda. Lai iestatītu jaudu, ritiniet ar pirkstu **Atlases zonā (5)**

### • Lai deaktivizētu bridge (savienojuma) funkciju:

• vienlaikus uz dažām sekundēm nospiediet deaktivizējamo zonu pāra taustījus (2) (**FL+RL**) vai (**FR+RR**).

**Piezīme:** Šīs produkts ir aprīkots ar 3 gatavošanas

zonām, tiltu var aktivizēt tikai divās blakus esošajās zonās (FL un RL) vai (FR un RR), pamatojoties uz jums pieejamo modeļi.

#### • Egg Timer (Olu vāršanas taimeris)

Egg Timer funkcija ir no gatavošanas zonām (un no iesūkšanas zonas) neatkarīga atskaite.

#### Aktivizēšana:

Aizveriet no Nosūkšanas vai Gatavošanas zonu izvēlnes, lai būtu ieslēgtas visas LED lampīgas (3 un 13).

Nospiediet **taustiņu** (6) un iedegsies led lampīja (6a) un vienlaikus aktivizēsies

**displejs (7a+7b) ar LED (6b) lampīju**

Tagad būs iespējams palielināt vai samazināt laiku, izmantojot **taustiņus** + (8a) un - (8b). Laiks tiek izteikts minūtēs. Ja taimeris sasniedz laiku, kas ir mazāks par 1 minūti, skaitīšana turpinās, parādot sekundes.

Kad taimeris ir pabeidzis atskaiti, tiek raidīts skaņas signāls, un gatavošanas zona izslēdzas.

#### Deaktivizēt:

Lai iepriekš izslēgtu taimeri, aizveriet Nosūkšanas vai Gatavošanas zonu izvēlnes, lai iedegtos visas LED (3 un 13) lampīgas un ar **taustiņu** — (8a) iestatiet taimera displeju uz nulli.

#### • Gatavošanas zonas taimeris

Gatavošanas zonas taimera funkcija ir atskaites laiks, kuru ir iespējams iestatīt arī vienlaicīgi katrā gatavošanas zonā. Pēc iestatītā laika posma gatavošanas zonas automātiski izslēdzas, un lietotājs tiek brīdināts ar skaņas signālu.

#### Aktivizēšana:

**Piezīme:** šo taimeri var ieslēgt tikai tad, ja gatavošanas zona ir aktīva ar jaudu, kas atšķiras no nulles.

Pēc vēlamās gatavošanas zonas **taustiņa** (2) aktivizēšanas,

aktivizēsies **displejs (7a+7b)** un būs iespējams ieprogrammēt taimeri. Lai palielinātu vai samazinātu laiku, izmantojiet **taustiņus** + (8a) un - (8b). Laiks tiek izteikts minūtēs. Ja taimeris sasniedz laiku, kas ir mazāks par 1 minūti, skaitīšana turpinās, parādot sekundes.

**Ja vēlaties, atkārtojet šo darbību vairākām gatavošanas zonām:**

Katrai gatavošanas zonai var būt atšķīgais taimeris; **displejā (7a+7b)** parādīsies tajā brīdi izvēlētās gatavošanas zonas atpakaļskaitīšana

**Piezīme:** Pēc Bridge zonas aktivizēšanas jūs varat iedarbināt taimeri arī šajā zonā.

#### Deaktivizēt:

Lai izslēgtu taimeri iepriekš, izvēlieties gatavošanas zonas

**taustigu (2)** nospiediet **taustiņu** — (8a), līdz taimeris sasniedz nulli, laiks tiks deaktivizēts.

#### • Power Limitation (jaudas ierobežošana)

Funkcija Power Limitation (Jaudas ierobežošana) ļauj iestatīt produkta darbību, ierobežojot maksimālo jaudas patēriņu un regulējot visu aktīvo gatavošanas zonu jaudas patēriņu, panākot, ka kopējais patēriņš nepārsniedz maksimālo iestatīto jaudas patēriņu.

Jaudas ierobežojuma pārvaldības izvēlne atrodas parametru pārvaldības izvēlnē.

#### Lai atvērtu parametru pārvaldības izvēlni:

Atvienojiet plīts virsmu no barošanas avota, pagaidiet dažas sekundes un atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padevi. ATBLOKĒJIET plīts virsmu, dažas sekundes turot nospiestu taustiņu (11); pēc tam dažas sekundes vienlaikus nospiediet taustiņus (12) + (14), līdz iedegas **ritjosa** (5). Būdot ar pirkstu pa visu joslu (5) no kreisās pusēs uz labo. Iedegsies abi displeji (3-FL) un (3-FR).

Displejs (3-FL) norāda parametru, kas tiek mainīts.

Displejs (3-FR) norāda iestatīto vērtību.

#### Lai pārietu uz jaudas ierobežojumu pārvaldības izvēlni:

Pēc noklusējuma, pieķūstot parametru izvēlnē, displejs (3-FL) pārmaiņus parāda vērtības un ; nospiediet **taustiņu** (9-FL) vairākas reizes, līdz displejā (3-FL) tiek parādītas vērtības un pārmaiņus. ( un = Power Limitation (jaudas ierobežojuma) pārvaldības izvēlne).

#### Iestatīt Power Limitation vērtību:

nospiediet **taustiņu** (9-FR). Iai izvēlētos vēlamo vērtību no trim pieejamajām vērtībām, skatiet tabulu zemāk:

Zona	Zona	Jaudas vērtība (KW)
		7,4
		4,5
		3,1

#### Iestatījumu saglabāšana:

Lai saglabātu izvēlētos iestatījumus, nospiediet taustiņu (1)

## TVAIKA NOSŪCĒJA LIETOŠANA

#### • Nosūcēja aktivizēšana.

Aktivizēšana:

Pieskarieties (nospiediet) **taustīgu**  (12) displejs (13) ieslēgsies ar lielu intensitāti.

Pieskarieties un ritiniet ar pirkstu **atlases joslā** (5), lai pielāgotu tvaiku sūkšanas jaudu.

**Piezīme:** atšķirībā no gatavošanas zonām nosūces ventilatora izslēgšanu nevar ieprogrammēt, izmantojot taimeri. Tāpēc **displejs** (7a+7b) neaktivizēsies.

#### **Atslēgšana:**

Lai izslēgtu nosūcēju, dažas sekundes turiet nospiestu **taustīgu**  (12), vai iestatiet sūkšanas jaudu uz nulli.

#### **● Nosūcēja Power Level (jaudas līmenis)**

Nosūcējs ir aprīkots ar 4 sūkšanas jaudas līmergiem un pastiprinātāju.

Novelciet un virziet pirkstus pa **Izvēles joslu** (4):

pa labi, lai palielinātu jaudas līmeni;

pa kreisi, lai samazinātu jaudas līmeni.

Iestātītās jaudas līmenis tiks parādīts nosūcēja **displejā** (13).

#### **● Nosūcēja Power Booster**

Izstrādājums ir aprīkots ar 1 papildu **BOOSTER** jaudas līmeni (virs 4. līmena), kas paliek aktīvs 5 minūtes, pēc tam jauda atgriežas iepriekšējā līmenī.

Pieskarieties un velciet pirkstus gar **atlases joslu** (5), pārņiedzot 4. līmeni, lai aktivizētu Power Booster. Power

Booster līmenis tiek parādīts **displejā** (13) ar simbolu .

#### **● Automātiskā darbība**

Izstrādājums ieslēgsies vispiemērotākajā ātrumā, pielāgojot iesūkšanas jaudu maksimālajam gatavošanas līmenim, kas tiek lietots gatavošanas zonās.

Kad gatavošanas zonas tiek izslēgtas, tvaiku nosūcējs pielāgo savu iesūkšanas ātrumu, pakāpeniski samazinot to, lai atbrīvotos no tvaikiem un smakām.

#### **Aktivizēšana:**

Atveriet nosūcēja izvēlni, nospiežot taustīju  (12), pēc tam nospiediet **taustīgu**  (14); **displejā** (13) parādās

burts  pārmairījus ar nosūcēja ātruma vērtību.

#### **Deaktivizēt:**

Nosūcēja izvēlnē nospiediet **taustīgu**  (14) vai manuāli samaziniet nosūkšanas ātrumu **izvēles joslā** (5).

#### **● Filtru pārvaldības izvēle:**

##### **Nosacījumi, kas nepieciešami, lai atvērtu izvēlni:**

GATAVOŠANAS ZONĀM un NOSŪCĒJAM ir jābūt darbināmiem ; EGG TIMER jābūt izslēgtam; Ja šie nosacījumi netiek ievēroti, veicot piekļuves procedūru,

**displejā** (7a+7b) tiks parādīts  un vairs nebūs

iespējams turpināt.

#### **Lai piekļūtu izvēlnei un skaitu filtro statusu:**

Kad esat izpildījis iepriekš norādītās ievades prasības, nospiediet **taustīgu**  (12), , pēc tam vienlaikus nospiediet  (8a) un  (8b) 4 sekundes.

Šajā brīdī atvērsies izvēlne Filtru pārvaldība.

Pēc noklusējuma **displejā** (7a+7b) tiks parādīts TAUKE FILTRA statuss, lai pārslēgtos uz SMAKU FILTRA statusa apskati, nospiediet  (8a). Ikreiz, kad tiek nospiests šis taustījs, displejs pārslēdzas no viena filtra uz otru, secīgi. Zemāk ir filtra stāvokļu tabula.

Filtra statuss	Displejs
Tauku filtrs AKTĪVS*	
Smakas filtrs AKTĪVS*	
Tauku filtrs IZSLĒGTS	
Smakas filtrs IZSLĒGTS	

\*Kad filtra piesātinājuma indikators ir AKTĪVS, **displejā** (7b) tiks parādīts filtra statuss ar vērtību no  (maksimālā efektivitāte) līdz  (izlietots filtrs).

#### **Lai ieslēgtu vai izslēgtu filtra piesātinājuma indikatoru:**

Pēc viena no abiem filtriem izvēles nospiediet  (8b); ar katru nospiešanu displejs secīgi pārslēdzas no viena stāvokļa uz otru.

**Piezīme:** Ja deaktivizējat filtru un pēc tam atkārtoti aktivizējat to tajā pašā sesijā, filtra stāvokļa vērtība paliek nemainīga pirms deaktivizēšanas.

Ja izejat no izvēlnes pēc filtra deaktivizēšanas, pēc filtra atkārtotas aktivizēšanas filtra piesātinājuma vērtība tiks restartēta no .

#### **Lai izietu no izvēlnes:**

Lai izietu no izvēlnes, nospiediet jebkuru taustīju, IZNEMOT taustīju  (8a) un  (8b) vai pagaidet 8 sekundes, nespēkaroties nevienam citam taustījam.

#### **● Atiestatīt filtra piesātinājumu**

Kamēr viens vai abi signāli ir aktīvi, ir iespējams atiestatīt filtra piesātinājuma trauksmi. Pirmajās 10 sekundēs, kad parādās filtra piesātinājuma signāls, vienlaicīgi dažas sekundes nospiediet  (8a) un  (8b).

Skaņas signāls norāda uz veiksmīgu atiestatīšanu. Šo procedūru ieteicams veikt TIKAI pēc filtru nomaiņas.

**Piezīme:** Ja abi trauksmes signāli ir aktīvi, veiciet šo

darbību divas reizes, lai atiestatītu abus trauksmes signālus.

### • Sūkšanas izslēgšanas aizkave

Kad šī funkcija ir aktivizēta, nosūcējs paliks ieslēgts iepriekš iestatītu laiku, un, kad šis laiks būs pagājis, tas automātiski izslēgsies. Katram ātrumam ir noteikts taimeris, kā norādīts zemāk esošajā tabulā.

booster	V 4	V 3	V 2	V 1
---------	-----	-----	-----	-----

5 min.	10 min.	15 min.	20 min.	30 min.
--------	---------	---------	---------	---------

### Lai aktivizētu:

Kad nosūcējs darbojas, nospiediet un turiet izvēles joslu (5), un iedegsies LED (15), norādot, ka funkcija ir aktivizēta.

### Lai deaktivizētu:

vienkārši mainiet sūkšanas ātrumu, lai deaktivizētu šo funkciju. LED (15) nodzīsīs, norādot, ka funkcija ir deaktivizēta.

## JAUDAS TABULA

Jaudas līmenis		Gatavošanas veids	Lietošana (pamatojoties uz pieredzi un ēdienu gatavošanas paradumiem)
Maksimālā jauda	P	Ātri uzsildīt	īsā laikā paaugstināt ēdiena temperatūru, līdz tas ūdens vārišanās gadījumā ātri vārās, vai arī ātri sasildīt gatavošanas šķidrumus
	8.9	Cept - vārīt	apbrūnināt, sākt gatavot, apcep saldētus produktus, ātri uzvārīt
Liela jauda	7.8	Apbrūnināt - vārīt - grilēt	cept, vārīt ilgstoši, vārīt un grilēt (īsu laiku - 5–10 minūtes)
	6.7	Apbrūnināt - vārīt - sautēt - cept - grilēt	cept, vārīt ilgstoši, vārīt un grilēt (vidēji ilgu laiku - 10–20 minūtes), uzkarstēt piederumus
Vidēja jauda	4.5	Vārīt - sautēt - cept - grilēt	sautēt, vārīt lēnām, vārīt (ilgstoši), gatavot makaronus
	3.4	Variēt - vārīt lēnām – biezināt - maisīt	ilgstoša vārišana (rīsi, mērces, cepeši, zivis) pievienoto šķidrumu klātbūtnē (piemēram, ūdens, vīns, buljons, piens), makaronu gatavošana
Zema jauda	1.2	Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu maisīt	izkausēt sviestu, viegli izkausēt šokolādi, atkausēt maza apjoma produktus
	1	Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu maisīt	turēt karstu svaigi pagatavota ēdiena mazas porcijas vai turēt traukus siltus un gatavot risoto
OFF (IZSLĒGTS)	O	Atbalsta virsma	Plīts virsma gaidīšanas vai izslēgtajā režīmā (ir iespējama atlikuša siltuma klātbūtne pēc vārišanas, par ko liecina H-L-O)

## 4. APKOPĒ

**Uzmanību!** Pirms jebkuras tīrišanas vai apkopes darbības pārliecinieties, vai gatavošanas zonas ir izslēgtas un siltuma signāllampiņa ir izslēgta.

 Lai iegūtu informāciju par izstrādājuma apkopi, skatiet attēlus uzstādīšanas beigās, kas apzīmēti ar šo simbolu.

## PLĪTS APKOPĒ

### • Indukcijas plīts tīrišana

Plīts virsma jātīra pēc katras lietošanas reizes.

### Svarīgi:

- Neizmantojet abrazīvus sūklus, tīrišanas spilventiņus. To lietošana ar laiku var sabojāt stikli.
- Neizmantojet ķīmiskošos kairinātājus, piemēram, cepeškrāsns vai traipu noņemšanas aerosolus.
- **NEKAD NELIETOT STRŪKLU TVAIKA TĪRĪTĀJUS!!!**

Pēc katras lietošanas reizes jātur atdzīst plīts virsmai un to tīrit, lai nonemtu piekaltušas pārtikas atliekas un traipus. Cukurs vai pārtika ar paaugstinātu cukura saturu bojā plīts virsmu, un tas jānoņem nekavējoties. Sāls, cukurs un smilts var saskrāpēt stikla virsmu. Izmantojet mīkstu lupatīnu, papīra dveļus vai speciālu plīts virsmas tīrišanas produktu (ievērojiet ražotāja norādījumus).

**D** Šķidruma savākšanas tvertnes tīrišana:  
Nejaūšas un bagātīgas šķidrumu izliešanas gadījumā no katliem ir iespējams iejaukties caur notekas vārstu, kas atrodas izstrādājuma apakšdaļā, lai nonemtu visus atlikumus, garantējot maksimālu higiēnisko drošību.

**E** Metāla rezģa tīrišana  
Grils jāmazgā ar rokām karstā ūdenī un neitrālu mazgāšanas līdzekli un rūpīgi jānosusina, lai izvairītos no oksidēšanās parādībām.

## NOSŪCĒJA APKOPE

### • Nosūcēja apkope:

Tīrišanas veikšanai lietojiet TIKAI ar neitrālu šķidro mazgāšanas līdzekli samitrinātu drānu.

**TĪRIŠANAI NELIETOJIET RĪKUS VAI DARBARĪKUS!**

Izvairieties no abrazīvu produktu lietošanas. **NELIETOJIET SPIRTU!**

**A** Prettauku filtra apkope:  
**Notur gatavošanas laikā radītās tauku daļīgas.**  
Tas ir jālīķa vienu reizi mēnesī (vai, kad filtru piesātinājuma norādīšanas sistēma norādis 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 raksturielumi paliek nemainīgi.

**B** Apkope Aktīvās ogles filtri (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 tīrišanas regularitātēs. Smakas filtrs var termiski reģenerēt ik pēc 2/3 mēnešiem uzkarsētā 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.

**Strogo se pridržavajte ovde navedenih uputstava.** Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za probleme, oštećenja ili požare nastale usled nepridržavanja ovih uputstava. Proizvod 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.

- Pažljivo pročitajte uputstva: ona sadrže važne podatke o montaži, korišćenju i bezbednosti.
- Nemojte da obavljate strujne varijacije na proizvodu.
- Pre instaliranja proizvoda, proverite da li su sve komponente neoštećene. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte da nastavite s montažom.
- Proverite celovitost proizvoda pre nego pristupite postavljanju. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte da nastavite s montažom.

## 1. BEZBEDNOST I NORME

### ⚠ OPŠTA BEZBEDNOST

**Pažnja!** Pažljivo sledite sledeća uputstva:

- Proizvod se mora biti isključen iz napajanja pre bilo kojeg pokušaja ugradnje. ● Za sve operacije instalacije i održavanja koristite rukavice. ● Ugradnja ili održavanje moraju biti izvedeni od strane kvalifikovanog tehničara, u skladu s uputstvima proizvođača i prema lokalnim propisima o bezbednosti. ● Koristite samo vijke za instalaciju koji su isporučeni sa proizvodom ili ako nisu priloženi, kupite ispravnu vrstu vijaka. ● Koristite vijke ispravne dužine, koji su navedeni u vodiču za instalaciju. ● Nemojte da popravljate ili menjate bilo koji deo proizvoda, osim ako nije izričito navedeno u uputstvima za korišćenje.
- Budite oprezni da se deca ne igraju s proizvodom. ● Držite decu dalje od proizvoda i držite ih pod nadzorom, budući da se proizvod i njegovi dostupni delovi mogu postati vrlo vrući prilikom korišćenja. ● Proizvod mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, psihičkim i mentalnim sposobnostima ili sa nedostatom iskustva i znanja, ako su pod ispravnim nadzorom ili su obučeni o bezbednom načinu upotrebe proizvoda i razumeju opasnosti do kojih može doći. ● Proizvoda i dostupni delovi prilikom upotrebe postaju vrlo vrući. Budite oprezni da ne dodirnete grejne elemente. ● Za vreme i nakon upotrebe, ne dodirujte grejne elemente proizvoda. ● Izbegavajte kontakt s očećom ili drugim zapaljivim materijalima sve dok se sve komponente proizvoda ne ohlade dovoljno jer to predstavlja rizik od požara. ● Ne stavljajte zapaljivi materijal na proizvod ili u njegovu blizinu. ● Pregrejana mast i ulje su lako zapaljivi. ● Kuvanje, bez nadgledanja na ploču za kuvanje, s uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar. ● Prženje se mora vršiti s posebnom pažnjom kako bi se izbeglo paljenje pregrejanog ulja. ● Proces kuvanja se mora nadzirati. Kratki procesi kuvanja moraju da budu neprekidno nadzirani. ● **NIKADA** ne pokušavajte ugasiti vatru vodom.

Umesto toga, isključite proizvod i ugasite vatru, na primer, pomoću poklopca ili protivpožarnog čebeta. ● Izbegavajte 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. ● Nikada ne zagrevajte limenke s hranom bez prethodnog otvaranja: mogu eksplodirati! Ovo upozorenje vredi za sve druge vrste ploča za kuvanje. ● Kada završite sa kuvanjem, isključite odgovarajuću zonu za kuvanje. Proizvod ne se sme da se stavlja u pogon pomoću vanjskog tajmera ili odvojenog sistema daljinskog upravljanja. Ne koristite parne čistače, rizik od električnog udara. ● Pre bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, isključite proizvod iz električne mreže uklanjanjem utikača ili isključivanjem na glavnom prekidaču stana. ● Deca ne smeju da vrše čišćenje i održavanje bez nadgledanja. ● Proizvod se mora često čistiti kako iznutra tako i izvana (NAJMANJE JEDNOM MESEČNO), te strogo pratite ono što je nazančeno u uputstvima za održavanje. ● Važno je da sačuvate ova uputstva za buduću upotrebu u svakom trenutku. U slučaju prodaje, ustupanja drugima ili premeštanja proizvoda, pobrinite se da uputstva ostanu sa proizvodom.

- Korisnici pejsmajkera i aktivnih implantata moraju pre upotrebe induktivske ploče za kuvanje proveriti da je njihov stimulator kompatibilan s proizvodom. ● Ako je površina napuknuta, ugasite proizvod da biste izbegli mogućnost strujnog udara. ● Opasnost od požara: nemojte da stavlјate predmete na površine za kuvanje. ● Nemojte stavlјati metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopce na površinu ploče za kuvanje jer bi se mogli pregrenuti. ● Važno: Posle upotrebe, isključite ploču za kuvanje preko kontrolne ploče i ne naslanjajte se na detektor posuda za kuvanje. ● Nikada ne koristite aluminijsku foliju za kuvanje, i nikada ne stavlјajte direktno proizvode upakovane u aluminijum. Aluminijum može da se rastopi i nepopravljivo ošteti vaš proizvod. ● 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 stavlјate druge predmete između posude i ploče za kuvanje. ● Pri visokim temperaturama, proizvod će automatski smanjiti nivo snage u određenom delu ploče za kuvanje. ● **Pažnja!** Kada se koristi ploča za kuvanje, dostupni delovi proizvoda se mogu pregrenuti.
- Nepridržavanje pravila za čišćenje proizvoda i zamene i čišćenja filtera dovodi do rizika od požara. ● Flambiranje je strogo zabranjeno. ● Upotreba plamena je štetna po filtere i može dovesti do požara te je zbog toga svakako zabranjena. ● Prostorija mora da bude dovoljno provetrena kada se proizvod koristi u kombinaciji sa drugim proizvodima za izgaranje gasa ili drugih goriva. ● 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 proizvoda za izgaranje gasa ili drugih goriva. • Nikada ne koristite proizvod bez ispravno montirane rešetke!

## ⚠ SIGURNOSNE PREPORUKE ZA ELEKTRIČNO POVEZIVANJE

- Isključite proizvod 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. • Uzemljenje proizvoda je obavezno po zakonu. • Kabl za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje proizvoda ugrađenog u kuhinjski element na električnu mrežu. • Kabl za napajanje mora da bude dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuhanje sa radne ploče. • Nemojte koristiti naponske trake ili proizvedene kablove. • Proverite da li napon naveden na pločici na donjem otpremom proizvoda odgovara naponu prisutnom u prostoriji u kojoj će se proizvod instalirati. • Električni kabl za uzemljenje mora da bude 2 cm duži od ostalih kablova. • Kabl u niti jednoj tački ne sme da postigne temperaturu za 50 °C višu od sobne temperature. • Proizvod je namenjen za trajno povezivanje na električnu mrežu, iz tog razloga obavite spajanje na fiksnu mrežu putem omniploarnog prekidača u skladu s pravilima postavljanja koja obezbeđuje potpuno odspajanje iz mreže u uslovima kategorije prepričanja III, te koji je lako dostupan nakon postavljanja. • Posle kraja ugradnje, električni delovi ne smeju biti dostupni korisniku. • Pažnja! Ne priključujte proizvod na napajanje sve dok instalacija nije u potpunosti završena. • Pre spajanja proizvod na električnu mrežu: proverite ploču sa podacima (na donjem delu proizvoda) kako biste se uverili da napon i snaga odgovaraju mrežnim i da je utičnica pogodna. Ako ste u nedoumici, nazovite kvalifikovanog električara.
- U slučaju da proizvod nije opremljen kablom za upotrebe kabl sa prečnikom žice od najmanje 2.5 mm<sup>2</sup> za snagu do 5500 Watt., a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm<sup>2</sup>.
- **Pažnja!** Zamena kabla za medusobno povezivanje mora biti izvršena od strane ovlašćenog servisera ili od osobe sa sličnom kvalifikacijom.

## ⚠ SIGURNOSNE PREPORUKE ZA INSTALACIJU

- Električna i mehanička instalacija moraju biti izvršene od strane specijalizovanog osoblja.
- **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 u ambalaži (zbog prevoza) nema pratećeg materijala (na primer, kesice sa vijcima, garancije i sl.), koji se mora izvaditi 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 sušenje, šporeta, rerne, mašine za pranje i sušenje; Sve radove povezane sa sećenjem nameštaja, potrebno je izvršiti pre ugradnje ploče za kuhanje i pažljivo ukloniti sve ostatke sećenja i strugotine.

Minimalno rastojanje između ploče za kuhanje i zida mora biti najmanje 50mm frontalno, najmanje 50mm i najmanje 550mm u odnosu na gornje zidne jedinice.

NAPOMENA: Prilikom planiranja prostora morate se pridržavati uputstava proizvođača kuhinje.

- za optimizaciju instalacije za filtriranje, preporučujemo da u podnožju napravite prorez gde se može postaviti komercijalna rešetka.

• **Važno:** koristite jednokomponentnu lepljavu 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 prianjanje (npr.: sredstva za uklanjanje, konzervansi, masti, ulja, prašina, ostaci starog lepka, itd.); lepkav treba ujednačeno raspodeliti po rubu okvira; posle lepljenja ostaviti da se osuši oko 24 sata.

• **Pažnja!** Instalacija vijaka i zatvarača koja nije sukladna ovim uputama može da dovede do rizika vezanih uz električnu energiju.

• **Napomena:** za pravilnu ugradnju proizvoda preporučujemo umatanje cevi sa lepkom koja ima sljedeće karakteristike: meki, elastični, PVC film s lepkom na akrilnoj osnovi; poštuje propise DIN EN 60454; - usporavač plamena; odlična otpornost na starenje; otporan na promene temperature; upotrebljiv na niskim temperaturama.

## ODLAGANJE NA KRAJU ŽIVOTNOG VEGA



Ovaj proizvod označen je u skladu s Evropskom direktivom 2012/19/EU - UK SI 2013 No.3113, o otpadu električne i elektronske opreme (OEEO).

Ispравnim 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 proizvod 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.

## STANDARDI

Proizvod je dizajniran, testiran i proizведен 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: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

## 2. UPOTREBA

### UPOTREBA POSUDA ZA KUVANJE

#### • Posude za kuvanje



Koristite samo posude sa ovom oznakom.

#### Važno:

- da bi izbegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:  
• posude sa neravnim dnem;  
• metalne posude sa emajliranim dnem;  
• posudesa hrapavom površinom, kako biste izbegli grebanje površine ploče;  
• nikada ne stavljamte vruće posude na površinu upravljačke ploče.  
• Nisu sve posude pogodne efikasno funkcionisanje za induksijsko kuvanje zbog dna koje je delimično sastavljeno od feromagnetnog materijala!! Prilikom kupovine lonaca ili lonaca proverite da:  
• dno je potpuno od feromagnetnog materijala. U suprotnom, smanjuje se i efikasnost prenosa toplote i njena ujednačenost, pri čemu temperature površine posude/lonca nisu pogodne za



- Dno ne sadrži aluminijum: suđe se ne zagreva i induktori ne mogu prepoznati.



- Dno koje nije ravno ili je sa hrapavom površinom.  
• Takva dna oduzimaju kontaktu površinu između induktora i posuda, smanjujući efikasnost i pogoršavajući iskustvo kuvanja.



#### • Postojeće posude

Možete proveriti da li je materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetski ili ne, upotrebojem jednostavnog magneta. Posude nisu pogodne za upotrebu ako se ne mogu magnetski detektovati. Uputstva iz prethodnog stava

se takođe primjenjuju i u ovom slučaju.

#### • Preporučeni prečnici 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.

#### • Ušteda energije

Koristite posude za kuvanje i tava sa dnem jednakim veličinama kao što je zona za kuvanje; - Koristite samo posude i tave sa ravnim dnem; 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 ASPIRATORA

Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za izvlačenje i evakuaciju vazduha ili za filtriranje za unutrašnju recirkulaciju.

Posetite web strane [www.elica.com](http://www.elica.com) i [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) kako biste proverili kompletan assortiman dostupnih kompleta, kako bi mogli izvesti različita instaliranja, kako u filtrirajućoj, tako i u usisnoj verziji.

#### • Usisna verzija:

Pare se evakuju prema spoljašnjem delu kroz niz cevi (kupuju se posebno). Priklučite proizvod na cevi i odvodne rupe na zidu s prečnikom koji odgovara prečniku izlaznog vazduha (prirubnici). Za više informacija o cevima i njihovim dimenzijama, pogledajte stranicu priloženu u uputstvu za instalaciju - Usisna verzija. Upotreba cevi i rupa na zidu s manjim prečnikom će rezultirati smanjivanjem usisne efikasnosti i drastičnim povećanjem nivoa buke. Zbog toga, ne prihvata se nikakva odgovornost.

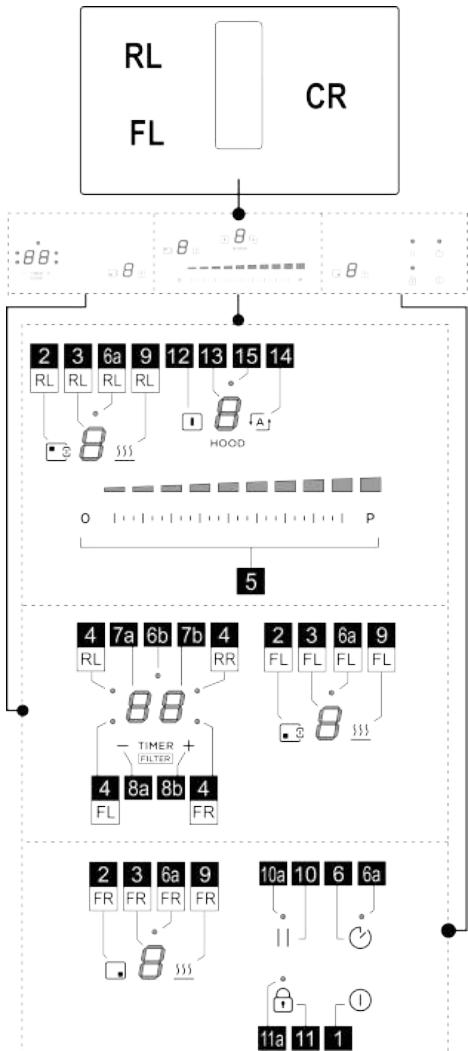
Da bi postigli maksimalnu efikasnost usisavanja: • Preporučuje se maksimalni put cevi od 7 linearnih metara. Na ukupno 7 linearnih metara preporučuje se korišćenje maksimalno dve krivine od 90° Izbegavajte drastične promene dela kanala, uvek preferirajući deo jednak Ø 150 mm (ili pravougaoni 222 x 89 mm).

#### • Filtrirajuća verzija:

Usisan vazduh će se filtrirati kroz specijalne filtere za mast i filtere za mirise pre nego što se vrati u prostoriju, kroz odgovarajuće cevi (filteri za mirise i cevi se kupuju posebno). Za više informacija, pogledajte stranice koje se odnose na dodatnu opremu i konfiguracije (za verziju za filtriranje) u ilustrovani delu ovog uputstva.

### 3. RAD

#### KONTROLNA PLOČA



Funkcija
1 ON/OFF ploče za kuvanje/ usisivača za ploču za kuvanje
2 Taster za odabir zona kuwanja
3 Prikaz nivoa snage zone kuwanja

- 4 LED Zona kuwanja aktivna / LED zasićenje filtera aktivno
- 5 Povećanje/smanjenje nivoa snage kuwanja i brzine (snage) usisavanja
- 6 Aktiviranje merača vremena EGG (Samostalno)
- 6a - 6b Merač vremena Egg (Samostalni) aktivan
- 7a-7b Prikaz merača vremena zone kuwanja/ Prikaz zasićenja filtera za ugljen - filtera za mast
- 8a-8b Povećanje/ smanjenje prikaza merača vremena
- Uključivanje Temperature Manager (upravljanje temperaturom) (Warming Function - funkcija grejanja)
- 10 Pauza
- 10a LED za zaustavljanje Aktivno
- 11 Key Lock (zaključavanje tastera)
- 11a LED - Zaključavanje tasterom
- 12 Taster za odabir usisivača
- 13 Prikaz usisivača
- 14 Aktiviranje automatske funkcije usisivača
- 15 LED meni za zakašnjenje usisivača

#### PRE POČETKA POTREBNO JE ZNATI

**PAŽNJA:** Nakon prvog spajanja proizvoda na strujnu mrežu ploča treba postupak DEBLOKIRANJA. Postupite kako je naznačeno:

Spojite ploču na napajanje; prikaz (13) će pokazati trepereći **B** i uključenu LED (11a) lampicu. Pritisnite tipku **LOCK** (11) na nekoliko sekundi, LED (11a) će se ugasiti. Sada će biti moguće uključiti tipku tasterom ON/OFF (1).

Ovaj priručnik opisuje glavne funkcije, koristite QR kod na prvim stranicama da biste pristupili kompletnim uputstvima na Internetu. Sve funkcije ove ploče za kuvanje su u skladu sa najstrožim sigurnosnim standardima. Zbog toga:

- Neke funkcije se ne aktiviraju, ili se automatski deaktiviraju, kada na ploči nisu prisutne posude ili kada su iste loš postavljene.
- U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabранo podešavanje zahteva dodatno postavljanje koje nije izvršeno (npr.: "Uključite ploču za kuvanje" bez "Odaberite zonu za kuvanje" i "Temperatura rada", ili "Funkcije Lock (zaključaj)" ili "Timer (merač vremena)").

Sačekajte da se displej isključi pre nego što se približite zoni za kuvanje.

## DISPLEJ ZONE ZA KUVANJE

na prikazima zona za kuvanje prikazuje se:

Funkcija	Vrednost
Zona za kuvanje uključena	
Power Level (nivo snage)	
Residual Heat Indicator (Indikator preostale topline)	
Pot Detector (Detektor posude)	
Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	
Područje Aktivirana funkcija "Bridge" (most)	
Funkcija Pauza	
Funkcija Automatic Heat UP (automatsko grejanje)	

## KARAKTERISTIKE PLOČE ZA KUVANJE

### • Safe Activation (Sigurno aktiviranje)

Proizvod se aktivira samo u prisustvu posude za kuvanje: proces zagrevanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili sklanjanja posude.

### • Pot Detector (Otkrivanje posuda)

Proizvod 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 kuvanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizualnim signalom na displeju odgovarajuće zone, preko simbola

## UPOTREBA PLOČE ZA KUVANJE

### • Uključivanje

Ploča za kuvanje se pali dodirom na taster

**UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE** (1). Svi prikaz (3)

i prikaz (13) pale se i pokazuju broj nula

Za gašenje ploče pritisnite taster **UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE** (1).

Ploča se gasi nakon nekoliko sekundi ako se ne aktiviraju funkcije.

### • Aktiviranje zona kuvanja

#### Aktiviranje:

Uđite u meni zone kuvanja pritiskom na jedan od tastera



(2) koji odgovara željenoj zoni kuvanja. Prikaz (3) ove zone ostaje jedini koji će se uključiti velikim intenzitetom.

Dodirnite i kliznite prstom po traci za odabir (5), kako biste podesili snagu zone za kuvanje koja je prethodno odabrana.

**Napomena:** Kada se odabere zona kuvanja prikaz

**MERAČA VREMENA** (7a+7b) će pokazati ovo:

LED (4) koja se pali definiše koja je zona odabrana, u ovom slučaju zona FL.

#### Deaktivacija:

Uđite u meni željene zone kuvanja i pritisnite jedan od

tastera

(2), prikaz (3) ove zone ostaje jedini osvetljen velikim intenzitetom; Stavite na nulu snagu ili ponovo pritisnite taster (2) održavajući pritisak na nekoliko sekundi.

### • Power Level Zona kuvanja

Ploča za kuvanje ima 9 nivoa snage Dodirnite i klizite prstima po Traci za izbor (5):

prema desno za povećavanje nivoa snage;

prema levo za smanjivanje nivoa snage.

Postavljeni nivo snage prikazaće se u prikazu (3) odabrane zone kuvanja.

### • Power Booster (Povećavanje snage)

Proizvod je opremljen dodatnim jednim nivoom snage (preko nivoa ) koji ostaje aktivan u roku od 10 minuta, posle čega se snaga vraća na prethodni nivo.

Dodirnite i klizite prstima po Traci za Izbor (5) (preko nivoa ) i aktivirajte Power Booster (Povećavanje snage). Nivo Power Booster naznačen je u Prikaz (3) sa simbolom

### • Bridge Zones (Zone mosta)

Ova funkcija omogućava da zona pripreme hrane radi kombinovano FL sa zonom pripreme RL i zonom pripreme FR sa zonom pripreme RR stvarajući jedinstvenu zonu s istim nivoom snage. To omogućuje ujednačenu pripremu hrane i s posudama velikih dimenzija. Uvek proverite na ilustracijama za montiranje, u završnom delu priručnika u kojim je područjima moguće aktivirati most.

#### Za aktiviranje funkcije Bridge:

Pritisnite istovremeno na nekoliko sekundi taster (2) dve odabrane zone (FL+RL) ili (FR+RR).

Jedan od prikaza (3) će pokazati simbol dok će drugi prikaz (3) prikazati snagu koja se postavlja. Da biste postavili snagu prstom kliznite po Zoni odabira(5)

#### Za deaktiviranje funkcije Bridge:

• pritisnite istovremeno, na nekoliko sekundi, tastere (2) para zona koje želite da deaktivirate (FL+RL) ili (FR+RR).

**Napomena:** Ovaj proizvod je opremljen s tri zone za kuvanje, most se može aktivirati samo na dve susedne zone (FL i RL) ili (FR i RR). na osnovu modela kojeg imate.

#### • Egg Timer (merać vremena za kuwanje jaja)

Funkcija Egg Timer (merać vremena za kuwanje jaja) je nezavisna od zona za kuwanje (i zone usisa).

#### Aktiviranje:

Izdajte iz menija usisavanje ili Zone kuwanja na način da sve LED (3 i 13) budu uključene.

Pritisnite taster  (6) uključiće se led (6a) a istovremeno će se aktivirati i

prikaz (7a+7b) s LED (6b) .

Sada će biti moguće povećati i smanjiti vreme upotrebom tastera  (8a) i  (8b). Vreme se izražava u minutama. Ako merač vremena dode do vremena nižeg od jedne minute brojač nastavlja prikazivanje sekundi.

Kad tajmer završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal i zona kuwanja se isključuje.

#### Deaktivirati:

Za gašenje očekivanih merača vremena, izdajte iz menija usisavanje ili Zone kuwanja na način da sve LED (3 i 13) budu uključene i stavite na nulu prikaz merača vremena s

tasterom  (8a).

#### • • Timer (tajmer) zone za kuwanje

Funkcija Timer (tajmer) zone kuwanja je odbrojavanje koje se može postaviti, čak i istodobno, na svakoj zoni kuwanja. Na kraju zadatog vremena, zone kuwanja se automatski isključuju i korisnik se upozorava posebnim zvučnim signalom.

#### Aktiviranje:

**Zabeleška :** ovaj merač vremena može da se pokrene samo ako je područje kuwanja aktivno snagom koja nije nula.

Nakon što ste pokrenuli željenu zonu kuwanja **taster (2)**, **Prikaz (7a+7b)** se aktivira i biće moguće programirati merač vremena. Za povećanje ili smanjenje vremena

koristite taster  (8a) i  (8b). Vreme se izražava u minutama. Ako merač vremena dode na vreme manje od 1 minute brojanje se nastavlja prikazom sekundi.

#### Ako želite, ponovite postupak za više zona kuwanja:

Svaka zona pripreme može da ima postavljen različit merač vremena; na **prikazu (7a+7b)** će se pojavit odbrojavanje zone za kuwanje koja je odabrana u tom trenutku.

**Napomena:** Nakon što ste aktivirali zonu Bridge (Most) moguće je pokrenuti merača vremena čak i na ovoj zoni.

#### Deaktivirati:

Za isključivanje merača vremena unapred odaberite zonu

kuvanja **taster (2)** pritisnite **taster ** (8a) dok merač vremena ne dođe na nulu. Vreme će se deaktivirati.

#### • Power Limitation (ograničenje snage)

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju i podešavajući snagu apsorpcije svih aktivnih zona za kuwanje, pazeći da ukupna apsorpcija ploče ne prelazi maksimalni nivo apsorpcije.

Meni za upravljanje Power Limitation (Ograničenje napajanja) nalazi se unutar menija za upravljanje parametrima.

#### Za ulazak u meni za upravljanje parametrima:

Uklonite napajanje u ploči, sačekajte nekoliko sekundi i ponovo spojite ploču na napajanje. DEBLOKIRAJTE

ploču držeći pritisnutim na nekoliko sekundi taster  (11); Nadalje, pritisnite istovremeno na nekoliko sekundi tastere

 (12) +  (14) dok se ne osvetli **traka za pomicanje** (5). Predite prstom preko cijele **trake** (5) s leva na desno. Dva prikaza (3-FL) i (3-FR) se pale.

**prikaz (3-FL)** označava parametar koji se menja.

**Prikaz (3-FR)** pokazuje postavljenu vrednost.

#### Za prelazak na meni upravljanja Power Limitation (Ograničenje upravljanja):

Zadano, pristupom meniju parametara, prikaz (3-FL) naizmenično pokazuje vrednosti  i ; pritisnite više puta taster  (9-FL) dok prikaz (3-FL) ne pokaze vrednosti  i  naizmenično. ( e  = meni upravljanja Power Limitation - Ograničenje napajanja).

#### Postavite vrednost Ograničenje napajanja:

pritisnite taster  (9-FR) za odabir željene vrednosti između tri raspoložive, vidi tablicu ispod:

Zona	Zona	Vrednost
3-FL	3-FR	snage (KW)
		7,4
		4,5
		3,1

#### Spremanje postavki:

za spremanje odabranih postavki pritisnite taster  (1)

## UPOTREBA ASPIRATORA

### • Aktiviranje usisivača.

#### Aktiviranje:

Dodirnite (pritisnite) taster  (12) prikaz (13) će se uključiti pod velikim intenzitetom.

Dodirnite i predite prstom preko trake za odabir (5), za podešavanje snage usisavanja dima.

**Zabeleška:** za razliku od zona kuvaranja, gašenje usisivača ne može se programirati putem merača vremena. Time se prikaz (7a+7b) neće aktivirati.

#### Deaktivacija:

Za gašenje usisivača držite pritisnutim taster  (12), na nekoliko sekundi ili stavite na nulu snagu usisavanja.

### • Power Level (Nivo snage) za usisivač

Usisivač poseduje 4 nivoa snage usisavanja uz Booster.

Dodirnite i klizite prstima po Traci za Izbor (4):

prema desno za povećavanje nivoa snage;

prema levo za smanjivanje nivoa snage.

Postavljeni nivo snage prikazuje se na prikazu (13) usisivača.

### • Power Booster (Pojačivač snage) usisivača

Proizvod poseduje 1 dodatni nivo snage BOOSTER (pored nivoa 4), koji ostaje aktivan 5 minuta, nakon čega se vraća na prethodni nivo.

Dodirnite i klizite prstima po Traci za Izbor (5) pored nivoa 4 i aktivirajte Power Booster (Povećavanje snage). Nivo

Power Booster naznačen je u Prikaz (13) sa simbolom .

### • Automatski rad

Proizvod se uključuje na najpogodniju brzinu, prilagođavajući kapacitet usisavanja maksimalnom nivou kuvaranja, koji se koristi na zonama za kuvaranje.

Kada se zone za pripremu hrane isključe, usisivač prilagodava svoju brzinu usisa i postepeno je smanjuje kako bi uklonio zaostale mirise i paru.

#### Aktiviranje:

Uđite u meni usisivača pritiskom na taster  (12) a zatim

pritisnite taster  (14); na prikazu (13) se prikazuje

slovo  naizmenično s vrednošću brzine usisivača.

#### Deaktivirati:

Iz menija usisivača pritisnite taster  (14) ili ručno smanjite brzinu usisavanja iz trake za odabir (5).

### • Meni upravljanja filterima:

#### Uslovi potrebi za ulazak u meni:

ZONE KUVANJA i USISIVAČA sve moraju biti pod napajanjem ; L'EGG TMERAČ VREMENA mora biti

ugašen; ako su ovi uslovi ispunjeni, obavljanjem postupka uključivanja, prikaz (7a+7b) će pokazati  i neće biti moguće drugačije uraditi.

### Za pristup meniju i prikaz stanja filtera:

Nakon što ste ispoštovali gore navedene uslove za unos, pritisnite taster  (12), nadalje pritisnite istovremeno  (8a) i  (8b) na 4 sekunde.

U ovom trenutku u meniju upravljanja naći ćemo Filteri.

Prikaz (7a+7b) će prikazati zadano stanje FILTERA ZA MAST da bi se prešlo na prikaz stanja FILTERA ZA MIRIS

pritisnite  (8a) Pri svakom pritisku na ovaj taster prikaz prelazi s jednog na drugi filtera jedno za drugim. Sledi tabela stanja filtera.

Stanje filtera	Displej
Filter za mast AKTIVAN*	
Filter za miris AKTIVAN*	
Filter za mast DEAKTIVIRAN	
Filter za miris DEAKTIVIRAN	

\*Kada je indikator za zasićenje filtera AKTIVAN prikaz (7b) će prikazati stanje filtera s vrednošću od (maksimalna efikasnost) s 

### Za aktiviranje ili deaktiviranje indikatora zasićenja filtera:

nakon što ste odabrali jedan od dva filtera, pritisnite  (8b); Pri svakom pritisku prikaz prelazi iz jednog u drugo stanje jedno za drugim.

**Napomena:** Ako se deaktivira filter a zatim se ponovo aktivira u istoj sesiji, vrednost stanja filtera ostaje nepromenjena u odnosu na pre deaktiviranja.

Ako, nakon deaktiviranja filtera izađete iz menija, kada se filter ponovo aktivira vrednost zasićenja filtera će se nastaviti od .

### Za izlazak iz menija:

Za izlazak iz menija pritisnite bilo koji taster OSIM tastera  (8a) i  (8b) ili sačekajte osam sekundi bez dodirivanja drugih tastera.

### • Resetovanje zasićenosti filtera

Dok su jedan ili oba signala aktivna, moguće je resetovati alarm zasićenja filtera. U prvih 10 sekundi u kojima se pojavi signal zasićenja filtera, pritisnite  (8a) i  (8b)

istovremeno na nekoliko sekundi.

Zvučni signal pokazuje resetovanje. Preporučuje se da ovaj postupak obavite TEK nakon što ste zamenili filtere.

**Napomena:** Ako su obe signalizacije aktivne, obavite ovu radnju dva puta za resetovanje oba alarma..

#### • Odgodeno gašenje usisivača

Kada je ova funkcija aktivirana, usisivač će ostati uključen za unapred postavljeno vreme, nakon što to vreme istekne automatski će se isključiti. Svaka brzina ima poseban merač vremena kao što je navedeno u donjoj tabeli.

booster	V 4	V 3	V 2	V 1
	5 min.	10 min.	15 min.	20 min.

#### Za aktiviranje:

Dok aspirator radi, pritisnite i držite **traku za odabir** (5) i **LED** (15) će zasvetiti, pokazujući da je funkcija aktivirana.

#### Za deaktiviranje:

jednostavno promenite brzinu usisavanja da biste deaktivirali ovu funkciju. **LED** (15) će se ugasiti, što znači da je funkcija deaktivirana.

## TABELA SNAGE

Nivo snage		Vrsta kuwanja	Upotreba (na osnovu iskustva i navika kuwanja)
Maksimalna snaga	P	Brzo podgrevanje	povisite temperaturu hrane u kratkom vremenu dok brzo ne prokluča u slučaju vode ili brzo zagrevanih tečnosti za kuwanje
	B-9	Prženje – kuwanje	proprižavanje, početak kuwanja, prženje smrznutih proizvoda, brzo prokuvanje
Visoka snaga	7-8	Lagano podgrevanje – zaprška kuwanje – gril	- zaprška, održavanje jakog ključanja, kuwanje i grilovanje (kratkotrajno, 5-10 minuta)
	6-7	Lagano podgrevanje – dugo kuwanje – kuwanje gulaša – zaprška – gril	- zaprška, održavanje blagog ključanja, kuwanje i grilovanje (srednjeg trajanja, 10-20 minuta)
Srednja snaga	4-5	Dugo kuwanje – kuwanje gulaša – lagano podgrevanje – gril	- kuwanje gulaša, krčkanje, kuwanje (dugotrajno), mešanje testenine
	3-4	Dugo kuwanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje – mešanje testenine	- produženo kuwanje (pirinač, sosevi, pečenja, riba) u prisustvu pratećih tečnosti (npr. vode, vina, čorbi, mleka), mešanje testenine
	2-3	Dugo kuwanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje – mešanje testenine	- produženo kuwanje (zapšremine manje od jedne litre: pirinač, sosevi, pečenja, riba) u prisustvu pratećih tečnosti (npr. vode, vina, čorbi, mleka), mešanje testenine
Niska snaga	1-2	Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje	toljenje putera, topljenje čokolade, odmrzavanje proizvoda malih dimenzija
	1	Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje	održavanje malih porcija sveže kuvane hrane toploim ili održavanje jela toplim i mešanje rižota
OFF	0	Površina za odlaganje	Ploča za kuwanje na poziciji stand-by ili ugašena (moguće prisustvo topline s kraja kuwanja, označeno s H-L-O)

## 4. ODRŽAVANJE

**Pažnja!** Pre bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinite se da su zone za kuwanje isključene i da je svetlosni indikator topline nestao.

 Za održavanje proizvoda pogledajte slike na kraju instalacije označene ovim simbolom.

### ODRŽAVANJE PLOČE ZA KUVANJE

#### • Čišćenje ploče za kuwanje

Ploča za kuwanje se mora očistiti posle svakog korišćenja.

**Važno:**

- Ne koristite abrazivne sundere i četkice. Njihovo korišćenje vremenom može da ošteti staklo.
- Nemojte koristiti hemijske irritirajuće deterdžente kao na primer sprej za čišćenje nerne i sredstvo za uklanjanje mrlja.

#### • NE KORISTITE UREĐAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!

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 kuwanje i moraju se odmah ukloniti. Sol, šećer i pesak mogu ogrebati staklenu površinu. Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se

uputstava Proizvođača).

#### • D Čišćenje posude za sakupljanje tečnosti:

U slučaju slučajnog i obilnog izlivanja tečnosti iz šerpi, moguće je intervenisati kroz odvodni ventil, koji se nalazi u donjem delu proizvoda, kako bi se uklonili ostaci, osiguravajući maksimalnu higijensku sigurnost.

#### • E Čišćenje metalne rešetke:

Rešetka se mora ručno prati vrućom vodom i neutralnim deterdžentom i pažljivo osušiti kako bi se izbegle pojave oksidacije.

## ODRŽAVANJE ASPIRATORA

#### • Čišćenje aspiratora:

Za čišćenje koristite ISKLJUČIVO vlažnu krpnu i tečne neutralne deterdžente.

**ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALATE ILI INSTRUMENTE!**

Izbegavajte uporabu abrazivnih proizvoda. **NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!**

#### • A Održavanje Filteri 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.

#### • B Filter sa aktivnim ugljenom – Keramički(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 zagrejanoj rerni 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.

**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 nastavitev komand.

- Pozorno preberite navodila, saj vsebujejo pomembne informacije o montaži, 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.

## 1. VARNOST IN PREDPISI

### ⚠ SPLOŠNA VARNOSTI

**Pozor!** Strogo upoštevajte naslednja navodila:

- Pred kakršnimi koli inštalacijskimi deli je treba izdelek izklopiti iz električnega omrežja.
- Pri vseh postopkih montaže in vzdrževanja nosite delovne rokavice.
- Montažo ali vzdrževanje mora izvesti specializiran tehnik v skladu bodisi z navodili proizvajalca in bodisi z veljavnimi lokalnimi varnostnimi predpisi.
- Za namestitev uporabite samo pritrdilne vijke, ki so priloženi izdelku, ali, če niso priloženi, kupite ustrezne vrste vijakov.
- Uporabite vijke pravilne dolzine, kot je navedeno v vodniku za montažo.
- Ne popravljajte ali zamenjujte nobenih delov izdelka, če ni tako izrecno navedeno v priročniku za uporabo.
- Pazite, da se otroci ne igrajo z izdelkom; držite otroke na daljavo in jih nadzirajte, saj lahko dostopni deli med uporabo postanejo zelo vroči.
- Izdelek 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 izdelka bodisi razumevanja nevarnosti, ki jim pretijo.
- Sam izdelek in njegovi dostopni deli se med uporabo močno segrejejo. Ne dotikajte se grelnih elementov.
- Med in po uporabi se ne dotikajte grelnih elementov izdelka.
- Izognite se stiku s krpmi ali drugimi vnetljivimi materiali, dokler niso vsi sestavni deli izdelka dovolj ohlajeni, tveganje požara.
- Na izdelek ali v njegovo bližino ne odlagajte vnetljivih snovi.
- Pregreta maščoba in olje se zlahka vnameta.
- Nenadzorovan kuhanje na kuhalni plošči z oljem ali maščobo je lahko nevarno in povzroči požare.
- Cvrte je potrebno nadzirati, da se prepreči vnetje pregretega olja.
- Kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom. Kratkotrajno kuhanje mora potekati pod stalnim nadzorom.
- Ognja NIKOLI ne gasite z vodo. Pogasite požar na izdelku in

zadušite plamene, na primer s pokrovko ali s požarno odojo.

- Izogibajte se razlitju tekočine, zato pri vretju ali segrevanju tekočine, zmanjšajte dovod topote.
- Grelne elemente ne puščajte vklapljeni in s prazno posodo ali brez nje na kuhalisci.
- Nikoli ne segrevajte pločevink ali konzerv s hrano, ne da bi jih pred tem odprli, saj jih lahko raznese!
- To opozorilo velja tudi za vse druge vrste kuhalnih plošč.
- Ko končate s kuhanjem, izklopite odgovarjajoče kuhalische.
- Izdelek ni namenjen za delovanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Ne uporabljajte parnih čistilnikov, nevarnost električnega udara.
- Pred vsakim čiščenjem in vzdrževanjem izdelek izklopite iz električnega omrežja tako, da izvlečete vtci ali izklopite glavno električno stikalno stanovanja.
- Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati izdelka, če niso pod nadzorom.
- Izdelek je treba pogosto čistiti, tako notranjost kot tudi zunanjost (VSAJ ENKRAT MESEČNO), v vsakem primeru pa upoštevajte, kar je izrecno navedeno v navodilih za vzdrževanje.
- Pomembno je, da ta priročnik shranite in ga lahko kadarkoli preberete. V primeru prodaje, prenosa drugemu lastniku ali selitev, zagotovite, da bo ta priročnik spremjamlj izdelek.

- Za uporabnike srčnih stimulatorjev in aktivnih vsadkov je pred uporabo induktivske kuhalne plošče pomembno, da je njihov stimulator združljiv z izdelkom.
- Če je površina razpokana, izdelek izklopite, ker obstaja nevarnost električnega udara.
- Nevarnost požara: na kuhalno površino ne odlagajte predmetov.
- Na površino kuhalne plošče ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, ker bi se lahko pregreli.
- Pomembno: Po uporabi izključite kuhalno ploščo s pomočjo svoje krmilne naprave in ne zanašajte se na detektor posod.
- Nikoli ne uporabljajte aluminijaste folije za kuhanje, in nikoli ne postavljajte izdelkov, pakiranih z aluminijem. Aluminij se lahko stali in nepopravljivo poškoduje vaš izdelek.
- Uporaba visoke stopnje moči, kakršna je funkcija Booster, ni primerna za segrevanje nekaterih tekočin, kot je na primer olje za cvrtje. Prevelika topota je lahko nevarna. V teh primerih je priporočljivo uporabiti nižjo energetsko stopnjo.
- Posode morajo biti nameščene neposredno na kuhalno ploščo in morajo biti v središču. V nobenem primeru med lonec in kuhalno ploščo ne vstavljajte drugih predmetov.
- Če je temperatura previsoka, izdelek samodejno zniža stopnjo moči kuhalisci.
- Pozor! Med delovanjem kuhalisci se dostopni deli aparata lahko segrejejo.

- Neupoštevanje pravil za čiščenje izdelka ter zamenjavo/čiščenje filterov pomeni tveganje požara.
- 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.
- Prostor mora biti dovolj prezračevan, ko se izdelek uporablja sočasno z drugimi aparati z zgorevanjem plina ali drugih goriv.
- Kar zadeva tehnične in varnostne ukrepe, ki jih je treba sprejeti za odvajanje hlavor, dosledno upoštevajte določbe predpisov pristojne lokalne uprave.
- Izsesanega zraka se ne sme odvajati v vod, ki se uporablja za odvajanje dimnih plinov naprav z zgorevanjem plina ali drugih goriv.
- Nikoli ne uporabljajte izdelka brez pravilno nameščenega žara!

## **⚠ VARNOŠT ELEKTRIČNE POVEZAVE**

- Izdelek izklopite 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.
- Ozemljitev izdelka je po zakonu obvezna.
- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da lahko izdelek priključite na električno omrežje, vgrajeno v omarico.
- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da je mogoče sneti kuhalno ploščo iz delovne mize.
- Prepovedana je uporaba podaljškov ali razdelilnih vtičnic.
- Preričajte se, da napetost, ki je navedena na tablici s podatki o izdelku, ustreza napetosti domačega električnega omrežja, na katero bo priključen.
- Povezava z ozemljitvijo mora biti s kablom 2 cm daljsa od ostalih kablov.
- Kabel ne sme na nobenem mestu dosegati temperaturo, ki je za 50°C višja od okoliške temperature.
- Izdelek je narejen tako, da je vseskozi priklopljen na električno omrežje. Zato je treba priključiti na omrežje uporabiti enopolno stikalnik, ki je v skladu s pravili za priključitev in omogoča izklop omrežja v pogojih, ki spadajo v kategorijo prepričljivosti III, in je nameščeno na dostopno mesto.
- Ko je namestitev končana, električne komponente ne smejte dostopne uporabniku.
- Pozor! Izdelka ne priključujte v električno omrežje, dokler namestitev ni popolnoma dokončana.
- Preden izdelek priključite na električno omrežje: preverite podatkovno tablico (nameščeno na dnu izdelka) in se prepričajte, da napetost in moč ustreza napetosti omrežja in da je priključna vtičnica primerna. V primeru dvomov se posvetujte s kvalificiranim električarjem.
- Če izdelek nima napajalnega kabla, uporabite takega s presekom vodnikov najmanj 2,5 mm<sup>2</sup> za moč do 5500 W oziroma 4 mm<sup>2</sup> za večje moči.
- **Pozor!** Kabel za povezovanje mora zamenjati pooblaščena služba za tehnično pomoč ali oseba s podobno kvalifikacijo.

## **⚠ VARNOŠT PRI MONTAŽI**

- Vgradnjo in električni priklop mora opraviti specializirano osebje.
- **Preden začnete z namestitvijo:** Ko izdelek razpakirate, preverite, da ni bil med prevozom poškodovan. V primeru težav, se pred nadaljevanjem namestitev obrnite na prodajalca ali službo za pomoč uporabnikom; Preverite, ali je kupljeni izdelek primerne velikosti za izbran kraj namestitve; Preverite, ali v notranjosti embalaže ni spremljajočega materiala (na primer ovojnice z vijaki, garancije itd.) (zaradi transportnih razlogov), v primeru da je, ga po potrebi odstranite in shranite; Preverite tudi, ali je v bližini kraja namestitve na voljo električna vtičnica.
- **Priprava vgradne omarice:**
- Izdelka ni mogoče namestiti nad hladilnik, pomivalne stroje, štedilnike, pećice, pralne in sušilne stroje; Preden vstavite kuhalno ploščo, opravite vsa dela rezanja na omarici in previdno odstranite ostružke ali ostanke žagovine.

Najmanjša razdalja med kuhalno ploščo in steno mora biti

vsaj 50mm, čelno vsaj 50mm, bočno vsaj 550mm, glede na zgornje stenske enote.

Opomba: pri načrtovanju prostorov je treba upoštevati navedbe proizvajalca kuhinj.

- za optimizacijo namestitve filtra je priporočljivo narediti režo v podnožju, kamor je mogoče vstaviti komercialno mrežo.

• **Pomembno:** uporabite enokomponentno tesnilno lepilo (S) , ki ima odpornost na temperature do 250°; pred namestitvijo je treba površine, ki jih je treba lepit, skrbno očistiti in odstraniti kakršno koli snov, ki bi lahko ogrozila oprjem lepila (npr. ločevalna sredstva, 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.

- **Pozor!** Če vijaki in pritridle naprave niso bile nameščene v skladu s temi navodili, to dejstvo lahko predstavlja tveganje električnega udara.

• **Opomba:** za pravilno namestitev izdelka je priporočljivo da se cevi zapejijo s trakom, ki ima naslednje lastnosti: elastična folija iz mehkega PVC-ja, z lepilom na osnovi akrilata; ki je v skladu s standardom DIN EN 60454; ki zavira gorenje; odlična odpornost na staranje; odporna na nenadne temperaturne spremembe; uporabna pri nizkih temperaturah.

## **ODSTRANJEVANJE OB KONCU UPORABE**



Ta naprava je označena v skladu z evropsko direktivo 2012/19 / ES - UK SI 2013 št.3113, Odpadna električna in elektronska oprema (OEEO).

Poskrbite, da bo ta izdelek pravilno odstranjen. 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 gospodinjski odpadek, ampak ga je treba dostaviti v ustrezno zbiralno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Izdelek zavrzite v skladu s krajavnimi predpisi s področja odlaganja odpadkov. Za podrobnejše informacije o ravnanju, ponovni uporabi in recikliraju tega izdelka se obrnite na ustrezno krajevno službo, zbirni center komunalnih odpadkov ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.

## **PREDPISI**

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

## 2. UPORABA

### UPORABA POSODE ZA KUHANJE

#### • Primerna posoda



Uporabljajte le posodo z oznako za indukcijo.

#### Pomembno:

da se izognete trajnim poškodbam kuhalne plošče, ne uporabljajte:

- posod, ki nimajo popolnoma ravnega dna;
- kovinskih posod z emajliranim dnem;
- posod z grobim dnem, da se prepreči praskanje površine plošče;
- loncev in ponev nikoli ne odlagajte na krmilno ploščo kuhalnika.
- Nekateri lonci, ki so navidezno primerni za indukcijo, ne delujejo učinkovito zaradi dna, ki je delno sestavljeno iz feromagnetnega materiala!! Ko kupujete lonec ali ponve, prosimo da preverite:
- da je dno v celoti izdelano iz feromagnetnega materiala. V nasprotnem primeru se znižata tako učinkovitost prenosa toplote kot enakomerno, tako da temperature na površini ponve/lonca postanejo neprimerne za kuhanje



- da dno ne vsebuje aluminija: posoda se ne segreva ker induktorji morda je niti ne prepoznaajo.



- da niso dna položna ali da so z grobo površino.
- Taka dna zmanjšujejo kontaktno površino med induktorjem in posodo, zmanjšajo svojo učinkovitost in poslabšajo kuharsko izkušnjo.



#### • Že obstoječa posoda

Ali je material, iz katerega je narejena posoda, magneten, lahko preverite z običajnim magnetom. Če se magnet posode ne prime, ni primerna. Navedbe iz prejšnjega odstavka veljajo tudi v tem primeru.

#### • Priporočeni premer dna posode

**POMEMBNO:** če ponve niso pravilne velikosti, se kuhalna polja ne bodo vklopila. Če želite videti najmanjši premer lonca, ki ga je treba uporabiti na vsakem posameznem polju, glejte ilustrirani del tega priročnika.

**Pozor:** Da bi ohranili učinkovitost kuhanja in kakovost izdelkov, uporaba indukcijskih adapterjev NI priporočljiva.

#### • Varčevanje z energijo

Uporabite ponve in lonec s premerom dna, ki je enak premeru kuhalnišča; Uporabljajte samo lonec in ponve z ravnim dnem; - Če je mogoče, naj med kuhanjem lonci ostanejo pokriti; Kuhatje zelenjavjo, krompiti itd. z majhno količino vode, da skrajšate čas kuhanja; Uporaba lonec na pritisk dodatno zmanjša porabo energije in čas kuhanja; Lonec postavite na sredino kuhalnega mesta, ki je narisano na kuhalno ploščo.

### UPORABA ASPIRATORJA

Sesalni sistem lahko uporabljate v sesalni različici z zunanjim evakuacijom ali z notranjim filtriranjem in recikliranjem.

Na spletnih straneh [www.elica.com](http://www.elica.com) in [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) si oglejte celotno ponudbo kompletov, da boste lahko izvedli različne namestitve, tako pri filtriraju kot tudi pri sesanju.

#### • Sesalna različica:

Hlapí se izločijo na zunanjou stran skozi celo vrsto cevi (kupite jih ločeno). Izdelek povežite s cevimi in odprtinami za odvajanje skozi steno enakega premera, kot je izstop zraka (priključna prirobnica). Za dodatne informacije o ceveh in njihovih dimenzijah glejte stran z dodatki v priročniku za namestitve - Različica za sesanje. Uporaba cevi in odtočnih luknenj na steni z manjšim premerom bo določila zmanjšanje zmogljivosti sesanja in drastično povečanje hrupa. S tem v zvezi zavračamo vsako odgovornost.

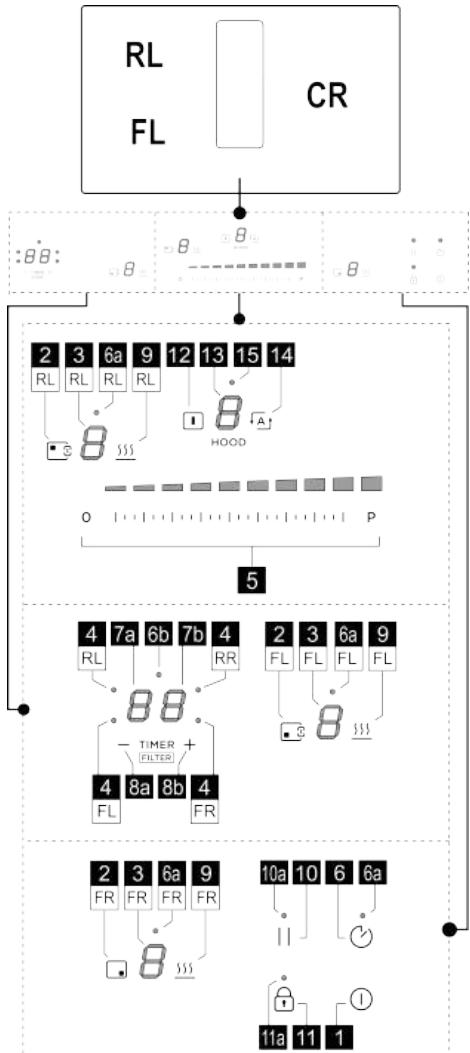
Da bi dosegli največjo učinkovitost sesanja: Priporoča se največ 7 m dolgo cev. • Priporočljivo je, da uporabite največ dva 90° ovinka na skupno 7 m. Izogibajte se drastičnim spremembam v prerezu cevi, vedno raje izbirajte v prerezu Ø 150 mm (ali pravokotno 222 x 89 mm).

#### • Različica s filtriranjem:

Vsesani zrak se filtrira s posebnimi maščobnimi filteri in filtri za vonjave, preden se vrne v prostor skozi ustrezne cevi (fritte za vonjave in cevi je treba kupiti posebej). Za več informacij glejte strani, ki se nanašajo na pripomočke in konfiguracije (za različico s filtriranjem) v ilustriranem delu tega priročnika.

### 3. OPIS DELOVANJA

#### KOMANDNA PLOŠČA



##### Funkcija

1	ON/OFF kuhalne plošče/ aspiratorja kuhalnika
2	Tipka za izbiro kuhalnega polja
3	Prikaz stopnje moči kuhalnega polja
4	LED kuhalno polje aktivno / LED nasičeni filtri aktivno

- 5 Povečanje / zmanjšanje ravni moči kuhanja in hitrosti sesanja (moč)
- 6 Aktiviranje Časovnika za jajca (Stand Alone)
- 6a - 6b LED Časovnik za jajca (Stand Alone) je aktivен
- 7a-7b Prikaz časovnika kuhalnega polja/nasičenost oglenega filtra – Maščobnega filtra
- 8a-8b Povečanje/zmanjšanje časovnika zaslona
- 9 Aktiviranje funkcije Temperature Manager (Warming Function - grelna funkcija)
- 10 Premor
- 10a LED-lučka pavza aktivna
- 11 Key Lock
- 11a LED - zaklepanje tipk
- 12 Tipka za izbiro sesalnika
- 13 Zaslonski sesalnik
- 14 Aktiviranje funkcije samodejnega sesalnika
- 15 LED menija za zakasnite sesalnike

#### KAJ JE DOBRO VEDETI PRED ZAČETKOM DELA

**POZOR:** Po prvi priključitvi izdelka na električno omrežje načrt potrebuje postopek ODKLEPANJA. Nadaljujte po navodilih:

Priključite na napajanje; na zaslonski (13) bo prikazano utripanje in LED lučka (11a) bo prižgana. Pritisnite tipko (11) za nekaj sekund, LED lučka (11a) se izklopi. Zdaj bo mogoče vklopiti tla s tipko ON/OFF (1).

Ta priročnik opisuje glavne funkcije, uporabite QR kodo na prvih straneh za dostop do popolnih navodil na internetu. Vse funkcije te kuhalne plošče ustrezojo najstrožjim varnostnim standardom. Zato je treba vedeti naslednje:

- Nekatere funkcije se ne samodejno aktivirajo ali izklopijo, če na kuhalniščih ni posod ali če so slednje slabo postavljeni.

- V drugih primerih se aktivirane funkcije samodejno izklopijo po nekaj sekundah, ko izbrana funkcija potrebuje dodatno nastavitev, ki ni bila izvedena (na primer: "Vklonite kuhalnišče" brez "Izbire kuhalnišča" in "Delovne temperature", ali "Funkcije Lock" oziroma "Časovnika").

Preden se približate kuhalnemu polju počakajte, da zaslonski ugasne.

## ZASLON KUKALIŠČA

na zaslonih posameznih kuhalilč je prikazano:

Funkcija	Vrednost
Kuhalno polje vključeno	
Power Level	 1...9-P
Residual Heat Indicator (Indikator preostale toplote)	
Pot Detector (Detektor posode)	
Funkcija Temperature Manager je aktivirana	
Funkcija Bridge cone aktivna	
Funkcija premora	
Funkcija Automatic Heat Up (avtomatskega segrevanja)	

## LASTNOSTI KUHALIŠČA

### • Safe Activation (Varno aktiviranje)

Izdelek se aktivira samo v primeru, da je posoda prisotna na kuhalnem polju. Proses segrevanja se ne prične ali se prekine v primeru odsotnosti ali odstranitve posode.

### • Pot Detector (Detektor posode)

Izdelek samodejno zazna prisotnost posode na kuhalnem polju.

### • Safety Shut Down (Varni izklop)

Iz varnostnih razlogov je najdaljši čas delovanja vsakega posameznega kuhalnega polja odvisen od nastavljene stopnje moči.

### • Residual Heat Indicator (Indikator preostale toplote)

Ko je eno ali več kuhalnih mest izključeno, se prisotnost preostale toplote pokaže s posebnim vizualnim signalom na prikazovalniku odgovarjajočega mesta s simbolom .

## UPORABA KUHALIŠČA

### • Vklop

Kuhališče se vklopi z dotikom tipke **ON/OFF**  (1). Vsi zasloni (3) in zaslon (13) zasvetijo in prikaže se ničla .

Če želite izklopiti kuhalilč, pritisnite tipko **ON/OFF**  (1).

Kuhališče se po nekaj sekundah izklopi, če ni aktivirana nobena funkcija.

### • Aktiviranje kuhalnih polj

#### *Aktiviranje:*

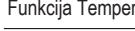
Vstopite v Meni kuhalnega polja s pritiskom na eno od tipkov  (2), ki ustrezajo želenemu kuhalnemu

polju. Zaslon (3) tega območja je edini, ki ostane osvetljen z visoko intenzivnostjo.

Dotaknite se in se s prstom pomaknite na izbirno vrstico (5), , da prilagodite moč predhodno izbranega kuhalnega polja.

**Opomba:** Ko izberete kuhalno polje, se na zaslonu ČASOVNIKA (7a+7b) prikaže naslednje: •  LED lučka (4), ki sveti, določa, katero polje je bilo izbrano, v tem primeru FL cona.

### *Izklop:*

Vstopite v meni želenega kuhalnega polja in pritisnite eno od tipkov  (2). Zaslon (3) tega polja bo edini, ki bo osvetljen z visoko intenzivnostjo; **Vklopite moč na ničlo** ali ponovno pritisnite tipko (2), medtem ko nekaj sekund vzdržujete pritisk .

### • Power Level Zone kuhanja

Kuhališče je opremljeno z 9 stopnjami moči Dotaknite se in drsite s prsti vzdolž **izbirne vrstice** (5):

v desno za povečanje stopnje moči;

v levo za zmanjšanje stopnje moči.

Nastavljena raven moči bo prikazana na **prikazovalniku** (3) izbranega kuhalnega polja.

### • Dodatna moč (Power Booster)

Izdelek je opremljen z 1 stopnjo dodatne moč (nad stopnjo ), ki ostane aktivna 10 minut, nato pa se moč vrne na prejšnjo raven.

Tapnite in drsite s prsti vzdolž **izbirne vrstice** (5), prek ravni .

### • Mostna področja (Bridge Zones)

Ta funkcija omogoča kombinirano delovanje kuhalilč **FL** s kuhalilčem **RL** ter kuhalilča **FR** s kuhalilčem **RR**, s tem ustvari enotno kuhalno področje z enako stopnjo moči. Ta funkcija omogoča enakomerno kuhanje s pekači ali posodami večjih dimenzijs. Vedno preverite v ilustracijah montaže, na koncu priročnika, na katerih območjih je mogoče aktivirati most.

#### *Za aktiviranje funkcije Bridge:*

Hkrati za nekaj sekund pritisnite tipko (2) dveh izbranih območij (**FL+RL**) ali (**FR+RR**).

Eden od zaslonov (3) bo prikazal simbol 

#### *Če želite deaktivirati funkcijo mosta Bridge:*

• za nekaj sekund sočasno pritisnite tipki (2) para območij, ki ju želite deaktivirati (**FL+RL**) ali (**FR+RR**).

**Opomba:** Ta izdelek je opremljen s 3 kuhalnimi območji, most se lahko aktivira samo na dveh sosednjih območjih (FL in RL) ali (FR in RR), glede na model, ki ga imate.

#### • Egg Timer

Funkcija Egg Timer je odštevanje, ki ni povezano z drugimi kuhalšči (ali s področjem sesanja).

#### Aktiviranje:

Zapustite menije Sesanje in Kuhalšča, tako da so vključene vse LED lučke (3 in 13).

Pritisnite tipko  (6) se bo vklopila LED lučka (6a) in hkrati se bo aktiviral tudi

zaslon (7a+7b) z LED lučko (6b) .

Zdaj bo mogoče podaljšati ali skrajšati čas z uporabo tipk

+ (8a) in - (8b). Čas je izražen v minutah. Če časovnik doseže čas, krajši od 1 minute, nadaljujte s štetjem tako, da prikažete sekunde.

Ko časovnik zaključi odštevanje, se ogledi zvočni signal in kuhalšča ugasne.

#### Onemogoči:

Če želite predčasno izklopiti časovnik, zapustite menija Sesanje oz. Kuhalšča, tako da so vklapljeni vse LED lučke (3 in 13) in obrnite zaslon časovnika na nič s tipko

- (8a).

#### • Časovnik kuhalnih polj

Funkcija časovnika kuhalnih polj je odštevanje, ki ga je mogoče nastaviti, tudi sočasno, za vsako posamezno kuhalno polje. Po poteku nastavljenega časa se kuhalna polja samodejno izklopijo in uporabnika obvestijo z ustreznim zvočnim signalom.

#### Aktiviranje:

**Opomba:** Ta časovnik lahko zaženete le, če je kuhalno polje aktivno z močjo, ki ni nič.

Po uporabi želenega kuhalnega polja tipka (2), se bo aktiviral zaslon (7a+7b) in časovnik bo mogoče programirati. Za podaljšanje ali skrajšanje časa uporabite

tipki + (8a) in - (8b). Čas je izražen v minutah. Če časovnik doseže čas, krajši od 1 minute, nadaljujte s štetjem tako, da prikažete sekunde.

Če želite, lahko postopek ponovite na več kuhalnih poljih:

Vsako kuhalno polje je morda nastavilo drugačen časovnik; na zaslonu (7a+7b) se prikaže odštevanje takrat izbranega kuhalnega polja

**Opomba:** Po vklopu območja mostu lahko na tem območju zaženete tudi časovnik.

#### Onemogoči:

Če želite predčasno izklopiti časovnik, izberite kuhalno polje tipko (2) pritisnite tipko - (8a), dokler časovnik

ne doseže nič. Časovnik se bo izklopil.

#### • Power Limitation (Omejitev moči)

Funkcija Power Limitation (omejitev moči) omogoča nastavitev delovanja izdelka z omejitvijo največje jakosti toka in z nastavljivo največje skupne moči vseh aktivnih kuhalnih področij, da največja jakost toka kuhalšča ne preseže največjo nastavljenou.

Meni za upravljanje omejitev moči se nahaja v priročniku za upravljanje parametrov.

#### Za vstop v meni za upravljanje parametrov:

Odklopite napajanje s kuhalšča, počakajte nekaj sekund in ponovno priključite kuhalšče na napajanje.

ODKLENITE kuhalšče tako, da za nekaj sekund držite tipko  (11); Nato istočasno pritisnite tipke  (12) +

 (14) za nekaj sekund, dokler drsnik (5) ne zasveti. Podrsajte s prstom po celotni vrstici (5) od leve proti desni. Zasvetila bosta dva zaslona (3-FL) in (3-FR).

Zaslon (3-FL) označuje parameter, ki se spreminja.

Zaslon (3-FR) prikazuje nastavljeno vrednost.

#### Če želite odpreti priročnik za upravljanje omejitev moči:

Privzeto, ko dostopate do menija parametrov, zaslon (3-FL) izmenično prikazuje vrednosti  in ; Pritisnite tipko  (9-FR) večkrat, dokler zaslon (3-FL) izmenično ne prikazuje vrednosti  in . ( e  = Meni za upravljanje omejitev moči).

#### Nastavitev vrednosti omejitev moči:

pritisnite tipko  (9-FR), da izberete želeno vrednost med tremi razpoložljivimi, glejte spodnjo tabelo:

Polje	Polje	Vrednost
3-FL	3-FR	moči (kW)
		7,4
		4,5
		3,1

#### Shranjevanje nastavitev:

Če želite shraniti izbrane nastavitev, pritisnite tipko  (1)

## UPORABA SESALNIKA

### • Vklop sesalnika.

#### Aktiviranje:

Dotaknite se (pritisnite) tipko  (12) zaslon (13) bo zasvetil z visoko intenzivnostjo.

S prstom se dotaknite izbirne vrstice (5), da prilagodite moč sesanja dima.

**Opomba:** Za razliko od kuhalnih polj, sesalnika ni mogoče programirati za izklop s časovnikom. Torej se zaslon (7a+7b) ne bo aktiviral.

#### Izklop:

Če želite sesalnik izklopiti, za nekaj sekund pritisnite in držite tipko  (12) ali nastavite moč sesanja na nič.

### • Nivo moči Sesalnik

Sesalnik je opremljen s 4 nivoji sesalne moči in ojačevalnikom.

Dotaknite se in potegnjte po Vrstici izbiranja (4):

v desno za povečanje stopnje moči;

v levo za zmanjšanje stopnje moči.

Nastavljena raven moči bo prikazana na zaslonu (13) sesalnika.

### • Ojačevalnik sesalnika

Izdelek je opremljen z 1 stopnjo dodatne moči (nad stopnjo 4), ki ostane aktivna 5 minut, nato pa se moč vrne na prejšnjo raven.

Tapnite in drsite s prsti vzdolž izbirne vrstice (5), prekravni 4, da aktivirate dodatno moč. Raven dodatne moči je prikazana na zaslonu (13) s simbolom .

### • Avtomatsko delovanje

Izdelek se bo vkloplil z najprimernejšo hitrostjo, pri čemer bo sesalna zmogljivost prilagojena najvišji stopnji kuhanja, ki se uporablja v kuhalnih poljih.

Ko kuhalnišča izklopite, napa prilagodi svojo hitrost sesanja s postopnim zmanjševanjem, da na ta način odvede preostalo paro in vonjave.

#### Aktiviranje:

Vstopite v Meni sesalnik s pritiskom na tipko  (12), nato pritisnite tipko  (14); na zaslonu (13) bo izmenično prikazana črka  z vrednostjo hitrosti sesalnika.

#### Onemogoči:

V meniju sesalnika pritisnite tipko  (14) ali ročno zmanjšajte hitrost sesanja iz izbirne vrstice (5).

### • Meni za upravljanje filtrov:

#### Pogoji, potrebni za vstop v meni:

KUHALNA POLJA in SESALNIK morajo biti vsa pod močjo

; ČASOVNIK ZA JAJCA mora biti izklopljen; Če teh pogojev ne upoštevate, bo z izvajanjem postopka dostopa na zaslonu (7a+7b) prikazano  in ne bo mogoče nadaljevati.

#### Za dostop do menija in ogled stanja filtrov:

Po izpolnitvi zgornjih zahtev za vstop pritisnite tipko  (12), nato pritisnite  (8a) in  (8b) hkrati za 4 sekunde.

Na tej točki boste v meniju za upravljanje filtrov.

Zaslon (7a+7b) bo privzeto prikazal stanje FILTRA MAŠČOB, da preklopite na prikaz stanja FILTRA ZA VONJAVE pritisnite  (8a). Ob vsakem pritisku tega gumba se zaslon zaporedoma preklopil iz enega filtra v drugega. Spodaj je tabela stanj filtrov.

Stanje filtra	Zaslon
FILTER ZA MAŠČOBE AKTIVEN*	 
FILTER ZA VONJAVE AKTIVEN *	 
FILTER ZA MAŠČOBE NI AKTIVEN	 
FILTER ZA VONJAVE NI AKTIVEN	 

\*Ko je indikator nasičenosti filtra AKTIVEN, bo zaslon (7b) prikazal stanje filtra z vrednostjo od  (največja učinkovitost) do  (izčrpani filter).

#### Če želite omogočiti ali onemogočiti indikator nasičenosti filtra:

Po izbiri enega od obeh filtrov pritisnite  (8b); Pri vsakem pritisku se zaslon zaporedoma preklopil iz enega stanja v drugo.

**Opomba:** Če izklopite filter in ga nato ponovno aktivirate v isti seji, ostane vrednost stanja filtra nespremenjena od pred izklopopom.

Če po izklopu filtra zapustite meni, ko je filter ponovno aktiviran, se bo vrednost nasičenosti filtra začela od .

#### Za izhod iz menija:

Za izhod iz menija pritisnite katero koli tipko, RAZEN tipk  (8a) in  (8b), ali počakajte 8 sekund, ne da bi se dotaknili drugih tipk.

### • Ponastavitev nasičenosti filtrov

Medtem ko je eden ali oba signala aktivna, je mogoče ponastaviti alarm nasičenosti filtra. V prvih 10 sekundah, ko se prikaže signal nasičenosti filtra, za nekaj sekund sočasno pritisnite — (8a) in + (8b).

Zvočni signal označuje, da je prišlo do ponastavitev. Priporočljivo je, da ta postopek izvedete ŠELE po zamenjavi filtrov.

**Opomba:** Če sta oba signala aktivna, storite dvakrat, da ponastavite oba alarma..

### • Zakasnitev zaustavitve sesanja

Ko je ta funkcija aktivirana, bo sesalnik ostal vklapljen za prednastavljen čas, po tem času pa se bo samodejno

izklopil. Vsaka hitrost ima določen časovnik, kot je prikazano v spodnji tabeli.

Booster	V 4	V 3	V 2	V 1
	5 min.	10 min.	15 min.	20 min.

### Aktiviranje:

Ko sesalnik deluje, dolgo pritisnite izbirno vrstico (5), da vklope LED lučko (15), ki označuje, da je bila funkcija aktivirana.

### Če želite izklopiti:

dovolj je, da spremeni hitrost sesanja, da izklopite to funkcijo. LED lučka (15) se bo izklopila, kar pomeni, da je bila funkcija izklopljena.

## TABELA MOČI DELOVANJA

Stopnja delovanja	moči	Vrsta kuhanja	Uporaba (na podlagi izkušenj in kuhrskeih navad)
Najvišja moč	P	Hitro segrevanje	hitro povisite temperaturo živila, dokler ne voda zavre, če ni voda naj se hitro segreje tekočina ki se kuha
	8.9	Cvreti - vreti	pražiti, začeti s kuhanjem, ocvreti zamrznjeno hrano, hitro zavreti
Visoka moč	7.8	Praženje – vretje – pečenje na žaru	cvreti, vreti, kuhati in peči na žaru (za kratek čas 5-10 minut)
	6.7	Pražiti – kuhati – dušiti – pečenje na žaru	cvreti, ohraniti rahlo vrelo, kuhati in peči na žaru (srednje dolgo, 10–20 minut), predgrevemo dodatke
Srednje visoka moč	4.5	Kuhati – dušiti – pražiti – peči na žaru	dušiti, ohraniti rahlo vrelo, kuhati (dolgo časa), gnesti testenine
	3.4	Kuhati - dušiti - zgostiti - premešati	dolgotrajno kuhanje (riž, omake, pečenka, ribe) ob prisotnosti spremljajočih tekočin (npr. voda, vino, juha, mleko), gnetenje testenin
	2.3	Kuhati - dušiti - zgostiti - premešati	dolgotrajno kuhanje (prostornine manj kot liter: riž, omake, pečenke, ribe) v prisotnosti spremljajočih tekočin (npr. vode, vina, juhe, mleka)
Nizka moč	1.2	Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	stopiti maslo, stopiti čokolado nežno, odmrzniti majhne izdelke
	1	Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	ohranjanje na toplem majhnih porcij sveže kuhane hrane ali serviranje jedi na toplih krožnikih ali mešanje rizote
OFF	O	Odlagalna površina	Kuhalna plošča v stanju pripravljenosti ali ugasnjena (prisotna je lahko preostala toplota po zaključku kuhanja, na kar opozarja oznaka H-L-O)

## 4. VZDRŽEVANJE

Pozor! Pred vsakim čiščenjem ali vzdrževanjem se prepričajte, da so kuhalna polja ugasnjena in da nobena od signalnih lučk preostale toplice ne svetijo.

 Za vzdrževanje izdelka si oglejte slike na koncu namestitive, označene s tem simbolom.

### VZDRŽEVANJE KUHALNE PLOŠČE

#### • Čiščenje indukcijske kuhalne plošče

Kuhalna plošča je treba očistiti po vsaki uporabi.

### **Pomembno:**

- Ne uporabljajte grobih in žičnih gob. Z uporabo teh sredstev se s časom steklo poškoduje.
- Ne uporabljajte dražilnih kemičnih čistil, kot so razpršila za pečico ali odstranjevalci madežev.
- **NE UPORABLJAJTE PARNIH ČISTILNIKOV!!!**

Po vsaki uporabi počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, nato pa z nje očistite zaprečeno hrano in madeže. Sladkor in živila z visoko vsebnostjo sladkorja poškodujejo kuhalno ploščo in jih je treba takoj odstraniti. Sol, sladkor in pesek lahko opraskajo steklene površine. Za čiščenje kuhalne plošče uporabite mehko krpo, papirnate kuhinjske brisače ali posebne izdelke za čiščenje kuhalnih plošč (upoštevajte navodila proizvajalca).

### **• ✗ D Čiščenje zbiralnika tekočine :**

V primeru nenamernega in obilnega razlitja tekočine iz loncev je možno uporabiti odtočni ventil, ki se nahaja v spodnjem delu naprave, da se odstranijo morebitni ostanki, kar zagotavlja največjo higieniko varnost.

### **• ✗ E Čiščenje kovinske rešetke:**

Rešetko je treba oprati ročno z vročo vodo in nevtralnim čistilom ter skrbno osušiti, da se prepreči pojav oksidacije.

## **VZDRŽEVANJE ASPIRATORJA**

### **• Čiščenje sesalnika:**

Za čiščenje uporabljajte **SAMO** krpo, navlaženo z nevtralnim tekočim čistilom.

### **NE UPORABLJAJTE ORODJA ALI ČISTILNIH PRIPOMOČKOV!**

Izogibajte se uporabi grobih izdelkov. **NE UPORABLJAJTE ALKOHOLA!**

### **• ✗ A Vzdrževanje filtra za maščobe:**

Zadržuje delce maščob, ki se sproščajo med kuhanjem.

Očistiti ga je potrebno enkrat mesečno (ali ko sistem za prikaz zasičnosti 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.

### **• ✗ B Filtri z aktivnim ogljem - keramični (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.

**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. Uredaj 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 neprimjerenog korištenje ili za netočno postavljanje postavki.

- Pažljivo pročitajte upute: sadrže važne podatke o ugradnji, uporabi i sigurnosti.
- Nemojte obavljati strujne varijacije na aparatu.
- Prije ugradnje aparata provjerite jesu li sve komponente neoštećene. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.
- Provjerite cjelovitost aparata prije ugradnje. U suprotnom, kontaktirajte svog dobavljača i nemojte nastaviti s ugradnjom.

## 1. SIGURNOST I NORME

### ⚠ OPĆA SIGURNOST

**Upozorenje!** Pažljivo slijedite sljedeće upute:

- Proizvod mora biti isključen iz napajanja prije svakog pokušaja ugradnje. ● Za sve radnje povezane s ugradnjom i održavanjem upotrebljavajte rukavice. ● Ugradnju ili održavanje mora provesti kvalificirani tehničar, u skladu s uputama proizvođača i sukladno lokalnim propisima o sigurnosti. ● Za ugradnju upotrebljavajte samo pričvrstne vijke isporučene s proizvodom ili ako nisu priloženi kupite ispravnu vrstu vijaka. ● Upotrebljavajte vijke ispravne duljine koju su navedeni u Vodiču za ugradnju. ● Ne popravljajte i ne zamjenjujte niti jedan dio proizvoda, osim ako to nije izričito navedeno u uputama za uporabu. ● Pazite da se djeca ne igraju s proizvodom; držite djecu podalje od proizvoda i pod nadzorom budući da se dostupni dijelovi mogu jako zagrijati tijekom uporabe. ● Proizvodom se mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim i mentalnim sposobnostima ili s nedostatom iskustva i znanja ako su pod nadzorom odnosno nakon što su poučeni o sigurnom načinu uporabe proizvoda te razumiju opasnosti do kojih može doći. ● Proizvod i dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirnete grijajuće elemente. ● Za vrijeme i nakon uporabe ne dodirujte grijajuće elemente proizvoda. ● Izbjegavajte kontakt s odjećom ili drugim zapaljivim materijalima sve dok se sve komponente proizvoda dovoljno ne ohlade jer to predstavlja rizik od požara. ● Ne stavljajte zapaljivi materijal na proizvod ili u njegovu blizinu. ● Pregrijane masti i ulja lako su zapaljivi. ● Kuhanje bez nadzora na ploči za kuhanje s uljem ili masti može biti opasno i izazvati požar. ● Prženje se mora posebno nadzirati kako bi se izbjeglo paljenje pregrijanog ulja. ● Proces kuhanja treba nadzirati. Kratki procesi kuhanja moraju se neprekidno nadzirati. ● **NIKADA** ne pokušavajte ugasiti vatru vodom. Umjesto toga, isključite

proizvod i ugasite vatu, na primjer, pomoću poklopca ili protupožarne deke. ● Izbjegavajte proljevanje tekućine; prilikom zagrijavanja tekućina smanjite dovod topline. ● Ne ostavljajte grijajuće elemente uključene bez posuda ili ako su na njima prazne posude i tave. ● Nikada ne zagrijavajte konzerve ili limenke s hranom bez prethodnog otvaranja: mogle bi eksplodirati! Ovo upozorenje vrijedi za sve druge vrste ploča za kuhanje. ● Nakon što završite s kuhanjem, isključite odgovarajuću zonu kuhanja. ● Proizvod nije namijenjen za stavljanje u pogon s pomoću vanjskog brojila ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja. Ne koristite sredstva za čišćenje parom, opasnost od električnog udara. ● Prije svake radnje čišćenja ili održavanja isključite proizvod iz električne mreže uklanjanjem utikača ili odspajanjem na glavnoj sklopkovima kućanstva. ● Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora. ● Proizvod se mora često čistiti kako iznutra tako i izvana (NAJMANJE JEDNOM MJESEČNO); važno je strogo pratiti ono što je naznačeno u uputama za održavanje. ● Važno je sačuvati ovaj priručnik kako biste ga mogli pročitati u bilo kojem trenutku. U slučaju prodaje, premještanja ili ustupanja proizvoda drugima, pobrinite se da priručnik ostane uz proizvod.

● Korisnici pejsmjejkera i aktivnih implantata moraju prije uporabe induktivske ploče za kuhanje provjeriti da je njihov stimulator kompatibilan s proizvodom. ● Ako je površina napuknuta, ugasite, uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara. ● Opasnost od požara: ne stavljajte predmete na površinu za kuhanje. ● Nemojte na površinu ploče za kuhanje stavljati metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci jer bi se mogli pregrijeti. ● Važno: Nakon uporabe isključite ploču za kuhanje pomoću kontrolne ploče i ne oslanjajte se na detektor posuda za kuhanje. ● Nikada ne koristite aluminijsku foliju za kuhanje i nikada izravno ne stavljajte proizvode zapakirane aluminijem. Aluminij bi se mogao rastopiti i nepopravljivo oštetiti vaš proizvod. ● 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 se centrirati i biti postavljene izravno na ploču za kuhanje. Ni u kojem slučaju ne stavljajte druge predmete između posude i ploče za kuhanje. ● Pri visokim temperaturama proizvod će automatski smanjiti razinu snage u određenom dijelu ploče za kuhanje. ● **Upozorenje!** Kada je ploča za kuhanje u uporabi dostupni dijelovi aparata mogu postati vrući.

● Nepridržavanje pravila za čišćenje proizvoda i zamjenu i čišćenje filatra dovodi do rizika od požara. ● Flambiranje je strogo zabranjeno. ● Uporaba plamena štetna je za filtre i može dovesti do požara te je zbog toga strogo zabranjena. ● Prostorija mora biti dovoljno prozračena kada se proizvod upotrebljava istovremeno s drugim uređajima za izgaranje plina ili drugih goriva. ● Kad je riječ o tehničkim i sigurnosnim mjerama koje treba poduzeti za odvod ispušnih dimova, treba se strogo pridržavati odredaba 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 proizvod bez ispravno postavljene rešetke!

## ⚠ SIGURNOSNE UPUTE ZA ELEKTRIČNO PRIKLJUČIVANJE

- Odsjmite proizvod s 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 poglavljiju.
- Uzemljenje proizvoda obvezno je po zakonu.
- Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje prolaznika ugrađenog u element namještaja na električnu mrežu.
- Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da bi omogućio uklanjanje ploče za kuhanje s radne ploče.
- Ne upotrebljavajte višestrukе utičnice ili produžne kabele.
- Provjerite odgovara li napon navedeni na pločici na donjem dijelu proizvoda naponu prisutnom u prostoriji u koju će se proizvod ugraditi.
- Električni kabel za uzemljenje mora biti 2 cm duži od ostalih kabela.
- Kabel u niti jednoj točki ne smije doseći temperaturu za 50 °C višu od sobne temperature.
- Proizvod je namijenjen za trajno spajanje na elektroenergetsku mrežu, iz tog razloga spoj na fiksnu mrežu izvršite preko višepolne sklopke u skladu s pravilima montaže, čime se osigurava potpuno isključenje mreže u uvjetima prenaponske kategorije III, te koji je lako dostupan nakon instalacije.
- Nakon završetka ugradnje, električni dijelovi više ne smiju biti dostupni korisniku.
- Upozorenje! Nemojte priključivati proizvod na napajanje sve dok ugradnja nije u potpunosti završena.
- Prije spajanja proizvoda na električnu mrežu: provjerite pločicu s podacima (na donjem dijelu proizvoda) kako biste se uverili da napon i snaga odgovaraju onima na mreži i da je utičnica prikladna. Ako ste u nedoumici, pozovite kvalificiranog električara.
- U slučaju da proizvod nije opremljen kabelom za napajanje, upotrijebite kabel s presjekom vodiča od najmanje 2,5 mm<sup>2</sup> za snagu do 5500 vati, a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm<sup>2</sup>.
- **Pažnja!** Kabel napajanja mora zamijeniti ovlašteni servis te tehničku pomoć ili osoba slične kvalifikacije.

## ⚠ SIGURNOSNE UPUTE ZA UGRADNJU

- Električnu i mehaničku ugradnju mora izvršiti specijalizirano osoblje.
- **Prije početka instalacije:** Nakon raspakiravanja proizvoda provjerite da se nije oštetio tijekom transporta i u slučaju problema обратите se prodavaču ili korisničkoj službi prije nego nastavite s ugradnjom; provjerite je li kupljeni proizvod prikladne veličine za određeno područje ugradnje; provjerite da unutar pakiranja (zbog transporta) nema popratnog materijala (npr. omotnice s vijcima, jamstva itd.) koji treba ukloniti i po potrebi pohraniti; također provjerite je li električna utičnica dostupna u blizini mjesta ugradnje.
- **Osobine dijela namještaja predviđenog za ugradnju:**
- Proizvod se ne može ugraditi iznad hladnjaka, perilica posuda, peći, perilica i sušilica rublja; obavite radove rezanja namještaja prije umetanja ploče za kuhanje i pažljivo uklonite strugotine ili ostatke piljevine.

Minimalni razmak između ploče za kuhanje i zida mora biti najmanje 50mm sprijeda, barem 50mm sa strane i barem 550mm u odnosu na višeće kuhinske jedinice.

**NAPOMENA:** prilikom planiranja prostora potrebno je poštivati upute proizvođača kuhinje.

- za optimizaciju ugradnje filtra preporučljivo je napraviti otvor u postolju u koji se može umetnuti roštilj.

• **Važno:** koristite jednokomponentno ljepilo za brtvljenje (S) koje je otporno na temperature do 250°; prije ugradnje, površine koje se trebaju lijepiti moraju se pažljivo očistiti od svih tvari koje bi mogle ugroziti prijanje (npr. sredstva za otopuštanje, konzervansi, masti, ulja, praškovi, ostaci starih ljepila itd.); ljepilo treba ravnomjerno raspoređiti po cijelom obodu okvira; nakon lijepljenja ostavite da se ljepilo suši oko 24 sata.

• **Pažnja!** Uporaba vijaka i zatvarača koji nisu u skladu s ovim uputama može dovesti do rizika povezanih s električnom energijom.

• **Napomena:** za ispravnu ugradnju proizvoda poželjno je cijevi zalijepiti ljepilom koje ima sljedeće karakteristike: elastični premaz od mekog PVC-a s ljepilom na bazi akrilata koji je u skladu s normom DIN EN 60454; usporivač gorenja; izvrsna otpornost na starenje; otpornost na nagle promjene temperature; upotrebljivost na niskim temperaturama.

## ODLAGANJE NA KRAJU ŽIVOTNOG VIJEKA



Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom 2012/19/EU - UK SI 2013 br. 3113, o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO).

Ispравnim zbrinjavanjem ovog proizvoda, korisnik pridonoši sprečavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje. Simbol 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 poštivanje lokalnih propisa o zbrinjavanju otpada. Za više informacija o tretiranju, preuzimanju i recikliranju ovog proizvoda obratite se odgovarajućem uredu lokalne uprave, uredu za usluge prikupljanja kućnog otpada ili trgovini u kojoj je kupljen proizvod.

## PROPSI

Uredaj je dizajniran, testiran i proizведен u skladu s pravilima za:

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

## 2. UPORABA

### UPORABA POSUDA ZA KUHANJE

#### • Posude za kuhanje



Upotrebljavajte samo posude s ovom oznakom.

#### Važno:

kako biste izbjegli trajna oštećenja na ploči nemojte koristiti:

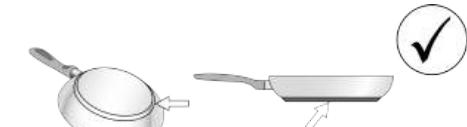
- posude s neravnim dnem;
- metalne posude s emajliranim dnem;
- posude s hrapavom površinom, kako biste izbjegli grebanje površine ploče;
- nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.
- Nisu sve posude prikladne za induksijsko kuhanje učinkovite zbog dna koje je djelomično sastavljeno od feromagnetskog materijala!! Kada kupujete lonce ili tave provjerite:
  - da je dno je u potpunosti sastavljeno od feromagnetskog materijala. U suprotnom smanjuje se i učinkovitost prijenosa topline i njezina ujednačenost, pri čemu temperature površine posude/lonca nisu pogodne za kuhanje



- da dno ne sadrži aluminij: posude se ne zagrijava i induktori ne mogu prepoznati takvo posude.



- da dno nije neravno ili s hrapavom površinom.
- da ne oduzimaju kontaktu površinu između induktora i posuda, smanjujući učinkovitost i pogoršavajući iskustvo kuhanja.



#### • Postojeće posude

Možete provjeriti je li materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetski ili ne uporabom jednostavnog magneta. Posude nisu prikladne za uporabu ako se ne mogu magnetski detektirati. Naznake iz prethodnog stavka primjenjuju se i u ovom slučaju.

#### • Preporučeni promjeri dna posuda

**VAŽNO:** ako posude nisu točnih dimenzija, zone za kuhanje neće se uključiti. Kako biste provjerili minimalni promjer prikladne posude za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

**Oprez:** Kako bi se očuvala učinkovitost kuhanja i kvaliteta proizvoda, NE preporučuje se uporaba induksijskih adaptera.

#### • Ušteda energije

Koristite tave i lonec čiji je promjer dna jednak promjeru zone za kuhanje; koristite samo lonec i tave s ravnim dnem; gdje je moguće, držite poklopac na posudama tijekom kuhanja; kuhatite povrće, krumpir itd. u maloj količini vode za smanjenje vremena kuhanja; upotreba ekspres lonca dodatno smanjuje potrošnju energije i vrijeme kuhanja; postavite lonac u središte polja za kuhanje na ploči za kuhanje.

### UPORABA NAPE

Sustav za usisavanje se može koristiti u načinu rada za ekstrakciju i evakuaciju zraka ili za filtriranje za unutarnju recirkulaciju.

Posjetite web stranice [www.elica.com](http://www.elica.com) i [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) kako biste provjerili kompletan assortiman dostupnih kompleta i kako biste bili u mogućnosti izvesti različite ugradnje, kako u filtrirajućoj, tako i u usisnoj verziji.

#### • Usisna verzija:

Para se odvodi prema van kroz niz cjevi (kupuju se zasebno). Prikљučite proizvod na cjevi i odvodne rupe na zidu s promjerom koji odgovara promjeru izlaznog zraka (prirubnici). Za dodatne informacije o cjevima i njihovim dimenzijama, pogledajte stranicu dodataka u priručniku za ugradnju - Verzija za usisavanje. Uporaba cjevi i rupa na zidu s manjim promjerom će rezultirati smanjenjem usisne učinkovitosti i drastičnim povećanjem razine buke. Zbog toga proizvođač ne preuzeima nikakvu odgovornost.

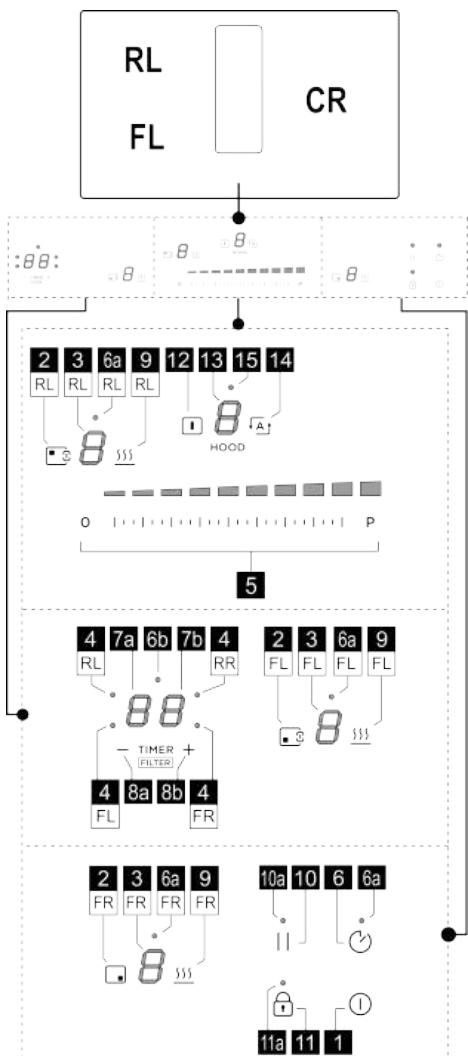
Za maksimalnu učinkovitost usisavanja: • Preporučuje se maksimalna dužina cjevi od 7 linearnih metara. • Preporuča se korištenje maksimalno dva zavoja od  $90^\circ$  na ukupno 7 linearnih metara • Izbjegavajte drastične promjene u presjeku kanala, uvijek dajte prednost presjeku  $\varnothing 150$  mm (ili pravokutni 222 x 89 mm).

#### • Filtrirajuća verzija:

Usisani zrak se filtrira kroz posebne filtre za mast i za miris prije nego što se vraća natrag u sobu., kroz odgovarajuće cjevi (filteri za mirise i cjevi moraju se kupiti zasebno). Za više informacija, pogledajte stranice koje se odnose na dodatnu opremu i konfiguracije (za verziju s filtriranjem) u ilustriranom dijelu ovog priručnika.

### 3. RAD

#### UPRAVLJAČKA PLOČA



#### Rad

- 1 ON/OFF ploče za kuhanje/ nape za ploču za kuhanje
- 2 Tipka za odabir zone za kuhanje
- 3 Prikaz razine snage zone za kuhanje

- 4 LED Zona za kuhanje aktivna / LED zasićenja filtra je aktivan
- 5 Povećanje/Smanjenje razine snage kuhanja i brzine (snage) usisa
- 6 Aktivacija Egg Timer - mjerač vremena za kuhanje jaja (Stand alone - samostalni)
- 6a - 6b LED Egg Timer - mjerač vremena za kuhanje jaja (Stand alone - samostalni) aktivna
- 7a-7b Zaslon mjerača vremena zone za kuhanje / Zaslon zasićenosti filtra ugljena - Filter za mast
- 8a-8b Povećanje/smanjenje mjerača vremena prikaza
- 9 Uključivanje Temperature Manager (upravljanje temperaturom) (Warming Function - funkcija zagrijavanja)
- 10 Pauza
- 10a LED za pauzu aktivan
- 11 Key Lock (zaključavanje tipki)
- 11a LED - Key Lock (zaključavanje tipki)
- 12 Tipka izbor nape
- 13 Zaslon nape
- 14 Aktivacija automatske funkcije nape
- 15 LED izbornik odgode nape

#### POTREBNO JE ZNATI PRIJE POČETKA

**UPOZORENJE:** Nakon prvog spajanja proizvoda na električnu mrežu, ploča za kuhanje zahtijeva postupak **DEBLOKIRANJA**. Nastavite kako je navedeno:

Spojite ploču na napajanje; zaslon (13) će pokazati **B** treptanje i LED (11a) će biti uključen. Pritisnite tipku (11) nekoliko sekundi, LED (11a) će se ugasiti. Sada će biti moguće uključiti ploču tipkom **ON/OFF** (1).

Ovaj priručnik opisuje glavne funkcije, koristite QR kod na prvim stranicama za pristup cijelovitim uputama na Internetu. Sve funkcije ove ploče za kuhanje u skladu su s najstrožim sigurnosnim standardima. Zbog toga:

- Neke funkcije se ne aktiviraju ili se automatski deaktiviraju kada nema posuda 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 za kuhanje“ i „Temperatura rada“, ili „Funkcija Lock (zaključaj)“ ili „Timer (mjerač vremena)“).

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:

Rad	Vrijednost
Zona za kuhanje uključena	
Power Level (razina snage)	
Residual Heat Indicator (Pokazatelj preostale topline)	
Pot Detector (Otkrivanje posuda)	
Aktivirana funkcija „Temperature Manager“ (upravljanje temperaturom)	
Aktivirana funkcija „Bridge Zone“	
Funkcija Pauza	
Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje)	

## KARAKTERISTIKE PLOČE ZA KUHANJE

### • Safe Activation (Sigurno aktiviranje)

Proizvod se aktivira samo u prisutnosti posude u kuhanju: proces zagrijavanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili uklanjanja posude.

### • Pot Detector (Otkrivanje posuda)

Uredaj automatski detektira prisutnost posuda za kuhanje.

### • Safety Shut Down (Sigurnosno isključivanje)

Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuhanje ima maksimalno vrijeme rada koje ovisi o razini postavljene snage.

### • Residual Heat Indicator (Pokazatelj preostale topline)

Pri isključivanju jedne ili više zonas za kuhanje prisutnost preostale topoline je označena posebnim vizualnim signalom

na zaslonu odgovarajućeg područja simbolom .

## UPORABA PLOČE ZA KUHANJE

### • Uključivanje

Ploča za kuhanje se uključuje dodirom tipke ON/OFF (1). Svi zasloni (3) i zaslon (13) će se uključiti i prikazati

broj nula .

Za isključivanje ploče pritisnite tipku ON/OFF (1).

Ploča za kuhanje se isključuje nakon nekoliko sekundi ako nije aktivirana nijedna funkcija.

### • Aktiviranje zona za kuhanje

#### Aktiviranje:

Uđite u izbornik polja za kuhanje pritiskom na jednu od

tipki (2) koja odgovara željenoj zoni za

kuhanje. Zaslon (3) te zone jedini je osvijetljen velikim intenzitetom.

Dodirnite i klizite prstom po traci za odabir (5) za podešavanje snage prethodno odabrane zone za kuhanje.

Napomena: Kada se odabere zona za kuhanje, zaslon

TIMER (7a+7b) će prikazati ovo: a LED (4) koji svijetli označava koja je zona odabrana, u ovom slučaju FL zona.

#### Deaktiviranje:

Uđite u izbornik željene zone kuhanja i pritisnite jednu od tipki (2), zaslon (3) te zone jedini je osvijetljen velikim intenzitetom; Postavite snagu na nulu ili ponovno pritisnite tipku (2) držeći je nekoliko sekundi.

### • Power Level (razina snage) zone kuhanja

Ploča za kuhanje ima 9 razina snage Dodirnite i klizite prstima po Traci za odabir (5):

prema desno za povećanje razine snage;

prema lijevo za smanjenje razine snage.

Postavljena razina snage prikazat će se na zaslonu (3) odabrane zone kuhanja.

### • Power Booster (Povećanje snage)

Proizvod je opremljen dodatnom 1 razinom snage (preko razine ) , koja ostaje aktivna tijekom 10 minuta, nakon čega se snaga vraća na prethodnu razinu.

Dodirnite i klizite prstima po Traci za odabir (5) , preko razine i aktivirajte Power Booster (povećanje snage). Razina Power Booster prikazana je na zaslonu (3) simbolom .

### • Bridge Zones

Ova funkcija omogućuje da polje za kuhanje FL radi u kombinaciji sa poljem za kuhanje RL i polje za kuhanje FR sa poljem za kuhanje RR, stvarajući jedno polje s istom razinom snage. Ova funkcija omogućuje ujednačeno kuhanje s posudama i tavama velikih dimenzija. Uvijek provjerite na ilustracijama montaže, u završnom dijelu priručnika, u kojim zonomama se može aktivirati funkcija Bridge.

#### Za aktiviranje funkcije Bridge:

Istovremeno pritisnite tipku (2) dvije odabrane zone (FL+RL) ili (FR+RR) nekoliko sekundi.

Jedan od zaslona (3) će prikazati simbol dok će drugi zaslon (3) pokazati postavljenu snagu. Da biste postavili snagu, pomičite se prstom po području odabira (5)

#### Za isključivanje funkcije Bridge:

• pritisnite istovremeno na nekoliko sekundi tipke (2) para zona koje želite deaktivirati (FL+RL) ili (FR+RR).

Napomena: Ovaj proizvod je opremljen sa 3 zone za

kuhanje, funkcija most se može aktivirati samo na dvije susjedne zone (FL i RL) ili (FR i RR), na temelju modela koji imate.

#### • Egg Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja)

Funkcija Egg Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja) je neovisna od zona za kuhanje (i zone usisa).

##### Aktiviranje:

Izdajte iz izbornika Usisavanje ili Zone za kuhanje tako da svi LED (3 i 13) svijetle.

Pritisnite tipku  (6), zasvijetliti će LED (6a), a ujedno se aktivira

i zaslон (7a+7b) s LED (6b) .

Sada će biti moguće povećati ili smanjiti vrijeme pomoću tipki  (8a) i  (8b). Vrijeme se izražava u minutama. Ako mjerač vremena dosegne vrijeme manje od 1 minute, brojanje se nastavlja prikazivanjem sekundi.

Kad mjerač vremena završi odbrojavanje, oglašuje se zvučni signal i zona kuhanja se isključuje.

##### Deaktiviranje:

Kako biste unaprijed isključili mjerač vremena, izdajte iz izbornika Usisavanje ili Zone za kuhanje tako da svi LED (3 i 13) svijetle i postavite zaslон mjerača vremena

na nulu pomoću tipke  (8a).

#### • 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 zadatog vremena, zone kuhanja se automatski isključuju i korisnik se upozorava posebnim zvučnim signalom.

##### Aktiviranje:

**Napomena:** ovaj mjerač vremena se može pokrenuti samo ako je polje za kuhanje aktivno sa snagom različitom od nule.

Nakon aktiviranja željene zone kuhanja **tipka (2), zaslón (7a+7b)** će se aktivirati i možete programirati mjerač vremena . Za povećanje ili smanjenje vremena

koristite tipke  (8a) i  (8b). Vrijeme se izražava u minutama. Ako mjerač vremena dosegne vrijeme manje od 1 minute, brojanje se nastavlja prikazivanjem sekundi.

##### Ako želite, ponovite postupak za više zona kuhanja:

Svaka zona za kuhanje može imati drugačiji postavljeni mjerač vremena; na **zaslonu (7a+7b)** će se pojavit odbrojavanje polja za kuhanje odabranog u tom trenutku

**Napomena:** Nakon aktiviranja funkcije Bridge zone možete pokrenuti timer i na ovoj zoni.

##### Deaktiviranje:

Kako biste unaprijed isključili mjerač vremena, odaberite zonu kuhanja **tipka (2)** pritisnite tipku  (8a) dok mjerač vremena ne dođe na nulu. vrijeme će se deaktivirati.

#### • 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. Izbornik za upravljanje funkcijom Power Limitation (ograničenje snage) nalazi se unutar izbornika za upravljanje parametrima.

##### Za ulazak u izbornik za upravljanje parametrima:

Isključite ploču iz napajanja, pričekajte nekoliko sekundi i ponovno spojite ploču na napajanje.

OTKLJUČAJTE ploču za kuhanje držanjem  (11)

nekoliko sekundi; Zatim pritisnite tipke  (12) +  (14) istovremeno nekoliko sekundi dok traka za pomicanje (5) ne zasvijetli. Klizite prstom duž cijele trake (5) s lijeva na desno. Zasvijetlit će dva zaslona (3-FL) i (3-FR).

Zaslón (3-FL) označava parametar koji se uređuje.

Zaslón (3-FR) prikazuje postavljenu vrijednost.

##### Za odlazak na izbornik za upravljanje funkcijom Power Limitation (ograničenje snage):

Prema zadanim postavkama, pristupom izborniku parametara, zaslón (3-FL) naizmjenično prikazuje vrijednosti  i ; Pritisnite tipku  (9-FL) nekoliko puta dok zaslón (3-FL) ne prikaže vrijednosti  i  naizmjenično. ( i  = izbornik za upravljanje funkcijom Power Limitation (ograničenje snage)).

##### Postavljanje vrijednosti funkcije Power Limitation (ograničenje snage):

pritisnite tipku  (9-FR) za odabir željene vrijednosti od tri dostupne, pogledajte tablicu u nastavku:

Zona	Zona	Vrijednost
3-FL	3-FR	snage (KW)
		7,4
		4,5
		3,1

##### Spremanje postavki:

Za spremanje odabranih postavki pritisnite tipku  (1)

## UPORABA NAPE

### • Aktiviranje nape.

#### Aktiviranje:

Dodirnite (pritisnite) tipku  (12) zaslon (13) će se uključiti visokim intenzitetom.

Dodirnite i pomicite se prstom po traci za odabir (5) za podešavanje snage usisavanja para.

**Napomena:** za razliku od polja za kuhanje, isključivanje ventilatora ne može se programirati pomoću mjerača vreme. Tada se zaslon (7a+7b) neće aktivirati.

#### Deaktiviranje:

Da biste isključili napu, držite pritisnutu tipku  (12) nekoliko sekundi ili dovedite snagu usisavanja na nulu.

### • Power Level (razina snage) nape

Napa ima 4 razine usisne snage plus Booster.

Dodirnite i klizite prstima po Traci za odabir (4):

prema desno za povećanje razine snage;

prema lijevo za smanjenje razine snage.

Postavljena razina snage bit će prikazana na zaslonu (13) nape.

### • Power Booster (Povećanje snage) nape

Proizvod je opremljen s 1 dodatnom razinom snage BOOSTER (iznad razine 4), koja ostaje aktivna 5 minuta, nakon čega se snaga vraća na prethodnu razinu.

Dodirnite i klizite prstima po Traci za odabir (5), preko razine 4 i aktivirajte Power Booster (povećanje snage). Razina Power Booster prikazana je na zaslonu (13)

simbolom .

### • Automatski rad

Proizvod se uključuje na najprikladniju brzinu, prilagodavajući kapacitet usisavanja maksimalnoj razini kuhanja, koji se koristi na zonama za kuhanje.

Kada se zone za kuhanje isključe, napa prilagodava svoju brzinu usisa i postupno je smanjuje, kako bi uklonila zaostale mirise i paru.

#### Aktiviranje:

Uđite u izbornik nape pritiskom na tipku  (12) zatim pritisnite tipku  (14); na zaslonu(13) prikazuje se slovo  naizmjenično s vrijednošću brzine nape.

#### Deaktiviranje:

U izborniku nape pritisnite tipku  (14) ili ručno smanjite brzinu aspiracije na traci za odabir (5).

### • Izbornik za upravljanje filtrima:

#### Uvjeti potrebni za ulazak u izbornik:

ZONE ZA KUHANJE i NAPA moraju imati napajanje .

EGG TIMER - mjerač vremena za kuhanje jaja mora biti isključen; Ako se ovi uvjeti ne poštuju, provodenjem pristupne procedure zaslon (7a+7b) će prikazati  i neće biti moguće nastaviti dalje.

#### Za pristup izborniku i pregled statusa filtera:

Nakon ispunjavanja gore navedenih zahtjeva za unos,

pritisnite tipku  (12), zatim pritisnite istovremeno  —

(8a) i  (8b) ma 4 sekunde.

U ovom trenutku naći ćemo se u izborniku za upravljanje filtrima.

Prema zadanim postavkama, zaslon (7a+7b) će prikazati status FILTRA ZA MAST, za prebacivanje na pregled

statusa FILTERA MIRISA, pritisnite  (8a) Svaki put kada se pritisne ovu tipku, zaslon se prebacuje s jednog filtera na drugi, uzastopno. Ispod je tablica stanja filtera.

Stanje filtra	Zaslon
Filtar za mast AKTIVAN*	
Filtar za miris AKTIVAN*	
Filtar za mast NIJE AKTIVAN	
Filtar za miris NIJE AKTIVAN	

\*Kada je indikator zasićenosti filtra AKTIVAN, zaslon (7b) će prikazati status filtra s vrijednošću od (maksimalna učinkovitost) do (iscrpjeni filter).

#### Za uključivanje ili isključivanje indikatora zasićenosti filtera:

Nakon odabira jednog od dva filtra pritisnite  (8b); Sa svakim pritiskom, zaslon se prebacuje iz jednog stanja u drugo.

**Napomena:** Ako deaktivirate filter i zatim ga ponovno aktivirate u istoj sesiji, vrijednost stanja filtra ostaje nepromijenjena od one prije deaktivacije.

Ako izadete iz izbornika nakon deaktivacije filtra, kada se filter ponovno aktivira, vrijednost zasićenja filtra ponovo će se pokrenuti od .

#### Za izlaz iz izbornika:

Za izlaz iz izbornika pritisnite bilo koju tipku OSIM tipki  (8a) i  (8b) ili pričekajte 8 sekundi bez dodirivanja bilo koje druge tipke.

#### • Resetiranje zasićenja filtera

Dok su jedan ili oba signala aktivna, moguće je resetirati

alarm zasićenja filtera. U prvih 10 sekundi u kojima se pojavi signal zasićenja filtera, pritisnite **—(8a)** i **+(8b)** istovremeno na nekoliko sekundi.

Zvučni signal označava uspješno resetiranje. Preporuča se ovaj postupak provesti SAMO nakon zamjene filtra.

**Napomena:** Ako su oba alarma aktivna, izvedite ovu operaciju dvaput za ponишavanje oba alarma.

#### • Odgoda isključivanja usisavanja

Kada je ova funkcija aktivirana, napa će ostati uključena unaprijed postavljeno vrijeme, nakon što to vrijeme istekne automatski će se isključiti. Svaka brzina ima poseban

mjerač vremena kao što je navedeno u donjoj tablici.

booster	V 4	V 3	V 2	V 1
	5 min.	10 min.	15 min.	20 min.

#### Za aktiviranje:

Dok napa radi, pritisnite i držite **traku za odabir (5)** i **LED (15)** će zasvjetliti, pokazujući da je funkcija aktivirana.

#### Za deaktivaciju:

jednostavno promijenite brzinu usisavanja kako biste deaktivirali ovu funkciju. **LED (15)** će se ugasiti, što znači da je funkcija deaktivirana.

## TABLICA SNAGE

Razina snage		Vrsta kuhanja	Upotreba (na temelju iskustva i navika kuhanja)
<b>Maksimalna snaga</b>		Brzo zagrijavanje	povisite temperaturu hrane u kratkom vremenu do brzog klijučanja u slučaju vode ili brzog zagrijava tekućina za kuhanje
		Prženje – kuhanje	smeđe pirjanje, početak kuhanja, prženje smrznutih proizvoda, brzo klijučanje
<b>Visoka snaga</b>		Smeđe pirjanje – prženje - kuhanje – grill	prženje, održavanje klijučanja, kuhanje i grill (kratkotrajno, 5-10 minuta)
		Smede pirjanje – kuhanje – dugo kuhanje – pirjanje – grill	prženje, održavanje blagog klijučanja, kuhanje i grill (srednjeg trajanja, 10-20 minuta), zagrijavanje pribora
<b>Srednja snaga</b>		Kuhanje – dugo kuhanje – pirjanje – grill	kuhanje gulaša, održavanje minimalnog klijučanja, kuhanje (dugotrajno), miješanje tjestenine
		Kuhanje – lagano klijučanje zgušnjavanje –lagano zakuhavanje	– dugotrajno kuhanje (riža, umaci, pečenja, riba) u prisutnosti pratećih tekućina (npr. voda, vino, juha, mlijeko), miješanje tjestenine
		Kuhanje – lagano klijučanje zgušnjavanje –lagano zakuhavanje	– produljeno kuhanje (količine manje od jedne litre: riža, umaci, pečenja, riba) u prisustvu pratećih tekućina (npr. voda, vino, juha, mlijeko)
<b>Niska snaga</b>		Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhavanje	otapanje maslaca, lagano otapanje čokolade, odmrzavanje malih proizvoda
		Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhavanje	održavanje toplote malih porcija svježe kuhanе hrane ili održavanje temperature jela prije posluživanja i miješanje rižota
<b>OFF</b>		Površina za odlaganje	Ploča za kuhanje na poziciji stand-by ili ugašena (moguće prisustvo topline s kraja kuhanja, označeno s H-L-O)

## 4. ODRŽAVANJE

**Upozorenje!** Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinuti se da su zone za kuhanje isključene i da je svjetlosni indikator topline nestao.

Za održavanje proizvoda pogledajte slike na kraju instalacije označene ovim simbolom.

### ODRŽAVANJE PLOČE ZA KUHANJE

- Čišćenje induktivske ploče

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, irritajuće deterdžente kao na primjer sprej za čišćenje pećnice i odstranjavač mrlja.
- **NE KORISTITE UREDAJE ZA ČIŠĆENJE PAROM!!!**

Nakon svake uporabe ostavite ploču da se ohladi i затim 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 pjesak mogu ogrebatи staklenu površinu. Koristite mekanu krpу, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (přidržavajte se uputa Proizvođača).

#### • D Čišćenje spremnika za sakupljanje tekućine:

U slučaju slučajnog i obilnog izljevanja tekućine iz lonaca, moguće je intervenirati kroz odvodni ventil smješten u donjem dijelu proizvoda, kako bi se uklonili ostaci osiguravajući maksimalnu higijensku sigurnost.

#### • E Čišćenje metalne rešetke:

Rešetka se mora ručno prati vrućom vodom i neutralnim deterdžentom te pažljivo osušiti kako bi se izbjegle pojave oksidacije.

### ODRŽAVANJE NAPE

#### • Čišćenje nape:

Za čišćenje koristite ISKLJUČIVO vlažnu krpу i tekuće neutralne deterdžente.

**ZA ČIŠĆENJE NEMOJTE KORISTITI ALEATE ILI INSTRUMENTE!**

Izbjegavajte uporabu abrazivnih proizvoda. **NEMOJTE KORISTITI ALKOHOL!**

#### • A Održavanje filtra za mast:

Zadržava čestice masti nastale kuhanjem.

Mora se čistiti jednom mjesечно (ili kada to zahtijeva sustav pokazatelja zasićena filtera), s blagim deterdžentima, ručno ili u perilici za posude, na niskim temperaturama i kratkom ciklusu. Prilikom pranja u perilici za posude, metalni filter može izblijediti, ali njegova filterska svojstva se ne mijenjaju.

#### • B Održavanje filtra s aktivnim ugljenom – Keramički (Samo za filtrirajuću verziju):

Upija neugodne mirise uzrokovane kuhanjem. Proizvod je opremljen kompletom filtra 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 zagrijano pećnicu 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.

**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 yanıklara 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 kullanma veya komutların yanlış ayarlanmasıyla ilişkin hiçbir sorumluluk kabul etmez.

- 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 kuruluma devam etmeyin.
- Kurulum işlemine devam etmeden önce cihazın sağlam olduğunu kontrol edin. Aksi takdirde üreticiyle irtibata geçip kuruluma devam etmeyin.

## 1. GÜVENLİK VE YÖNETMELİKLER

### ⚠ GENEL GÜVENLİK

**Dikkat!** Aşağıda yer alan talimatlara özenle riayet ediniz:

- Herhangi bir kurulum işlemine başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısının kesilmesi gereklidir. • Tüm kurulum ve bakım işlemlerinde iş eldiveni kullanın. • Kurulum veya bakım işlemleri üreticinin talimatlarına uygun olarak ve güvenlik konusunda yüreklikte olan yerel düzenlemelere uyarak uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. • Kurulum amacıyla yalnızca ürünle birlikte gelen tespit vidalarını kullanın veya ürünle birlikte vida gelmediyse, doğru tipte vidalar satın alın. • Kurulum kılavuzunda belirtilen doğru uzunluktaki vidaları kullanın. • Kullanım kılavuzunda özelliğini belirttilmediği takdirde ürünün hiçbir ocak yerinde tadiyat yapılması veya parçalarının değiştirilmesi gereklidir. • Çocukların ürünle oynamaları yasaktır; erişilebilir parçalar kullanım sırasında isınabilecekleri için çocukların cihazdan uzak durmaları ve gözetim altında tutulmaları gereklidir. • Ürün 8 yaşından büyük çocuklar ile fiziksel, duyasal veya zihinsel kapasitesi düşük veya deneyimden ve gerekli bilgiden yoksun kişilerce yalnızca gözetim altındayken veya ürünün güvenli kullanımına ilişkin talimatlar verildikten ve bu durumla ilgili tehlikeleri anımları sağlandıktan sonra kullanılabilir. • Ürün ve erişilebilen aksamları kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmamaya dikkat edin. • Kullanım esnasında ve sonrasında ürünün sıcak kısımlarına dokunmayın. • Ürünün tüm bileşenleri yeterince soğuyana kadar bezler veya başka yanıcı malzemelerle temas ettirmekten kaçının, yanıcı riski mevcuttur. • Ürünün üstüne veya yakınlarına yanıcı malzeme koymayın. • Fazla ısınan yağlar kolayca yanabilir. • Ocağın üzerinde

yağlı yemekleri gözetimsiz olarak pişirmek tehlikelidir ve yanına neden olabilir. • Aşırı ısınan yağın alev olmasını önlemek için kızartmalar kontrol altında yapılmalıdır. • Pişirme işlemi daima gözetim altında tutulmalıdır. Kısa süreli pişirme işlemlerini daima gözetim altında bulundurun.

- Alevler HİÇBİR ZAMAN su ile söndürmemelidir. Aksine, ürünü derhal kapatıp alevleri boğmak için bir kapak veya yanın söndürme örtüsü kullanarak söndürün. • Siviların taşmasını önlemek için hasırlama veya ısıtma yaparken ısı beslemesini düşürün. • Ocağın ısıtma elemanlarının üzerinde boş tencere veya tava bırakmayın. • Öncesi açmadan yiyecek içeren metal kutu veya tenekeleri kesinlikle ısıtmayın: patlama meydana gelebilir! Bu uyarı tüm diğer ocak tipleri için geçerlidir. • Pişirme işlemi sona erer ermez ilgili pişirme bölümünü kapatın. • Ürün harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle çalışmaya uygun değildir. Buharlı temizleyici kullanmayın, elektrik çarpması riski mevcuttur. • Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce ürünün fışını çekerek veya konutun ana şalterini kapatarak elektrik şebekesiyle olan bağlantısını kesin. • Temizlik ve bakım işlemleri çocukların tarafından gözetimsiz olarak yapılmamalıdır. • Ürünün içi ve dışı sık sık (EN AZINDAN AYDA BİR KEZ) temizlenmelidir, bakım talimatlarında açıkça belirtilenlere uygun hareket edilmelidir. • Bu kullanım kılavuzunu ilerde ihtiyaç duyulabilecek her anda başvurulabilmesi için muhafaza etmek önemlidir. Ürünün satılması, başkasına verilmesi ya da taşınması halinde bu kullanım kılavuzunu da ürün ile birlikte verildiğinden emin olun.
- İndüksiyonlu ocağı kullanmadan önce, kalp pili ve implant taşıyan kişilerin kullandıkları aygıtın ürün ile uyumlu olduğunu kontrol etmeleri gereklidir. • Yüzeyde çatlak olduğu takdirde elektrik çarpması tehlikesini önlemek için ürünü kapatın. • Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinin üzerine esya koymayın. • Fazla ısınma tehlikesi oluşabileceğiinden, ocağın üzerine bıçak, catal, kaşık ve kapak gibi metal malzeme koymayın. • Önemli: Kullanıldan sonra ocağı kumandasıyla kapatın, tencere algılayıcısına güvenmeyein. • Pişirme sırasında kesinlikle alüminyum folyo kullanmayın ve alüminyum ambalajlı ürünlerin doğrudan yerleştirilmeyin. Alüminyum eriyip ürünlerde geri dönüşü olaksız zararlara yol açabilir. • Takyive özelliği gibi yüksek güçlü bir fonksiyonu kullanmak kızartma yağı gibi bazı siviları ısıtmak için uygun değildir. Yüksek ısı tehlikeli olabilir. Bu durumlarda daha düşük bir ısıtma gücü kullanılması tavsiye edilir. • Kaplar doğrudan ocağın üzerinde ve ısıtma bölmelerinin ortasına yerleştirilmelidir. Tencere ve ocak arasında kesinlikle başka nesne olmamalıdır. • Yüksek sıcaklık söz konusu olduğunda ürün otomatik olarak pişirme bölmelerinin güç seviyesini düşürür. • Dikkat! Cihaz çalışırken davlumbazın erişilebilen kısımları ısınabilir.

- Üründe temizlik ve parça değiştirme kurallarına uygun hareket edilmemesi ve filtrelerin temizlenmemesi yanın riskine neden olur. • Flambe usulü yemek pişirmek kesinlikle yasaktır. • Açık alev kullanmak filtreler açısından zararlıdır ve yanıklara neden olabilir, bu nedenle her durumda kaçınılmalıdır. • Bu ürün, gaz veya başka

yakıtları yakan diğer cihazlarla aynı anda kullanılacağı zaman söz konusu yerde yeterli havalandırma bulunmalıdır. • Dumanları tahliye etmek için alınacak teknik tedbirler ve güvenli tedbirleri açısından yerel yetkili mercilerin düzenlemelerinde şart koşulanlara titizlikle uyması gereklidir. • Çekilen hava, gaz veya başka yakıtlarla çalışan cihazlardan çıkan dumanların tahliyesi amacıyla kullanılan bir kanala sevk edilmemelidir. • Ürünü izgarasını doğru şekilde monte etmeden kesinlikle kullanmayın!

## **⚠ ELEKTRİK BAĞLANTISIYLA İLGİLİ GÜVENLİK**

- Ürünün elektrik şebekesiyle olan bağlantısını kesin.
- Montaj işlemleri kurulum ve güvenlik alanlarında uzman teknisyen tarafından yapılmalıdır.
- Üretici bu bölümde yer alan talimatları uymadığı takdirde kişiler, hayvanlar veya eşyalarla gelebilecek hasardan sorumlu değildir.
- Yasalar gereği ürünün toprak bağlantısının yapılması zorunludur.
- Ankastre ürün ile ocak elektrik şebekesi arasındaki bağlantıyı kurmak için elektrik kablosunun yeterince uzun olması gereklidir.
- Setüstü ocağını çalışma tezgâhinden çıkartmak için elektrik kablosunun yeterli uzunlukta olması gereklidir.
- Çökü priz veya uzatma kablosu kullanmayı.
- Ürünün altında bulunan seri numara plakasının üzerinde belirtilen gerilim gücünün kurulacağı konuttaki güçle aynı olduğunu kontrol edin.
- Toprak elektrik kablosu diğer kablolarдан 2 cm daha uzun olmalıdır.
- Kablonun hiçbir kısmı ortam derecesinden 50°C den fazla olmamalıdır.
- Ürün daimi olarak elektrik şebekesine bağlı kalmalıdır, bu nedenle sabit şebeke ile bağlantılı, aşırı gerilim kategorisi III durumlarda elektrik bağlantısını kesen ve kurulumdan sonra rahatlık erişilebilecek, kurulum kurallarına uygun omnipolar anahtar ile yapın.
- Kurulum tamamlandıktan sonra elektrikli bileşenler kullanıcının erişmeyeceği şekilde olmalıdır.
- **Dikkat!** Kurulum tamamen bitmeden ürünün elektrik şebekesiyle olan bağlantısını yapmayın.
- Ürünü elektrik şebekesine bağlamadan önce: Gerilim ve güç değerlerinin şebekenin değerlerine karşılık geldiğinden ve bağlantı prizinin uygun olduğundan emin olmak için bilgi plakasını kontrol edin (ürünün alt kısmında bulunur). Şüpheyeye düşerseniz, ehil bir elektrik teknisyenileyi bağlantı kurun.
- Ürün bağlantı kablosu bulunmayan durumlarda, 5500 Watt gücüne ulaşabilen en az 2,5 mm<sup>2</sup> kesitli kablo kullanın. Daha yüksek güç değerleri için kablo kesiti 4 mm<sup>2</sup> olmalıdır.
- **Dikkat!** Ara bağlantı kablosunu değiştirme işlemi yetkili teknik servis veya benzer nitelikleri taşıyan kişilerce yapılmalıdır.

## **⚠ KURULUMLA İLGİLİ GÜVENLİK**

- Hem elektrik hem mekanik kurulum uzman personel tarafından yapılmalıdır.
- **Montaja başlamadan önce:** Ürün ambalajının içinde vida paketi, garanti belgesi gibi ekstra malzemelerin bulunmadığını kontrol edin. Bulduğunuz malzemeleri çıkartıp muhafaza edin. Satın alınan ürün boyutlarının

yerleştirilecek alanıyla uyumlu olup olmadığını kontrol edin. Ürün ambalajının içinde (nakliye nedeniyle konulmuş) vida paketi, garanti belgesi gibi ekstra malzemelerin bulunup bulunmadığını kontrol edin. Bulduğunuz malzemeleri çıkartıp muhafaza edin. Montaj alanının yakınında elektrik prizi bulunduğundan emin olun

### **• Ankastre uygulaması için mobilyanın hazırlanması:**

- Ürünün kurulumu soğutma cihazları, bulaşık makinesi, soba, fırın, çamaşır makinesi ve kurutma makineleri gibi cihazların üzerine yapılamaz. Ocağı yerleştirmeden önce mobilyanın tüm kesim işlemlerini yapıp, çıkan tüm talaş ve diğer kalıntıları iyice temizleyin.

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 = Boşlıkların tasarımında mutfak üreticisinin verdiği talimatlar izlenmelidir.

- Filtreleme yapan modelin kurulumunu optimize etmek için ayakta ticari olarak alınabilecek bir izgaranın yerleştirilebileceği şekilde bir yer açılması tavsiye edilir.

• **Önemli:** 250°C sıcaklığa kadar dayanıklı tek bileşenli sızdırmaz yapıştırıcı (S) kullanım; kurulumu yapmadan önce yapıştırılacak yüzey iyiye temizlenmeli, yapışmasını tehlikeye atabilecek her türlü madde (örneğin, çözüçüler, koruyucular, yağılar, tozlar, eski yapıştırıcı artıkları, vb.) giderilmelidir; yapıştırıcı çerçeveyenin çevresine eşit şekilde dağıtılmalıdır; yapıştırma işleminden sonra yapıştırıcıyı yaklaşık 24 saat kurumaya bırakın.

• **Dikkat!** Kurulum için verilen talimatlara uygun vida ve aygit kullanılmaması elektrik nitelikli risklerin doğmasına yol açabilir.

• **Not:** Ürünün kurulumunu doğru şekilde yapmak için boruları aşağıdaki özelliklere sahip bir yapışkan bantla bantlayın: Akırat bazlı yapıştırıcıya sahip, yumuşak PVC'den elastik film; DIN EN 60454 standardına uygun; alev geciktirme özelliği; yaşlanmaya karşı optimum dayanım; sıcaklık dalgalanmalarına karşı dayanıklı; düşük sıcaklıklarda kullanılabilir.

## **KULLANIM ÖMRÜ DOLDUĞUNDA BERTARAF**



Bu cihaz 2012/19/EC sayılı Avrupa Direktifi - UK SI 2013 No.3113, Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipman (AEEE) uyarınca işaretlenmiştir.

Bu ürünün doğru şekilde bertaraf edildiğinden emin olun. Kullanıcı, çevre ve sağlık açısından potansiyel olumsuz sonuçların önlenmesine katkıda bulunur. Ürün ya da ürün ile beraber verilen belgeler üzerinde bulunan işaret, bu cihazın evsel bir atık olarak görülmemesi gereğine 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 bulunduğu belediyyenin ilgili dairesine, atık yok etme servisine veya ürünün satın aldığı mağazaya danışın.

## YÖNETMELİKLER

Cihaz aşağıdaki standartlara uygun şekilde tasarlanmıştır, 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.



## 2. KULLANIM

### PİŞİRME KAPLARININ KULLANIMI

#### • Pişirme kapları



Sadece bu işaretlerin olduğu tenceleri kullanın.

#### Önemli:

Ocak yüzeyinde kalıcı hasar olmaması için aşağıda yer alan tipte kapları kullanmayın:

- Tabanı tamamen yassı olmayan kaplar.
- Emaye tabanlı metal kaplar.
- Yüzeyin çizilmesini önlemek için tabanı pürüzlü kaplar.
- Ocağın kontrol panelinin yüzeyine sıcak tencere veya tava koymayın.
- Tabanları kısmen ferromanyetik malzemeden yapıldığından, induksiyona uygun olan tencelerlerin tamamı verimli şekilde çalışmaz!! Tencere ve tavaları satın alırken aşağıdakileri kontrol edin:
- Tabanı tamamen ferromanyetik malzemeden olmalıdır. Aksi halde ısı aktarımının verimi düşer ve ısı eşit şekilde aktarılmaz, dolayısıyla tavanın/tencerenin yüzeyinin sıcaklığı pişirmeye uygun olmaz



- Tabanı alüminyum içermez: Tencere veya tava ısınmaz ve induktörler tarafından algılanmayırlar.



- Tabanı düz değil veya yüzeyi pürüzlü.
- İndüktör ile tencere veya tava arasındaki temas yüzeyi azalır, bu nedenle de verim düşer ve pişirme deneyimi kötü bir hal alır.

#### • Kullanılan kaplar

Bir mıknatıs kullanarak tencere malzemesinin manyetik olup olmadığı kontrol edebilirsiniz. Manyetik değilse, tenceler pişirme işlemi için uygun değildir. Bu durumda yukarıdaki paragrafta verilen talimatlar da geçerlidir.

#### • Tavsiye edilen tencere tabanı çapı

**ÖNEMLİ:** Tenceler doğrular boyutta değilse, pişirme bölmeleri çalışmaz. Her bölümde kullanılacak en küçük tencere çapını görmek için bu kılavuzun görsellerin olduğu kısmına başvurun.

**Dikkat:** Ürünün kalitesini ve pişirme performansını korumak için induksiyon adaptörleri kullanılması tavsiye EDİLMEZ.

#### • Enerji tasarrufu

Taban çapı pişirme bölümyle aynı olan kap ve tenceleri kullanın. Yalnızca düz tabanlı tencere ve tavaları kullanın. - Pişirme esnasında kapaklı tencelerin 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. Tenceleri ocağın üzerindeki pişirme bölmelerinin ortasına yerleştirin.

### ASPIRATÖRUN KULLANILMASI

Aspiratör sistemi, havayı dışarı atan veya filtre ederek içeriide dolaştıran model olarak kullanılabilir.

Gerek filtrelemeli, gerekse havayı dışarıya atan farklı kurulumlar yapabilmek amacıyla mevcut kitlere göz atmak için [www.elica.com](http://www.elica.com) ve [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) sitelerini ziyaret edin.

#### • Havayı dışarı atan aspiratör modelli:

Buharlar bir dizi boru (ayrıca satın alınır) aracılığıyla dışarıya atılır. Ürünü, hava çıkışıyla (rakor flanş) aynı çapta olan borulara ve duvar tahlİYE deliklerine bağlayın. Borular ve boyutları hakkında daha çok bilgi almak için, Havayı dışarı atan aspiratör modelinin kurulum kitapçığında aksesuarlarla ilgili sayfaya bakın. Çapı daha küçük olan boruların ve duvar tahlİYE deliklerinin kullanılması havा çekme performansında düşüşe ve gürültüde çok fazla artışa yol açacaktır. Bu nedenle bu konuda hiçbir sorumluluk kabul edilmez.

En üst düzeyde havा çekme verimi elde etmek için:  
• Doğrusal olarak boru güzergahının en çok 7 metre uzunluğuna olması tavsiye edilir.  
• Toplamba doğrusal olarak en çok 7 metrelük güzergah boyunca en fazla iki adet 90° dönüş olması tavsiye edilir.  
• Kanal kesitinde çok büyük değişikliklerden kaçının, daima Ø 150 mm (veya 222 x 89 mm'lik dikdörtgen) kesitleri tercih edin.

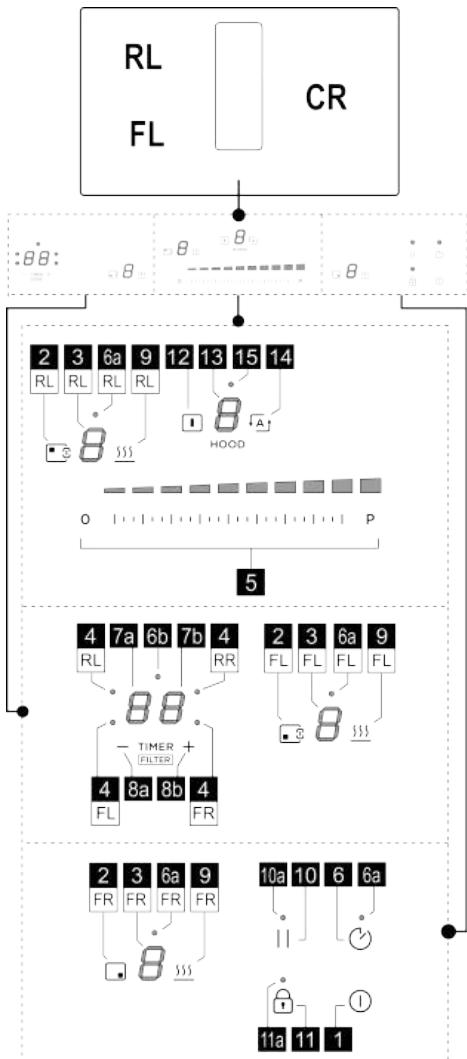


### Filtreleme Yapan Model:

Çekilen hava, özel borulardan geçerek odaya geri verilmeden önce yağ ve koku filtrelerinden geçirilerek filtre edilir (koku filtreleri ve borular ayrıca satın alınır). Daha fazla bilgi almak için, bu kılavuzun gösterilen kısmında aksesuarlar ve yapılandırmalarla ilgili (filtreleme Yapan model için) sayfalara başvurun.

## 3. ÇALIŞTIRMA

### KONTROL PANELİ



### Fonksiyon

- 1 Ocak/Ocak aspiratörÜN/OFF
- 2 Pişirme bölümü seçme tuşu
- 3 Pişirme bölümü güç seviyesi göstergesi
- 4 Etkin pişirme bölümü LED lambası / Etkin filtre doygunluğu LED lambası
- 5 Pişirme güç seviyesini e aspiratör hızını (güçünü) artırma/azaltma
- 6 Yumurta Sayacının etkinleştirilmesi (Stand Alone (Bağımsız Çalışma))
- 6a - 6b Yumurta Sayacı (Stand Alone (Bağımsız Çalışma) etkin LED lambası)
- 7a-7b Pişirme bölümü sayıça göstergesi / Karbon filtre – Yağ filtreleri doygunluk göstergesi
- 8a-8b Sayıç Göstergesi Arttırma/Azaltma
- Temperature Manager (Warming Function)
- 9 (Sıcaklık Yöneticisi (Isıtma Fonksiyonu)) özelliğini etkinleştirme
- 10 Duraklatma
- 10a Duraklama etkin LED lambası
- 11 Tuş kilidi
- 11a Tuş kilidi LED lambası
- 12 Aspiratör seçim tuşu
- 13 Aspiratör göstergesi
- 14 Aspiratörün otomatik çalışmasının etkinleştirilmesi
- 15 Aspiratör gecikme menüsü LED lambası

## BAŞLAMADAN ÖNCE BİLİNMESİ GEREKENLER

DİKKAT: Ürünün elektrik şebekesine bağlantısını yapmadan önce, ocaktaki KİLİT AÇMA prosedürüne uygulanması gereklidir. Aşağıda belirtildiği gibi ilerleyin: Ocağı beslemeye bağlayın; göstergede (13) yanıp sönen

**B** ve yanın LED lamba (11a) görüntülenir. Tuşa (11) birkaç saniye süresince basın, LED lamba (11a) söner.

Artık Ocağı **AÇMA/KAPATMA** tuşıyla (1) açabilirsiniz.

Bu kılavuzda temel fonksiyonlar açıklanmaktadır; bütün talimatlara Internet üzerinde erişmek için ilk sayfalarda bulunan kare (QR) kodu kullanın. Bu ocağın tüm fonksiyonları en zorlu güvenlik standartlarına uygundur. Bu nedenle:

- Ocağın üzerinde tencere bulunmadığında veya kaplar yanlış şekilde yerleştirildiğinde bazı fonksiyonlar çalışmamayabilir 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").

Pişirme bölümüne yaklaşmadan önce ekrانın sönmesini bekleyin.

## PİŞİRME BÖLÜMÜ EKRANI

pişirme alanlarının ekranlarında aşağıdaki bilgiler belirtilir:

Fonksiyon	Değer
Pişirme bölümü açık	
Power Level (Güç Seviyesi)	
Residual Heat Indicator (Kalan Isı Göstergesi)	
Pot Detector (Tencere Detektörü)	
Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisi) fonksiyonu etkin	
Bridge Zone (Bölge Bağlantılı Çalışma) fonksiyonu bölgümleri etkin	
Duraklatma Fonksiyonu	
Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma) Fonksiyonu	

## OCAĞIN ÖZELLİKLERİ

### • Safe Activation (Kendi Kendine Çalışma)

Ürün yalnızca pişirme bölmelerinin üzerinde tencere olduğunda etkinleştir: tencere yokken veya kaldırıldığında ısıtma işlemi başlamaz veya durdurulur.

### • Pot Detector (Tencere Detektörü)

Bu ürün pişirme bölgümlerinde tencere bulunup bulunmadığını otomatik olarak algılar.

### • Safety Shut Down (Emniyetli Kapatma)

Güvenlikle ilgili nedenlerden ötürü pişirme bölgümlerinin her birinin ayarlanan güç seviyesine bağlı olarak değişen bir azami çalışma süresi vardır.

### • Residual Heat Indicator (Kalan Isı Göstergesi)

Pişirme bölgümlerinden biri veya birkaçı kapatıldığında, kalan ısı durumu ilgili bölümün göstergesinde özel bir

 sinyalle  simgesi kullanılarak bildirilir.

## OCAĞIN KULLANILMASI

### • Acma

**AÇMA/KAPATMA tuşuna**  dokunulduğunda ocağ açılır. Tüm göstergeler  ile gösterge  yanarak sıfır

rakamını görüntüler .

Ocağı kapatmak için **AÇMA/KAPATMA**  tuşuna basın.

Etkin fonksiyon yoksa, ocağ birkaç saniye sonra kapanır.

### • Pişirme bölgümlerini etkinleştirme

#### Etkinleştirme:

İstenen pişirme bölümüne karşılık gelen **tuşlardan** 

  (2) birine basarak pişirme bölümü menüsüne girin. Bu bölümün **göstergesi** (3) yüksek yoğunlukta yanar halde kalır.

Daha önce seçilen pişirme bölümünün gücünü ayarlamak için **seçim çubuğu** (5) dokunup, kaydırın.

**Not:** Bir pişirme bölümü seçildiğinde **ZAMAN SAYACI**

**göstergesinde** (7a+7b) aşağıdaki görüntülenir:  LED lamba (4) yanarak hangi bölümün seçili olduğunu tanımlar; bu durumda FL seçilidir.

#### Devre dışı bırakma:

İstenen pişirme bölümünün menüsüne girin ve **tuşlardan** 

  (2) birine basın, o bölgenin **göstergesi** (3) tek olarak yüksek yoğunlukta yanar halde kalır; gücü **Sıfır Getirin** veya **tuşu** (2) yeniden **birkaç saniye süresince** basılı tutun.

### • Pişirme Bölgümlerinin Güç Seviyeleri

Ocak, 9 güç seviyesiyle donatılmıştır. Parmağınızla **Seçim çubuğu** (5) hafifçe dokunun ve kaydırın:

Güç seviyesini artırmak istiyorsanız, sağa kaydırın.

Güç seviyesini azaltmak istiyorsanız, sola kaydırın.

Ayarlanan güç seviyesi, seçilen pişirme bölümünün **göstergesinde** (3) görüntülenir.

### • Power Booster (Takviye Güç)

Bu ürün, 10 dakika etkin kalan ek 1 güç seviyesiyle donatılmıştır ( seviyesinin dışında); bu süre dolduktan sonra güç daha önce ayarlanan seviyeye döner.

Parmağınızla **Seçim çubuğu** (5) alanına parmağınızla

hafifçe dokunup,  seviyesini geçecek şekilde alan boyunca kaydırın; böylece Takviye Güç etkinleştirilir. Takviye Güç seviyesi seçilen bölümün **göstergesinde** (3)

 simgesiyle gösterilir.

### • Bridge Zones (Bağlantılı Çalışma)

Bu fonksiyon, FL pişirme bölümünün RL pişirme bölümüyle ve FR pişirme bölümünün RR pişirme bölümüyle birlikte ikisi de aynı güçte tek bir bölge olarak çalıştırılmasına olanak tanır. Bu, büyük ebatlara sahip teşpisler ve tencelerde homojen bir pişirme elde edilmesini sağlayacaktır. Bağlantılı çalışma özelliğinin hangi

bölümelerde etkinleştirileceğini, kılavuzun son kısmında bulunan montaj görsellerinden daima kontrol edin.

#### **Bridge (Bağlantılı Çalışma) Fonksiyonunu etkinleştirmek için:**

Tuşa (2) seçilen iki bölüm (FL+RL) veya (FR+RR) için birkaç saniyeliğine aynı anda basın.

Göstergelerden (3) birinde  simgesi görüntülenirken, diğer göstergede (3) ayarlanacak olan güç görüntülenecektir. Güç ayarlamak için parmağınızı **Seçim Bölgesinin** (5) üzerinde kaydırın

#### **Bridge (Bağlantılı Çalışma) Fonksiyonunu devre dışı bırakmak için:**

- Devre dışı bırakmak istediğiniz bölüm çiftinin tuşlarına (2) (FL+RL) veya (FR+RR) için birkaç saniyeliğine aynı anda basın.

**Not:** Bu ürün 3 pişirme bölgesiyle donatılmıştır, köprü özelliği yalnızca birbirine yakın iki bölgede, yani elinizde bulunan modele göre (FL ve RL) veya (FR ve RR) bölgelerinde etkinleştirilebilir.

#### **• Egg Timer (Yumurta Sayacı)**

Egg Timer, pişirme bölgelerinden (ve aspiratör bölümünden) bağımsız bir geri sayım aracıdır.

#### **Etkinleştirme:**

Tüm LED (3 ve 13) lambaların yanacağı şekilde Aspiratör ve Pişirme bölgeleri menülerinden çıkışın.

 tuşuna (6) basın, led lamba (6a) yanar ve aynı anda gösterge (7a+7b) LED lamba(6b)  ile birlikte etkinleşir.

Artık  (8a) ve  (8b) tuşlarını kullanarak süreyi artırmayı veya azaltıpmayızağınız. Süre dakika olarak ifade edilir. Zaman sayacı 1 dakikanın altında bir süreye ayarlanırsa, saniyeler görüntülenerek devam edilir.

Zaman sayacı geri sayımı tamamlandığında, bir sesli sinyal verilir ve pişirme bölümü kapanır.

#### **Devre dışı bırakma:**

Zaman Sayacını erken kapatmak için, tüm LED (3 ve 13) lambaların yanacağı şekilde Aspiratör ve Pişirme bölgeleri menülerinden çıkışın ve  (8a) tuşıyla zaman sayacını Sıfıra getirin.

#### **• Pişirme Bölgeleri Zaman Sayacı**

Pişirme Bölgeleri Zaman Sayacı, her bir pişirme bölümü için aynı anda da ayarlanabilen bir geri sayım aracıdır. Ayarlanan süre dolduğunda pişirme bölgeleri otomatik olarak kapanır ve kullanıcısı özel bir sesli sinyalle izah edilir.

#### **Etkinleştirme:**

**Not:** Bu zaman sayacı yalnızca pişirme bölümü sıfırdan başka bir güçte etkinleştirilirse başlatılabilir.

İstenen pişirme bölümü **tuşunu (2)** etkinleştirildikten sonra, gösterge (7a+7b) etkin hale gelir ve zaman sayacı

programlanabilir. Süreyi artırmak veya azaltmak için tuşlara  (8a) ve  (8b) basın. Süre dakika olarak ifade edilir. Zaman sayacı 1 dakikanın altında bir süreye ayarlanırsa, saniyeler görüntülenerek devam edilir.

#### **Dilerseniz, aynı işlemi birden çok bölüm için tekrarlayın:**

Pişirme bölgelerinin her biri için farklı bir Zaman Sayacı ayarı yapılabılır; **göstergede** (7a+7b) o anda seçili olan pişirme bölümünün geri sayım hesabı görüntülenir

**Not:** Bağlantılı Çalışma bölümünü etkinleştirildikten sonra bu bölümde de zaman sayacı etkinleştirilebilir.

#### **Devre dışı bırakma:**

Zaman Sayacını bitmeden kapatmak için pişirme bölümünü **tuşa** (2) seçin, süre sıfıra ulaşana kadar **tuşa**  (8a) basın. Zaman sayacı devre dışı bırakılır.

#### **• Power Limitation (Güç Sınırlaması)**

Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonu, ocağın toplam çektiği gücün ayarlanan azami seviyeyi aşmayacağı şekilde tüm etkin pişirme bölgelerinin çektiği gücü ve çekilen azami akımı sınırlıdırarak ürünün çalışma şeklinin ayarlanmasına olanak tanır.

Power Limitation (Güç Sınırlaması) yönetim menüsü parametre yönetim menüsünün içinde yer alır.

#### **Parametre yönetim menüsüne girmek için:**

Ocağa giden beslemeyi kesin, birkaç saniye bekleyin ve Ocağı yeniden güç beslemesine bağlayın. Tuşu (11) birkaç saniye basılı tutarak ocağın KİLİDİNİ AÇIN.

Ardından, tuşlara  (12) +  (14), kaydırma çubuğu (5) yanına kadar aynı anda birkaç saniye süresince basın. Parmağınızı **çubuk** (5) boyunca soldan sağa doğru kaydırın. İki gösterge (3-FL) ve (3-FR) yanar.

**Göstergede** (3-FL) değiştirilen parametre gösterilir. (3-FR) göstergesinde ayarlanan değer gösterilir.

#### **Power Limitation (Güç Sınırlaması) yönetim menüsüne geçmek için:**

Varsayılan olarak, parametre menüsune erişim sağlandığında (3-FL) göstergesi  ve  değerlerini değiştirmeli olarak gösterir. **tuşa**  (9-FL), (3-FL) göstergesi  ve  değerlerini değiştirmeli olarak görüntüleyene kadar birden çok kez basın. ( ve  = Power Limitation (Güç Sınırlaması) yönetim menüsü).

#### **Power limitation (Güç Sınırlaması) değerinin ayarlanması:**

Var olan üç değerden istediğiniz seçmek için **tuşa**  (9-FR) basın; aşağıdaki tabloya bakın:

Bölüm	Bölüm	Güç değeri (KW)
3-FL	3-FR	
	0	7,4
	1	4,5
	2	3,1

#### Ayarların kaydedilmesi:

Seçilen ayarları kaydetmek için tuşuna (1) basın

## ASPIRATÖRÜN KULLANILMASI

### • Aspiratörün etkinleştirilmesi.

#### Etkinleştirme:

**tuşa**  (12) hafifçe dokunun (basın); **göstergе (13)** yüksek yoğunlukta yanar.

Duman çekme gücünü ayarlamak için parmağınızla **seçim çubuğu (5)** dokunup, kaydırın.

**Not:** Pişirme bölümlerinden farklı olarak aspiratör zaman sayacıyla programlı şekilde kapatılamaz. Dolayısıyla (7a+7b) göstergesi etkin hale gelmez.

#### Devre dışı bırakma:

Aspiratörü kapatmak için **tuşa**  (12) birkaç saniye basılı tutun veya aspiratör gücünü Sıfıra getirin.

### • Aspiratörde Power Level (Güç Seviyesi)

Aspiratör, 4 seviye artı bir de Booster (Takviye donatılmıştır).

**Seçim çubuğu (4)** alanına parmağınızla hafifçe dokunup alan boyunca kaydırın:

Güç seviyesini artırmak istiyorsanız, sağa kaydırın.

Güç seviyesini azaltmak istiyorsanız, sola kaydırın.

Ayarlanan güç seviyesi, aspiratörün **göstergesinde (13)** görüntülenir.

### • Aspiratörde Power Booster (Takviye Güç)

Bu ürün, (4 seviyesinin dışında) ek 1 güç seviyesi olan **BOOSTER (TAKVİYE)** ile donatılmıştır ve bu seviye 5 dakika etkin kalır; bu süre dolduktan sonra güç daha önce ayarlanan seviyeye döner.

Parmağınızla **Seçim çubuğu (5)** alanına parmağınızla hafifçe dokunup, 4 seviyesini gececek şekilde alan boyunca kaydırın; böylece Takviye Güç etkinleştirilir. Takviye Güç seviyesi seçilen bölümün **göstergesinde (13)** simgesiyle gösterilir.

### • Otomatik çalışma

Bu ürün pişirme bölümlerinde kullanılan en yüksek pişirme seviyesine göre aspiratör kapasitesini ayarlayarak, en uygun hızda çalışır.

Pişirme bölümleri kapatıldığında, davlumbaz kalan buharları ve kokuları çekersek şekilde aspiratör hızını kademeli olarak azaltarak ayarlar.

#### Etkinleştirme:

Tuşa (12), ardından tuşa (14) basarak aspiratör menüsüne girin. **Göstergede (13)**  harfi aspiratör hızının değerile değişmeli olarak kullanılabilir.

#### Devre dışı bırakma:

Aspiratör menüsünde **tuşa**  (14) basın veya **seçim çubuğu (5)** aspiratör hızını manuel olarak azaltın.

#### • Filtre yönetimi menüsü:

##### Menüye girmek için gerekli koşullar:

PİŞİRME BÖLÜMLERİ ve ASPIRATÖR tamamen gücünde olmalıdır; YUMURTA ZAMAN SAYACI Kapalı olmalıdır. Bu koşullar sağlanmazsa, erişim prosedürü uygulandığında (7a+7b) göstergesinde görüntülenir ve daha ileriye gidilemez.

##### Menüye erişmek ve filtrelerin durumlarını görüntülemek için:

Yukarıda belirtilen giriş gerekliliklerini yerine getirdikten sonra, **tuşa**  (12) basın, ardından (8a) ve (8b) tuşlarına aynı anda 4 saniye süresince basın.

Bu noktada Filtre yönetimi menüsünde bulunuruz.

(7a+7b) göstergesinde varsayılan olarak YAG FILTERLERİNİN durumu görüntülenir, KOKU

FILTRESİNİN durumunu görüntülemeye geçmek için, tuşuna (8a) basın. Bu tuşa her bastığınızda göstergе bir filtreden diğerine ardışık şekilde geçiş yapar. Filtre durumları tablosu aşağıda yer almaktadır.

Filtre Durumu	Göstergе
Yağfiltresi ETKİN*	
Kokufiltresi ETKİN*	
Yağfiltresi DEVRE DİŞİ	
Kokufiltresi DEVRE DİŞİ	

\*Filtre doygunluk göstergesi ETKİN olduğunda göstergede (7b) filtrenin durumu (en yüksek verim) ile (filtre tükenmiş) arasında bir değerle görüntülenir.

##### Filtrelerin doygunluk göstergesini etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için:

İki filtreden birini seçtiğten sonra (8b) tuşuna basın. Her basınca göstergе bir filtreden diğerine ardışık şekilde geçiş yapar.

**Not:** Filtreyi aynı oturumda devre dışı bırakıp, sonra etkinleştirirseniz, filtre durumu değeri devre dışı bırakılmadan önceki gibi kalır.

Filtreyi devre dışı bıraktıktan sonra menüden çıkışsanız, filtre yeniden etkinleştirildiğinde doygunluk değeri  değerinden başlayacaktır.

#### **Menüden çıkmak için:**

Menüden çıkmak için  ve  dışında herhangi bir tuşa basın veya başka tuşa basmadan 8 saniye bekleyin.

#### **• Filtrelerin doygunluk durumunun sıfırlanması**

Bildirimlerin biri veya her ikisi birden etkin olduğunda, filtrelerin doygunluk alarmında sıfırlama yapılabilir. Filtrelerin doygunluk bildiriminin görüntünlendiği ilk 10 saniyede  ve  tuşlarının her ikisine de aynı anda birkaç saniye basın.

Bir sesli sinyal sıfırlamanın gerçekleştirildiğini bildirir. YALNIZCA filtreleri değiştirdikten sonra bu prosedürü

uygulamanız tasviye edilir.

**Not:** Her iki bildirim de etkinse, alarmların her ikisini de sıfırlamak için bu işlemi iki kez yapın.

#### **• Aspiratörün kapanma gecikmesi**

Bu fonksiyon etkin olduğunda, aspiratör önceden ayarlı bir süre boyunca açık kalır, bu süre dolduğunda otomatik kapanır. Aşağıdaki tabloda gösterildiği gibi her hızın belirli bir zaman sayacı vardır.

Takviye	4. hız	3. hız	2. hız	1. hız
5 dak.	10 dak.	15 dak.	20 dak.	30 dak.

#### **Etkinleştirmek için:**

Aspiratör çalışırken, **seçim çubuğu** (5) uzun süreyle basın; **LED lamba** (15) yanarak fonksiyonun etkinleştirildiği bildirilir.

#### **Devre dışı bırakmak için:**

Bu fonksiyon devre dışı bırakmak için aspiratör hızını değiştirmek yeterlidir. **LED lamba** (15) sónerek fonksiyonun devre dışı olduğu bildirilir.

## **GÜÇ TABLOSU**

Güç seviyesi		İşlem tipi	Kullanım (deneyime ve pişirme alışkanlıklarına göre)
Maks güç		Hızlı ısıtma	Su varken veya pişirme sıvılarını hızla ısıtırken yemeğin sıcaklığını kısa sürede hızla kaynama sıcaklığına getirme
		Kızartma – Kaynatma	Kavurma, pişirmeyi başlatma, donmuş ürünleri kızartma, hızla kaynatma
Yüksek güç		Kavurma – soteleme - kaynatma ızgara	- Soteleme, iyice kaynar halde tutma, pişirme ve ızgara yapma (kısa süreli, 5-10 dakika)
		Kızartma - pişirme – kaynatma soteleme - ızgara	- Soteleme, hafif kaynar halde tutma, pişirme ve ızgara yapma (orta süreli, 10-20 dakika), aksesuarlara ön ısıtma yapma
Orta güç		Pişirme – kızartma – soteleme - ızgara	Kısık ateşe pişirme, hafif kaynar halde tutma, pişirme (uzun süreli), makarna yumuşatma
		Pişirme – kaynatma – kıvamlendirme - karıştırma	Yanında sıvılarla (örneğin, su, şarap, et suyu, süt) uzun süreli pişirme (pirinç, marmelat, rosto, balık), makarna yumuşatma
		Pişirme – kaynatma – kıvamlendirme - karıştırma	Yanında sıvılarla (örneğin, su, şarap, et suyu, süt) uzun süreli pişirme (bir litrenin altındaki hacimler: pirinç, marmelat, rosto, balık)
Alçak güç		Eritme – buz çözme – sıcak tutma karıştırma	- Tereyağı eritme, hafifçe çikolata eritme, küçük ebatlı ürünlerin buzunu çözme
		Eritme – buz çözme – sıcak tutma karıştırma	- Yeni pişirilmiş az porsiyonlu yiyecekleri sıcak tutma veya tabak çanağı sıcak tutma ve rizotto yumuşatma
OFF (KAPALI)		Destek yüzeyi	Ocak bekleme veya söndürme (H-L-O ile belirtilen pişirme sonunda ıslı kalma olasılığı)

## 4. BAKIM

Dikkat! Herhangi bir temizlik veya bakım işlemini yapmadan önce, pişirme bölmelerinin kapalı olduğunu ve ısı göstergesinin sönüklüğünü kontrol edin.

 Ürünün bakımını yapmak için, kurulumun sonunda bu işaretin yer aldığı görsellere bakın.

### OCAK BAKIMI

#### • İndüksiyonlu ocağın temizlenmesi

Ocak her kullanıldan sonra temizlenmelidir.

#### Önemli:

- Yıpratıcı sünger ve bulaşık teli kullanmayın. Zamanla cam yüzeyin yıpranmasına neden olabilir.
- Fırın spreyi veya leke çıkartıcı gibi aşındırıcı kimyasal deterjan kullanmayın.

#### • BUHARLI TEMİZLEYİCİ KULLANMAYIN!!!

Her kullanıldan sonra ocağın soğumasını bekleyip yemek artıklarından kalan leke ve kirli yerleri temizleyin. Şeker ve şekerli gıda kalıntıları ocak için zararlıdır ve derhal silinmelidir. Tuz, şeker ve toz cam yüzeyin çizilmesine neden olabilir. Ocağı temizlerken yumuşak bez, emici kağıt havlu veya özel temizleme ürünleri kullanın (Üreticinin verdiği talimatlara uygun hareket edin).

#### • D Sıvı toplama haznesinin temizlenmesi:

Tencelerden kazara bol miktarda sıvı taşarsa, en üst düzeye hijyen güvenliği sağlayacak şekilde her türlü artığı giderebilmek için ürünün alt kısmında bulunan tahlİYE vanasını kullanarak müdahale edebilirsiniz.

#### • E Metal izgaranın temizlenmesi:

Oksitlenme olgularını önlemek için ızgara sıcak su ve nötr deterjan kullanılarak elde yıkanmalı, iyice kurutulmalıdır.

### ASPIRATÖRÜN BAKIMI

#### • Aspiratörün temizlenmesi:

Temizlik işlemi için YALNIZCA nötr sıvı deterjanlarla nemlendirilmiş bir bez kullanın.

#### TEMİZLİK İÇİN TAKİMLARI VEYA ALETLERİ KULLANMAYIN!

Aşındırıcıları içeren ürünlerin kullanımından kaçının. ALKOL KULLANMAYIN!

#### • A Yağ filtresinin bakımı:

Pişirme işleminden çıkan yağ parçacıklarını tutar.

Ayda bir kez (veya filtre doygunluk göstergesi sistemi böyle bir ihtiyaç olduğunu bildirdiğinde) aşındırıcı olmayan deterjanlarla elde veya düşük sıcaklıkta ve kısa programda bulaşık makinesinde temizlenmelidir. Bulaşık makinesinde yıkama yaparken yağ giderici metalfiltrede renk değişikliği görülebilir ancak filtreleme özelliklerinde kesintilikle değişiklik olmaz.

#### • B Aktif karbon – Seramik filtrelerin bakımı (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 kullanıldan sonra doygun hale gelebilir. Koku filtrelerinin her 2/3 ayda bir önceden 200°C sıcaklığı kadar ısıtılmış fırında 45 dakika tutularak ıslı yenilemelerinin yapılması gereklidir. Doğru şekilde yenileme yapılması halinde filtreleme verimi 5 yıl boyunca değişmeden kalır.

Dikkat! Filtreleri fırının tabanına koymayın, bunun yerine bir fırın tepsisine koyn ve orta yüksekliğe yerleştirin.

السلامة واللوائح

السلامة والأمان العام !

**تبليه! التزم وتقيد تماماً بالإرشادات التالية:**

- مواد غذائية دون أن تقوم أولاً بفتحتها: يمكنها أن تتفجر! هذا التحذير يخص أيضاً جميع أنواع مواد الطهي المسطحة الأخرى. • عند الانتهاء من الطهي، قم بإطفاء منطقة الطهي المستخدمة. • هذا المنتج غير مخصوص لتنشيفه عبر جهاز تفتيت خارجي أو غير نظام تحكم عن بعد منفصل عنه. لا تستخدم مكبات التقطيف بالخار، توجد مخاطر خطيرة للصغار. • قبل البدء في آية عمليات تنظيف أو صيانة، يجب فصل المنتج عن شبكة التيار الكهربائي وذلك بنزع الكابس من مقبس التيار أو بغلق قاطع التيار العمومي الخاص بالمنزل. • يجب إلا يقوم الأطفال بتنقيف النافذة والصيادة بدون مرافق. • يجب

باستمرار تنظيف هذا المنتج سواء من الداخل أو من الخارج (على الأقل لمرة واحدة كل شهر)، مع ضرورة مراعاة واحترام ما هو مذكور من إرشادات الصيانة الواردة في هذا الدليل. • من المهم حفظ هذا الليل من أجل التمكن من حل الأطلاع عليه في آية لحظة. في حالة إعادة بيع هذا الجهاز أو نقله أو انتقاله عنه أو الانتقال به من مكان لأخر، يجب التأكد من مرافقته هذا الدليل دلائماً له.

• بالنسبة للمرضى حاملي أجهزة تنظيم ضربات القلب والأجهزة الصغيرة النشطة، من المهم أن يتحققوا، قبل استخدام موقد الطهي بالحث الكبير ومتناطبي. من أنّ أجهزة تنظيم ضربات القلب هذه لا تتأثر بهذا المنتج. • إذا أصبح السطح بالتشقق، اطفي المنتج لتجنب إمكانية الصعق الكهربائي. • خطر الحرائق: لا تضع أشياء على سطح الطهي.

• لا تضع الأشياء المعdenية مثل السكاكين وشوك المائدة والملاعق والأغطية على سطح موقد الطهي حيث يمكنها أن تسخن بشكل مفرط.

• حسام: بعد الاستخدام، أطفئ الموقد عبر جهاز التحكم الخاص به ولا تعتمد على كاشف الأواني. • لا تضع أي أشياء على سطح موقد الطهي، لا تستخدموه راقانق البالونيوم، ولا تضع أيدي المنتجات المغلفة بالبالمونيوم مباشرةً. حيث يمكن للألومنيوم أن ينصهر بفعل الحرارة الأمر الذي قد يتسبّب في أضرار وتلفيات عالية مثل زيت القلي على سبيل المثال. الحرارة المفرطة قد تكون السواطل مثل أتوبياتيكيا بتقليل مستوى قوة التخشين الخاصة بمناطق مصدر حرورة. يُنصح في مثل هذه الحالات باستخدام قوة تخشين أقل ارتفاعاً. • يجب وضع الأواني مباشرةً على الموقد ويجب توسيطها. لا تضع بأي حال من الحالات أية أشياء أو حسام فاصلة بين أواني الطهي وشُعلات موقد الطهي المصطبغ. • في حالة درجات الحرارة العالية يقوم المنتج أوتوبياتيكيا بتقليل مستوى قوة التخشين الخاصة بمناطق الطهي. • تنبّه! عندما يكون الموقد قيد التشغيل، يمكن أن تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها من الجهاز ساخنة.

• عدم مراعاة واحترام قواعد تنظيف المنتج وعمليات استبدال وتنظيف المرشحات يتسبّب أخطار عديدة ويسبّب الحرائق.

يُحظر قطعاً الطهي الفلامبي. • استخدام الهب الخضر ضارٌ للغاية بالمرشحات ويمكن أن يتسبّب الحرائق، لذلك يجب تجنب القيام بذلك في جميع الأحوال. • يجب توفير تهوية جيدة وكافية في مكان التركيب خاصةً عندما يتم استخدام المنتج في نفس وقت تشغيل أجهزة أخرى تعمل بالغاز أو بآية محرّقات أخرى. • فيما يخص الإجراءات الفنية للأداة، يجب الرجوع دلائماً إلى ما تنص عليه لوائح وقوانين السلطات المحلية المعنية بهذا الشأن والالتزام بها. • يجب عدم نقل الغراء الذي يتم شفطه في الأنابيب المستخدمة لمطرد الأدخنة الناتجة عن أجهزة الافتراق التي تعمل بالغاز أو بآية محرّقات أخرى. • لا تستخدم المنتج أبداً بدون الشبكة المركبة بشكل صحيح!

مع مادة لاصقة أساسها الأكريلات؛ يتوافق مع معيار DIN EN 60454-6؛ مقاوم للهب؛ مقاومة متازة للنقاء، مقاومة للتغيرات الماجنة في درجة الحرارة؛ صالح للاستعمال في درجات حرارة منخفضة.

### التخلص من الجهاز في نهاية عمره التشغيلي

تم تغيير هذا الجهاز وفقاً للتوجيه الأوروبي CE/19/2012 — UK SI 2013 رقم 3113، توجيه التفاسيات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE).

تحقق من التخلص من هذا الجهاز بالشكل الصحيح. يساهم المستخدم بهذه الطريقة في الوقاية من آثار سلبية محتملة على سلامة البيئة والصحة. يشير المعيار الموجود على المنتج أو على الوثائق المرفقة إلى أن هذا المنتج لا يجب التعامل معه في نهاية عمره التشغيلي على أنه أحد التفاسيات المنزلية العالية ولكن يجب تسليمه إلى مركز متخصص بتحميم الأجهزة الكهربائية والإلكترونية وإعادة تدويرها. تخلص من هذا الجهاز وفقاً للقوانين المحلية بشأن التخلص من التفاسيات. لمزيد من المعلومات حول معالجة هذا المنتج وإعادة استخدامه وإعادة تدويره، يرجى الاتصال بالمكتب المحلي المختص، أو بخدمة جمع التفاسيات المنزلية، أو بالمتجر الذي اشتريت منه هذا الجهاز.

### القواعد

تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه واختباره تشغيلياً وفقاً للمواصفات التالية:

• الأمان والسلامة: EN 60335-2-6; EN 60335-1; EN/IEC 61591; EN/IEC 62233; EN/IEC 60704-1; ISO 5168; ISO 5167-3; ISO 5167-1; EN 50564; ISO 3741; EN/IEC 60704-3; IEC 60704-2-13  
EN • التوافق الكهرومغناطيسي: IEC 62301; EN 60350-2  
EN/IEC 14-2; EN 55014-2; CISPR 14-1; 55014-1  
.EN/IEC 61000-3-3; 61000-3-12

## الاستخدام

### استخدام أو وعية الطبيخ • أواني وأوعية الطهي

لا تستخدم إلا الأواني التي تحمل المرمز.

هام: لتحاشي إلحاق الأضرار الدائمة بسطح موقد الطهي هذا، تجنب استخدام ما يلي:

• الأواني ذات القاع غير المستوي تماماً؛  
• الأواني المعدنية ذات القاع المطلي بالمينا؛  
• الأواني ذات القاع الخشن، لتجنب خدش سطح موقد الطهي؛  
• لا تضع أبداً الأواني والمكالى الساخنة على سطح لوحة التحكم الخاصة بمقد الطهي.

• لا تعمل كل الأواني المناسبة للحث بطريقة فعالة بسبب قيعانها المكونة جزئياً من مادة حديبية مغناطيسية!! في مرحلة شراء الأواني أو المكالى، تحقق مما يلي:

• أن يكون القاع منسون بالكامل من مادة حديبية مغناطيسية. وإلا، فستختفي كل من فعالية انتقال الحرارة وتجانسها، مع درجات حرارة سطح المقلة/الإناء غير المناسبة للطهي

- كابل توصيل التيار الكهربائي يجب أن يكون طوله متناسبًا بحيث يسمح بازالة موقد الطهي المسطح عن سطح العمل. • لا تستخدم مأخذ تيار متعدد ولا وصلات تطويل. • تتحقق من أن جهد التيار المنكورة في لوحة البيانات التعريفية والرقم التسلسلي الموجهة على قاع المنتج يتوافق والجهد الموجود في شبكة الكهرباء المنزلية. • الكهربائي الخاص بالثانية يجب أن يكون أعلى بمقدار 2 سم بالنسبة للكلابات الأخرى. • لا يجب أن يصل درجة حرارة في أي نقطة من الكابل لمستويات أعلى من 50 درجة مئوية عن درجة حرارة الغرفة.
- المنتج مخصص للتوصيل بشكل دائم بالشبكة الكهربائية، ولهذا السبب قد يتطلب توصيل بالشبكة الثانية غير قاطع متعدد الأقطاب وفقاً لقواعد التركيب، والذي يتضمن الفصل الكامل عن الشبكة في ظروف التركيب. • بمجرد اكتمال التركيب، يجب أن يسهل الوصول إليه بعد الوصول إلى المعيار الكهربائي. • تتحقق من أن جهد التيار الكهربائي لا يتجاوز مقدار 2.5 مم من المفترض من المنتج بشبكة التيار الكهربائي. يجب الاطلاع على لوحة البيانات الفنية المتاحة بشبكة التيار الكهربائي. • قبل توصيل هذا المنتج بشبكة التيار الكهربائي، يجب أن يتحقق من أن جهد التيار (الموجودة في الجزء النقطي من المنتج) لا يتجاوز مقدار 2.5 مم من المفترض من التيار الكهربائي في شبكة التيار الكهربائي. ومن أن مقبس التيار ملائم لعملية توصيل الجهاز. إذا كانت لديك أية شكوك حول ذلك، يجب الاتصال بفني كهرباء مؤهل.

• إذا لم يكن المنتج مزوداً بقابل طاقة، فاستخدم كابل بمقطع موصلات لا يقل عن 2.5 مم مقدرة تصل إلى 5500 وات، بينما بالنسبة لقدرات الأعلى فإنه يجب أن يكون 4 مم (2م).

- تبيه! عملية استبدال كابل التوصيل يجب أن تتم من قبل خدمة الدعم الفني المعقددة أو من قبل فني مؤهل على نحو معمايل.

### ⚠️ أم安 وسلامة التركيب

- يجب تنفيذ كل من التركيب الكهربائي والميكانيكي بواسطة طاقم عمل متخصص.

• قبل البدء في عملية التركيب: بعد إخراج المنتج من العبوة، تتحقق من عدم تعرضه للتلف أثناء النقل وفي حالة حدوث مشكلات، اتصل بالموزو أو خدمة مساعدة العملاء قبل متابعة التركيب؛ تتحقق من أن المنتج الذي تم شراؤه يحمل مناسبة لمنطقة التركيب المختارة؛ تتأكد من عدم وجود مواد مصاحبة داخل العبوة (على سبيل المثال، ملعقات مع مسامير، شهادة الضمان، الخ) (الأسباب تتعلق بالنقل)، يجب إزالتها وتخزينها إذا لزم الأمر؛ تتحقق أيضًا من توفر مأخذ كهربائي بالقرب من منطقة التركيب.

### • التجهيز المسبق لقطعة الأناث المختارة للتركيب الغاطس والمدمج:

• لا يمكن تركيب المنتج فوق المبردات ووصلات الصحنون والمواقد والأفران والغسالات والمجففات، قم بتنفيذ جميع أعمال القطع على الخزانة قبل إدخال الموقد وإزالة النشرة أو بقائها نشرة الخشب بعناية. الحد الأدنى للمسافة الفاصلة بين موقد الطهي المسطح والجدار يجب أن تقل عن 50mm من الأمام، ولا تقل عن 550mm الفزان المعلقة فوقه.

• ملاحظة هامة: يجب عند تصميم المساحات أن يتم الالتزام بارشادات الشركة المصتبة للمطبخ.

• من أجل تحسين تركيب المرضى، ننصح بعمل فتحة في القاعدة حيث يمكن إدخال شبكة من الشبكات المتاحة بالأسواق.

• هام: استخدم غراء مانع للتسرب أحادي المكون (S)، والذي يتمنع بمقاومة درجات الحرارة، حتى 250°C؛ قبل التركيب يجب تنظيف الأسطح المطلوب صفعها بعناية عن طريق إزالة أي مادة قد تؤثر سلباً على الاتصال (مثل: عوامل الدهن والمواد الحافظة والدهون والزيوت والأتربة وبقايا الغراء القديم، الخ); يجب توزيع الغراء بالتساوي على محيط الإطار بالكامل، بعد اللصق، اترك الغراء ليجف لمدة 24 ساعة.

• تبيه! عدم تركيب براغي وأجهزة التركيب بالشكل المحدد في الإرشادات الواردة في هذا الدليل يمكن أن يُعرضك لأخطار كهربائية.

• ملاحظة: من أجل التركيب الصحيح للمنتج، يُنصح بربط الأنابيب بمادة لاصقة لها الخصائص التالية: غلاف من مادة PVC الناعمة،

على الحافظ ذات قطر مساوٍ لمخرج الهواء (فلانشة توصيل). للحصول على مزيد من المعلومات حول الأنابيب وأبعادها، انظر صفحة الملاحقات في كتب التركيب - إصدار الشفط. استخدام أنابيب أو فتحات تفريغ حاطنة يُقْطِرُ أقل يمكن أن يتسبّب في تقليل مستوى الأداء التشغيلي لعملية الشفط ويؤدي إلى زيادة كبيرة وملحوظة في مستوى الضوضاء. لا تتحمّل الشركة المصنعة أية مسؤولية كانت في هذا الشأن.

من أجل الحصول على كفاءة الشفط القصوى: • يُنصح بمسار أنابيب لا يتجاوز 7 أمتار طولية بحد أقصى. • يوصى باستخدام اثنين من الانحناءات بعد أقصى 90 درجة على إجمالي 7 أمتار خطية. • تحذير التغييرات الجذرية في قسم مجرى الهواء، مفضلاً دائمًا المقطع المكافي لـ 150 ٠ مم (أو المستطيل 222 × 89 مم).

#### • الموديل المزود بمرشح:

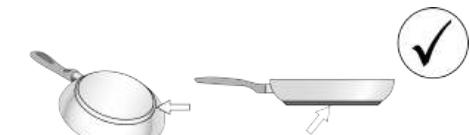
سيتم ترشيح الهواء المشفط بواسطة مرشحات الدهون ومرشحات الروائح المخصصة لذلك قبل إعادة تدويرها في الغرفة من خلال الأنابيب المناسبة (يجب شراء مرشحات الروائح والأنابيب بشكل منفصل). لمزيد من المعلومات، راجع الصفحات التي تتعلق بالملحقات والتقويمات (الموديل الترشيج) في القسم الموضح من هذا الدليل.



- لا يحتوي القاع على الألمنيوم؛ لا تسخن أواني الطهي وقد لا يتم التعرف عليها من قبل ملفات الحث.



- القيعان غير المستوية أو ذات السطح الخشن.
- تقلل من سطح اللامس بين ملف الحث والإلاء، مما يقلل من كفاءته ويؤدي إلى تجربة طهي سيئة.



#### • أوعية وأواني الطهي الموجودة

يمكن التتحقق مما إذا كان الإناء مغناطيسياً أم لا بواسطة مغناطيس بسيط. تكون الأواني غير مناسبة إذا لم تتجذب إلى المغناطيس. تشير أيضاً في هذه حالة الإرشادات المشار إليها في الفقرة السابقة.

• أقطار قيغان أواني الطهي المنصوح بها: إذا لم يمتلك الأواني الأبعد الصحبة، فإن تشتعل مناطق الطهي. للاظلاع على الحد الأدنى لقطر الإناء اللازم استخدامه على كل منطقة على حدة، راجع الجزء المصور من هذا الدليل.

انتبه: للحافظة على أفضل أداء ممكن لعمليات الطهي وجودة المنتجات الغذائية فإننا ننصح بعدم استخدام موولات الحث الكهرومغناطيسي.

#### • توفير الطاقة

استخدم القبور والمقالب بقطر سقلي يساوي قطر منطقة الطهي؛ استخدم فقط القبور والمقالبي ذات القاعدة المسطحة؛ - حيثما أمكن، احتفظ بخطاء الأواني أثناء الطهي؛ اطيخ الحضار والبطاطس، وما إلى ذلك، بكمية قليلة من الماء لتقليل وقت الطهي؛ يؤدي استخدام قدر الضغط إلى تقليل استهلاك الطاقة ووقت الطهي بشكل أكبر؛ ضع القدر في منتصف منطقة الطهي المرسومة على الموقف.

#### استخدام الشفط

يمكن استخدام نظام الشفط في إصدار الشفط المزود بالإخلاء الخارجي أو إصدار الترشيج المزود بإعادة تدوير داخلية.

اطلع على الموقعين [www.elica.com](http://www.elica.com) و [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) للاظلاع على الشكلة الكاملة من الأطقم المتاحة. من أجل التمكن من تنفيذ الترقيبات المختلفة، سواءً بإصدار الترشيج أو بإصدار الشفط.

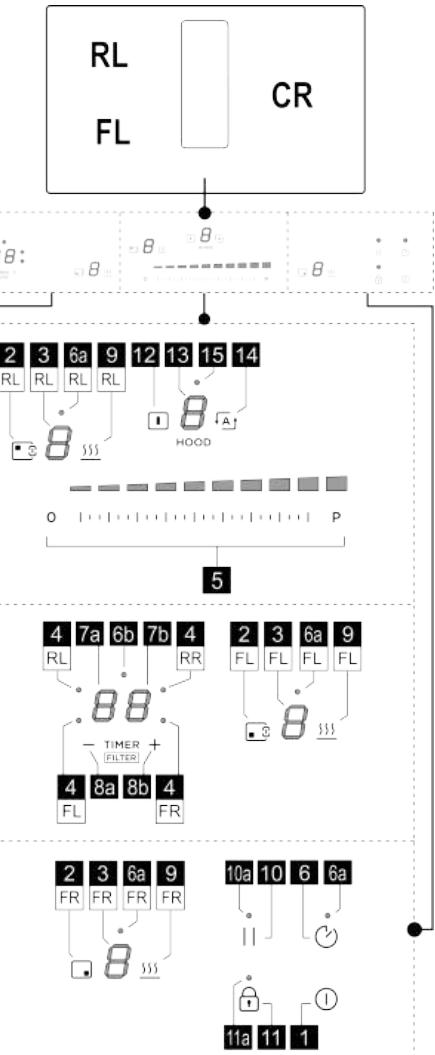
#### • الموديل المزود بشفط:

يتم طرد الأبخرة نحو الخارج عن طريق سلسلة من الأنابيب (يجب شراؤها بشكل منفصل). قم بتوصيل المنتج بأنابيب وفتحات صرف

# التشغيل

## لوحة التحكم

زيادة/تقليل مستوى قدرة الطهي وسرعة (قدرة) الشفط	5
تشييط عداد الدقائق ( التشغيل المستقل )	6
لمبة ليد عداد الدقائق ( التشغيل المستقل ) نشطة	6a - 6b
شاشة مؤقت منطقه الطهي / شاشة تشيع مرشح الكربون - مرشح الدهون	7a-7b
زيادة / تقليل شاشة الموقت	8a-8b
'''Temperature Manager في درجة الحرارة	9
(وظيفة السخين)	
الإيقاف المؤقت	10
لمبة ليد الإيقاف المؤقت نشطة	10a
قفل المفاتيح	11
لمبة ليد قفل المفاتيح	11a
مفتاح اختبار الشفاط	12
شاشة الشفاط	13
تفعيل الوظيفة الأوتوماتيكية للشفاط	14
لمبة ليد قائمه تأخير الشفاط	15



معلومات يجب معرفتها قبل بدء الاستخدام

تنبيه: بعد التوصيل الأول للمنتج بالشبكة المهمانية، يتطلب الموقد إبقاء القفل. اعمل على التدو المبين:

قم بتوصيل الموقد بالتخديه؛ ستعرض الشاشة (13) وامض و لمبة

الليد (11a) مضيئة. اضغط على المفتاح (1) لوضع ثوان، ستتطفي لمبة الليد (11a). من الممكن الان تشغيل الموقد بواسطة المفتاح (1).

.ON/OFF (1) المفتاح

توصيف في هذا الدليل الوظائف الرئيسية، استخدم رمز الاستجابة السريعة الموجود في الصفحات الأولى للوصول إلى التعليمات الكاملة على الانترنت. تتمثل جميع وظائف موقد الطهي هذا بمعايير السلامة الأكثر صرامة. وتحقيقها لهذا الغرض:

- بعض الوظائف التشغيلية لا يتم تفعيلها، أو يتم إيقاف تشغيلها أوتوماتيكياً، عند عدم وجود أوانى وأوعية طهي فوق شعلات التسخين أو عندما تكون هذه الأواني موضوعة بشكل غير صحيح.

- في حالات أخرى تتوقف عن العمل أوتوماتيكياً الوظائف التشغيلية السابقة تفعيلها بعد بعض ثوان عندما تحتاج الخاصية التشغيلية المختارة إلى ضبط إضافي ولكن لم يتم القيام بهذا الضبط الإضافي (على سبيل المثال: "قم بتشغيل موقد الطهي المسطح" بدون "اختر منطقة الطهي" و"درجة حرارة التشغيل"، أو "وظيفة القفل" أو خاصية "عداد الوقت").

انتظر حتى تتطفي شاشة العرض قبل الاقتراب من منطقة الطهي ذات الصلة.

### شاشة عرض منطقة الطهي

في شاشات العرض الخاصة بمناطق الطهي، تظهر البيانات التالية:

#### الوظيفة

On/Off (تشغيل/إيقاف) موقد الطهي المسطح/شهادة موقد الطهي المسطح

1

مفتاح اختبار منطقة الطهي

2

شاشة مستوى قدرة منطقة الطهي

3

لمبة ليد منطقة الطهي نشطة / لمبة ليد تشيع المرشحات نشطة

4

الوظيفة	قيمة
منطقة الطهي الموقدة	0
مستوى القدرة (Power Level)	1...9-P
مؤشر الحرارة المتباعدة (Residual Heat Indicator)	H
الكاميرا عن تواجد وعاء الطهي (Pot Detector)	P
وظيفة التحكم في درجة الحرارة (Temperature Manager)	T
خاصية التمرير (Bridge Zone)	B
وظيفة الإيقاف المؤقت (Pausa)	I
وظيفة التسخين الآوتوماتيكي	R

### خصائص موقف الطهي

#### • تفعيل الأمان Safe Activation

ينشط التسخين في الجهاز فقط عند وجود أوانى الطهي على مناطق الطهي: لا يتم تفعيل عملية التسخين أو قطعها في حالة غياب أو إزالة أوانى الطهي.

#### • كاشف الوعاء (Pot Detector)

يقوم الموقف بالكتف أوتوماتيكياً عن تواجد أوانى وأوعية الطهي على مناطق الطهي من عدمه.

#### • إطفاء الأمان Safety Shut Down

لداعي الأمان والسلامة هناك حد أقصى لعمل كل منطقة من مناطق الطهي وهذا الحد الأقصى يعتمد على مستوى قوة التشغيل المضبوطة عليه هذه المنطقة.

#### • كاشف الوعاء (Pot Detector)

عند إطفاء إحدى مناطق الطهي أو أكثر من منطقة، فإن الحرارة المتبقية فيها يتم الإشارة إليها وتهدیدها عبر علامة تنبيه مرئية تظهر على شاشة العرض الخاصة بهذه المنطقة المعنية، عن طريق الرمز

H

### استخدام موقف الطهي المسطح

#### • الانتعال

يم تنشيط موقف الطهي عن طريق لمس المفتاح (1) ON/OFF . ستنشيء جميع الشاشات (3) و الشاشة (13) مع عرض الرقم صفر

D

من أجل إطفاء الموقف، اضغط على المفتاح (1) ON/OFF . ينطفئ الموقف بعد بضع ثوان إذا لم يتم تفعيل آلة وظائف.

#### • تفعيل مناطق الطهي التفعيل:

ادخل إلى قائمة منطقة الطهي بالضغط على أحد المفاتيح (1) . (2) المقابل لمنطقة الطهي المرغوب بها. ستظل الشاشة (3) الخاصة بذلك المنطقة هي الوحيدة المضبطة بكلفة عالية.

الوقت، لمدة بضع ثوان، على المفاتيح **1** (12) + **A** (14) حتى يضيء شريط التمرير (5). مرر بإصبعك على طول الشريط (5) بالكامل من اليسار إلى اليمين. ستضيء الشاشة (FL-3) و (FR-3). تشير الشاشة (3) إلى المعيار الجاري تعديلاً. تشير الشاشة (3) إلى القيمة المضبوطة.

**للتنتقل إلى قائمة إدارة تحديد القدرة:**  
افتراضياً، عند الدخول إلى قائمة المعايير، تعرض الشاشة (FL-3) بالتبادل القيمتين **0** و **0**؛ اضغط عدة مرات على المفتاح **11** (11) حتى تعرض الشاشة (FL-3) القيمتين **0** و **0** بطريقة متبادلة. **0** و **0** = قائمة إدارة تحديد القدرة.

#### ضبط قيمة تحديد القدرة:

اضغط على المفتاح **11** (11) لاختيار القيمة المرغوب بها من بين الثلاثة المتاحة، انظر الجدول الوارد أدناه:

قيمة	المنطقة	المنطقة
القدرة (كيلوواط)	FR-3	FL-3
7.4	0	10
4.5	1	10
3.1	2	10

#### حفظ الإعدادات:

من أجل حفظ الإعدادات المختارة، اضغط على المفتاح **1** (11).

#### استخدام الشفاط

- **تفعيل الشفاط**
- **إيقاف التفعيل:**

المس (اضغط) على المفتاح **1** (12) ستضيء الشاشة (13) بكثافة عالية. المس ومرر بإصبعك على شريط الاختيار (5)، من أجل ضبط قدرة شفط الأدخنة. ملحوظة: على خلاف مناطق الطهي، لا يمكن برمجة إطفاء الشفاط عبر مؤقت. وبالتالي لن يتم تفعيل الشاشة (7a+7b).

#### إيقاف التفعيل:

من أجل إطفاء الشفاط، استمر بالضغط مع الاستمرار على المفتاح **1** (12)، لبضع ثوان أو انقل قدرة الشفط إلى الصفر.

#### • مستوى قدرة الشفاط

الشفاط مزود بـ 4 مستويات قدرة للشفط بالإضافة إلى معزز. المس ومرر بالأصابع بطول شريط الاختيار (4): إلى اليمين لزيادة مستوى القوة؛ إلى اليسار لخفض مستوى القوة. سيعرض مستوى القدرة المضبوط في الشاشة (13) الخاصة بالشفاط.

أخرج من قوائم مناطق الشفط أو الطهي، بحيث تكون جميع المؤشرات الضوئية LED (3) و (13) قيد التشغيل.

**اضغط على المفتاح 6a**، سيفضاء المؤشر الضوئي led (6a) وفي نفس الوقت سيتم تشبيط الشاشة (7a+7b) مع المؤشر الضوئي (6b).

الآن سيكون من الممكن زيادة أو تقليل الوقت باستخدام المفاتيح **+** (8a) و **-** (8b). يتم التعبير عن الوقت بالدقائق. إذا وصل المؤقت إلى وقت أقل من دقيقة واحدة، تابع العد من خلال عرض الثواني.

عندما ينتهي المؤقت العد التنازلي يتم إصدار إشارة صوتية وتنطق منطقة الطهي.  
**تنطيط:**

لإطفاء المؤقت مسبقاً، أخرج من قوائم مناطق الشفط أو الطهي، بحيث تكون جميع المؤشرات الضوئية LED (3) و (13) قيد التشغيل وقم بوضع شاشة المؤقت على صفر بواسطة المفتاح **8a**.

#### • تشبيط مؤقت مناطق الطهي

وظيفة مؤقت مناطق الطهي عن عد تنازلي والذي من الممكن ضبطه، حتى بالتزامن، على أية منطقة طهي. في نهاية المدة المضبوطة فإن مناطق الطهي تتلقى أوتوماتيكياً و يتم إبلاغ المستخدم بإشارة صوتية خاصة.  
**التفعيل:**

ملحوظة: لا يمكن بدء تشغيل هذا المؤقت إلا إذا كانت منطقة الطهي نشطة بقدرة مختلفة عن الصفر.

بعد تشغيل منطقة الطهي المرغوب بها مفتاح (2). ستنتشط الشاشة (7a+7b) وسيكون من الممكن برمجة المؤقت.

أجل زيادة أو تقليل الوقت، استخدم المفاتيح **+** (8a) و **-** (8b). يغير عن الوقت بالدقائق. إذا وصل المؤقت إلى وقت أقل من 1 دقيقة، سيتحول العد مع عرض الثواني.

كرر العملية لعدة مناطق طهي، إذا رغبت في ذلك: يمكن ضبط مؤقت مختلف لكل منطقة طهي؛ في الشاشة (7a+7b) سيظهر العد التنازلي لمنطقة الطهي المختارة في تلك اللحظة.

**ملاحظة:** بعد تفعيل منطقة الجسر، يمكنك بدء تشغيل المؤقت في هذه المنطقة أيضاً.

**إلغاء التفعيل:** من أجل الإيقاف المبكر للمؤقت اختر منطقة الطهي المفتاح (2) اضغط على المفتاح **8a** طالما أن المؤقت لم يصل إلى الصفر. سيتم إلغاء تفعيل المؤقت.

#### • الحد من قوة التشغيل (Power Limitation)

تسمح خاصية "Power Limitation" بضبط تشغيل المنتج مع خفض الحد الأقصى لقوة امتصاص التيار الكهربائي التشغيلي وضبط امتصاص جميع مناطق الطهي المستخدمة بحيث يتم جعل قوة الامتصاص الكهربائي الكلية للموقف لا تتجاوز الحد الأقصى لقوة امتصاص التيار الكهربائي المضبوط عليها هذا الموقف. توجد قائمة إدارة تحديد القدرة داخل قائمة إدارة المعايير.

من أجل الدخول إلى قائمة إدارة المعايير: افصل التغذية الكهربائية عن الموقف، انتظر بضع ثوان واعد توصيل الموقف بالتجذية الكهربائية. انげ قفل الموقف عن طريق الاستمرار بالضغط لمدة بضع ثوان على المفتاح **11**؛ ثم اضغط في نفس

ستعرض حالة المرشح بقيمة من 9 (الغالية القصوى) إلى 0 (المرشح منتهي).

#### لتفعيل أو إلغاء تفعيل مؤشر تشبع المرشحات:

بعد اختيار أحد المرشحين، اضغط على + (8b); عند كل ضغطة، تنتقل الشاشة من حالة إلى أخرى بطريقة متتابعة.  
ملاحظة: إذا قمت بإلغاء تفعيل المرشح ثم أعدت تفعيله في نفس الجلسة، فإن قيمة حالة المرشح تظل بدون تغير بالمقارنة بحالة ما قبل إلغاء التفعيل.

إذا خرجم من القائمة بعد إلغاء تفعيل المرشح، فإنه عند إعادة تفعيل المرشح، ستشتتّف إعادة تفعيل قيمة تشبع المرشح من 9.

للخروج من القائمة:

للخروج من القائمة، اضغط على أي مفتاح فيما عدا المفتاح — (8a) و + (8b) أو انتظر 8 ثوان دون لمس أي مفتاح آخر.

#### • إعادة ضبط امتلاء وتشبع المرشحات

أثناء نشاط إحدى الإشارتين أو كليهما، فمن الممكن تنفيذ إعادة ضبط إندار تشبع المرشحات. في الـ 10 ثوان الأولى التي تظهر فيها إشارة تشبع المرشحات، اضغط في نفس الوقت لمدة بضع ثوان على —

+ (8a) و — (8b).

تشير إشارة صوتية إلى إتمام إعادة الضبط، نوصي بتنفيذ هذا الإجراء فقط بعد استبدال المرشحات.  
ملاحظة: في حالة نشاط كلا الإشارتين،نفذ هذه العملية مرتين لإعادة ضبط كلا الإنداراتين.

#### • تغيير إطاء الشفط

وهذه الوظيفة مفولة، سيطر الشفاط قيد التشغيل لفترة محددة مسبقاً، بمجرد انتهاء هذا الوقت، سيتم إيقافه أوتوماتيكياً. ممتلك هذه السرعة مؤقتاً نوعياً على النحو المبين في الجدول الوارد أدناه.

السرعة 1	السرعة 2	السرعة 3	السرعة 4	السرعة 5
30 دقيقة	20 دقيقة	15 دقيقة	10 دقائق	5 دقائق

من أجل التفعيل:

والشفاط في التشغيل، اضغط ضغطة طويلة على شريط الاختيار (5) ستضيء لمبة الليد (15)، للإشارة إلى أن الوظيفة قد تم تفعيلها.  
للغاء التفعيل:

بكفى تغيير سرعة الشفط لإلغاء تفعيل هذه الوظيفة. ستطفئ لمبة الليد (15)، للإشارة إلى إلغاء تفعيل الوظيفة.

• **معزز قدرة الشفط**  
المفتاح مزدوج بـ 1 مستوى قدرة إضافي المعزز (بعد المستوى 4)، والذي يبقى نشطاً لمدة 5 دقائق، بعدها تعود القدرة إلى المستوى السابق.

المس ومرر بأصابعك على طول شريط الاختيار (5)، بعد المستوى 4 لتفعيل معزز القدرة. يشار إلى مستوى معزز القدرة في الشاشة (13) بواسطة الرمز P.

#### • التشغيل الآوتوماتيكي

سيتم تشغيل المنتج على السرعة الأنسب، مع تكيف قدرة الشفط على أقصى مستوى للطهي، مستخدم في مناطق الطهي.  
عندما يتم إبقاء الشفاط في الطهي، فإن الشفاط يكيف سرعة الشفط، عن طريق تقليلها تدريجياً، بحيث يقوم بازالة الأبخرة والروائح المتبقية.  
التفعيل:

ادخل إلى قائمة الشفاط بالضغط على المفتاح I (12) ثم اضغط على المفتاح A (14)؛ في الشاشة (13) سيعرض الحرف A بالتبادل مع قيمة سرعة الشفاط.  
للغاء التفعيل:

من قائمة الشفاط، اضغط على المفتاح A (14) أو قلل بدوياً سرعة الشفط من شريط الاختيار (5).

#### • قائمة إدارة المرشحات:

الشروط الازمة للدخول إلى القائمة:  
يجب أن تكون مناطق الطهي والشفاط جميعاً على القدرة 7، يجب أن يكون عدد الدفانق مطابقاً؛ إذا لم يتم الالتزام بهذه الشروط، فإنه عند تنفيذ إجراء الدخول، فإن الشاشة (7a+7b) ستشير إلى 70 ولن يمكن الوصول.

من أجل الدخول إلى القائمة وعرض حالة المرشحات:  
بعد استيفاء اشتراطات الدخول المبينة أعلاه، اضغط على المفتاح I (12)، ثم اضغط في نفس الوقت على + (8a) و — (8b) لمدة 4 ثوان.

في هذه النقطة فإننا نتوارد في قائمة إدارة المرشحات.  
ستعرض الشاشة (7a+7b) افتراضياً، حالة مرشح الدهون، للانتقال إلى عرض حالة مرشح الروائح اضغط على — (8a) عند كل ضغطة على هذا المفتاح، تنتقل الشاشة من مرشح إلى آخر، بطريقة متتابعة.  
عرض فيما يلى جدول حالات المرشحات.

الشاشة	حالة المرشح
—	مرشح الدهون نشط*
—F3—	مرشح الروائح نشط*
—	مرشح الدهون غير مفعل
F—	مرشح الروائح غير مفعل

\* عندما يكون مؤشر تشبع المرشحات نشطاً، فإن الشاشة (7b)

جدول الطاقة الكهربائية

نوع الطهي	مستوى القوة	الاستخدام (بناءً على الخبرة وعادات الطهي)
التسخين السريع	P	ترفع درجة حرارة الطعام في وقتٍ قصير حتى يغلي بسرعة في حالة الماء أو حتى يسخن بسرعة في حالة سوائل الطهي
القلبي - الغلي	9-8	التجمير، بدء الطهي، قلي المنتجات المجمدة، الغلي بسرعة
التجمير - القلي الخفيف - الغلي - الشواء	8-7	القلي الخفيف، الحفاظ على الغليان النشط، الطهي والشواء (لمدة قصيرة، 5-10 دقائق)
الطبخ - الطبخ في حساء - القلي الخفيف - الشواء	7-6	القلي الخفيف، الحفاظ على الغليان الخفيف، الطهي والشواء (لمدة متوسطة، 10-20 دقيقة)، التسخين الأولي للصلحات
الطبخ - الطبخ في حساء - القلي الخفيف - الشواء	5-4	الطبوي في حساء، الحفاظ على الغليان الرقيق، الطهي (لمدة طويلة)، تغيير المكونة
الطبوي - الغلي البطيء - التكتيف - التخثير	4-3	عمليات الطهي الطويل (الأرز، المرق، المحرمات، السمك) في وجود سوائل مصاحبة (مثل الماء، النبيذ، الشربة، الحليب)، تغيير المكونة
الطبوي - الغلي البطيء - التكتيف - التخثير	3-2	عمليات الطهي الطويلة (كبيات أقل من نهر: الأرز، المرق، الشواء، السمك) في وجود سوائل مصاحبة (مثل الماء، النبيذ، الشربة، الحليب)
الإذابة - فك التجميد - الحفاظ على السخونة - التخثير	2-1	إذابة الزبيد، إذابة الرقيقة للشكولاتة، إذابة المنتجات صغيرة الحجم
الإذابة - فك التجميد - الحفاظ على السخونة - التخثير	1	الحفاظ على سخونة أجزاء صغيرة من الطعام المقلي للتلو أو الحفاظ على حرارة أطباق التقديم وتغيير الأرز بالخلطة
صلح الإسناد	0	موقد الطهي في وضع الاستعداد أو ملقطاً (إمكانية وجود حرارة متبقية من نهاية الطهي، يتم الإشارة إليها بواسطة H-L-O)

الصياغة

**نَتَبِعُهُ!** قيل البدء في آئية عملية تنظيف أو صيانة، تتحقق من أنّ مناطق الطهي جميعها مقطفاة ومن المؤشر الضوئي الخاص بدرجة الحرارة غير موجود.

لصيانة المنتج، ان

- XE.** تنظيف الشبكة المعدنية:  
يجب غسل الشبكة يدوياً بالماء الساخن والمنظف المحايد وتجفيفه  
عنابة لتجنب ظاهرة الأكسدة

صيانة الشفاط

### • تنظيف الشفاط:

لليقيام بعملية التنظيف استخدم فقط وحصرياً قطعة قماش مبللة بمنظفات سائلة محايدة.

لا تستخدم أية أدوات أو معدات للقيام بالتنظيف!  
تجنب استخدام المنتجات المحتوية على مواد كاشطة. لا تستخدم الكحول!

10

**يُحجز في داخله جسيمات الدهون الناتجة عن عملية الطهي.**

يجيب تنظيفه مرة واحدة كل شهر (أو عندما يتغير نظام التبييض الخاص بالاحتلاء، وتشيع المرشحات إلى ضرورة القيام بتنظيفها)، باستخدام منظفات غير عادمة، سواء بشكل يدوي أو في غسالة الأطباق بدرجات حرارة منخفضة وبدوره تنظيف قصيرة. عند الغسيل في غسالة الأطباق فإن مرشح إزالة الدهون المعden يمكن أن يفقد لونه ولكن خصائصه ومواصفاته المتعلقة بعملية الترشيح لا تتغير مطلقاً.

صيانة الموقد

- ## • تنظيف موقد الحث

٠ لا تستخدم قطع تنظيف إسفنجية كايشطة أو خادشه. فاستخدامها مع مرور الوقت، يمكن أن يضر بزجاج الموقف.

٠ لا تستخدم منظفات كيميائية مهيجـة مثل بخاخات الفرن أو مزيلات البقع.

• لا تستخدم آلات التنظيف التي تعمل بالبخار!!!

ثُلُجٌ لِتَنَاهُ اتْلُوكُ الْمُقْنَى تَه

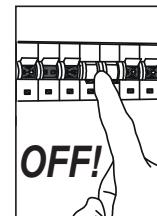
بعد كل استخدام، يترك المودق حتى يبرد ثم يطفئه لإرادة المسحور التربوية والتقييم والتاتجية عن بقایا الاعطمة. الشکر او المواد الغذائية عالية نسبة الشکر تضر بمقدار الطهي الشسطوح ويجعل إزالتها على الفور. لبان والشکر والرماد قد تحدث السطح الزجاجي للمودق الطهي. استخدم قطعة قماش ناعمة، أو ورق التجفيف الماصن أو المنتجات المحددة للتقطيف مواد الطهي المتسطحة (اللزام وتفيد بارشادات الشركة المصتبعة).

**XB.**

صيانت المرشح الذي يعمل بالكربون النشط - السيراميك  
(فقط في الإصدار المزود بالترشيح):  
يحرز الروائح الكريهة الناتجة عن عملية الطهي. المنتج مجهز بقلم من مرشحات الروائح.

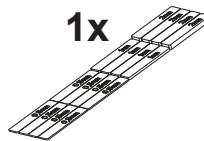
يحدث تثنيع مرشحات الرائحة بعد استخدام طويل تقريباً حسب نوع المطبخ وانتظام تنظيف مرشح الدهون. يمكن تجديد مرشحات الروائح حرارياً كل 2/3 شهر في فرن مسخن مسبقاً على حرارة 200° مئوية لمدة 45 دقيقة، يضمن التجديد الصحيح فعالية الترشيح المستمر لمدة 5 سنوات.

تنبيه! لا تضع المرشحات في قاع الفرن، ولكن ضعها في صينية وضعها على ارتفاع متوسط.





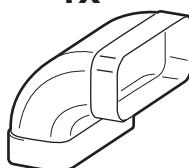
**1x**  
2,8 m



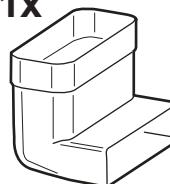
**1x**



**1x**



**1x**



**1x**  
M8 13 x h5

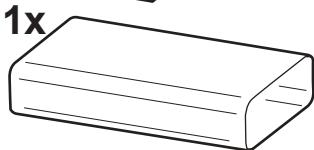
**2x**  
M6 10 x h5

**2x**  
M6x20mm

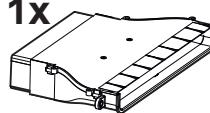
**1x**



**1x**



**1x**

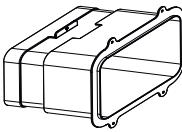


**1x**   
**2x**

\*



**1x**



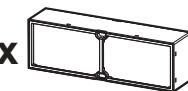
**2x**



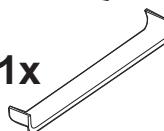
**2x**

**2x**  
M4x20mm

**2x**



**1x**

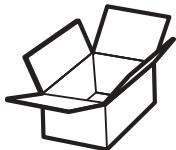


**2x**

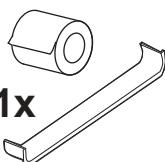


**2x**  
ø3,5x13mm

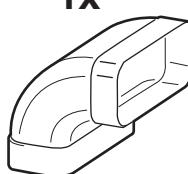
\*



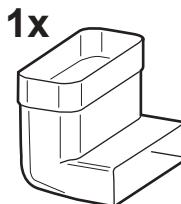
1x



1x



1x



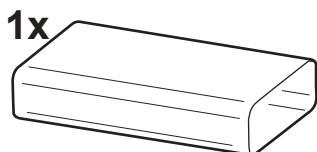
1x



2x



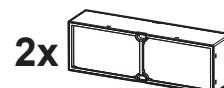
2x



1x



1x

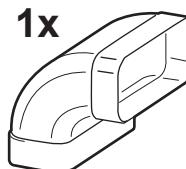
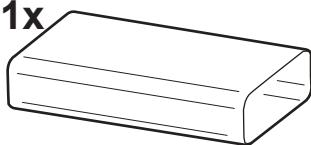


2x

\*



1x



1x

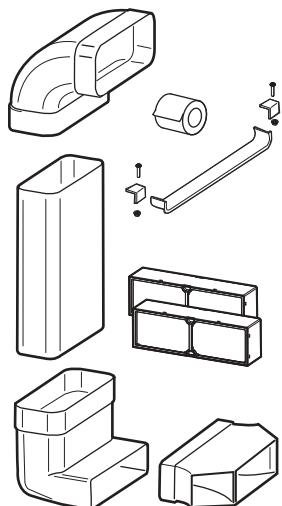


1x

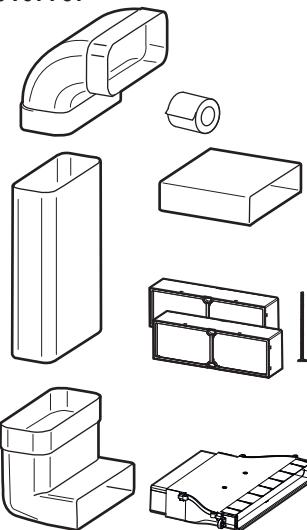


\* [www.elica.com](http://www.elica.com)  
[www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com)

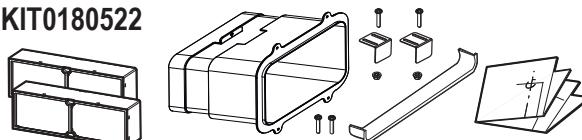
**KIT0167756**



**KIT0167757**



**KIT0180522**



**KIT0167755**



**KIT0121016**  
90° 218x55mm



**KIT0121002**  
15° 227x94mm



**KIT0126810**  
227x94mm



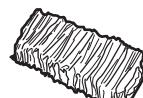
**KIT0121001**  
227x94x80mm



**KIT0173527**  
222x89x500mm



**KIT0121005**  
90° 227x94mm



**KIT0121017**  
218x55mm



**KIT0168750**



**KIT0161453**



**KIT0121015**  
223x59x72mm



**KIT0120991**  
222x89x1000mm



**KIT0121012**  
218x55x500mm

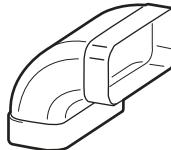
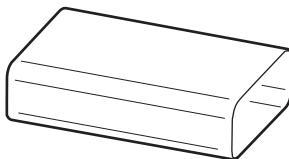


**KIT0121013**  
218x55x1000mm



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

**KIT0185767**



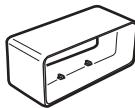
**KIT0121010**  
190x190  
Ø147mm



**KIT0121009**  
INT 216x82mm  
EXT 290x160mm



**KIT0121006**  
90°



**KIT0121001**  
227x94x80mm



**KIT0126810**  
227x94mm



**KIT0121003**  
Ø158  
59mm



**KIT0173527**  
222x89x500mm  
**KIT0120991**  
222x89x1000mm



**KIT0121004**  
90°  
227x288x94mm



**KIT0121008**  
227x94 Ø153mm



**KIT0120996**  
Ø150 - 500mm  
**KIT0121000**  
Ø150 - 1000mm



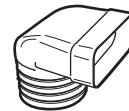
**KIT0121002**  
15°  
227x94mm



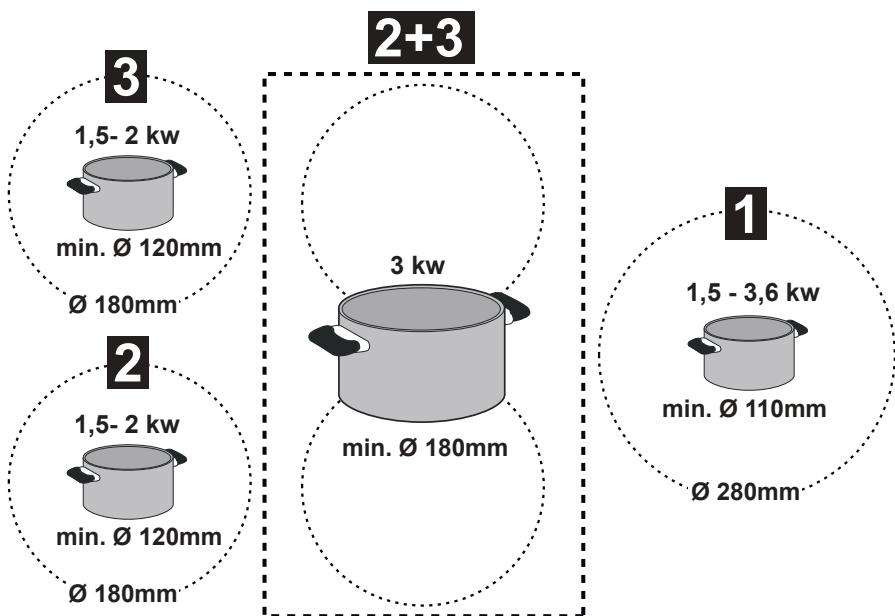
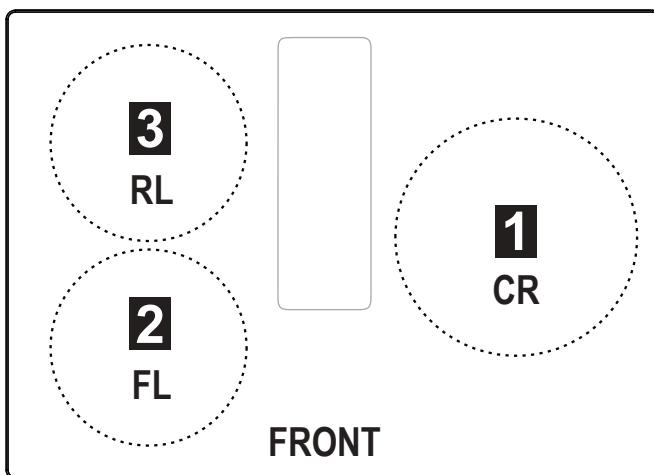
**KIT0121005**  
90°  
227x94mm



**KIT0161453**

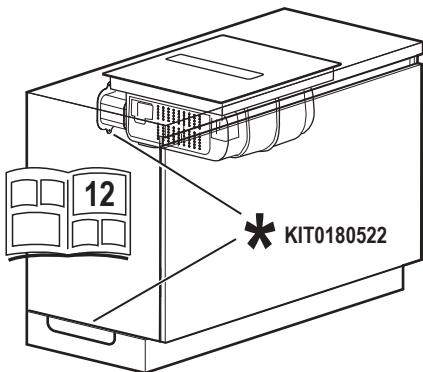
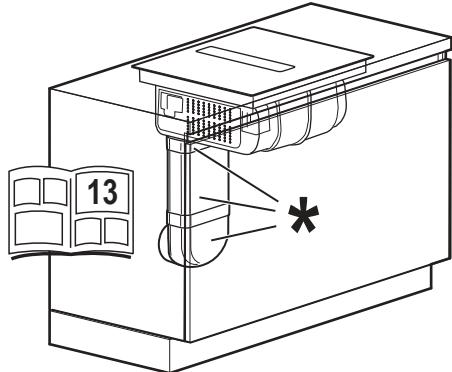
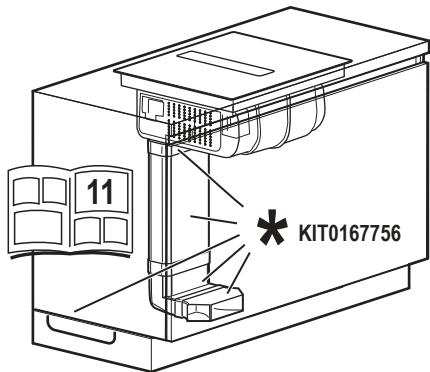
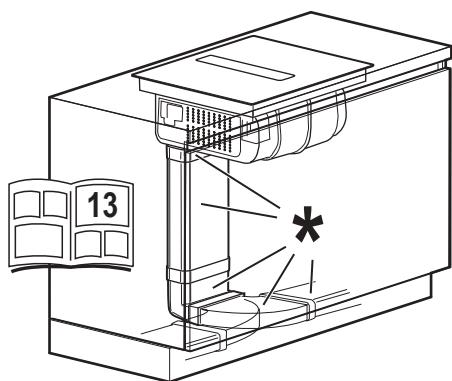
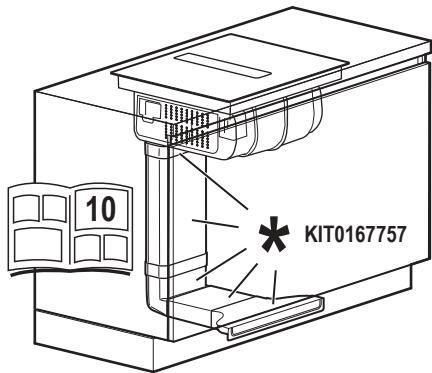


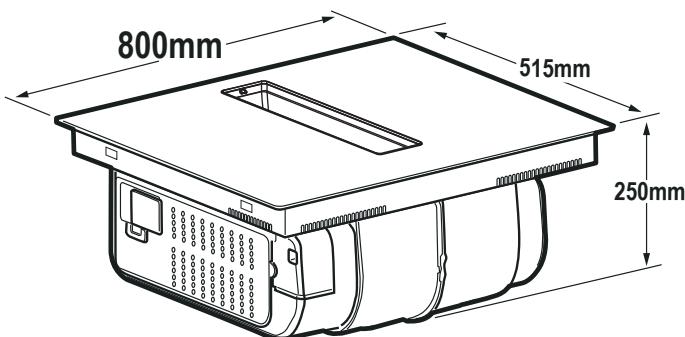
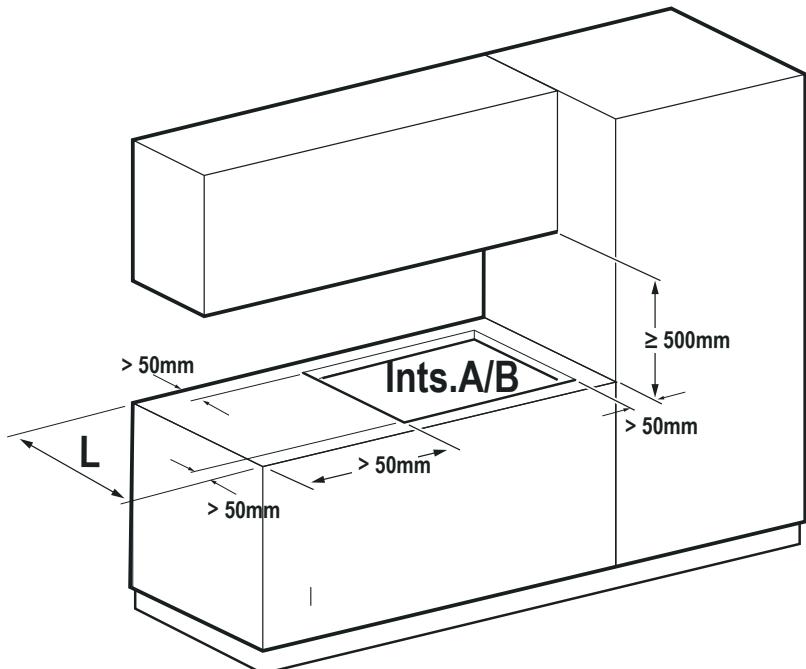
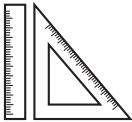
**KIT0121007**  
227x94  
Ø146mm





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



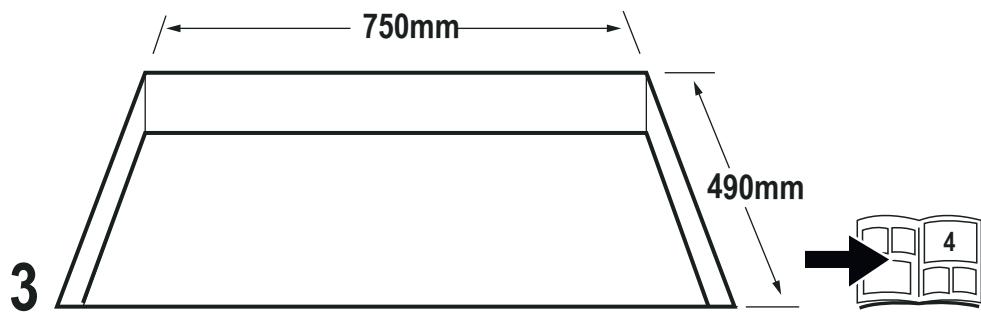
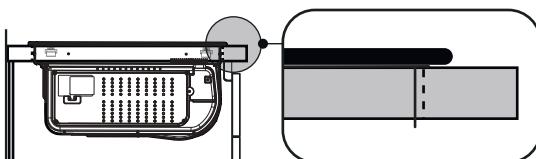




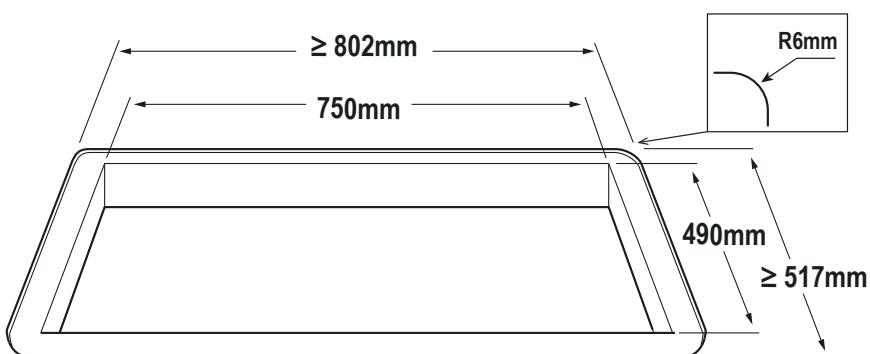
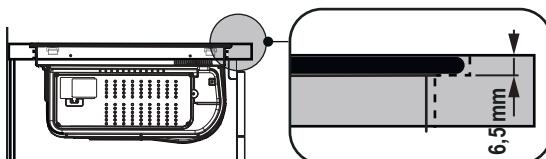
Inst.A → 3

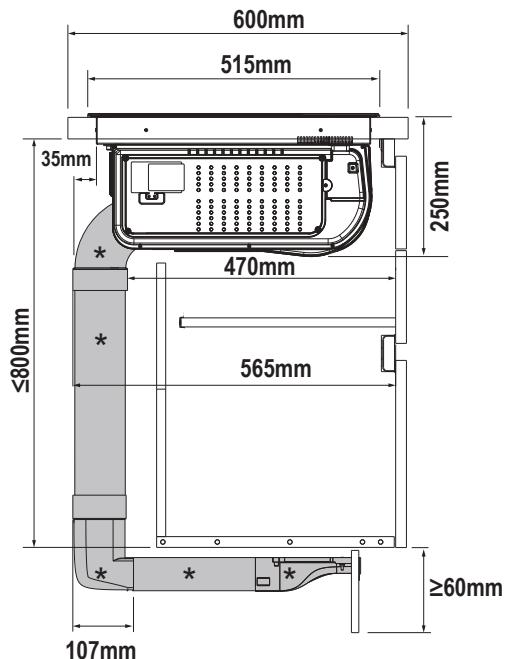
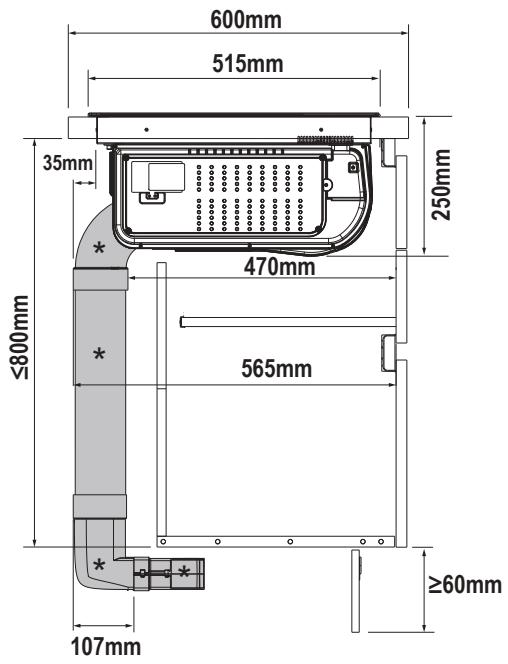
Inst.B → 3.1

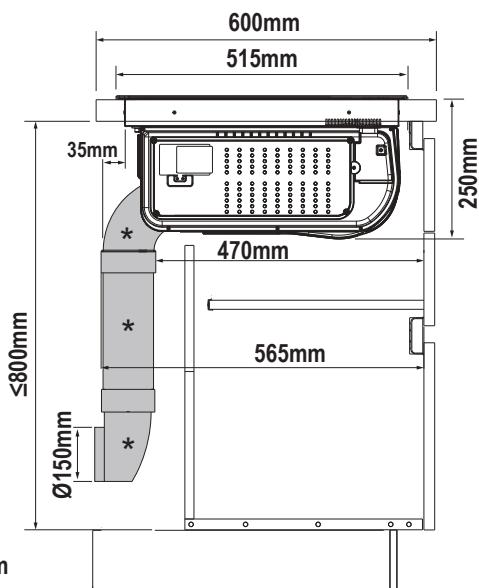
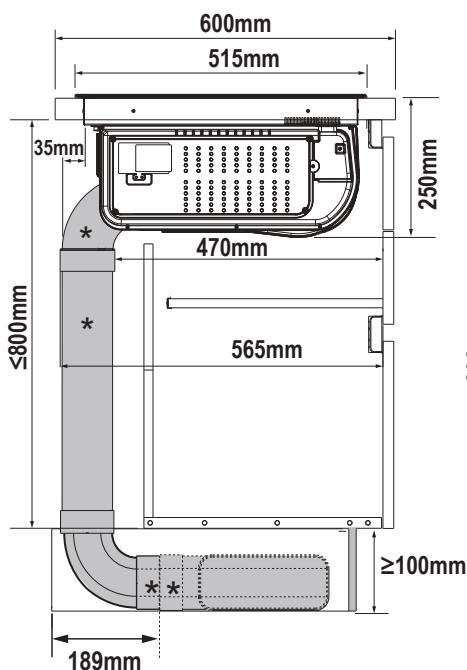
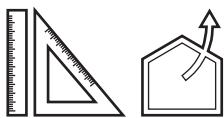
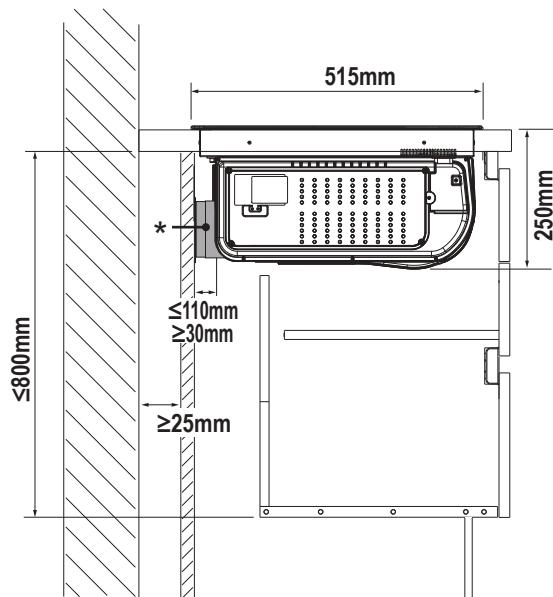
Inst.A



Inst.B

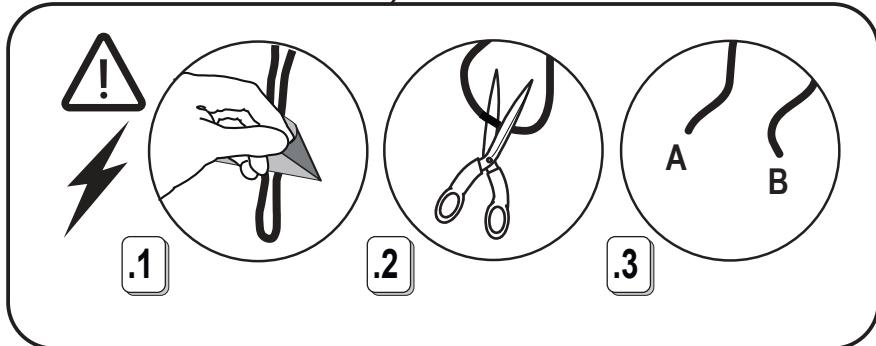
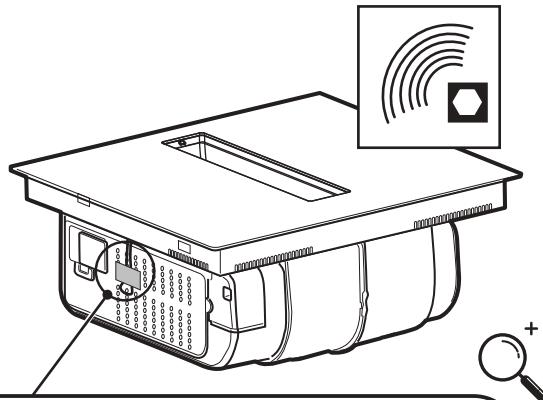
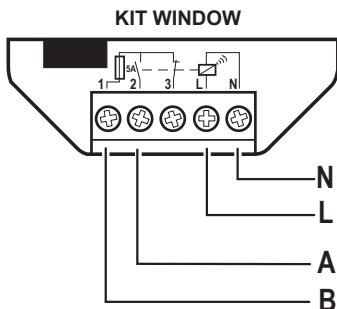
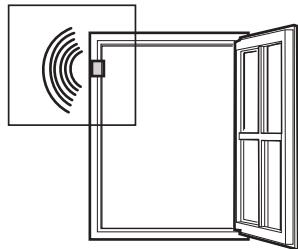
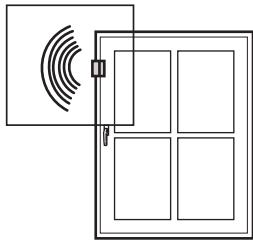


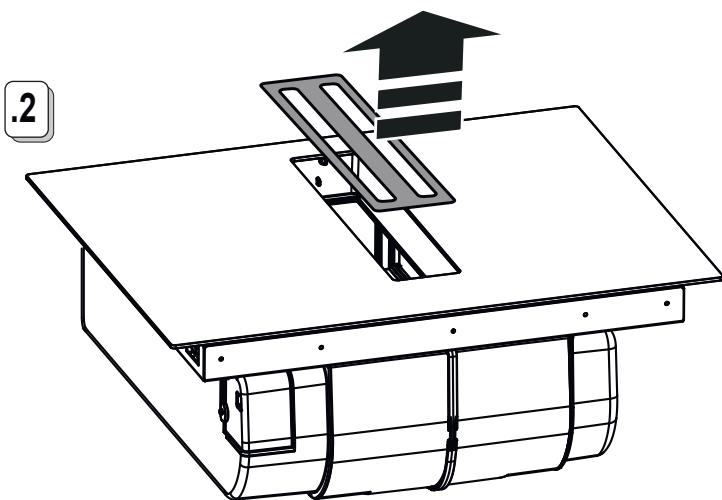
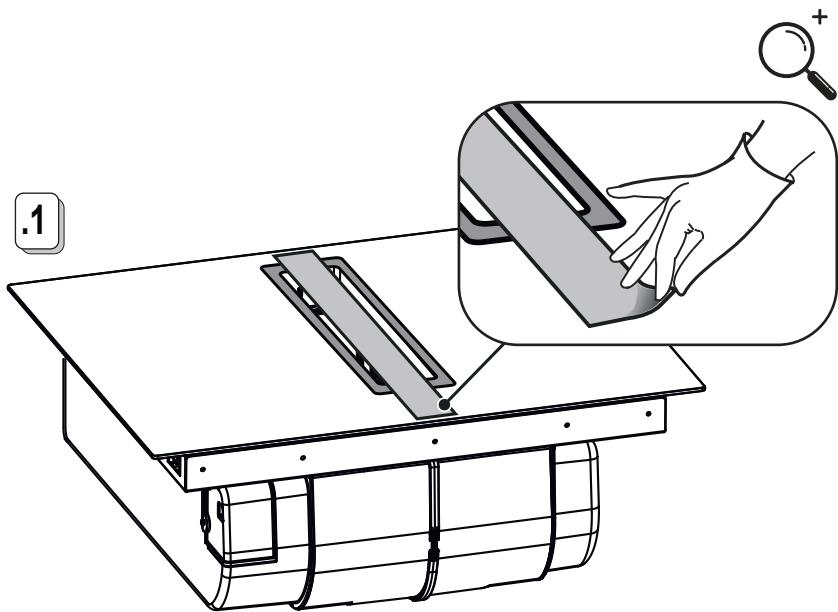






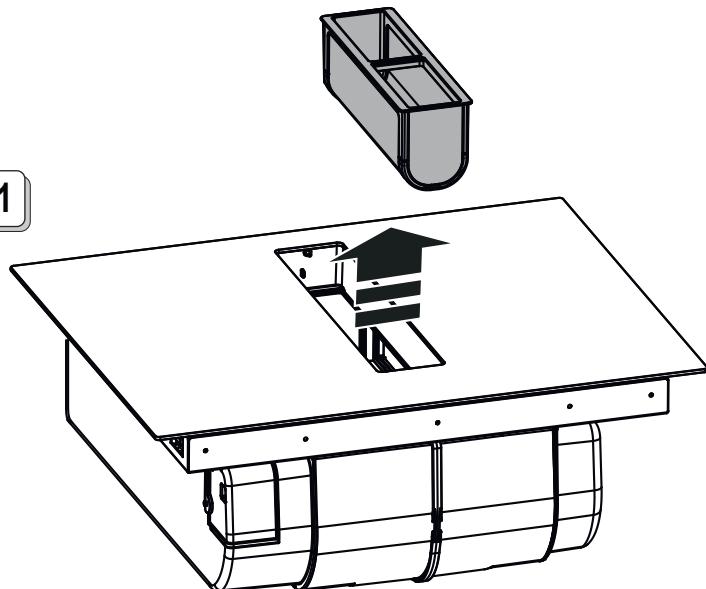
## KIT WINDOW



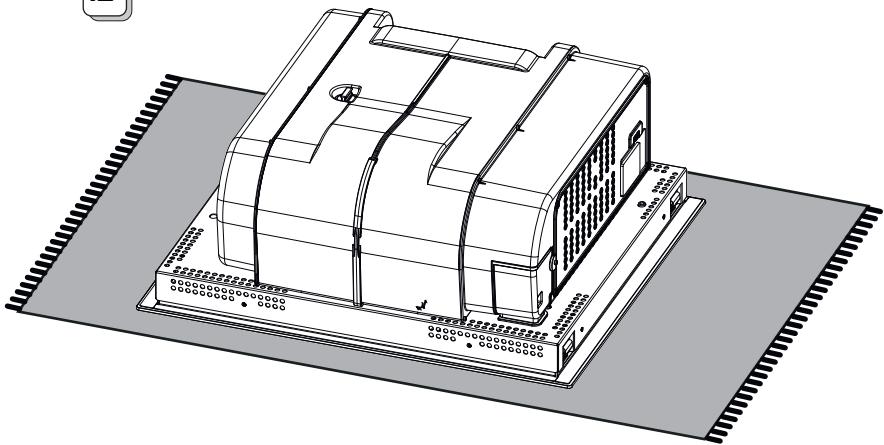




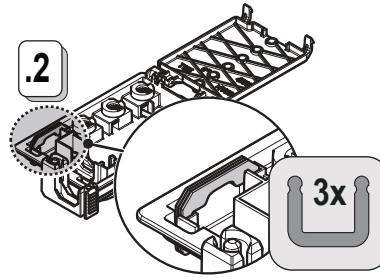
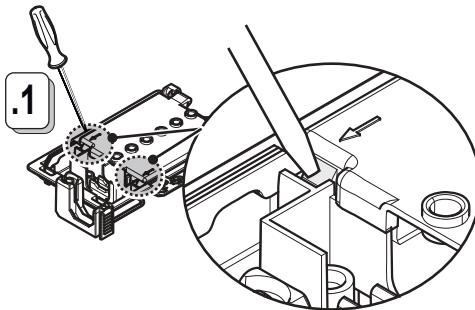
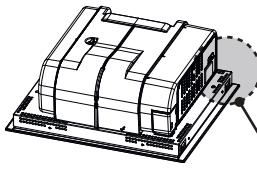
.1



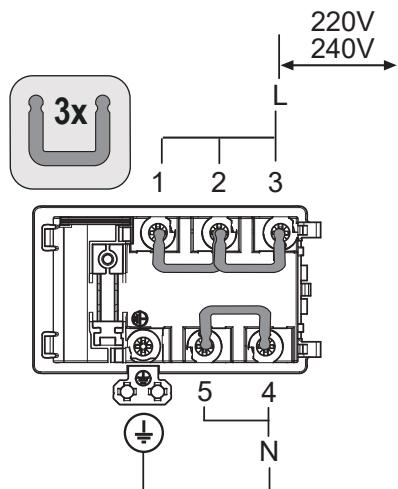
.2



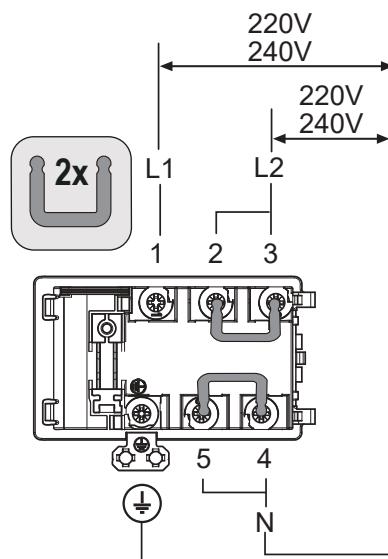
6.1



220V-240V ~  
50Hz/60Hz



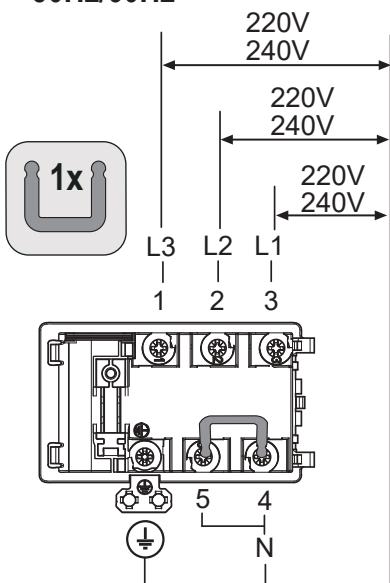
380V-415V ~ 2N~  
50Hz/60Hz





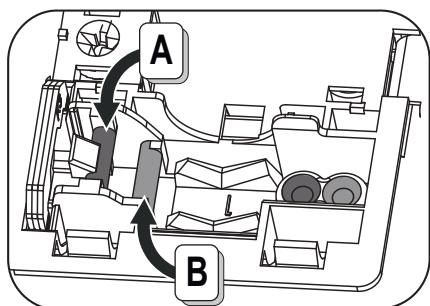
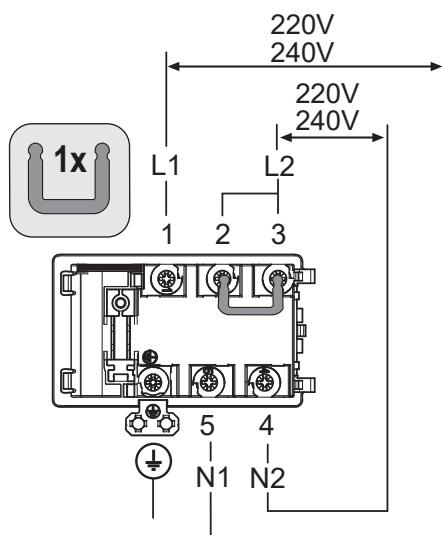
**380V-415V ~ 3N~**

**50Hz/60Hz**



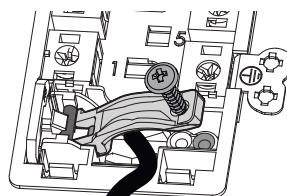
**220V-240V ~ 2N 2L**

**50Hz/60Hz**



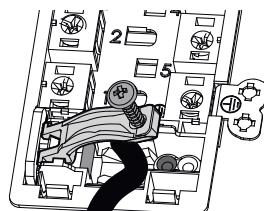
**7.1**

**A**

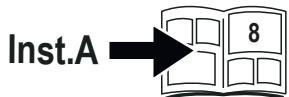


**Ø 7 - 9 mm**

**B**

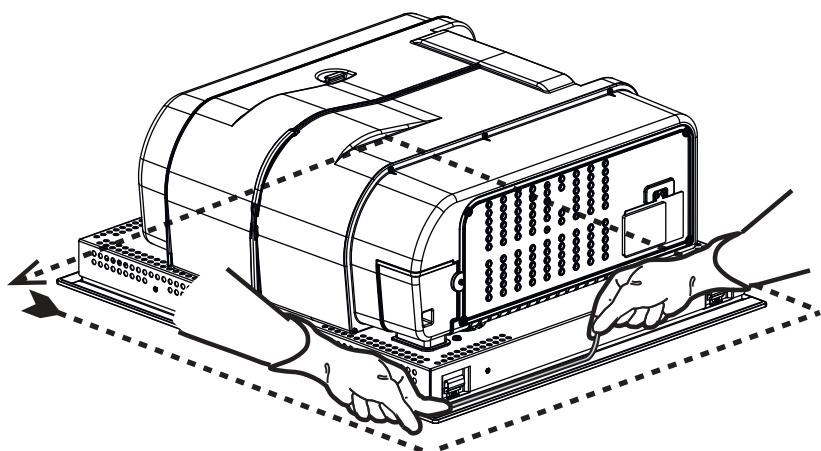
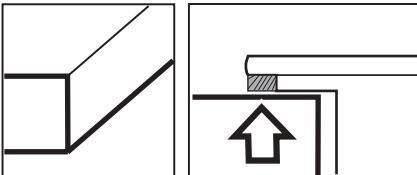
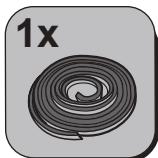


**Ø 11 - 14.5 mm**



---

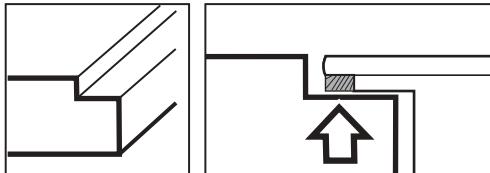
Inst.A



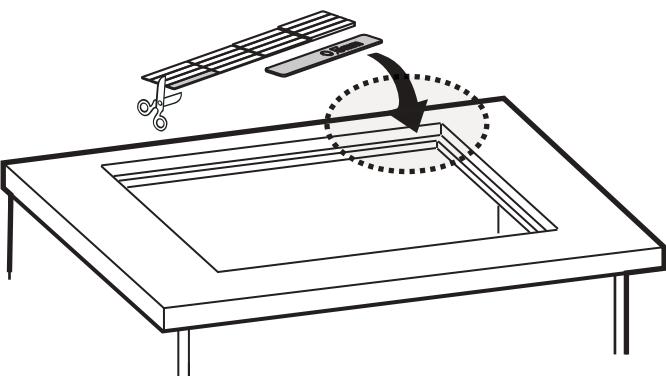
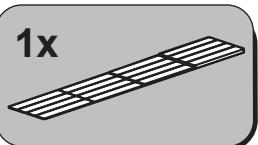
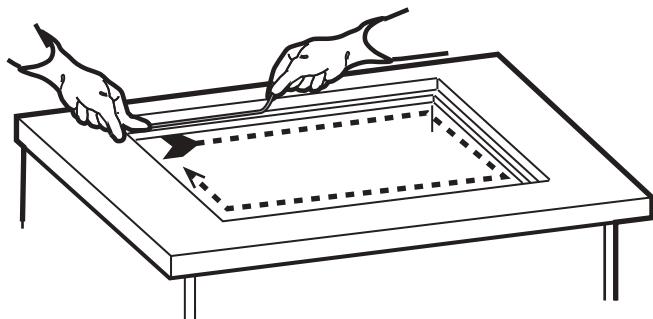
8



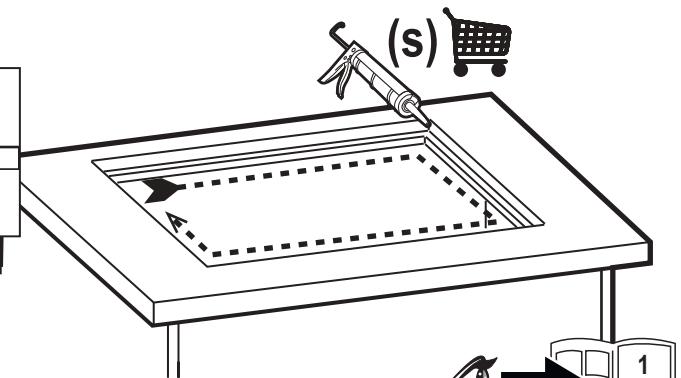
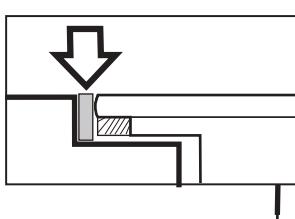
**Inst.B**



**9**



**9.1**

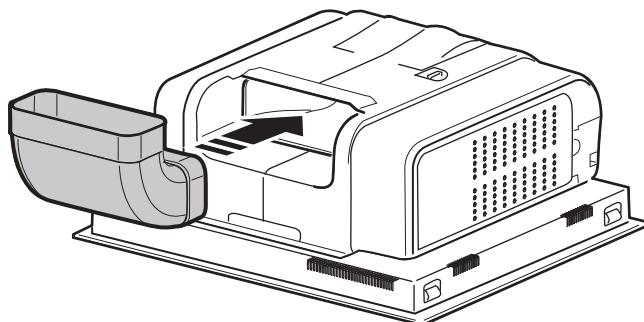
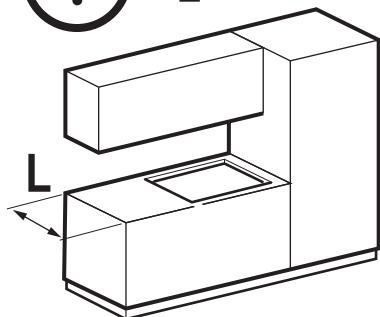


**9.2**

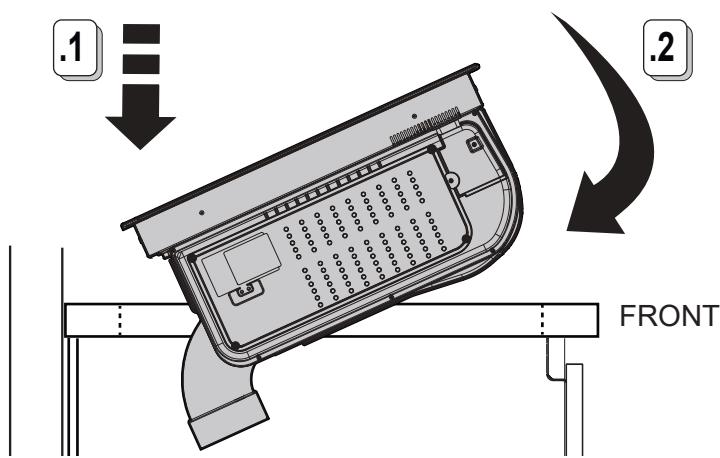
**KIT0167757**



!  $L \leq 650\text{mm}$



**10**

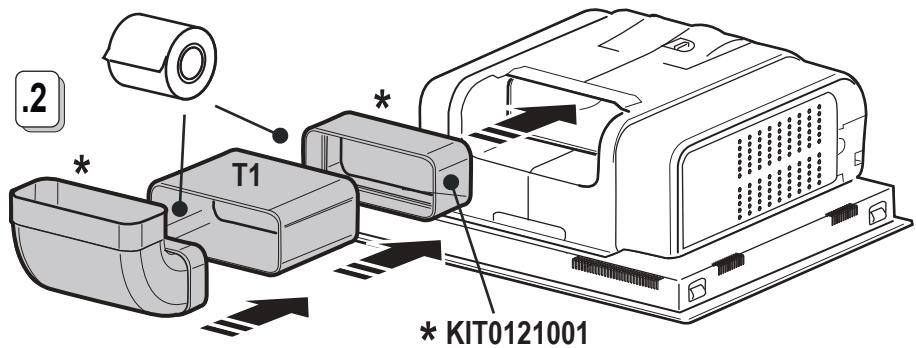
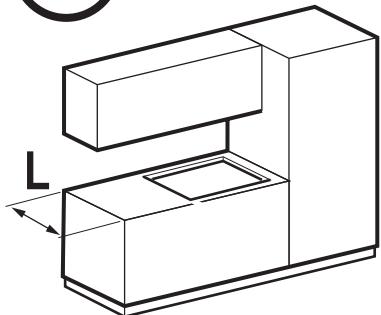
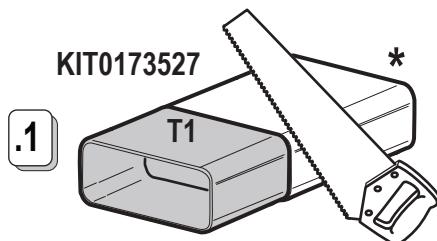


**10.1**

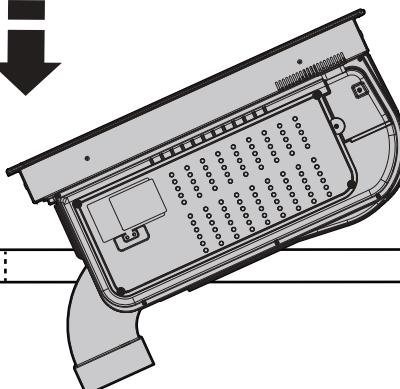
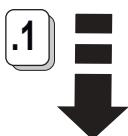
**KIT0167757**



! L > 650mm



## 10.2



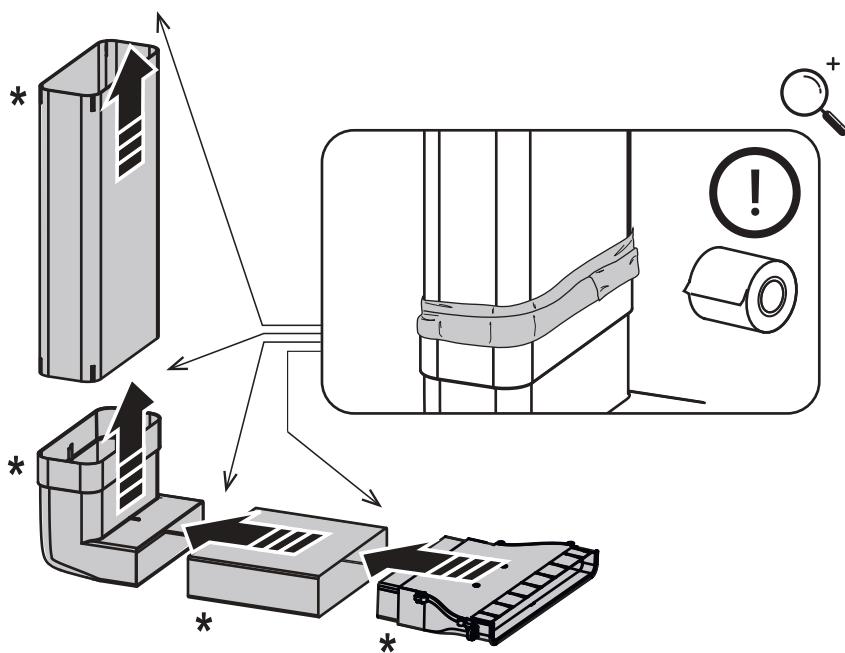
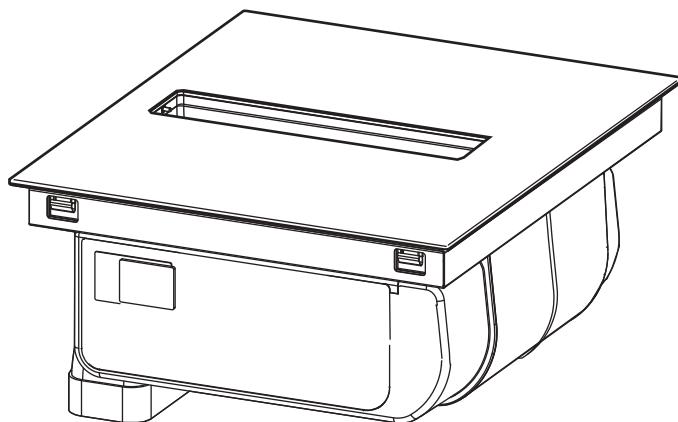
FRONT

## 10.3

# KIT0167757



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

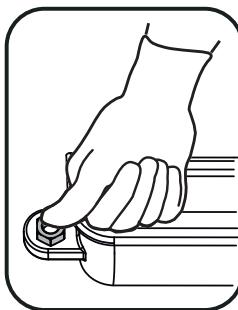
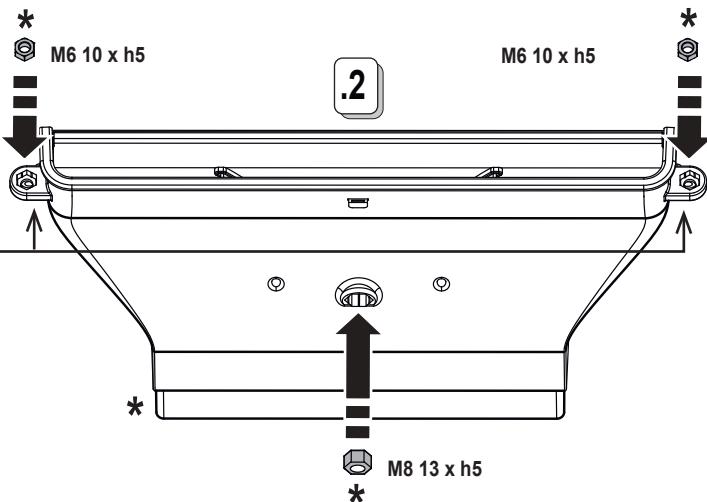
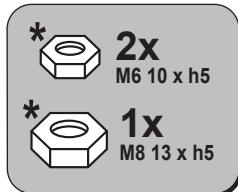
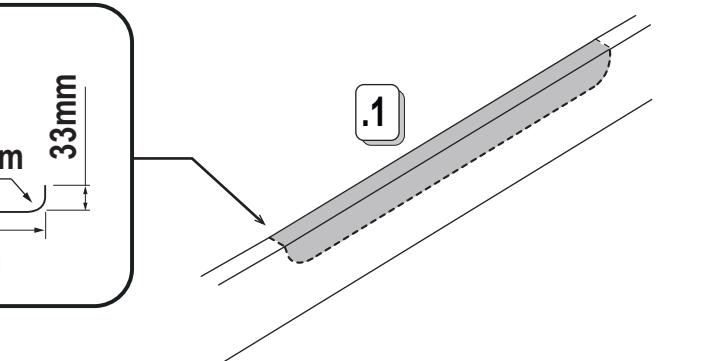
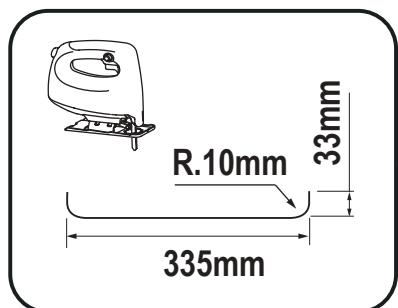
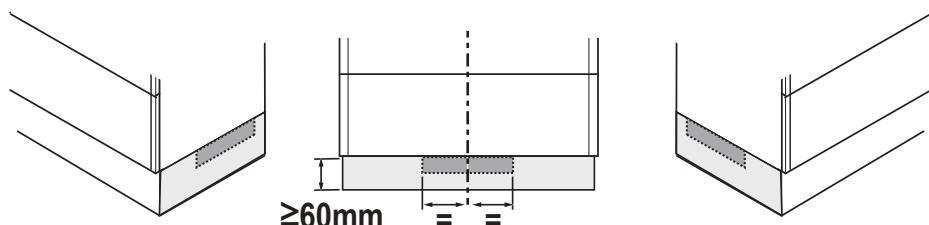


## 10.4

# KIT0167757



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

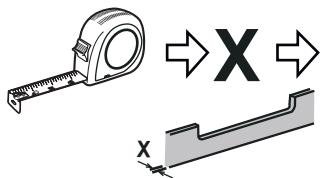


## 10.5

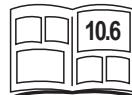
# KIT0167757



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



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

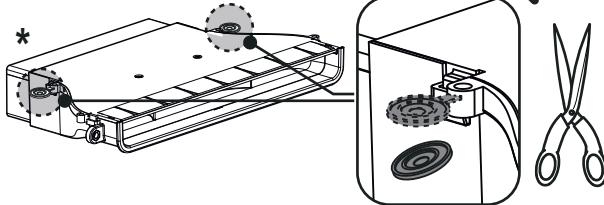


$X = > 18,5\text{mm}$   
 $\leq 22,5\text{mm}$

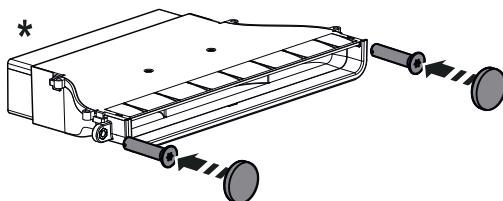


$X = \leq 18,5\text{mm}$

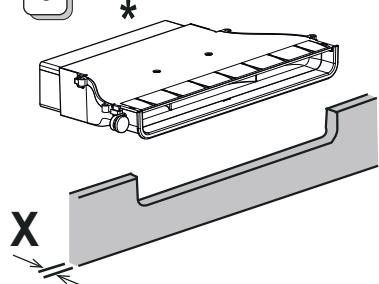
.1



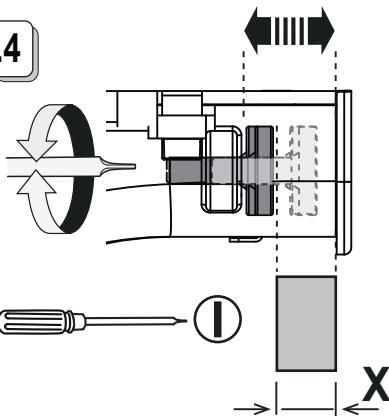
.2



.3



.4



10.6

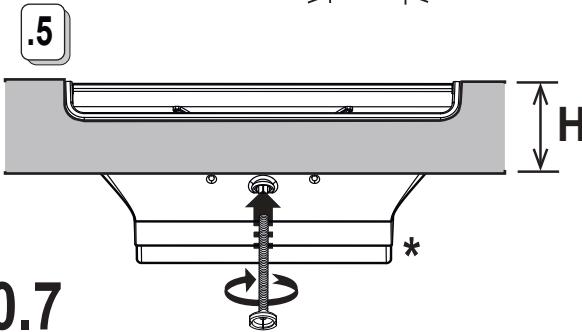
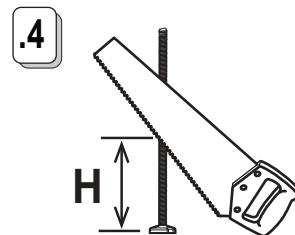
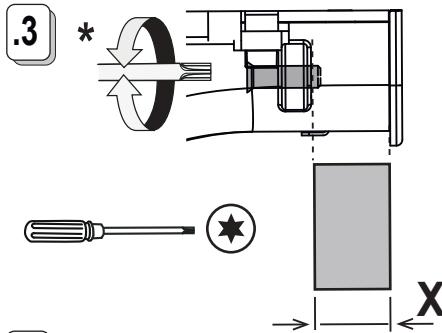
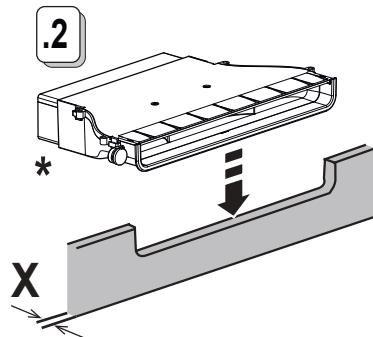
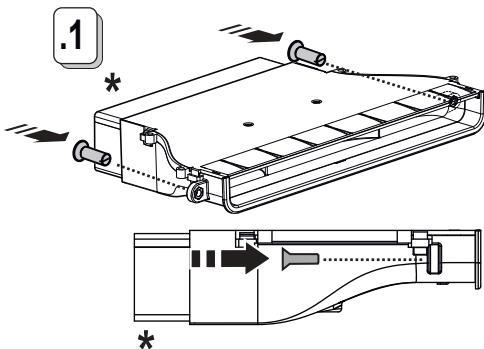
# KIT0167757



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



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



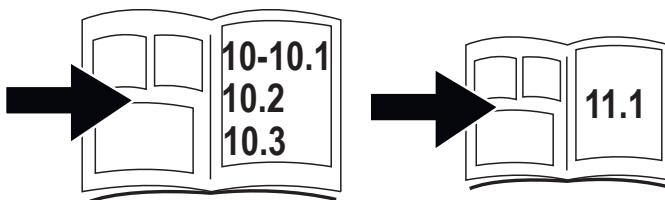
10.7



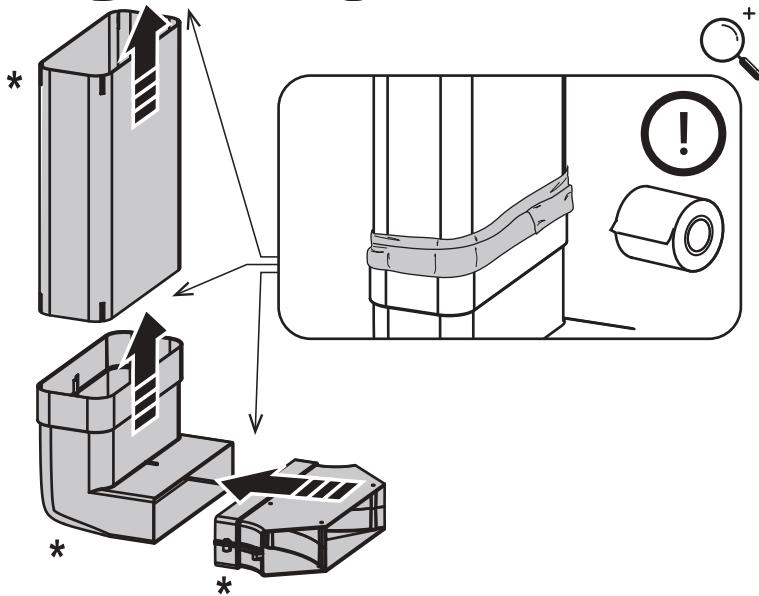
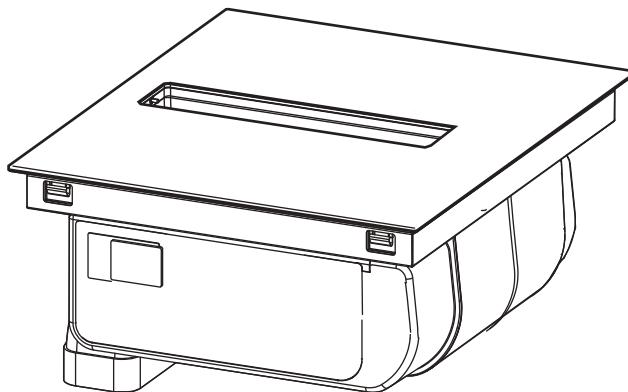
# KIT0167756



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



11



11.1

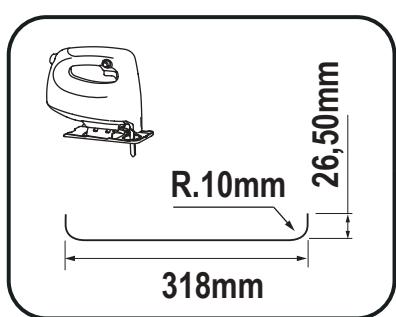
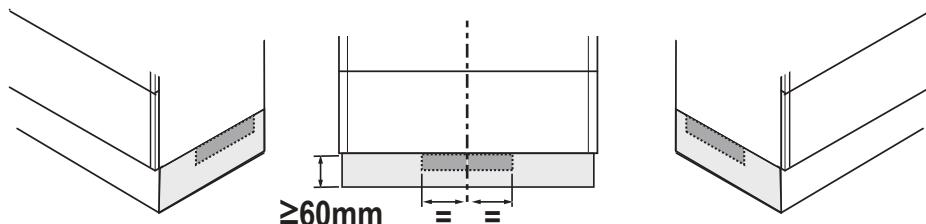
\*

\*

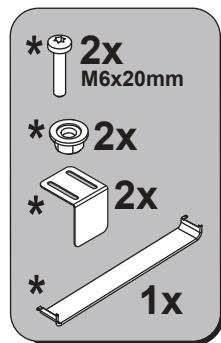
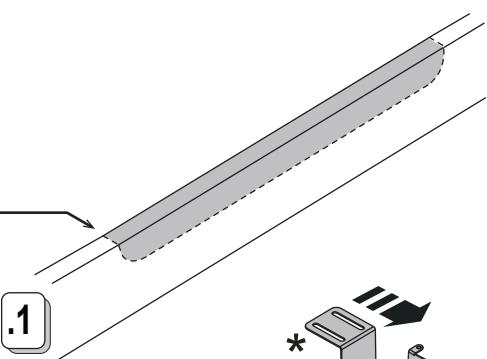
# KIT0167756



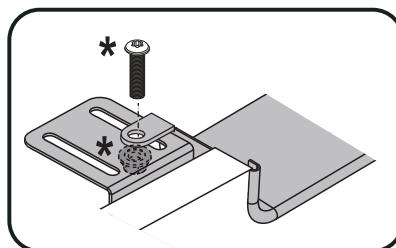
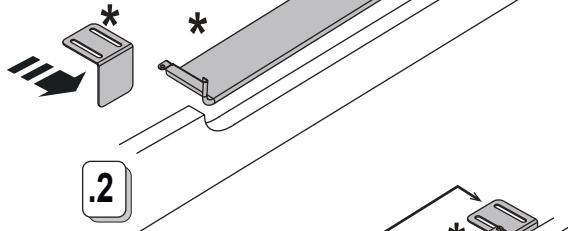
\* [www.elica.com](http://www.elica.com)  
\* [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com)



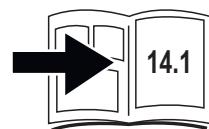
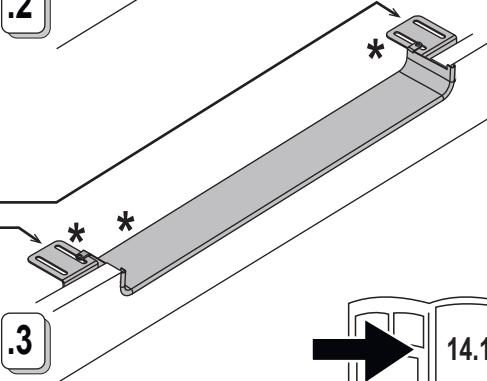
.1



.2



.3

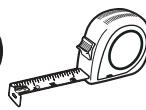
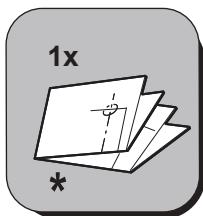


11.2

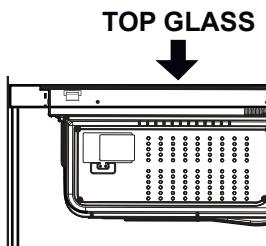
# KIT0180522



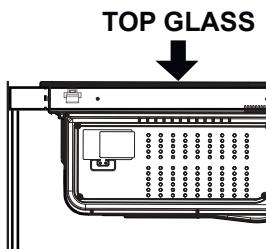
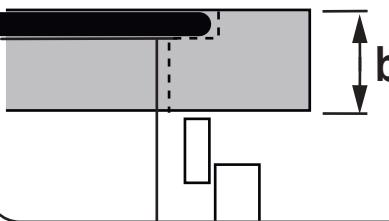
\* [www.elica.com](http://www.elica.com)  
\* [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com)



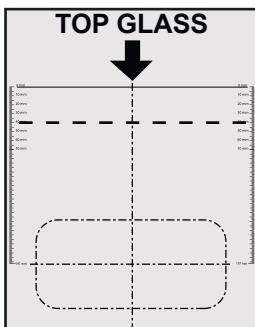
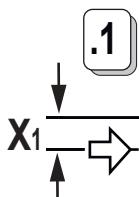
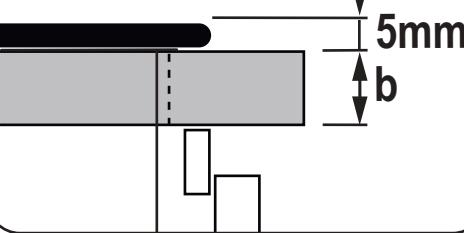
$\rightarrow X_1$



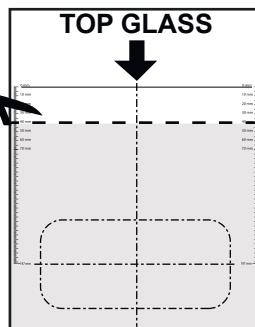
Inst.A  $\rightarrow X_1 = b$



Inst.B  $\rightarrow X_1 = 5\text{mm} + b$



\*

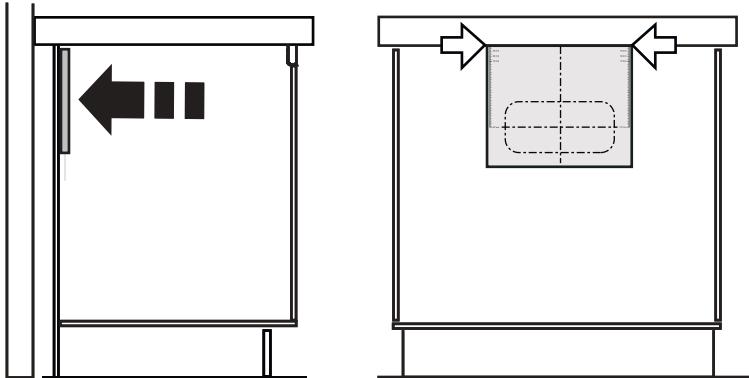


12

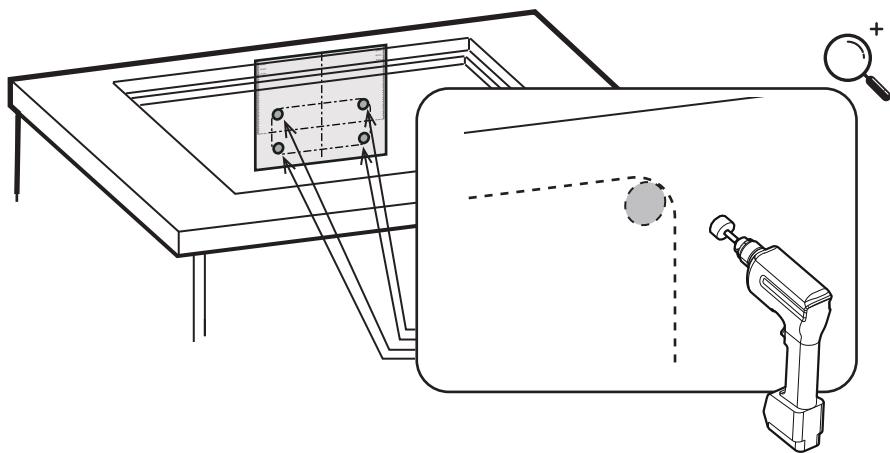
**KIT0180522**



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



**12.1**

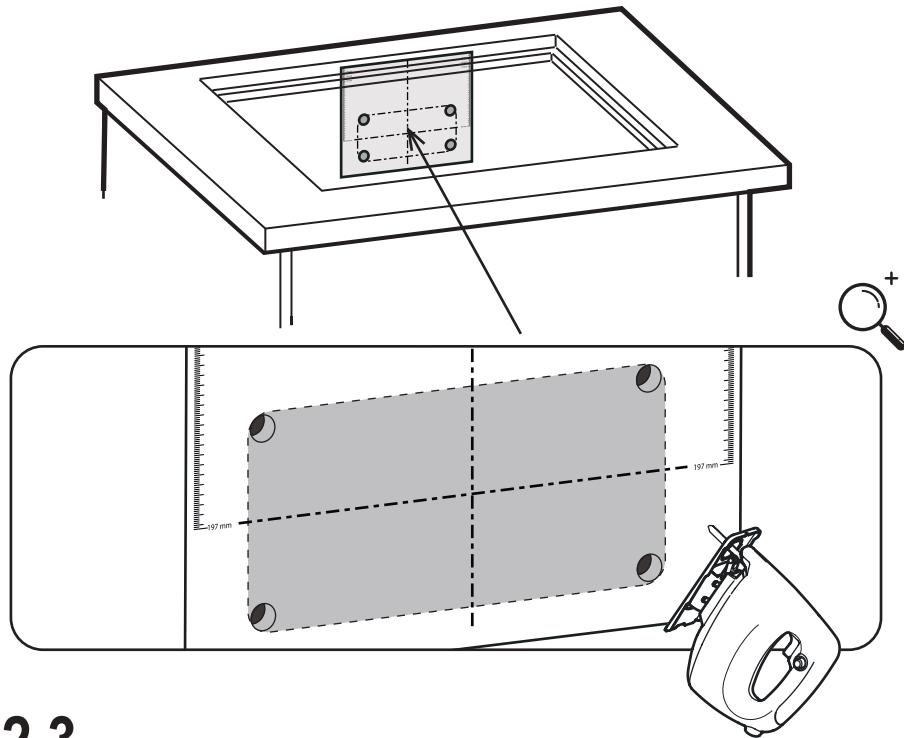


**12.2**

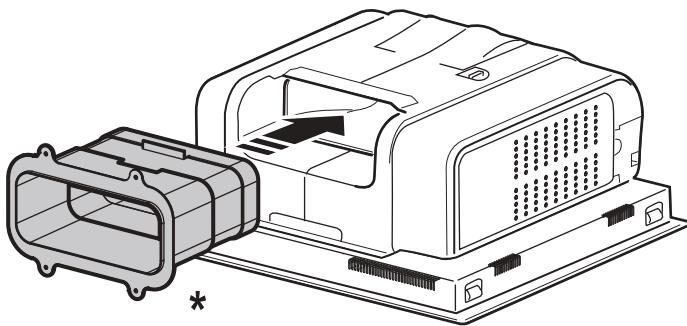
**KIT0180522**



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



**12.3**

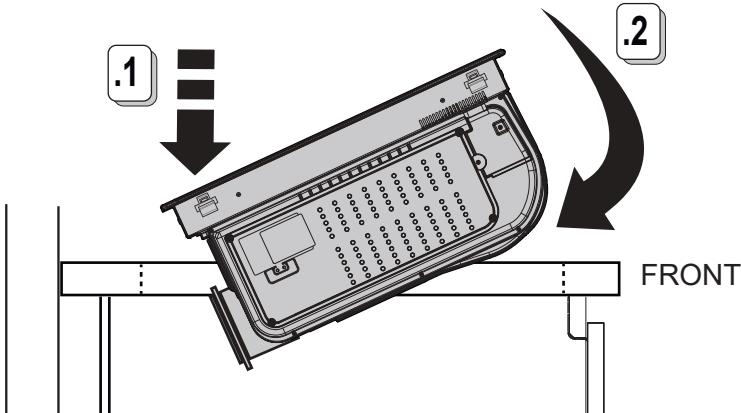


**12.4**

# KIT0180522



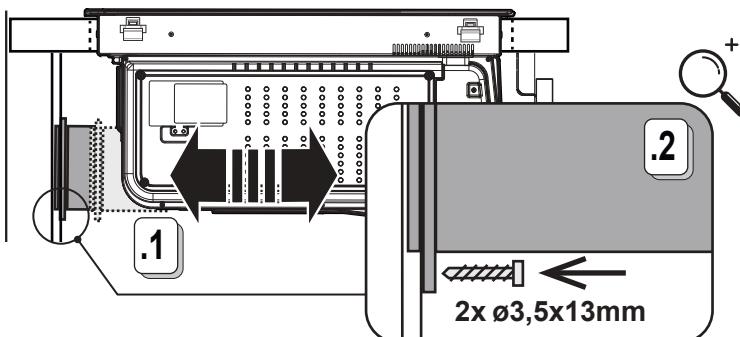
\* [www.elica.com](http://www.elica.com)  
\* [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com)



## 12.5



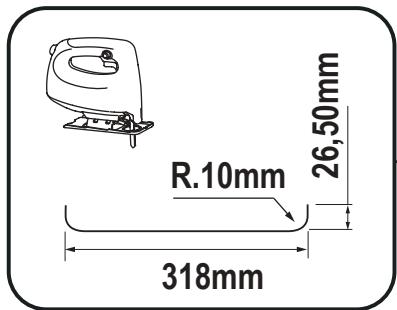
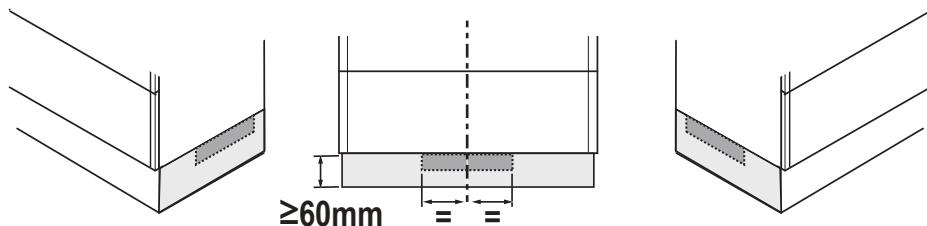
## 12.6



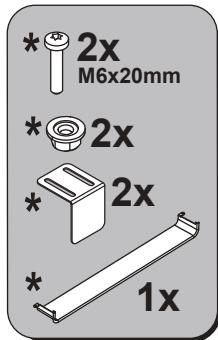
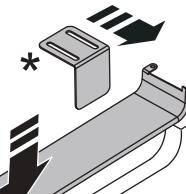
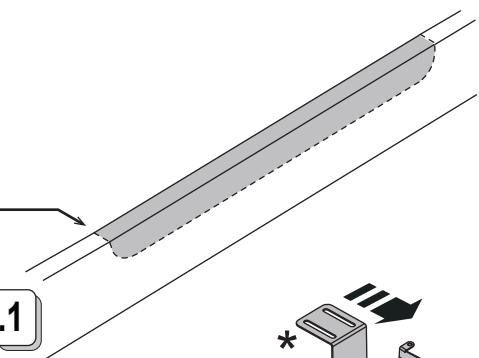
# KIT0180522



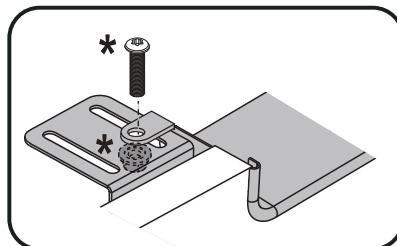
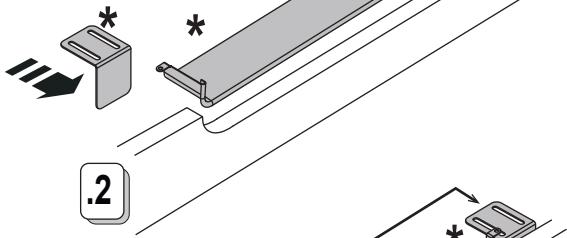
\* [www.elica.com](http://www.elica.com)  
\* [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com)



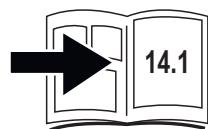
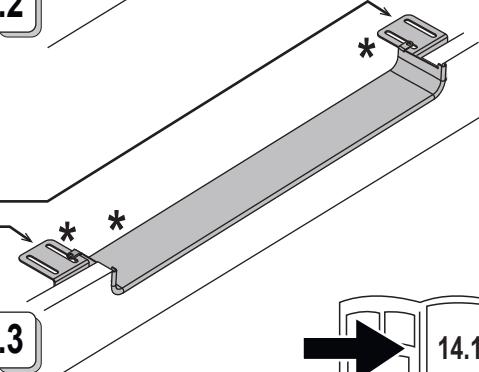
.1



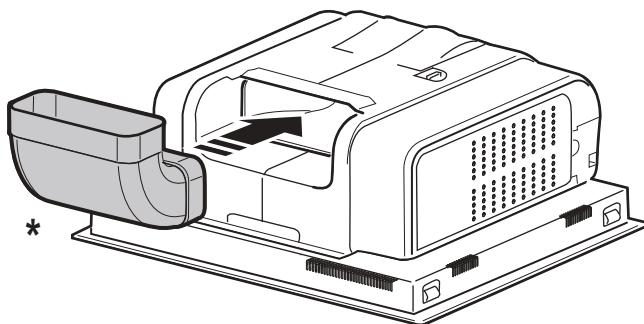
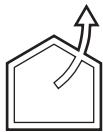
.2



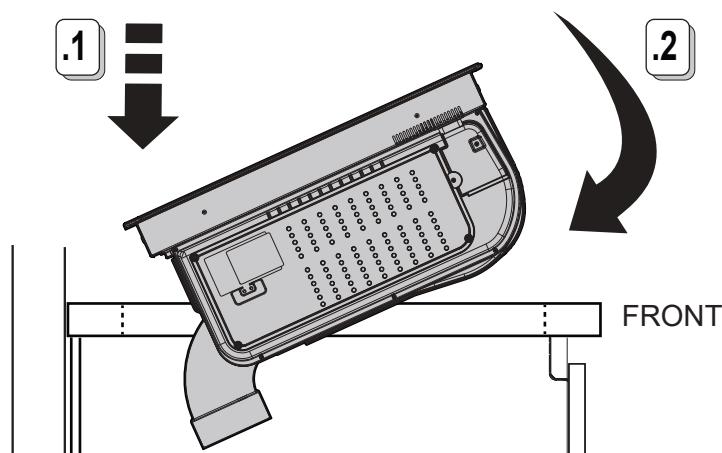
.3



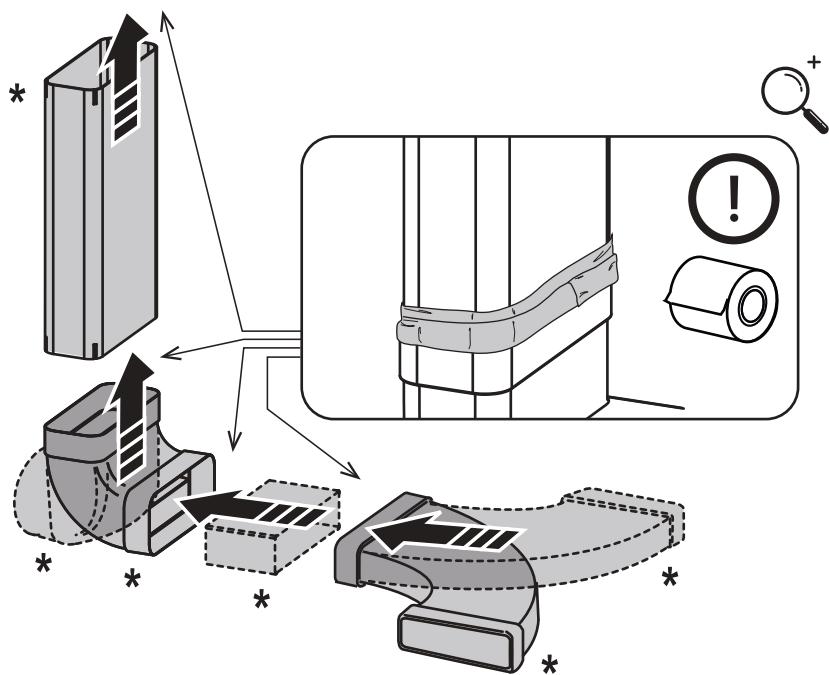
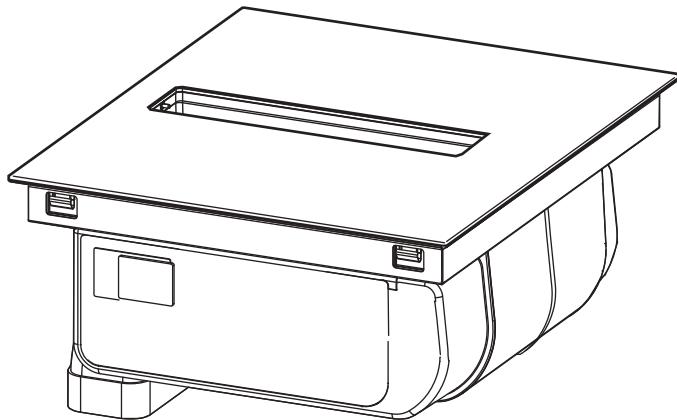
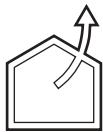
12.7



13



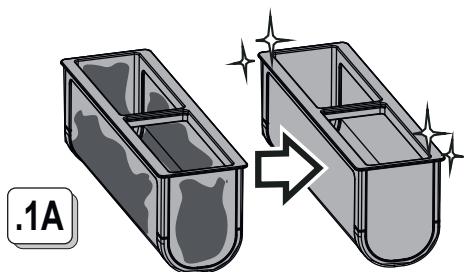
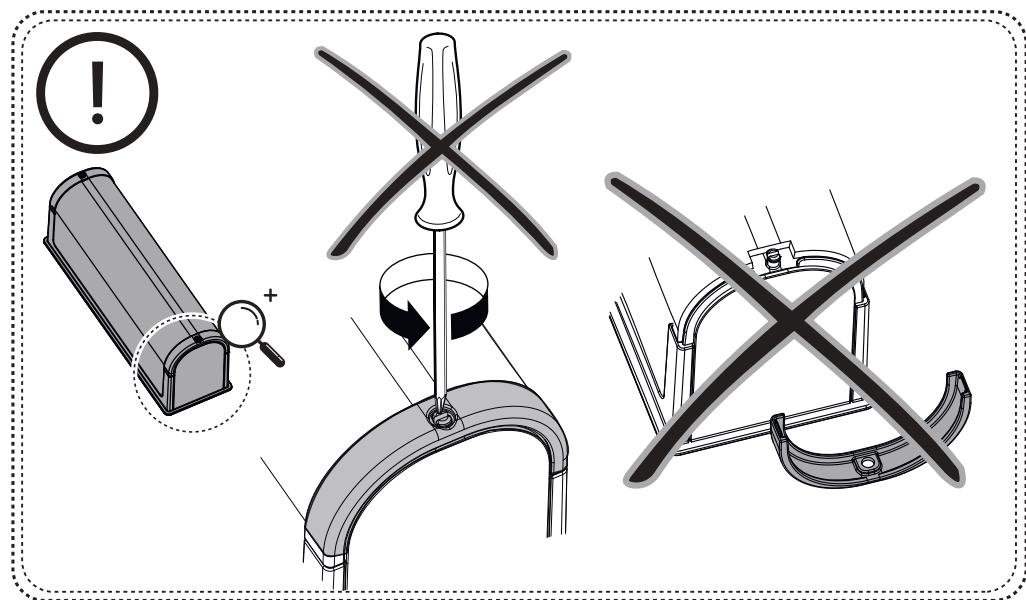
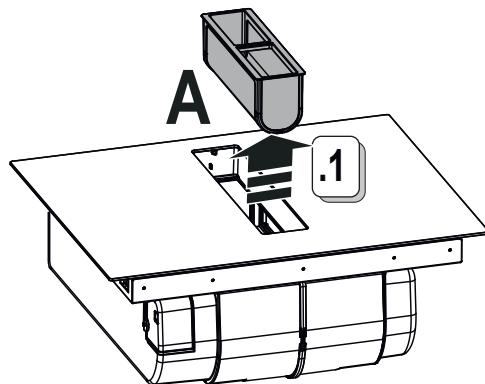
13.1

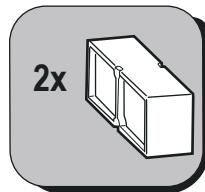
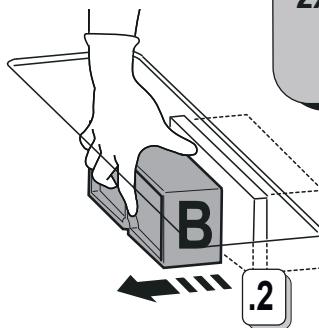
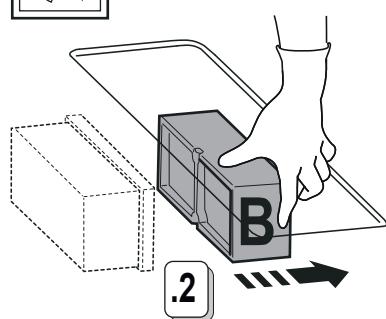


13.2

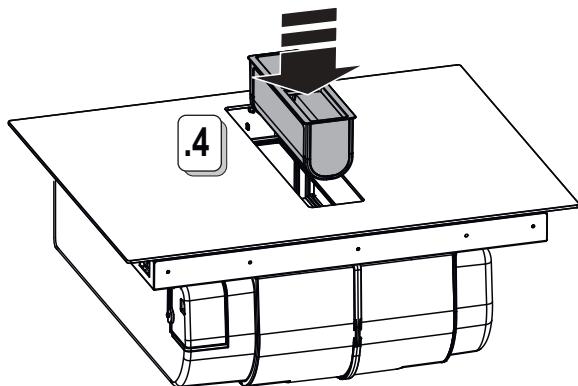
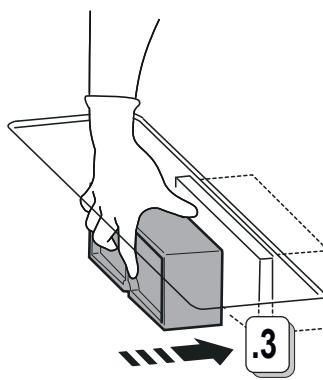
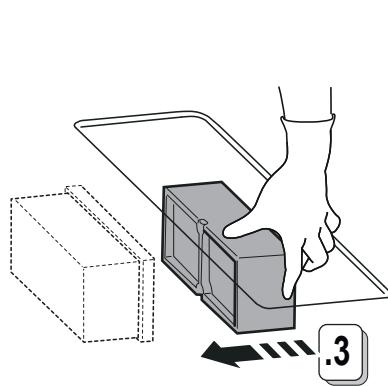
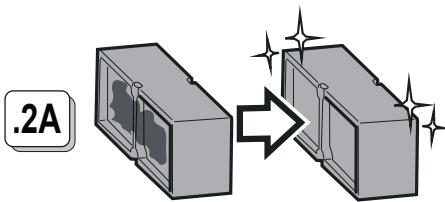


14.1.3

**A****14.0**



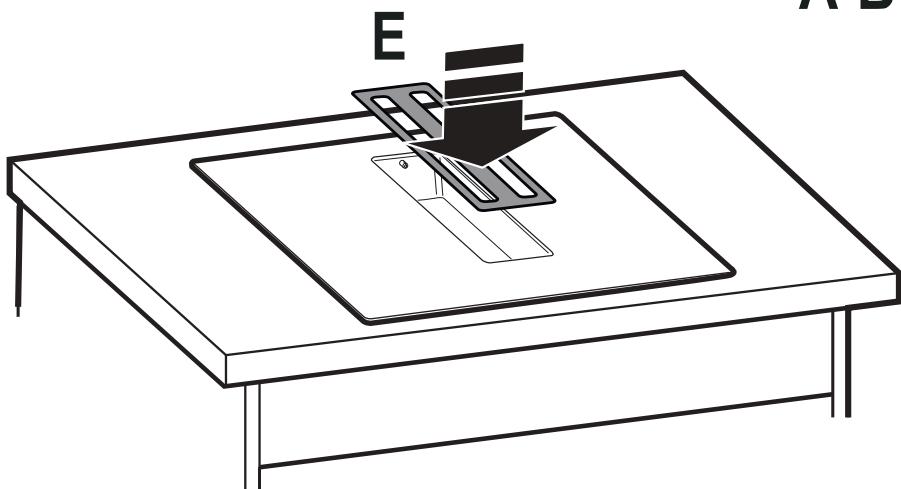
A-B



14.1

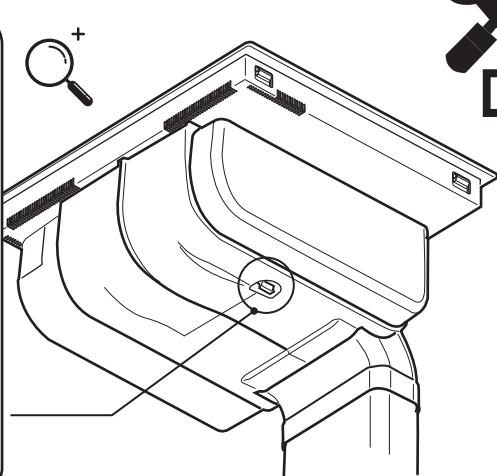
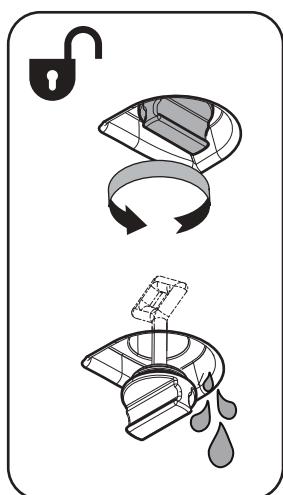


A-B-E

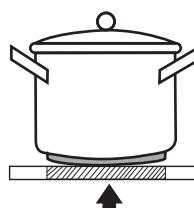
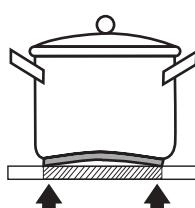
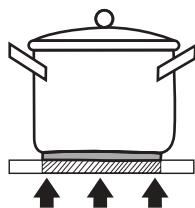
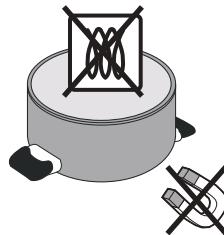
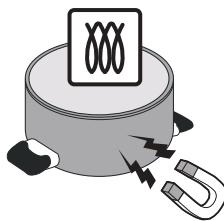


14.2

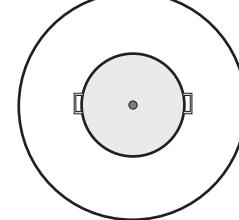
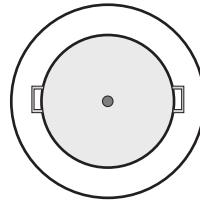
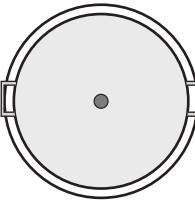
---



15



- 40 %





LIB0201857 Ed. 12/24

