

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

elica®

Attenersi strettamente alle istruzioni riportate in questo manuale. Si declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni o incendi provocati all'apparecchio derivati dall'inosservanza delle istruzioni riportate in questo manuale. L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.

L'apparecchio potrebbe avere estetiche differenti rispetto a quanto illustrato nei disegni di questo libretto, comunque le istruzioni per l'uso, la manutenzione e l'installazione rimangono le stesse.

● Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

● Non effettuare variazioni elettriche sull'apparecchio.

● Prima di procedere all'installazione dell'apparecchio verificare che tutti i componenti non siano danneggiati. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

● Verificare l'integrità dell'apparecchio prima di procedere con l'installazione. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

 : i particolari contrassegnati con questo simbolo sono acquistabili separatamente presso rivenditori specializzati.

* : i particolari contrassegnati con questo simbolo sono accessori opzionali forniti solo in alcuni modelli e sono acquistabili sui siti www.elica.com e www.shop.elica.com.

1. SICUREZZA E NORMATIVE

SICUREZZA GENERALE

Attenzione! Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

● Il prodotto deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento di installazione. ● Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro. ● L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. ● Utilizzare solo le viti di fissaggio in dotazione con il prodotto per l'installazione o, se non in dotazione, acquistare il tipo di viti idoneo. ● Utilizzare la lunghezza corretta per le viti che sono identificati nella guida all'installazione. ● Non riparare o sostituire qualsiasi parte del prodotto se non specificamente richiesto nel manuale d'uso. ● Fare attenzione che i bambini non giochino con il prodotto ● Mantenere i bambini a distanza e sorvegliarli, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. ● Il prodotto può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza

o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro del prodotto e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. ● Il prodotto e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. ● Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti del prodotto. ● Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti del prodotto non si siano sufficientemente raffreddati, rischio di incendio. ● Non riporre materiale infiammabile sul prodotto o nelle sue vicinanze. ● I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. ● La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi. ● La frittura deve essere fatta sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco. ● Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente. ● Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere il prodotto e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio. ● Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore. ● Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti. ● Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura. ● Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona di cottura. ● Il prodotto non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato. Non usare pulitrici a vapore, rischio di scosse elettriche. ● Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire il prodotto dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione. ● La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza. ● Il prodotto va frequentemente pulito sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle istruzioni di manutenzione. ● È importante conservare questo manuale per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme al prodotto.

● Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con il prodotto. ● Se la superficie è incrinata, spegnere il prodotto per evitare la possibilità di scossa elettrica ● Pericolo di incendio: non poggiare oggetti sulle superfici di cottura. ● Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sulla superficie del piano cottura perché potrebbero surriscaldarsi. ● Importante: Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole. ● Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, e non posate mai direttamente prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe

irrimediabilmente il vostro prodotto. ● L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo calore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata. ● I recipienti devono essere posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano cottura. ● In situazione di elevate temperature il prodotto diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura. ● **Attenzione!** Quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare calde.

SICUREZZA PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO

● Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. ● L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza. ● Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo. ● La messa a terra del prodotto è obbligatoria per legge. ● Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento del prodotto, incassato nel mobile, alla rete elettrica. ● Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro. ● Non utilizzare prese multiple o prolunghie. ● Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo del prodotto corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato. ● Il cavo elettrico della terra deve essere 2cm più lungo rispetto agli altri cavi. ● In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. ● Il prodotto è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo effettuare il collegamento a rete fissa tramite un interruttore onnipolare conformemente alle regole di installazione, che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, e che sia facilmente accessibile dopo l'installazione. ● Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore. ● **Attenzione!** Non collegare il prodotto alla rete elettrica finché l'installazione non è totalmente completata. ● Prima di allacciare il prodotto alla rete elettrica: controllare la targa dati (posta nella parte inferiore del prodotto) per accertarsi che tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

● Nel caso in cui il prodotto non sia dotato di cavo di alimentazione, utilizzarne uno con sezione dei conduttori minimo 2.5 mm² per potenza fino a 5500 Watt; mentre per potenze superiori deve essere 4 mm²).

● **Attenzione!** La sostituzione del cavo di interconnessione deve essere effettuata dal servizio assistenza tecnica autorizzato o da persona con qualifica similare.

● **Attenzione!** Prima di ricollegare il circuito all'alimentazione di rete e di verificarne il corretto

funzionamento, controllare sempre che il cavo di alimentazione sia stato montato correttamente.

SICUREZZA PER L'INSTALLAZIONE

● L'installazione sia elettrica che meccanica, deve essere eseguita da personale specializzato.

● **Prima di iniziare con l'installazione:** Dopo aver disimballato il prodotto verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e in caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti, prima di procedere con l'installazione; Verificare che il prodotto acquistato sia di dimensioni idonee alla zona di installazione prescelta; Verificare che all'interno dell'imballo non vi sia (per motivi di trasporto) materiale di corredo (ad esempio buste con viti, garanzie etc), eventualmente va tolto e conservato; Verificare inoltre che in prossimità della zona di installazione sia disponibile una presa elettrica

● **Predisposizione del mobile per l'incasso:**

• Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il piano cottura e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.

La distanza minima tra il piano di cottura e la parete deve essere di almeno 50mm frontalmente, di almeno 50mm lateralmente e di almeno 500mm rispetto ai pensili superiori.

NB: nella progettazione degli spazi vanno seguite le indicazioni del produttore della cucina.

• **Importante:** utilizzare un adesivo sigillante monocomponente (S), che abbia resistenza alle temperature, fino a 250°; prima dell'installazione le superfici da incollare devono essere pulite accuratamente eliminando ogni sostanza che potrebbe comprometterne l'adesione (es.: distaccanti, conservanti, grassi, oli, polveri, residui di vecchi adesivi etc.); il collante va distribuito uniformemente sull'intero perimetro della cornice; dopo l'incollaggio lasciare asciugare il collante per circa 24 ore.

● **Attenzione!** La mancata installazione di viti e dispositivi di fissaggio in conformità di queste istruzioni può comportare rischi di natura elettrica.

● **Nota:** per una corretta installazione del prodotto è consigliabile nastrire le tubazioni con un adesivo che abbia le seguenti caratteristiche: film elastico in PVC morbido, con adesivo a base acrilato; che rispetti la normativa DIN EN 60454; ritardante di fiamma; ottima resistenza all'invecchiamento; resistente agli sbalzi di temperatura; utilizzabile a basse temperature.

SMALTIMENTO A FINE VITA



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto. L'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute. Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come

rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

NORMATIVE

Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2014/35/UE, requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2014/30/UE.

2. UTILIZZO

Il sistema di cottura ad induzione si basa sul fenomeno fisico dell'induzione magnetica. La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola.

Vantaggi: Se si paragona ai piani di cottura elettrici, il vostro piano ad induzione risulta essere: **Più sicuro:** minore temperatura sulla superficie del vetro. **Più rapido:** tempi di riscaldamento del cibo inferiori. **Più preciso:** il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi. **Più efficiente:** il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore. Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.

● Recipienti per la cottura

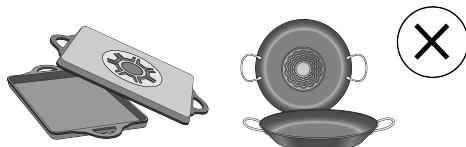


Utilizzare solo pentole che riportano questo simbolo.

Importante:

per evitare danni permanenti alla superficie del piano, non usare:

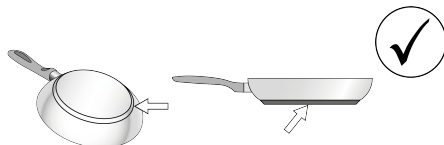
- recipienti con fondo non perfettamente piatto;
- recipienti metallici con fondo smaltato;
- recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano;
- non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano.
- Non tutte le pentole adatte all'induzione lavorano in maniera efficiente a causa di fondi parzialmente costituiti da materiale ferromagnetico!! In fase di acquisto di pentole o padelle verificare che:
- il Fondo sia completamente in materiale ferromagnetico. In caso contrario si abbassano sia l'efficienza di trasmissione del calore che la sua uniformità, con temperature della superficie della padella/pentola non idonee alla cottura



- Il Fondo non contenga alluminio: la stoviglia non si riscalda e potrebbe essere anche non riconosciuta dagli induttori.



- Fondi non piatti o con superficie ruvida.
- Sottraggono superficie di contatto tra induttore e stoviglia abbassandone l'efficienza e peggiorando l'esperienza di cottura.



● Diametri fondi pentola consigliati

IMPORTANTE: se le pentole non sono delle dimensioni corrette le zone di cottura non si accendono. Per vedere il diametro minimo della pentola da utilizzare su ogni singola zona, consultare la parte illustrata di questo manuale.

Attenzione: Per preservare le performance di cottura e la qualità del prodotto **NON** si consiglia l'utilizzo di adattatori d'induzione.

● Recipienti preesistenti

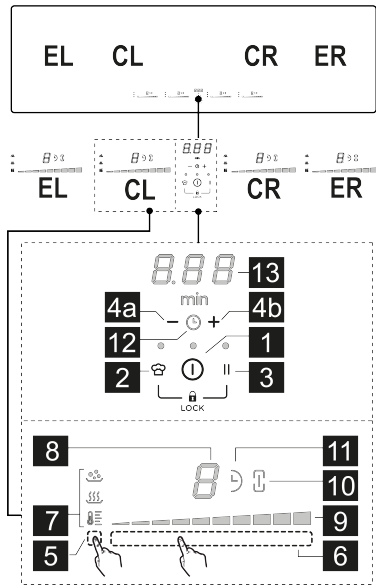
Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita. Le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente. Valgono anche in questo caso le indicazioni di cui al precedente paragrafo.

● Risparmio energetico

Utilizzare tegami e pentole con diametro del fondo uguale a quello della zona di cottura; Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti; - Dove possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura; Cuocere verdure, patate, ecc. con una piccola quantità d'acqua per ridurre il tempo di cottura; Utilizzare la pentola a pressione, riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura; Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura disegnata sul piano.

3. FUNZIONAMENTO

PANNELLO DI CONTROLLO



T.	Funzione
1	ON/OFF del piano cottura
2	Attivazione Chef Function
3	Pausa
2+3	Child Lock / Settaggio Power limitation
4a	Attivazione e gestione Timer ed Egg Timer
4b	
5	Attivazione Temperature Manager
6	Selezione zone di cottura / Selezione livello Power Level

LED	Funzione
7	Indicatore livello Temperature Manager
8	Indicatore posizione zona di cottura
9	Indicatore Power Level
10	Indicatore Bridge attivo
11	Indicatore Timer attivo
12	Indicatore Egg Timer attivo
13	Display Timer ed Egg Timer

DA SAPERE PRIMA DI INIZIARE

Tutte le funzioni di questo piano di cottura sono progettate al fine di rispettare le più rigorose norme di sicurezza. Per questo motivo:

- Alcune funzioni non si attivano, o si disattivano automaticamente, in assenza delle pentole sopra i fuochi o quando queste sono mal posizionate.
- In altri casi le funzioni attivate si disattivano automaticamente dopo pochi secondi quando la funzione selezionata necessita di una ulteriore impostazione che non viene data (ad es.: "Accendere il piano di cottura" senza "Selezionare la zona di cottura" e la "Temperatura di esercizio", oppure la "Funzione Lock" o quella "Timer"). Attendere che il display si spenga prima di avvicinarsi alla zona di cottura.

Attenzione! In caso (ad esempio) di utilizzo prolungato lo spegnimento della zona di cottura potrebbe non essere immediato perché in fase di raffreddamento; nel display

delle zone di cottura, appare il simbolo **H** ad indicare che si è in questa fase. Attendere che il display si spenga prima di avvicinarsi alla zona di cottura.

DISPLAY ZONA COTTURA

nei display relativi alle aree di cottura, viene indicato:

Funzione	Valore
Zona di cottura accesa	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	P
Funzione Bridge Zone attiva	B
Funzione Temperature Manager attiva	T
Funzione Child Lock attiva	L
Funzione Pausa	
Funzione Automatic Heat UP	A

CARATTERISTICHE DEL PIANO

● Safe Activation

Il prodotto si attiva solo in presenza di pentole sulle zone di cottura: il processo di riscaldamento non si avvia o si interrompe in caso di assenza o rimozione delle pentole.

● Pot Detector

Il prodotto rileva automaticamente la presenza di pentole sulle zone di cottura.

● Safety Shut Down

Per ragioni di sicurezza ogni zona cottura ha un tempo massimo di funzionamento che dipende dal livello di potenza impostato.

● Residual Heat Indicator

Allo spegnimento di una o più zone di cottura la presenza

di calore residuo viene segnalata con apposito segnale visivo sul display della zona corrispondente, tramite il simbolo .

UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

Nota: Per attivare qualsiasi funzione è prima necessario attivare la zona desiderata

● Accensione

Premere (sfiorare) brevemente  **ON/OFF** (1) piano

cottura: il simbolo  si illumina; **Continuando a premere:** tutte le funzioni disponibili diventeranno visibili per qualche istante, dopodiché rimarranno attive soltanto quelle principali; le altre potranno essere utilizzate, e si attiveranno, successivamente, durante l'utilizzo del dispositivo.

IMPORTANTE : tutte le funzioni disponibili risulteranno illuminate con luce di leggera intensità, che diventerà più intensa soltanto nel momento in cui verranno attivate.

Premere di nuovo per spegnere

Nota: Questa funzione è prioritaria su tutte le altre.

● Selezione delle zone di cottura

Toccare **Barra di selezione** (6) corrispondente alla zona di cottura desiderata **EL; CL; CR; ER;**

● 9 Power Level

Il piano è dotato di 9 livelli di potenza. Scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione** (6):

verso destra per aumentare il livello di potenza;

verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

● Power Booster

Il prodotto è dotato di un livello di potenza supplementare

(oltre il livello ) , che rimane attivo per 10 minuti, dopodiché la potenza ritorna al livello precedente.

Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione**

(6) (oltre il livello ) ed attivare il Power Booster

Il livello Power Booster è indicato nel display della zona selezionata con il simbolo .

● Bridge Zones

Questa funzione permette, di far lavorare in modo combinato la zona di cottura **EL** con la zona di cottura **CL** e la zona di cottura **CR** con la zona di cottura **ER** creando un'unica zona con lo stesso livello di potenza (2 in totale). Questo permetterà una cottura omogenea con teglie e pentole di grandi dimensioni.

Per attivare la Funzione Bridge:

- premere contemporaneamente la **Zona di selezione** (6) delle zone scelte.

- l'indicatore **bridge**  (10) delle zone di cottura selezionate si illuminerà. Verrà visualizzato il simbolo  nel display della zona **CL** per la coppia (**EL+CL**) oppure **ER** per la coppia (**CR + ER**)

- ora sarà possibile impostare la potenza, scorrendo con il dito sulla la **Zona di selezione**(6) **EL** per la coppia (**EL+CL**) o della **zona di selezione** (6) **CR** per la coppia (**CR + ER**).

Per disattivare la Funzione Bridge:

- premere contemporaneamente le due **zone di selezione**(6) della coppia di zone che si vuole disattivare.

● Temperature Manager

Temperature Manager è una funzione che permette di settare la temperatura preimpostata, più adatta, per ottenere il tipo di risultato che desiderate.

Per attivare la Funzione:

- Selezionare la zona di cottura desiderata.
- Premere una o più volte **Zona di selezione** (5) per scegliere il livello più idoneo tra quelli disponibili:

Prima pressione si attiva livello "Melting":

 (7) Individua un livello di potenza adatto per sciogliere lentamente prodotti delicati senza comprometterne le caratteristiche sensoriali (cioccolato, burro ecc).

Seconda pressione livello "Warming":

 (7) Individua un livello di potenza adatto per permettere di mantenere in temperatura le vostre pietanze in modo delicato, senza raggiungere temperature di ebollizione.

Terza pressione livello "Simmer":

 (7) Individua un livello di potenza adatto a sobbolire pietanze per tempi prolungati. Adatto per cuocere sughi di pomodoro, ragù, zuppe, minestrone, mantenendo un livello di cottura controllato (ideale per cotture a bagno-maria). Evita sgradevoli fuoriuscite del cibo o possibili bruciature sul fondo, tipiche di queste preparazioni. Utilizzare questa funzione dopo aver portato ad ebollizione l'alimento.

- Premere ancora per spegnere.

Nel display della zona di cottura che sta lavorando in

Temperature Manager compare il simbolo .

● Timer

La funzione Timer è un countdown che è possibile impostare, anche contemporaneamente, su ogni zona cottura.

Al termine del periodo impostato le zone cottura si spengono automaticamente e l'utente viene avvertito con apposito segnale acustico.

Attivazione/Regolazione della funzione Timer per il piano cottura:

- Selezionare la zona di cottura (potenza diversa da 0)

- Premere contemporaneamente **— (4a)** e **+ (4b)** per accedere alla funzione Timer
- Regolare il tempo di durata del Timer:

premere il selettore **+ (4b)**, per aumentare il tempo di spegnimento automatico

premere il selettore **— (4a)**, per diminuire il tempo di spegnimento automatico

Se lo si desidera, ripetere l'operazione per le altre zone di cottura.

Nota: Ogni zona di cottura può avere impostato un Timer diverso; nel display **0.00 (13)** (comparirà, per 10 secondi, il conto alla rovescia dell'ultima zona di cottura selezionata, dopodiché verrà visualizzato il conto alla rovescia con tempo minore.

Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico (per 2 minuti, o smette premendo qualsiasi tasto del piano), mentre il display **(13)** lampeggia,

Nota: al lato del display della zona di cottura, con Timer in uso, appare il simbolo **⌚ (11)**

Per lo spegnimento del Timer:

- selezionare la zona di cottura desiderata.
 - impostare il valore del timer a **0.00**, tramite **— (4a)**
- Nota:** la funzione rimane attiva se non si premono, o fratto tempo, altri tasti.

● Egg Timer

La funzione Egg Timer è un countdown indipendente dalle zone cottura (e dalla zona aspirante). L'Egg Timer si attiva

premendo contemporaneamente **— (4a)** e **+ (4b)**

Nota: per la regolazione della funzione Egg Timer seguire la stessa procedura della funzione Timer.

Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico (per 2 minuti, o smette

premendo **— (4a)**, mentre il display **(13)** lampeggia.

Nota: con Egg Timer in uso appare il simbolo **⌚ (12)**.

● Power Limitation:

La funzione Power Limitation permette di impostare il funzionamento del prodotto limitandone l'assorbimento massimo (KW).

Nota: il settaggio deve avvenire da piano spento al momento del collegamento del piano cottura alla rete elettrica, o alla riconnessione della rete elettrica stessa, entro i 2 minuti successivi, senza premere il tasto.

Per settare il Power Limitation:

- toccare e mantenere il tocco sui tasti **⌚ (2)** + **|| (3)** fino all'emissione di un breve segnale acustico

- scorrere contemporaneamente sulle **barre di selezione (6)** **CL** e **EL**, da sinistra verso destra fino alla fine delle barre di selezione e mantenere il tocco, fino all'emissione di un breve segnale acustico.

- il display Timer **(13)** mostra i simboli **⏻ ⏻ ⏻** ad indicare che è possibile eseguire il settaggio.

- il display **(8)** della zona **CL** mostra il settaggio corrente:

Valore	Potenza (KW)
0	7,2 KW (settaggio di default)
1	4,5 KW

- per cambiare l'impostazione del Power Limitation scorrere sulla **barre di selezione (6) CL** da sinistra verso destra, per aumentare i Kw; da destra verso sinistra, per diminuire i Kw

- per salvare la scelta effettuata, premere i tasti **⌚ (2)** + **|| (3)**, per 1 secondo; verrà emesso un segnale acustico a confermare l'avvenuto settaggio.

● Child Lock

Il Child Lock permette di evitare che i bambini possano accidentalmente accendere le zone cottura e la zona aspirante, inibendo l'attivazione di qualsiasi funzione.

Il Child Lock può essere attivato solo con prodotto acceso ma con zone di cottura spente.

Attivazione:

- premere e tenere premuti contemporaneamente **⌚ (2)** e **|| (3)**, un segnale acustico indica che la funzione è attiva, e viene visualizzata una **L** nei display. Ripetere l'operazione per disattivare.

● Pausa

La funzione Pausa permette di sospendere qualsiasi funzione attiva sul piano, portando a zero la potenza di cottura.

Attivazione:

- premere **|| (3)**, nei display viene visualizzata il simbolo **||**

Per disattivare la funzione:

- premere **|| (3)**, entro i successivi 10 secondi, scorrere verso destra con le dita lungo la **Barra di selezione (6 - CL)**; Se l'operazione non viene eseguita in questo tempo la funzione pausa resta attiva.

Nota: questa operazione ripristina le condizioni del piano prima della pausa.

Nota: se dopo 10 minuti, la Funzione Pausa non viene

disattivata, il piano si spegne automaticamente.

● **Recall**

La funzione Recall permette di recuperare tutte le impostazioni settate sul piano, in caso di spegnimento accidentale.

Attivazione:

- riaccendere il piano  **on/off (1)** entro 6 secondi dallo spegnimento.
- premere  **(3)** entro gli altri 6 secondi successivi.

● **Automatic Heat UP**

La funzione Automatic Heat UP permette di portare più velocemente a regime la potenza impostata; con questa funzione abbiamo il vantaggio di avere una cottura più rapida, ma senza il rischio di bruciare i cibi, perché la temperatura non oltrepassa quella del livello impostato. Questa funzione è disponibile per i livelli di potenza da 1 a 8.

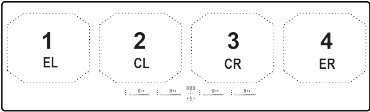
Attivazione:

- premere a lungo, sulla **Barra di Selezione (6)**, alla potenza desiderata.
- viene visualizzata una  nel display **A(8)**.

● **Power Flow**

Questa funzione assegna un livello di potenza alle zone di cottura in base alla posizione, come avviene in molte cucine professionali, per comodità di utilizzo.

Nella zona **EL** avremo il livello (potenza) di esercizio più basso e andando verso destra arriveremo a quella con livello (potenza) di esercizio più alto **ER**; Come indicato nella tabella successiva.



Piastre				Potenza
	2	3	4	Warming
1		3	4	3
1	2		4	5
1	2	3		9

Attivazione

Premere  **(9)** per attivare la funzione. Si illuminerà il led sopra alla serigrafia.

Disattivazione

Premenre nuovamente  **(9)** per disattivare.

TABELLA DI POTENZA

Livello di potenza		Tipologia di cottura	Utilizzo (in base a esperienza e le abitudini di cottura)
Max potenza		Riscaldare rapidamente	innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o riscaldare velocemente liquidi di cottura
		Friggere - bollire	rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, bollire rapidamente
Alta potenza		Rosolare – soffriggere - bollire - grigliare	soffriggere, mantenere bolliture vive, cuocere e grigliare (per breve durata, 5-10 minuti)
		Rosolare - cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare (per media durata, 10-20 minuti), preriscaldare accessori
Media potenza		Cuocere – stufare – soffriggere - grigliare	stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata), mantecare la pasta
		Cuocere – sobbollire – addensare - mantecare	cotture prolungate (riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es acqua, vino, brodo, latte), mantecare la pasta
		Cuocere – sobbollire – addensare - mantecare	cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte)

Bassa potenza		Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	sciogliere il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni
		Fondere – scongelare – mantenere in caldo - mantecare	mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti
OFF		Superficie di appoggio	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)

4. MANUTENZIONE

Attenzione! Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che la spia di indicazione calore sia scomparsa.

MANUTENZIONE PIANO COTTURA

• Pulizia del piano induzione

Il piano cottura va pulito dopo ogni utilizzo.

Importante:

- Non utilizzare spugne abrasive, pagliette. Il loro impiego,

con il tempo, potrebbe rovinare il vetro.

- Non utilizzare detergenti chimici irritanti, quali spray per forno o smacchiatori.

• NON UTILIZZARE PULITRICI A GETTO DI VAPORE!!!

Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il piano e pulirlo per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano cottura e vanno rimossi immediatamente. Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro. Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano (attenersi alle indicazioni del Fabbricante).

5. ASSISTENZA

TABELLA RICERCA GUASTI

Codice informativo	Descrizione	Possibili cause	Soluzione
	La zona comandi si spegne per temperatura troppo elevata	La temperatura interna delle parti elettroniche è troppo alta	Aspettare che il piano si raffreddi prima di riutilizzarlo
 + segnale sonoro 	Viene rilevata un'attivazione continua (permanente) del tasto. L'interfaccia si spegne dopo 10 secondi.	Acqua, pentole o utensili da cucina, sopra l'interfaccia utente.	Pulire la superficie, rimuovere eventuali oggetti dal piano.
Per tutte le altre segnalazioni di errore	Chiamare il servizio assistenza tecnica e comunicare il codice di errore		

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Ricerca guasti".
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

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

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

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

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

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

1. SAFETY AND REGULATIONS

GENERAL SAFETY

Please note! Pay strict attention to the following instructions:

- The device must be disconnected from the mains before carrying out any installation work.
- For all installation and maintenance operations, always use work gloves.
- Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations.
- Only use the fastening screws supplied with the product for installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws.
- Use screws of the right length, as indicated in the installation guide.
- Do not repair or replace any part of the product unless specifically stated in the operating manual.
- Ensure that children do not play with the product; keep children at a safe distance and supervise them as the accessible parts may become very hot during use.
- The product can be used by children over the age of 8 and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or without experience or the necessary knowledge, as long as they are properly supervised or have been instructed on how to safely use the product and understand the inherent dangers.
- The product and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch the heating elements.
- Do not touch the heating elements

of the product during and after use.

- Avoid contact with kitchen towels or other flammable materials until all components of the product have sufficiently cooled, fire hazard.
- Do not place flammable materials on or near the product.
- Overheated fats and oils easily catch fire.
- Unattended cooking on a hob with oil or fat can be dangerous and may cause a fire.
- Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.
- The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored.
- NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the product and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket.
- Prevent liquids from boiling over; therefore, turn the heat down when boiling or heating liquids.
- Do not leave the heating elements turned on with empty pots and pans, or without any cookware.
- Never heat a tin or can containing foods without opening it first: it might explode! This warning also applies to all other types of hobs.
- Switch off the relevant cooking zone when you have finished cooking.
- The product is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system. Do not use steam cleaners, risk of electric shock.
- Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the product from the mains by disconnecting the plug or turning off the mains switch.
- Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised.
- The product must be cleaned frequently both inside and out (AT LEAST ONCE A MONTH); always follow the instructions given in the maintenance manual.
- This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

- For people with pacemakers and active implants, it is important to check, prior to using the induction hob, that their pacemaker is compatible with the product.
- If the surface is cracked, switch off the item to avoid the possibility of electric shock.
- Risk of fire: do not place objects on the cooking surfaces.
- Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons or lids on the hob because they could become hot.
- Important:
- After use, turn off the hob using its control device and do not rely on the pot detector.
- Never use aluminium foil for cooking and never place products packaged in aluminium directly on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your product.
- High power levels such as the Booster function should not be used to heat certain liquids, such as oil for frying. Excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend the use of a lower power level.
- The cookware must be placed directly on the hob and must be centred. Under no circumstances may any other objects be placed between the pot and the hob.
- If the temperature becomes high, the product automatically decreases the power level of the cooking zones.
- Please note! The accessible parts of the device may become hot when the hob is switched on.

- Range hoods and other cooking fume extractors may adversely affect the safe operation of appliances burning gas or other fuels (including those in other rooms) due to back flow of combustion gases. These gases can

potentially result in carbon monoxide poisoning. After installation of a range hood or other cooking fume extractor, the operation of flued gas appliances should be tested by a competent person to ensure that back flow of combustion gases does not occur.

ELECTRICAL CONNECTION SAFETY

- Disconnect the product from the mains.
- Installation must be carried out by professionally qualified personnel with knowledge of the regulations in force for installation and safety.
- The manufacturer denies all liability to persons, animals or property if the guidelines provided in this chapter are not followed.
- By law, the product must be earthed.
- The power cable must be long enough to allow the product, built into the cabinet, to be connected to the mains.
- The power cable must be long enough to allow removal of the hob from the worktop.
- Do not use power strips or extension cords.
- Check that the voltage on the rating plate on the bottom of the product corresponds to that of the domestic environment where it will be installed.
- The earth cable must be 2cm longer than the other cables.
- The temperature must not reach 50°C above room temperature anywhere along the cable.
- The product is designed to be permanently connected to the mains; for this reason, make the connection to the mains via an omnipolar switch in accordance with the installation rules, which ensures complete disconnection from the mains in overvoltage category III conditions, and which is easily accessible after maintenance.
- Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user.
- Please note! Do not connect the product to the mains until the installation is complete.
- Before connecting the product to the mains: check the rating plate (on the bottom of the product) to ensure that the voltage and power correspond to the mains supply and that the power socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.
- If the product is not equipped with a power cable, use one with a minimum conductor section of 2.5 mm² for power up to 5500 Watt; while for higher powers it must be 4 mm²).

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

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

INSTALLATION SAFETY

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

- **Before starting the installation:** After unpacking the product, check that it has not been damaged during transport and in the case of problems, contact your dealer or Customer Service, before proceeding with the installation; Check that the purchased product is the right size for the installation location; Check for accessories

inside the packaging (placed there for ease of transport, such as bags containing screws, the warranty certificate, etc.). Remove and keep them safe; Also check that there is a power socket near the installation area

• Preparing the cabinet for installation:

- Create the cut-outs in the cabinet before inserting the hob and carefully remove shavings or sawdust.

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

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

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

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

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

END-OF-LIFE DISPOSAL



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

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

REGULATIONS

This appliance, intended to come into contact with foodstuffs, complies with Regulation (EC) no.1935/2004 and has been designed, manufactured and placed on the market in accordance with the safety requirements of the "Low Voltage" Directive 2014/35/EU and with the protection requirements of the "EMC" Directive 2014/30/EU.

2. USE

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

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

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

• Cookware

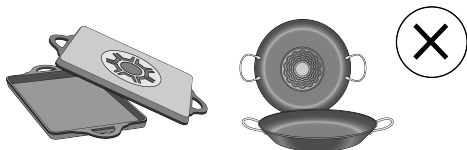


Only use pots bearing this symbol.

Important:

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

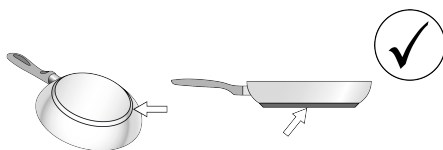
- cookware with a base that is not perfectly flat;
- metal cookware with an enamelled base;
- cookware with a rough base, to avoid scratching the hob surface;
- never place hot pots and pans on the surface of the hob's control panel.
- Not all induction pots work efficiently due to the base only partially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



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



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



• Recommended pot bottom diameters

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

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

• Pre-existing cookware

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

• Energy saving

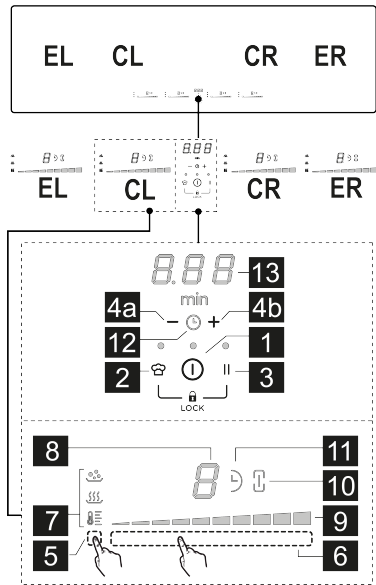
Use pots and pans with a bottom diameter equal to that of the cooking zone; Use only pots and pans with flat bottoms;

- Where possible, keep the lid on pots during cooking;

Cook vegetables, potatoes, etc. with a minimal amount of water to reduce the cooking time; Use the pressure cooker, as it further reduces energy consumption and the cooking time; Place the pot in the centre of the cooking zone drawn on the hob.

3. OPERATION

CONTROL PANEL



T.	Function
1	Hob ON/OFF
2	Chef Function activation
3	Pause
2+3	Child Lock / Power limitation setting
4a	Timer and Egg Timer activation and management
4b	
5	Temperature Manager activation
6	Cooking zone selection / Power Level selection

LED	Function
7	Temperature Manager level indicator
8	Cooking zone position indicator
9	Power Level indicator
10	Bridge indicator active
11	Timer indicator active
12	Egg Timer indicator active
13	Display Timer and Egg Timer

THINGS TO KNOW BEFORE STARTING

All functions of this hob are designed to comply with the

most stringent safety regulations. For this reason:

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

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

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

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

COOKING ZONE DISPLAY

The following is shown on the cooking zone displays:

Function	Value
Cooking zone on	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	P
Bridge Zone Function active	B
Temperature Manager Function active	T
Child Lock Function active	L
Pause function	
Automatic Heat UP function	A

CHARACTERISTICS OF THE HOB

• Safe Activation

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

• Pot Detector

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

• Safety Shut Down

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

• Residual Heat Indicator

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

display of the corresponding zone by the symbol **H**.

USING THE HOB

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

● Power-on

Briefly press (touch)  **ON/OFF (1)** hob: the symbol  lights up; **If you continue to press:** all the available functions will become visible for a few seconds, after which only the main ones will remain active; the other ones can be used, and will be activated, later, while using the device.

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

Press again to turn off

Note: This function has priority over the others.

● Selecting the cooking zones

Touch the **Selection bar (6)** corresponding to the desired cooking zone **EL; CL; CR; ER;**

● 9 Power Levels

The hob features 9 power levels. Slide your fingers along the **Selection bar (6)**:

to the right to increase the power level;

to the left to decrease the power level.

● Power Booster

The product features a supplementary power level (after level ) , which remains active for 10 minutes, after which the temperature returns to the previously set value.

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (6)**

(beyond level ) and activate the Power Booster

The Power Booster level is shown on the display of the selected zone with the symbol .

● Bridge Zones

This function allows the **EL** cooking zone to work in combination with the **CL** cooking zone and the **CR** cooking zone with the **ER** cooking zone, creating a single zone with the same power level (2 in total). This will allow evenly distributed cooking with large-sized pots and pans.

To activate the Bridge Function:

- simultaneously press the **Selection zone (6)** of the chosen zones.

- the **bridge** indicator  (10) of the selected cooking zones

will light up. The symbol  will appear in the display of the **CL** zone for the pair (**EL+CL**) or **ER** for the pair (**CR + ER**)

- it will now be possible to set the power by sliding your finger over the **Selection zone (6)** **EL** for the pair (**EL+CL**) or the **Selection zone (6)** **CR** for the pair (**CR + ER**).

To deactivate the Bridge Function:

- simultaneously press the two **Selection zones (6)** of the pair to be deactivated.

● Temperature Manager

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

To activate the Function:

- Select the desired cooking zone.

- Press **Selection zone (5)** once or multiple times to select the most suitable level among those available:

One press activates the "Melting" level:

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

Second press for "Warming" level:

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

Third press for "Simmer" level:

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

- Press again to turn it off.

The display of the zone working in Temperature Manager mode shows the following symbol .

● Timer

The Timer function is a countdown that can be set, even simultaneously, on each cooking zone.

At the end of the period set, the cooking zones switch off automatically and the user is notified with a dedicated acoustic signal.

Activating/Regulating the hob Timer function:

- Select the cooking zone (Power other than 0)

- Simultaneously press  (4a) and  (4b) to access the Timer function

- Set the duration of the Timer:

press the selector  (4b), to increase the automatic switch-off time

press the selector  (4a), to decrease the automatic switch-off time

If desired, repeat the operation for the other cooking zones.

Note: Each cooking zone can have a different Timer set;

on the display  (13), the countdown of the last selected cooking zone will be shown for 10 seconds, after

which the countdown with the least remaining time will be shown.

When the timer has completed the countdown, an acoustic signal sounds (for 2 minutes, or stops by pressing any hob key), while the display (13) flashes.

Note: at the side of the cooking zone display, when the

Timer is in use, the symbol  (11) is displayed

To switch off the Timer:

- select the desired cooking zone.

- set the Timer to , using  (4a)

Note: the function remains active if no other key is pressed in the meantime.

• Egg Timer

The Egg Timer function is a countdown independent of the cooking zones (and the extraction zone). The Egg Timer is activated by simultaneously pressing  (4a) and  (4b)

Note: to regulate the Egg Timer function, follow the same procedure as for the Timer function.

When the timer has completed the countdown a beep

sounds (for 2 minutes, or stops by pressing  (4a), while the display (13) flashes.

Note: the symbol  (12) appears when the Egg Timer is in use.

• Power Limitation:

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

Note: the setting must be made with the hob switched off when it is first connected to the mains, or when the mains power itself is restored, within 2 minutes, without pressing the key .

To set the Power Limitation:

- touch and hold the keys  (2) +  (3) until you hear a short beep

- simultaneously slide your fingers on the **selection bars (6 CL and EL)**, from left to right all the way to the end of the selection bars and hold down until you hear a short beep.

- the Timer display (13) shows the symbols  indicating that the setting can be made.

- the display (8) of the **CL** zone shows the current setting:

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

- to change the Power Limitation settings, scroll the

selection bar (6) CL

from left to right to increase the Kw; from right to left to decrease the Kw

- to save the selection, press the keys  (2) +  (3) , for 1 second; a beep will sound to confirm the setting.

• Child Lock

The Child Lock makes it possible to prevent children from accidentally accessing the cooking zone and extraction zone, preventing the activation of any functions.

The Child Lock can only be activated when the product is on, but with the cooking zone off.

Activation:

- simultaneously press and hold  (2) and  (3); an acoustic signal will indicate that the function is active and a

 will be shown in the displays.

Repeat the operation to deactivate.

• Pause

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

Activation:

- press  (3); the display will show the symbol 

To deactivate the function:

- press  (3), within the next 10 seconds swipe right with your finger on the **Selection bar (6 - CL)**; If the operation is not completed within this time, the pause function remains active.

Note: this operation restores the hob conditions prior to the pause.

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

• Recall

The Recall function allows the hob settings to be recovered in the case of accidental shut-down.

Activation:

- switch the hob back on  (1) on/off (1) within 6 seconds after shut-down.

- press  (3) within the next 6 seconds.

• Automatic Heat UP

The Automatic Heat UP function allows the set power to be reached more quickly; with this function it is possible to cook food faster without the risk of burning it, insofar as the temperature does not exceed the set level. This function is available for power levels from 1 to 8.

Activation:

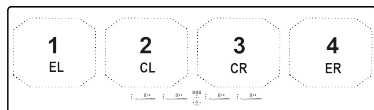
- press and hold the desired power level on the **Selection bar (6)**.

- a **P** will be displayed in (8).

• Power Flow

This function assigns a power level to the cooking zones according to their position, as is the case of many professional kitchens, for ease of use.

The **EL** zone will have the lowest operating level (power) and, moving towards the right, the **ER** zone will have the highest operating level (power), as shown in the table below.



Plates				Power
1	2	3	4	Warming
1	2	3	4	3
1	2	3	4	5
1	2	3	4	9

Activation

Press (9) to activate the function. The LED above the screen print will light up.

Deactivation

Press (9) again to deactivate.

POWER TABLE

Power level		Cooking type	Use (based on cooking experience and habits)
Max power	P	Heat quickly	raises the temperature of food in a short space of time to boiling point for water, or to quickly heat cooking liquids
	8-9	Fry - boil	browning, starting cooking, fry frozen products, boil quickly
High power	7-8	Brown - fry - boil - grill	browning, fast rolling boil, cooking and grilling (for brief periods, 5-10 minutes)
	6-7	Brown - cook - stew - fry - grill	browning, slow rolling boil, cooking and grilling (for medium periods, 10-20 minutes), pre-heat accessories
Medium power	4-5	Cook - stew - fry - grill	stewing, light rolling boil, cooking (for long periods), dressing pasta
	3-4	Cooking - simmering - thickening - creaming	longer cooking (rice, sauces, roasts, fish) with accompanying liquids (e.g. water, wine, stock, milk), dressing pasta
	2-3	Cooking - simmering - thickening - creaming	longer cooking (volumes less than one litre: rice, sauces, roasts, fish) with accompanying liquids (e.g. water, wine, stock, milk)
Low power	1-2	Melt - thaw - keep warm - stir	melting butter, gently melting chocolate, defrosting small products
	1	Melt - thaw - keep warm - stir	keeping small portions of just-cooked food warm or maintaining dishes at serving temperature and creaming risottos
OFF	0	Support surface	Hob in stand-by or off (possible presence of residual heat from the end of cooking, signalled by H-L-O)

4. MAINTENANCE

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

HOB MAINTENANCE

• Cleaning the induction hob

The hob must be cleaned after each use.

Important:

- Do not use abrasive sponges, scouring pads. Their use,

over time, may ruin the glass.

- Do not use irritant chemical detergents such as oven sprays or stain removers.

• DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!

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

5. ASSISTANCE

TROUBLESHOOTING TABLE

Informative code	Description	Possible causes	Solution
	The command zone switches off due to an excessively high temperature	The temperature inside the electronic parts is too high	Wait for the hob to cool before reusing it
 + acoustic signal 	Continuous (permanent) activation of the key is detected. The interface turns off after 10 seconds.	Water, pots, or kitchen tools on the user interface.	Clean the surface, remove any objects from the hob.
For all other error signals	Call customer service and report the error code		

CUSTOMER SERVICE

Before contacting Customer Service

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

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

Die in diesem Handbuch aufgeführten Anleitungen müssen streng eingehalten werden. Es wird für allfällige Zwischenfälle, Schäden und Brände im Gerät nicht gehaftet, die aus der Nichteinhaltung der in diesem Handbuch aufgeführten Anleitungen stammen. Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch für das Kochen von Lebensmitteln bestimmt. Andere Verwendungen (wie z.B. die Raumheizung) sind verboten. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Missbräuche oder fehlerhafte Einstellungen der Steuerelemente ab.

Das Gerät kann von den Zeichnungen in dieser Broschüre abweichen, die Gebrauchs-, Wartungs- und Installationsanweisungen bleiben jedoch unverändert.

- Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch: Es gibt wichtige Informationen zur Installation, zum Gebrauch und zur Sicherheit.
- Nehmen Sie keine elektrischen Änderungen am Gerät vor.
- Prüfen Sie vor der Installation des Geräts, dass keines der Komponenten beschädigt ist. Sollten Beschädigungen vorhanden sein, den Händler kontaktieren und die Installation nicht fortsetzen.
- Prüfen Sie vor der Installation die Integrität des Geräts. Sollten Beschädigungen vorhanden sein, den Händler kontaktieren und die Installation nicht fortsetzen.

: die mit diesem Symbol gekennzeichneten Teile können separat im Fachhandel erworben werden.

*: die mit diesem Symbol gekennzeichneten Teile sind optionales Zubehör, das nur bei einigen Modellen geliefert wird und auf den Websites www.elica.com und www.shop.elica.com erworben werden kann.

1. SICHERHEIT UND RICHTLINIEN

ALLGEMEINE SICHERHEIT

Achtung! Diese Anleitungen genau einhalten:

- Das Produkt muss vor der Durchführung von Installationsarbeiten von der Stromversorgung getrennt werden.
- Bei allen Vorgängen der Installation und Wartung Arbeitshandschuhe verwenden.
- Die Installation oder Wartung muss von einem spezialisierten Techniker in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers und unter Beachtung der geltenden örtlichen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.
- Zur Installation nur die mit dem Produkt gelieferten Befestigungsschrauben verwenden oder, falls nicht geliefert, den entsprechenden Schraubentyp kaufen.
- Die korrekte Länge für die Schrauben, die in der Installationsanleitung angegeben sind, verwenden.
- Keinen Bauteil des Produkts reparieren bzw. ersetzen, wenn nicht spezifisch im Bedienungshandbuch gefordert.
- Darauf achten, dass Kinder mit dem Produkt nicht spielen.

- Kinder fernhalten und überwachen, da die zugänglichen Teile während der Benutzung sehr heiß werden können.
- Das Produkt darf von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung oder notwendige Kenntnisse nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder vorher Anweisungen zur sicheren Verwendung des Produkts und zum Verständnis der damit verbundenen Gefahren erhalten.
- Das Produkt und seine zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Darauf achten, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Die Heizelemente des Produkts während und nach der Benutzung nicht berühren.
- Kontakt mit Tüchern oder anderen entzündbaren Materialien vermeiden, bis alle Komponenten des Produkts ausreichend abgekühlt sind; es besteht Brandgefahr.
- Kein entflammendes Material auf dem Produkt bzw. in seiner Nähe liegen lassen.
- Überhitzte Fette und Öle fangen leicht Feuer.
- Der unüberwachte Kochvorgang auf einem Kochfeld mit Öl und Fett kann gefährlich sein und Brände verursachen.
- Das Frittieren muss unter Kontrolle durchgeführt werden, um zu verhindern, dass sich überhitztes Öl entzündet.
- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzdauerndes Kochen muss laufend überwacht werden.
- NIE versuchen, die Flammen mit Wasser zu löschen. Das Produkt stattdessen abschalten und die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer Feuerlöschdecke ersticken.
- Die Austritte von Flüssigkeiten vermeiden. Daher soll die Wärmeerzeugung zum Kochen oder Aufwärmen von Flüssigkeiten abgesenkt werden.
- Die Heizelemente mit leeren Töpfen und Pfannen oder ohne Behälter nie eingeschaltet lassen.
- Niemals eine Konserven- oder Blechdose erhitzen, ohne sie vorher geöffnet zu haben: Sie könnte explodieren! Diese Warnung gilt für alle anderen Sorten von Kochfeldern.
- Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie die entsprechende Kochzone aus.
- Das Produkt ist nicht dafür bestimmt, durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem eingeschaltet zu werden. Verwenden Sie keine Dampfreiniger, es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Trennen Sie das Produkt vor jeder Reinigung oder Wartung von der Stromversorgung, indem Sie den Stecker ziehen oder den Hauptschalter der Wohnung betätigen.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden.
- Das Produkt muss regelmäßig (MINDESTENS EINMAL PRO MONAT) innen und außen gereinigt werden; beachten Sie in jedem Fall die Wartungsanweisungen.
- Wenn Sie das Produkt nicht reinigen und die Filter nicht austauschen / reinigen, kann dies zu Brandgefahr führen.
- Es ist wichtig, dieses Handbuch aufzubewahren, damit Sie es jederzeit einsehen können. Bei einem Verkauf, einer Übergabe oder einem Umzug soll sichergestellt werden, dass das Handbuch mit dem Produkt bleibt.
- Für die Menschen, die einen Herzschrittmacher und eine aktive Anlage tragen, ist es wichtig zu prüfen, dass ihr Herzschrittmacher mit dem Produkt kompatibel ist.
- Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus,

um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden • Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen. • Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Oberfläche des Kochfeldes, da diese sich überhitzen könnten. • Wichtig: Das Kochfeld nach der Benutzung mit seiner Steuervorrichtung abschalten und sich nie auf dem Topfgriff verlassen. • Verwenden Sie niemals Alufolie zum Kochen und legen Sie niemals aluminiumverpackte Produkte direkt auf. Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Produkt unwiderruflich beschädigen. • Die Benutzung einer hohen Leistung wie die Booster-Funktion eignet sich nicht zum Aufwärmen von einigen Flüssigkeiten, wie z.B. das Bratöl. Überhöhte Wärme könnte gefährlich sein. In diesen Fällen wird die Benutzung einer niedrigeren Leistung empfohlen. • Die Behälter müssen direkt auf das Kochfeld gestellt werden und zentriert sein. Auf keinen Fall dürfen andere Gegenstände zwischen Herd und Kochfeld eingesetzt werden. • Bei hohen Temperaturen senkt das Produkt die Leistungsstufe der Kochbereiche automatisch ab. • Achtung! Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können die zugänglichen Teile des Geräts heiß werden.

SICHERHEIT BEIM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

- Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz. • Die Installation muss von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden, das die geltenden Vorschriften in Bezug auf Installation und Sicherheit kennt. • Der Hersteller lehnt jede Verantwortung gegenüber Personen, Tieren oder Gegenständen im Falle der Nichteinhaltung der in diesem Kapitel aufgeführten Richtlinien ab. • Die Erdung des Produkts ist gesetzlich vorgeschrieben. • Das Stromversorgungskabel muss lang genug sein, um den Anschluss des im Schrank versenkten Produkts an die Stromversorgung zu ermöglichen. • Das Stromkabel muss ausreichend lang sein, um den Ausbau des Kochfelds aus der Arbeitsfläche zu ermöglichen. • Keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungen verwenden. • Sich vergewissern, dass die auf der Datenplakette am Boden des Produkts angegebene Spannung mit der Spannung des Hauses übereinstimmt, in dem das Gerät installiert wird. • Das Erdungskabel muss 2 cm länger als die anderen Kabel sein. • Die Temperatur des Kabels darf an keiner Stelle die Umwelttemperatur um 50°C übersteigen. • Das Produkt ist für den dauerhaften Anschluss an das Stromnetz vorgesehen. Stellen Sie daher den Anschluss an das Stromnetz über einen omnipolaren Schalter gemäß den Installationsvorschriften her, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gewährleistet und nach der Installation leicht zugänglich ist. • Nachdem die Installation abgeschlossen wurde, dürfen die elektrischen Komponenten für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. • Achtung! Schließen Sie das Produkt erst dann an das Stromnetz an, wenn die Installation vollständig abgeschlossen ist. • Bevor Sie das Produkt an das Stromnetz anschließen: Überprüfen Sie das Typenschild (auf dem unteren Teil des Produkts), um

sicherzustellen, dass die Spannung und Leistung mit der des Netzes übereinstimmen und dass die Anschlussbuchse geeignet ist. Im Zweifelsfall einen qualifizierten Fachelektriker konsultieren.

- Wenn das Produkt nicht mit einem Netzkabel ausgestattet ist, verwenden Sie ein Kabel mit einem Mindestleiterquerschnitt von 2,5 mm² für eine Leistung bis 5500 Watt; für eine höhere Leistung muss es 4 mm² betragen).

- **Achtung!** Der Austausch des Verbindungskabels muss von dem autorisierten technischen Kundendienst oder einer Person mit ähnlicher Qualifikation durchgeführt werden.

- **Achtung!** Bevor man den Stromkreis wieder an das Stromnetz anschließt und seinen ordnungsgemäßen Betrieb überprüft, sich immer vergewissern, dass das Netzkabel ordnungsgemäß montiert wurde.

SICHERHEIT BEI DER INSTALLATION

- Die elektrische und mechanische Installation muss von Fachpersonal durchgeführt werden.

- **Bevor man die Installation beginnt:** Nachdem das Produkt ausgepackt wurde, kontrollieren Sie, ob das Produkt während des Transports beschädigt wurde, und kontaktieren Sie bei Problemen den Händler oder Kundendienst, bevor Sie mit der Installation beginnen; kontrollieren Sie, ob das gekaufte Produkt in den ausgewählten Installationsbereich passt; kontrollieren Sie, ob in der Verpackung neben dem Produkt (für den Transport) weiteres Material (zum Beispiel Umschläge mit Schrauben, Garantien usw.) verpackt ist, das herausgenommen und aufbewahrt werden muss; kontrollieren Sie außerdem, dass im Installationsbereich ein Stromanschluss vorhanden ist

• Vorbereitung des Möbels zum Einbau:

- Führen Sie alle Schneidearbeiten am Möbel aus, bevor Sie das Kochfeld einbauen und entfernen Sie sorgfältig die ganze Späne.

Der Mindestabstand zwischen dem Kochfeld und der Wand muss mindestens 50mm nach vorne, mindestens 50mm zur Seite und mindestens 500mm zu den oberen Oberschränken sein.

HINWEIS: Bei der Gestaltung des Raums müssen die Anweisungen des Küchenherstellers beachtet werden.

- **Wichtig:** verwenden Sie einen Einkomponenten-Dichtungskleber (S), der eine Temperaturbeständigkeit von bis zu 250° aufweist; vor dem Einbau müssen die zu verklebenden Flächen gründlich gereinigt werden, wobei alle Substanzen, welche die Haftung beeinträchtigen könnten (z.B.: Trennmittel, Konservierungsmittel, Fette, Öle, Staub, Reste von alten Klebstoffen usw.), entfernt werden müssen; der Kleber muss gleichmäßig über den gesamten Umfang des Rahmens verteilt werden; nach dem Verkleben muss der Kleber etwa 24 Stunden trocknen.

- **Achtung!** Wenn die Schrauben und die Befestigungsvorrichtungen nicht gemäß diesen Anleitungen installiert werden, kann es zu elektrischen Risiken kommen.

- **Hinweis:** Um das Produkt korrekt zu installieren, empfehlen wir, die Leitungen mit einem Klebeband mit den folgenden Eigenschaften zu umwickeln: Elastische Folie aus weichem PVC mit Acrylatkleber; der die Norm DIN EN 60454 einhalten muss; flammverzögernd; optimale Alterungsfestigkeit; beständig gegen Temperaturschwankungen; verwendbar bei niedrigen Temperaturen.

ENTSORGUNG AM ENDE DER LEBENSDAUER



Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EU - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) - gekennzeichnet worden.

Stellen Sie sicher, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird. Der Benutzer trägt dazu bei, mögliche negative Umwelt- und Gesundheitsfolgen zu vermeiden. Das Symbol auf dem Produkt oder auf der Begleitdokumentation weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern bei der entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronik-Altgeräten abgegeben werden muss. Das Produkt gemäß den lokalen Vorschriften zur Abfallentsorgung beseitigen. Weitere Informationen zur Behandlung, Wiederverwertung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von der zuständigen örtlichen Behörde, dem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem das Produkt gekauft wurde.

BESTIMMUNGEN

Dieses Gerät, das dazu bestimmt ist, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, entspricht der Verordnung (EG) Nr.1935/2004 und wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitsanforderungen der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU und den Schutzanforderungen der EMV-Richtlinie 2014/30/EU entwickelt, hergestellt und in Verkehr gebracht.

2. VERWENDUNG

Das System des Induktionskochen basiert auf dem physischen Phänomen der magnetischen Induktion. Die Grundeigenschaft dieses Systems ist die direkte Übertragung der Energie vom Generator an den Topf.

Vorteile: Im Vergleich mit Elektrokochfeldern ist Ihr Induktionskochfeld: **Sicherer:** Niedrigere Temperatur auf die Glasoberfläche. **Schneller:** Kürzere Aufwärmzeiten für die Gerichte. **Präziser:** Das Kochfeld reagiert sofort auf Ihre Befehle. **Effizienter:** 90% der aufgenommenen Energie wird in Wärme umgewandelt. Darüber hinaus wird, sobald der Topf vom Kochfeld weggenommen wird, die Übertragung der Wärme sofort unterbrochen, damit nutzlose Wärmeverschwendung vermieden wird.

- **Behälter zum Kochen**

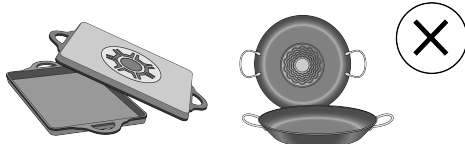


Nur Töpfe verwenden, die dieses Zeichen tragen.

Wichtig:

Um permanente Beschädigungen der Oberfläche des Kochfelds zu vermeiden, keine Behälter benutzen:

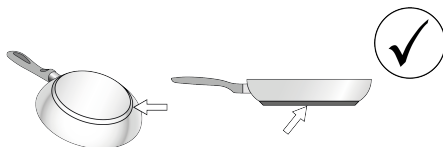
- die keinen perfekt flachen Boden haben;
- die aus Metall bestehen und einen emaillierten Boden haben;
- die einen rauen Boden haben, um die Oberfläche des Kochfelds nicht zu verschrammen;
- Keine heißen Töpfe und Pfannen auf die Oberfläche der Schalltafel des Kochfelds legen.
- Nicht jedes für die Induktion geeignete Kochgeschirr arbeitet effizient, da der Boden teilweise aus ferromagnetischem Material besteht!! Beim Kauf von Töpfen und Pfannen ist auf folgendes zu achten:
- Der Boden muss vollständig aus ferromagnetischem Material sein. Andernfalls werden sowohl die Effizienz der Wärmeübertragung als auch ihre Gleichmäßigkeit verringert, wobei die Temperaturen der Oberfläche der Pfanne/des Topfes nicht zum Garen geeignet



- Der Boden darf kein Aluminium enthalten: Das Kochgeschirr erwärmt sich nicht und wird möglicherweise auch von den Induktoren nicht erkannt.



- Nicht gerade Böden oder mit rauen Oberflächen.
- Sie entziehen Kontaktfläche zwischen Induktor und Kochgeschirr, verringern die Effizienz und verschlechtern das Kocherlebnis.



- **Empfohlene Topfboden-Durchmesser**

WICHTIG: Wenn die Töpfe nicht über die richtigen Abmessungen verfügen, schalten sich die Garzonen nicht ein. Um den zu verwendenden Minstdurchmesser des Topfs für den jeweiligen Kochbereich zu erfahren, siehe illustrierten Teil dieses Handbuchs.

Achtung: Um die Kochleistung und Produktqualität zu erhalten, wird die Verwendung von Induktionsadaptern NICHT empfohlen.

- **Bereits existierende Behälter**

Ob der Werkstoff des Topfes magnetisch ist, kann einfach

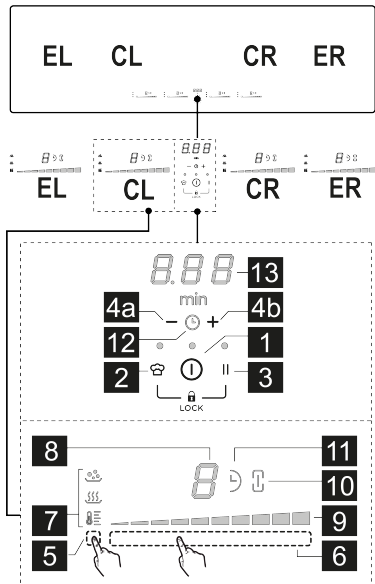
mit einem Magnet geprüft werden. Die Töpfe sind nicht geeignet, wenn sie nicht magnetisch fühlbar sind. Auch in diesem Fall gelten die Anweisungen, die im vorhergehenden Abschnitt angeführt sind.

• **Energieeinsparung**

Verwenden Sie Töpfe mit einem gleichgroßen Boden wie der Kochbereich; verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachen Böden; wenn möglich, lassen Sie den Deckel während des Kochens auf den Töpfen; kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit nur wenig Wasser, um die Kochzeit zu verringern; wenn Sie einen Druckkochtopf benutzen, verringern sich der Energieverbrauch und die Kochzeit noch einmal; stellen Sie den Topf in die Mitte des auf dem Koch eingezeichneten Kochbereichs.

3. FUNKTIONSWEISE

BEDIENFELD



T.	Funktion
1	Kochfeld ON/OFF
2	Aktivierung der Kochfunktion
3	Pause
2+3	Einstellung Kindersicherung / Leistungsbegrenzung
4a	Aktivierung und Verwaltung Timer und Eieruhr
4b	
5	Aktivierung Temperature Manager

6 Auswahl der Kochzone / Auswahl der Leistungsstufe

LED	Funktion
7	Temperatur Manager Füllstandsanzeige
8	Anzeige Position des Kochbereichs
9	Leistung Füllstandsanzeige
10	Anzeige Bridge aktiv
11	Anzeige Timer aktiv
12	Anzeige Egg Timer aktiv
13	Anzeige Timer und Egg Timer

WAS VOR DEM BEGINN ZU WISSEN IST

Alle Funktionen dieses Kochfelds wurden unter Beachtung der strengsten Sicherheitsvorschriften geplant. Aus diesem Grund:

- Einige Funktionen aktivieren sich nicht oder deaktivieren sich automatisch in Abwesenheit von Töpfen auf dem Herd oder wenn diese falsch positioniert sind.
- In anderen Fällen deaktivieren sich die aktivierten Funktionen automatisch nach wenigen Sekunden, wenn die gewählte Funktion eine weitere Einstellung, die nicht eingegeben wurde, benötigt (z.B.: "Das Kochfeld einschalten" ohne "Den Kochbereich wählen" und die "Betriebstemperatur", oder die "Funktion Lock" oder diejenige des "Timer").

Solange die Anzeige sich nicht ausschaltet, darf man sich dem Kochbereich nicht nähern.

Achtung! Im Falle (zum Beispiel) von längerer Verwendung könnte das Abschalten des Kochbereichs nicht umgehend erfolgen, da er sich in Phase der Abkühlung befindet; auf dem Display der Kochbereiche

erscheint das Symbol **H**, um anzuzeigen, dass er sich in dieser Phase befindet. Solange die Anzeige sich nicht ausschaltet, darf man sich dem Kochbereich nicht nähern.

DISPLAY KOCHBEREICH

Auf den Displays bezüglich der Kochbereiche wird Folgendes angezeigt:

Funktion	Wert
Eingeschalteter Kochbereich	0
Power Level (Leistungsstufe)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Anzeige der Restwärme)	H
Pot Detector (Kochtopferkennung)	2
Funktion Bridge Zone aktiv	7

Funktion Temperature Manager (Temperaturmanager) aktiv	
Funktion Child Lock aktiv	
Funktion Pause	
Funktion Automatic Heat UP (automatisches Aufheizen)	

EIGENSCHAFTEN DES KOCHFELDS

• Safe Activation (sichere Aktivierung)

Das Produkt aktiviert sich nur in Abwesenheit von Töpfen auf dem Kochfeld: Der Heizprozess startet nicht oder unterbricht sich im Falle der Abwesenheit oder Entfernung der Töpfe.

• Pot Detector (Kochtopferkennung)

Das Produkt erfasst automatisch das Vorhandensein von Töpfen auf den Kochbereichen.

• Safety Shut Down (Sicherheitsabschaltung)

Aus Sicherheitsgründen besitzt jeder Kochbereich eine maximale Betriebsdauer, die vom eingestellten Leistungsniveau abhängt.

• Residual Heat Indicator (Angabe der Restwärme)

Beim Abschalten von einem oder mehreren Kochbereichen wird das Vorhandensein von Restwärme mit entsprechendem optischem Signal auf dem Display des

befindlichen Kochbereichs durch das Symbol angezeigt.

VERWENDUNG DES KOCHFELDS

Anmerkung: Zur Aktivierung jeglicher Funktion ist es vorher notwendig, den gewünschten Bereich zu aktivieren

• Einschalten

Kurz auf **ON/OFF (1)** Kochfeld drücken (antippen):

Das Symbol leuchtet auf; **Wenn man weiter drückt:** Es werden alle verfügbaren Funktionen kurz angezeigt, danach bleiben nur die Hauptfunktionen aktiviert; die anderen können während des Gebrauchs des Geräts benutzt werden und werden sich dann aktivieren.

WICHTIG: Alle verfügbaren Funktionen werden mit leichtem Licht beleuchtet, das nur beim Aktivieren intensiver wird.

Zum Abschalten erneut drücken

Anmerkung: Diese Funktion hat den Vorrang vor allen anderen.

• Wahl der Kochbereiche

Berühren Sie die **Auswahlleiste (6)** für die gewünschte Kochzone **EL; CL; CR; ER;**

• 9 Power Level

Das Feld besitzt 9 Leistungsstufen. Mit den Fingern die **Auswahlleiste (6)** entlangberühren:

nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen;

nach links, um die Leistungsstufe zu senken.

• Leistungs-Booster

Das Produkt ist mit einer zusätzlichen Leistungsstufe

ausgestattet (über der Stufe), die für 10 Minuten aktiv bleibt, danach kehrt die Leistung auf die vorhergehende Stufe zurück.

Die **Auswahlleiste (6)** antippen und mit den Fingern

entlangberühren (über die Stufe), dann den Power Booster aktivieren

Die Stufe Power Booster wird auf dem Display des

Kochbereichs mit dem Symbol angezeigt

• Bückenzonen

Mit dieser Funktion kann die **EL**-Kochzone mit der **CL**-Kochzone und die **CR**-Kochzone mit der **ER**-Kochzone kombiniert werden, so dass eine einzige Zone mit der gleichen Leistungsstufe entsteht (2 insgesamt). Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Garen mit großformatigen Backformen und Töpfen.

Um die Funktion Bridge zu aktivieren:

- drücken Sie gleichzeitig auf die **Auswahlzone (6)** der ausgewählten Zonen.

- leuchtet die **Brückenanzeige** (10) der ausgewählten

Kochzonen auf. Auf dem Display erscheint das Symbol der Zone **CL** für das Paar (**EL+CL**) oder **ER** für das Paar (**CR + ER**)

- Sie können nun die Leistung einstellen, indem Sie mit dem Finger über die **Auswahlzone (6)** **EL** für das Paar (**EL+CL**) oder die **Auswahlzone (6)** **CR** für das Paar (**CR + ER**) fahren.

Um die Brückenfunktion zu deaktivieren:

- drücken Sie gleichzeitig die beiden **Auswahlzonen (6)** der Kochfeldzonen, das Sie deaktivieren möchten.

• Temperaturmanager

Der Temperaturmanager ist eine Funktion, die erlaubt, die voreingestellte Temperatur geeigneter einzustellen, um die gewünschte Art von Ergebnis zu erhalten.

Um die Funktion zu aktivieren:

- Wählen Sie den gewünschten Kochbereich.

- Drücken Sie ein- oder mehrmals den **Wahlbereich (5)**, um die geeignetste Stufe unter den verfügbaren zu wählen: Beim ersten Druck schaltet sich die Stufe „Melting“ (Schmelzen) ein:

(7) Ermittelt eine geeignete Leistungsstufe, um delikate Produkte langsam zu zerlassen, ohne die sensorischen Eigenschaften zu beeinträchtigen (Schokolade, Butter usw.).

Bei zweitem Druck die Stufe „Warming“ (Warmhalten):

 (7) Ermittelt eine geeignete Leistungsstufe, die es erlaubt, die Temperatur Ihrer Speisen auf delikate Art beizubehalten, ohne Siedetemperaturen zu erreichen. Beim dritten Druck die Stufe „Simmer“ (Köcheln):

 (7) Ermittelt eine geeignete Leistungsstufe, um Speisen für längere Zeiten köcheln zu lassen. Geeignet zum Kochen von Tomatensaucen, Fleischsaucen, Suppen, Eintöpfen, unter Beibehaltung einer kontrollierten Kochstufe (ideal für das Kochen im Wasserbad). Vermeidet das unangenehme Verschütten von Lebensmitteln oder mögliche Brandflecken auf dem Boden, die für solche Zubereitungen typisch sind. Verwenden Sie diese Funktion, nachdem Sie die Speise aufgekocht haben.

• Drücken Sie erneut, um abzuschalten.

Auf dem Display der Kochzone, die im Temperatur-Manager in Betrieb ist, erscheint das Symbol .

• Timer

Bei der Timer-Funktion handelt es sich um einen Countdown, der auf jeder Kochzone, auch gleichzeitig, eingestellt werden kann.

Am Ende der eingestellten Zeitdauer schalten sich die Kochbereiche automatisch aus und der Bediener wird durch ein eigenes akustisches Signal darauf aufmerksam gemacht.

Aktivierung/Einstellung der Funktion Timer für das Kochfeld:

• Den Kochbereich wählen (Leistung anders als 0)

• Drücken Sie gleichzeitig  (4a) und  (4b), um die Timer-Funktion aufzurufen

• Die Dauer des Timers einstellen:

Drücken Sie den Wahlschalter  (4b), um die automatische Ausschaltzeit zu erhöhen

Den Schalter drücken  (4a), um die Zeit bis zur Automatikabschaltung zu verkürzen

Gegebenenfalls den Vorgang auch für andere Kochbereiche wiederholen.

Anmerkung: Jeder Kochbereich kann einen verschiedenen Timer eingestellt haben; auf dem Display

 (13) (erscheint für 10 Sekunden der Countdown des letzten, gewählten Kochbereichs, danach wird der Countdown von kürzester Dauer visualisiert).

Wenn der Timer den Countdown beendet hat, ertönt ein akustisches Signal (2 Minuten lang, oder stoppt durch Drücken einer beliebigen Klaviertaste), während die Anzeige (13) blinkt,

Hinweis: Auf der Seite des Displays des Kochbereichs erscheint mit aktiviertem Timer das Symbol  (11)

Zum Ausschalten des Timers:

• Wählen Sie den gewünschten Kochbereich.

• Stellen Sie den Timerwert über  (4a) auf , ein

Anmerkung: Die Funktion bleibt aktiv, wenn in der Zwischenzeit keine anderen Tasten gedrückt werden.

• Egg Timer (Eieruhr)

Die Funktion Egg Timer ist ein Countdown, der unabhängig von den Kochbereichen (und dem Wrasenabzugsbereich)

ist. Die Eieruhr wird durch gleichzeitiges Drücken von 

(4a) und  (4b) aktiviert

Anmerkung: Befolgen Sie für die Einstellung der Funktion Egg Timer die gleiche Prozedur der Funktion Timer.

Wenn der Timer den Countdown beendet hat, ertönt ein akustisches Signal (für 2 Minuten, oder es hört auf, wenn

 (4a) gedrückt wird), während das Display (13) blinkt.

Hinweis: Bei verwendetem Egg Timer erscheint das Symbol  (12).

• Power Limitation (Leistungsbegrenzung):

Mit der Funktion Power Limitation kann die Funktionsweise des Produkts so eingestellt werden, dass die maximale Leistungsaufnahme (KW) begrenzt wird.

Hinweis: Die Einstellungen müssen bei abgeschaltetem Kochfeld, wenn innerhalb von 2 Minuten, nachdem das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen wurde, gemacht werden, ohne die Taste zu drücken.

Einstellung der Power Limitation (Leistungsbegrenzung):

• berühren und halten Sie die Tasten  (2) +  (3), bis ein kurzer Piepton ertönt

• blättern Sie gleichzeitig auf die **Auswahlleisten (6) CL** und **EL**, von links nach rechts bis zum Ende die Auswahlleiste und tippen Sie weiter, bis ein kurzer Signalton ertönt.

• Auf dem Display des Timers (13) erscheinen die Symbole

, um anzuzeigen, dass die Einstellung durchgeführt werden kann.

• der Display (8) des Bereichs **CL** zeigt die aktuelle Einstellung:

Wert	Leistung (KW)
	7,2 KW (Standardeinstellung)
	4,5 KW

• um die Einstellung der Strombegrenzung zu ändern, auf dem **Auswahlbereich (6) CL**

von links nach rechts wischen, um die Kw zu erhöhen; von rechts nach links, um die Kw zu verringern

- um die getroffene Auswahl zu speichern, die Tasten  (2) +  (3) 1 Sekunde lang drücken; es wird ein akustisches Signal zur Bestätigung der Einstellung abgegeben.

• **Child Lock** (Kindersicherung)

Child Lock erlaubt, zu vermeiden, dass Kinder unabsichtlich die Kochbereiche und den Wrasenabzug einschalten und verhindert die Aktivierung jeglicher Funktion.

Die Kindersicherung kann nur aktiviert werden, wenn das Gerät eingeschaltet ist, aber die Kochzonen ausgeschaltet sind.

Aktivierung:

- Halten Sie  (2) und  (3) gleichzeitig gedrückt. Ein akustisches Signal zeigt an, dass die Funktion aktiv ist, und auf dem Display erscheint eine . Wiederholen Sie den Vorgang zur Deaktivierung.

• **Pause**

Die Funktion Pause erlaubt, jegliche Funktion, die auf dem Feld aktiv ist, zu unterbrechen und damit die Kochleistung auf Null zu bringen.

Aktivierung:

- drücken Sie  (3), auf dem Display erscheint das Symbol .

Um die Funktion zu deaktivieren:

- Drücken Sie  (3), wischen Sie langsam innerhalb der nächsten 10 Sekunden mit dem Finger über den **Auswahlbalken** (6 - CL); wenn der Vorgang nicht innerhalb dieser Zeit durchgeführt wird, bleibt die Pausenfunktion eingeschaltet.

Hinweis: Mit diesem Vorgang werden die Bedingungen des Kochfelds vor der Pause wieder hergestellt.

Hinweis: Wenn nach 10 Minuten die Funktion Pause nicht abgeschaltet wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

• **Recall**

Die Funktion Recall erlaubt, alle auf dem Kochfeld eingestellten Einstellungen im Falle eines unbeabsichtigten Abschaltens wiederzuerlangen.

Aktivierung:

- Das Kochfeld innerhalb von 6 Sekunden nach der Abschaltung wieder einschalten  on/off (1).
- innerhalb der nächsten 6 Sekunden  (3) drücken.

• **Automatic Heat UP** (automatisches Aufheizen)

Die Funktion Automatic Heat UP erlaubt, die eingestellte

Leistung schneller zu erreichen; diese Funktion hat den Vorteil eines schnelleren Garens, aber ohne das Risiko des Anbrennens der Speisen, da die Temperatur die eingestellte Stufe nicht übersteigt. Diese Funktion ist für die Leistungsstufen 1 bis 8 verfügbar.

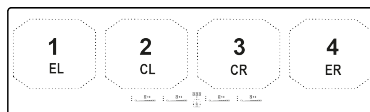
Aktivierung:

- Auf der **Auswahlleiste** (6) die gewünschte Leistung für längere Zeit drücken.
- erscheint auf dem Display  (8).

• **Power Flow (Leistungsfluss)**

Mit dieser Funktion wird den Kochzonen je nach ihrer Position eine Leistungsstufe zugewiesen, wie es in vielen Profiküchen der Fall ist, um die Bedienung zu erleichtern.

In der Zone EL haben wir die niedrigste Betriebsstufe (Leistung) und wenn wir nach rechts gehen, erreichen wir die Zone mit der höchsten Betriebsstufe (Leistung) ER; wie in der folgenden Tabelle dargestellt.



Kochfelder				Leistung
	2	3	4	Warming
1		3	4	3
1	2		4	5
1	2	3		9

Aktivierung

Drücken Sie  (9), um die Funktion zu aktivieren. Die LED oberhalb des Siebdrucks leuchtet auf.

Deaktivierung

Drücken Sie erneut  (9), um die Funktion zu deaktivieren.

LEISTUNGSTABELLE

Leistungsstufe		Kochvorgang-Art	Verwendung (je nach Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Max. Leistung		Schnell aufwärmen	Schnelles Erhöhen der Temperatur des Lebensmittels, bis es im Falle von Wasser schnell kocht, oder die Kochflüssigkeiten schnell erhitzt werden
		Braten - sieden	ansmoren, einen Kochvorgang beginnen, gefrorene Produkte braten, schnell kochen
Hohe Leistung		Bräunen - anbraten- sieden- grillen	anbraten, kochen lassen, kochen und grillen (für kurze Zeit, 5-10 Minuten)
		Bräunen - kochen - schmoren - anbraten - grillen	anbraten, köcheln lassen, kochen und grillen (durchschnittliche Zeit, 10-20 Minuten), Zubehör vorwärmen
Mittelleistung		Kochen - schmoren - anbraten - grillen	schmoren, leicht köcheln lassen, kochen (lange), Teig glatt umrühren
		Kochen - aufkochen - einkochen - verrühren	längeres Kochen (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Gegenwart von begleitenden Flüssigkeiten (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch), Teig glatt rühren
		Kochen - aufkochen - einkochen - verrühren	längeres Kochen (Volumen weniger als ein Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Gegenwart von begleitenden Flüssigkeiten (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
Niedrige Leistung		Schmelzen – auftauen – warmhalten - verrühren	Butter schmelzen, Schokolade langsam schmelzen, kleine Produkte auftauen
		Schmelzen – auftauen – warmhalten - verrühren	kleine Portionen frisch gekochtes Essen warm halten oder Servierplatten temperieren und Risotto rühren
AUS		Ablagefläche	Kochfeld in Bereitschaftsstellung oder aus (Nach Ende des Kochens könnte es restliche Wärme geben, die mit H-L-O signalisiert wird)

4. PFLEGE

Achtung! Bevor man jegliche Reinigungs- und Wartungsarbeit vornimmt, sich vergewissern, dass die Kochbereiche ausgeschaltet sind und die Kontrolllampe für die Wärme erloschen ist.

WARTUNG KOCHFELD

• Reinigung des Kochfelds

Das Kochfeld ist nach jeder Benutzung zu reinigen.

Wichtig:

- Keine Scheuerschwämme, Metallschwämme verwenden. Sie können das Glas im Laufe der Zeit beschädigen.
- Keine irritierenden Reinigungsmittel verwenden, wie z.B. Backofenreiniger Spray bzw. Fleckenentferner.

• KEINE DAMPF-HOCHDRUCKREINIGER BENUTZEN!!!

Das Kochfeld nach jeder Benutzung abkühlen lassen und Lebensmittlrückstände entfernen. Zucker und Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt müssen sofort abgewischt werden, da sie das Kochfeld beschädigen. Salz, Zucker und Sand könnten die Glasoberfläche verschrammen. Ein weiches Tuch, Saugpapier oder spezifische Produkte zur Kochfeldreinigung verwenden (die Anleitungen des Herstellers beachten).

5. KUNDENSERVICE

TABELLE FEHLERSUCHE

Informationsnummer	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Lösung
	Der Schaltbereich schaltet sich aufgrund der zu hohen Temperatur aus	Die innere Temperatur der elektronischen Teile ist zu hoch	Bevor das Kochfeld erneut verwendet wird, solange warten, bis es abgekühlt ist
 + akustisches Signal 	Die Taste wird kontinuierlich (dauerhaft) betätigt. Die Benutzerschnittstelle schaltet sich nach 10 Sekunden ab.	Wasser, Töpfe oder Küchenutensilien auf der Benutzerschnittstelle.	Die Oberfläche reinigen und Gegenstände vom Feld räumen.
Für alle anderen Fehlermeldungen	Den Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen		

KUNDENDIENST

Bevor man den Kundendienst kontaktiert

1. sich vergewissern, dass man das Problem anhand der unter „Störungssuche“ beschriebenen Punkte nicht allein lösen kann.
2. Das Gerät ausschalten und wieder einschalten, um sich zu vergewissern, dass die Störung behoben worden ist.

Wenn die Störung nach diesen Prüfungen bleibt, den nächsten Kundendienst in der Nähe kontaktieren.

Suivre de près les instructions reportées dans ce manuel. Nous déclinons toute responsabilité pour tout problème, dommage ou incendie causé à l'appareil suite au non-respect des instructions reportées dans ce manuel. L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique pour la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. chauffage de pièces). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée ou de réglage erroné des commandes.

L'appareil peut avoir un aspect différent par rapport au dessin de cette notice mais les instructions pour l'utilisation, l'entretien et l'installation restent les mêmes.

- Lire attentivement les instructions : elles contiennent des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la sécurité.
- N'effectuer aucune variation électrique sur l'appareil.
- Avant de procéder à l'installation de l'appareil, vérifier qu'aucun composant n'est endommagé. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.
- Vérifier l'intégrité de l'appareil avant de procéder à l'installation. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.

 : les pièces marquées de ce symbole peuvent être achetées séparément chez des revendeurs spécialisés.

***** : les pièces marquées de ce symbole sont des accessoires en option uniquement fournis sur certains modèles et peuvent être achetés sur les sites www.elica.com et www.shop.elica.com.

1. SÉCURITÉ ET RÈGLEMENTATIONS

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

Attention ! Suivre attentivement les instructions ci-dessous :

- Le produit doit être débranché du secteur avant d'effectuer une quelconque intervention d'installation.
- Utiliser des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien.
- L'installation ou l'entretien doit être effectué par un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des normes locales en vigueur en matière de sécurité.
- Utiliser uniquement les vis de fixation fournies avec le produit pour l'installation ou, en leur absence, acheter le type de vis adéquat.
- Utiliser la longueur correcte pour les vis qui sont identifiées dans le guide d'installation.
- Ne pas réparer ou remplacer les pièces du produit si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation.
- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec le produit ; garder les enfants à distance et les surveiller : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.
- Le produit peut être utilisé

par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou sans les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient surveillés ou après que ces personnes aient reçu des instructions relatives à l'usage sûr du produit et à la compréhension des dangers que cela implique.

- Le produit et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne pas toucher les éléments chauffants du produit durant et après l'utilisation.
- Éviter le contact avec des chiffons ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants du produit ne soient suffisamment refroidis, risque d'incendie.
- Ne pas placer des matériaux inflammables sur le produit ou à proximité.
- Les graisses et les huiles chaudes peuvent facilement prendre feu.
- La cuisson non surveillée sur une plaque de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer des incendies.
- La friture doit être surveillée afin d'éviter que l'huile ne prenne feu.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- Ne JAMAIS tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau. Au contraire, éteindre le produit et étouffer les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Éviter les débordements de liquide ; pour faire bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'apport de chaleur.
- Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides, ou sans récipients.
- Ne jamais chauffer une boîte de conserve contenant des aliments sans l'ouvrir : elle pourrait exploser ! Cette mise en garde vaut pour tous les autres types de plaques de cuisson.
- À la fin de la cuisson, éteindre la zone de cuisson correspondante.
- Le produit n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'un programmateur externe ou d'un système de commande à distance séparé. Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur, risque d'électrocution.
- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher le produit du secteur électrique en enlevant la fiche ou à travers le disjoncteur général de l'habitation.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Le produit doit être fréquemment nettoyé, à l'intérieur comme à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS) ; respecter dans tous les cas les indications présentes dans les instructions d'entretien.
- Il est important de conserver ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, s'assurer qu'il accompagne toujours le produit.

- Pour les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs, il est important de vérifier, avant d'utiliser la plaque à induction, que le stimulateur est compatible avec le produit.
- Si la surface est fissurée, éteindre le produit pour éviter tout risque d'électrocution.
- Risque d'incendie : Ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Ne pas poser d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de la plaque de cuisson car ils pourraient surchauffer.
- Important : Après utilisation, éteindre la

plaque de cuisson par l'intermédiaire de son dispositif de commande et ne pas se uniquement au détecteur de casseroles. ● Pour la cuisson, ne jamais utiliser de papier aluminium, et ne jamais poser directement des produits emballés en aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait de manière irrémédiable le produit. ● L'utilisation d'une puissance élevée comme la fonction Booster ne convient pas pour le chauffage de liquides tels que l'huile de friture. Une chaleur excessive pourrait être dangereuse. Dans ces cas, il est recommandé d'utiliser une puissance inférieure. ● Les récipients doivent être directement placés sur la plaque de cuisson et être centrés. N'insérer en aucun cas d'autres objets entre la casserole et la plaque de cuisson. ● En cas de températures élevées, le produit réduit automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson. ● Attention ! Quand la plaque de cuisson est en marche les pièces accessibles de l'appareil peuvent chauffer.

⚠ SÉCURITÉ POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- Débrancher le produit du secteur électrique. ● - L'installation doit être effectuée par un personnel professionnellement qualifié, connaissant les normes en vigueur en matière d'installation et de sécurité. ● Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages personnels, matériels et aux animaux en cas de non-respect des indications fournies dans ce chapitre. ● La mise à la terre du produit est obligatoire. ● Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement du produit, intégré dans le meuble, au secteur électrique. ● Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le retrait de la plaque de cuisson du plan de travail. ● Ne pas utiliser de prises multiples ni de rallonges. ● S'assurer que la tension sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil correspond à celle de la maison où il sera installé. ● Le câble électrique de terre doit être 2cm plus long que les autres câbles. ● Le câble ne doit à aucun moment atteindre une température de 50°C supérieure à la température ambiante. ● Le produit est destiné à être connecté en permanence au secteur électrique ; pour cette raison, effectuer la connexion à un réseau fixe à travers un interrupteur omnipolaire conformément aux règles d'installation, qui assure la déconnexion complète du réseau dans les conditions de la catégorie de surtension III, et qui soit facilement accessible après l'installation. ● Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne devront plus être accessibles à l'utilisateur. ● Attention ! Ne pas brancher le produit au secteur électrique tant que l'installation n'est pas totalement terminée. ● Avant de brancher le produit au secteur électrique : contrôler la plaque des données (présente sur la partie inférieure du produit) pour vérifier que la tension et la puissance correspondent à celle du secteur et que la prise est adéquate. En cas de doute, appeler un électricien qualifié.

- Dans le cas où le produit ne serait pas doté d'un cordon d'alimentation, en utiliser un ayant une section de conducteur d'au moins 2,5 mm² pour une puissance allant

jusqu'à 5500 watts ; pour des puissances supérieures, il doit être de 4 mm²).

- **Attention** ! Le remplacement du câble de connexion doit être effectué par le service d'assistance technique agréé ou par une personne ayant une qualification similaire.

- **Attention** ! Avant de rebrancher le circuit au secteur électrique et d'en vérifier le fonctionnement correct, toujours contrôler que le câble ait été correctement monté.

⚠ SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

- L'installation, électrique comme mécanique, doit être effectuée par un personnel spécialisé.

- **Avant de commencer l'installation** : Après avoir déballé le produit, vérifier qu'il n'a subi aucun dommage durant le transport et, en cas de problèmes, contacter le revendeur ou le Service Client, avant de procéder à l'installation ; vérifier que les dimensions du produit sont adaptées à la zone d'installation choisie ; vérifier qu'aucun matériel accessoire (comme des sachets avec des vis, garanties, etc.) ne se trouve à l'intérieur de l'emballage (pour des raisons de transport), il doit être enlevé et conservé ; vérifier par ailleurs qu'une prise électrique est disponible à proximité de la zone d'installation

- **Préparation du meuble pour l'encastrement** :

- Effectuer tous les travaux de découpe du meuble avant d'insérer la plaque de cuisson et éliminer soigneusement les copeaux ou les résidus de sciure.

La distance minimale entre la plaque de cuisson et le mur doit être d'au moins 50mm devant, d'au moins 50mm sur les côtés et d'au moins 500mm par rapport aux meubles supérieurs.

NB : les indications à suivre pour la conception des espaces sont celles du fabricant de la cuisine.

- **Important** : utiliser un mastic colle monocomposant (S), ayant une résistance aux températures allant jusqu'à 250° ; avant l'installation, les surfaces à coller doivent être soigneusement nettoyées pour éliminer toute substance qui pourrait compromettre l'adhérence (ex. : agents de démoulage, conservateurs, graisses, huiles, poussières, résidus d'anciennes colles, etc.) ; la colle doit être uniformément distribuée sur tout le contour ; après le collage, laisser sécher environ 24 heures.

- **Attention** ! La non-installation de vis et fixations conformément à ces instructions peut comporter des risques électriques.

- **Remarque** : il est conseillé, pour installer correctement le produit, de recouvrir les tuyaux d'un ruban ayant les caractéristiques suivantes : film élastique en PVC souple, avec adhésif à base d'acrylate ; qui respecte la norme DIN EN 60454 ; retardateur de flamme ; excellente résistance aux écarts de température utilisable à basses températures.

ÉLIMINATION EN FIN DE VIE



Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE - UK SI 2013 No.3113, Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

S'assurer que ce produit est correctement éliminé. L'utilisateur contribue à prévenir les possibles conséquences négatives pour l'environnement et la santé. Le symbole présent sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme déchet ménager mais être apporté à un point de collecte pour le recyclage d'équipements électriques et électroniques. L'éliminer conformément aux réglementations locales d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contacter les autorités locales, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où le produit a été acheté.



FR Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

NORMES

Cet appareil, destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme au règlement (CE) n°1935/2004 et a été conçu, construit et mis sur le marché conformément aux exigences essentielles de sécurité de la directive « Basse Tension » 2014/35/UE, exigences essentielles de protection de la directive « CEM » 2014/30/UE.

2. UTILISATION

Le système de cuisson à induction est basé sur le phénomène physique de l'induction magnétique. La principale caractéristique de ce système est le transfert direct de l'énergie du générateur à la casserole.

Avantages : Si l'on compare avec les plaques de cuisson électriques, votre plaque à induction est : **Plus sûre** : température inférieure à la surface du verre. **Plus rapide** : temps de chauffe des aliments réduit. **Plus précise** : la plaque réagit instantanément à vos commandes. **Plus efficace** : 90 % de l'énergie absorbée est transformée en chaleur. En outre, une fois la casserole enlevée, la transmission de chaleur est immédiatement interrompue, et évite ainsi une perte de chaleur inutile.

• Récipients pour la cuisson

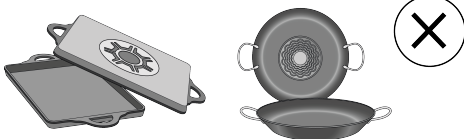


Utiliser uniquement des poêles et des casseroles qui portent ce symbole.

Important :

pour éviter des dommages permanents à la surface de la plaque, ne pas utiliser :

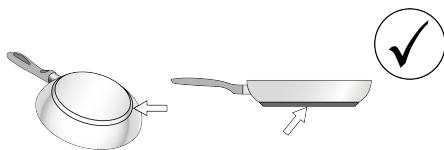
- des récipients dont le fond n'est pas parfaitement plat ;
 - des récipients en métal dont le fond est émaillé ;
 - des récipients dont la surface est rugueuse, pour éviter de rayer la surface de la plaque ;
 - ne jamais poser les casseroles et les poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle de la plaque.
 - Toutes les casseroles et poêles adaptées pour l'induction ne sont pas toutes efficaces en raison de fonds composés partiellement de matériau ferromagnétique !! Vérifier, lors de l'achat des casseroles ou des poêles, que :
 - le fond est entièrement en matériau ferromagnétique.
- Sinon, l'efficacité de transmission de la chaleur et son uniformité diminuent, la température de la surface de la casserole/poêle n'est plus adaptée à la cuisson



- Le fond ne contient pas d'aluminium : le récipient ne chauffe pas et ne pourrait ne pas être reconnu par les inducteurs.



- le fond n'est pas bombé ou avec une surface rugueuse.
- le fond ne supprime pas de surface de contact entre les inducteurs et le récipient et ne réduit pas l'efficacité et l'expérience de cuisson.



• Diamètres fonds de casseroles conseillés

IMPORTANT : si les casseroles ne sont pas de la bonne taille, les zones de cuisson ne s'allument pas. Pour voir le diamètre minimum de la casserole à utiliser sur chaque zone, consulter la partie illustrée de cette notice.

Attention : Pour préserver les performances de cuisson et la qualité du produit, il est **DÉCONSEILLÉ** d'utiliser des adaptateurs d'induction.

●Récipients préexistants

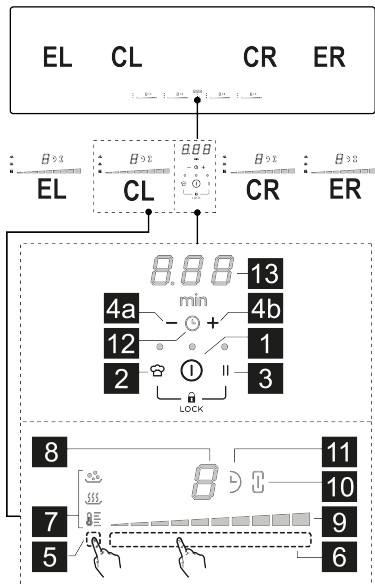
Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique avec un simple aimant. Les casseroles ne sont pas appropriées si elles ne sont pas détectables magnétiquement. Les indications du paragraphe précédent sont valables même dans ce cas.

● Économie d'énergie

Utiliser du matériel de cuisson dont le fond a un diamètre identique à celui de la zone de cuisson ; utiliser uniquement du matériel de cuisson à fond plat ; - Si possible, laisser le couvercle sur les casseroles durant la cuisson ; Cuire les légumes, les pommes de terre, etc. avec une petite quantité d'eau afin de réduire le temps de cuisson ; utiliser une cocotte-minute, elle réduit encore plus la consommation d'énergie et le temps de cuisson ; placer la casserole au centre de la zone de cuisson tracée sur la plaque.

3. FONCTIONNEMENT

PANNEAU DE COMMANDE



T.	Fonction
1	ON/OFF de la plaque de cuisson
2	Activation Chef Function
3	Pause
2+3	Child Lock / Réglage Power limitation

4a	Activation et gestion Timer et Egg Timer
4b	
5	Activation Temperature Manager
6	Sélection zones de cuisson / Sélection niveau Power Level

LED Fonction

7	Indicateur niveau Temperature Manager
8	Voyant de position de la zone de cuisson
9	Indicateur Power Level
10	Voyant Bridge activé
11	Voyant Timer activé
12	Indicateur Egg Timer activé
13	Afficheur Timer et Egg Timer

À SAVOIR AVANT DE COMMENCER

Toutes les fonctions de cette plaque de cuisson sont conçues pour se conformer aux normes de sécurité les plus strictes. Pour cette raison :

• Certaines fonctions ne s'activent pas, ou s'éteignent automatiquement, en l'absence de casseroles sur les feux ou si celles-ci sont mal placées.

• Dans d'autres cas, les fonctions activées se désactivent automatiquement après quelques secondes lorsque la fonction sélectionnée nécessite un autre réglage qui n'est pas donné (ex. : « Allumer la plaque de cuisson » sans « Sélectionner la zone de cuisson » et la « Température de fonctionnement », ou bien la « Fonction Lock (verrouillage) » ou « Timer »).

Attendre que l'affichage se coupe avant de s'approcher de la zone de cuisson.

Attention ! En cas (par exemple) d'utilisation prolongée, l'extinction de la zone de cuisson pourrait ne pas être immédiate en phase de refroidissement ; sur l'afficheur des

zones de cuisson apparaît le symbole **H** indiquant que la phase est active. Attendre que l'affichage se coupe avant de s'approcher de la zone de cuisson.

AFFICHEUR ZONE DE CUISSON

dans les affichages relatifs aux zones de cuisson, apparaît :

Fonction	Valeur
Zone de cuisson allumée	0
Power Level (Niveau de puissance)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Voyant chauffage résiduel)	H
Pot Detector (Détecteur de casserole)	U

Fonction Bridge Zones active	
Fonction Temperature Manager (Température directrice) activée	
Fonction Child Lock activée	
Fonction Pause	
Fonction Automatic Heat UP (Chauffage automatique)	

CARACTÉRISTIQUES DE LA PLAQUE

• Safe Activation

L'appareil s'active uniquement en présence de casseroles sur les zones de cuisson : le processus de chauffe ne se déclenche pas sans casseroles et s'arrête en les enlevant.

• Pot Detector

L'appareil détecte automatiquement la présence de casseroles sur les zones de cuisson.

• Safety Shut Down

Pour des raisons de sécurité, chaque zone est dotée d'un temps de fonctionnement maximal qui dépend du niveau de puissance programmé.

• Residual Heat Indicator

À l'extinction d'une ou plusieurs zones de cuisson, la présence de chaleur résiduelle est signalée par un signal visuel sur l'afficheur de la zone correspondante, par le symbole

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Remarque : Pour activer une quelconque fonction, il faut d'abord activer la zone souhaitée.

• Allumage

Appuyer (effleurer) brièvement sur **ON/OFF (1)** plaque

de cuisson : le symbole s'allume ; **En maintenant la pression :** toutes les fonctions disponibles deviendront visibles quelques instants, puis seules les principales resteront actives ; les autres pourront être utilisées, et s'activeront par la suite, durant l'utilisation du dispositif.

IMPORTANT : toutes les fonctions disponibles seront éclairées avec une lumière d'intensité légère, qui deviendra plus intense uniquement lorsqu'elles seront activées.

Appuyer de nouveau pour éteindre

Remarque : Cette fonction a la priorité sur toutes les autres.

• Sélection des zones de cuisson

Toucher la **Barre de sélection (6)** correspondante à la zone de cuisson souhaitée **EL ; CL ; CR ; ER ;**

• 9 Power Level

La plaque est équipée de 9 niveaux de puissance. Glisser le doigt le long de la **Barre de sélection (6) :**

vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ; vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.

• Power Booster

Le produit est doté d'un niveau de puissance supplémentaire (au-delà du niveau), qui reste activé 10 minutes puis la puissance revient au niveau précédemment utilisé.

Effleurer et glisser le doigt sur la **Barre de sélection (6)**

(au-delà du niveau) et activer Power Booster

Le niveau Power Booster est indiqué sur l'afficheur de la zone sélectionnée par le symbole

• Bridge Zones

Cette fonction permet de faire fonctionner de manière combinée la zone de cuisson **EL** avec la zone de cuisson **CL** et la zone de cuisson **CR** avec la zone de cuisson **ER** et de créer ainsi une zone unique avec le même niveau de puissance (2 au total). Cette fonction permettra de cuire de manière homogène les grands plats les casseroles de grandes dimensions.

Pour activer la Fonction Bridge :

- Appuyer simultanément sur la **Zone de sélection (6)** des zones choisies.

- l'indicateur **bridge** (10) des zones de cuisson sélectionnées s'illuminera. Le symbole s'affichera sur l'afficheur de la zone **CL** pour la paire (**EL+CL**) ou **ER** pour la paire (**CR + ER**)

- il sera alors possible de configurer la puissance, en glissant avec le doigt sur la **Zone de sélection (6)** **EL** pour la paire (**EL+CL**) ou la **zone de sélection (6)** **CR** pour la paire (**CR + ER**).

Pour désactiver la Fonction Bridge :

- appuyer simultanément sur les deux **zones de sélection (6)** de la paire de zones à désactiver.

• Temperature Manager

La fonction Temperature Manager permet de régler la température prédéfinie, la plus appropriée, pour obtenir le résultat souhaité.

Pour activer la Fonction :

- Sélectionner la zone de cuisson souhaitée.

- Appuyer une ou plusieurs fois **Zone de sélection (5)** pour sélectionner le niveau disponible le plus approprié : Première pression, le niveau « Melting » :

(7) Il définit un niveau de puissance adapté pour faire fondre lentement des produits délicats sans compromettre les caractéristiques sensorielles (chocolat, beurre, etc).

Deuxième pression le niveau « Warming » :

(7) Il définit un niveau de puissance permettant de

maintenir à température vos plats de manière délicate, sans atteindre des températures d'ébullition.

Troisième pression « Simmer » :

 (7) Il définit un niveau de puissance adapté à mijoter des plats pendant des temps prolongés. Adapté pour cuire des sauces tomate, des sauces bolognaises, des soupes, des potages, en maintenant un niveau de cuisson contrôlé (idéal pour des cuissons au bain-marie). Il permet d'éviter les débordements et les brûlures sur le fond, typiques de ces préparations. Utiliser cette fonction après avoir porté l'aliment à ébullition.

• Appuyer encore une fois pour éteindre.

L'afficheur de la zone de cuisson actionnée en mode

Temperature Manager indique le symbole .

• Timer

La fonction Timer est un compte à rebours programmable, même simultanément, sur chaque zone de cuisson.

À la fin du temps défini, les zones de cuisson s'éteignent automatiquement et l'utilisateur est averti par un signal sonore.

Activation/Réglage de la fonction Timer pour la plaque de cuisson :

• Sélectionner la zone de cuisson (puissance différente de 0)

• Appuyer simultanément sur  (4a) et  (4b) pour accéder à la fonction Timer

• Régler la durée du Timer :

appuyer sur le sélecteur  (4b), pour augmenter le temps d'extinction automatique

appuyer sur le sélecteur  (4a), pour réduire le temps d'extinction automatique

Si vous le souhaitez, répéter l'opération pour les autres zones de cuisson.

Remarque : Chaque zone de cuisson peut avoir un Timer

différent ; sur l'afficheur  (13) apparaîtra, pendant 10 secondes, le compte à rebours de la dernière zone de cuisson sélectionnée, suivi du compte à rebours le moins long.

Dès que le compte à rebours est terminé, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant sur une n'importe quelle touche de la plaque), alors que l'afficheur (13) clignote,

Remarque : à côté de l'afficheur de la zone de cuisson, lorsque le Timer est en cours d'utilisation, apparaît le

symbole  (11)

Pour l'extinction du Timer :

• sélectionner la zone de cuisson souhaitée.

• Définir la valeur du timer à , à travers  (4a)

Remarque : la fonction reste activée tant que d'autres

touches ne sont pas appuyées.

• Egg Timer

La fonction Egg Timer est un compte à rebours séparé des zones de cuisson (et de la zone aspirante). L'Egg Timer

s'active en appuyant simultanément sur  (4a) et sur  (4b)

Remarque : pour régler la fonction Egg Timer (minuteur œufs) suivre la même procédure de la fonction Timer (minuteur).

Dès que le compte à rebours est terminé, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant

sur  (4a), alors que l'afficheur (13) clignote.

Remarque : avec la fonction Egg Timer en cours d'utilisation, le symbole  (12) apparaît.

• Power Limitation :

La fonction Power Limitation (limitation de puissance) permet de programmer le fonctionnement de l'appareil en limitant l'absorption à un seuil maximal (KW).

Remarque : le réglage doit être effectué quand la plaque est éteinte, lors du branchement de la plaque de cuisson au secteur électrique ou lors de la reconnexion du secteur électrique, dans les 2 minutes qui suivent, sans appuyer sur la touche.

Pour régler la fonction Power Limitation :

• appuyer et maintenir enfoncées les touches  (2) +  (3) jusqu'à l'émission d'un signal sonore de courte durée

• glisser le doigt simultanément sur les **barres de sélection** (6) CL et EL, de gauche à droite jusqu'à la fin des barres de sélection, et maintenir la pression jusqu'à l'émission d'un signal sonore de courte durée.

• l'afficheur Timer (13) montre les symboles  pour indiquer qu'il est possible d'effectuer le réglage.

• l'afficheur (8) de la zone CL montre le réglage en cours :

Valeur	Puissance (KW)
	7,2 KW (réglage par défaut)
	4,5 KW

• pour changer le réglage du Power Limitation, glisser le doigt sur la **barre de sélection** (6) CL

de gauche à droite, pour augmenter les Kw ; de droite à gauche, pour réduire les Kw

• pour enregistrer le choix effectué, appuyer sur les touches  (2) +  (3), pendant 1 secondes ; un signal sonore prolongé sera émis pour confirmer le réglage effectif.

● Child Lock

La fonction Child Lock (verrouillage enfant) permet d'éviter que les enfants ne puissent accidentellement allumer les zones de cuisson et la zone aspirante car elle bloque toutes les fonctions.

La fonction Child Lock peut être activée seulement quand l'appareil est éclairé et les zones de cuisson (et la zone aspirante) sont éteintes.

Activation :

- appuyer et maintenir enfoncées simultanément les touches  (2) et la  (3) ; un signal sonore indique que la fonction est active, et un  apparaît sur les afficheurs. Répéter l'opération pour désactiver.

● Pause

La fonction Pause permet d'interrompre n'importe quelle fonction active sur a plaque en ramenant à zéro la puissance de cuisson.

Activation :

- appuyer sur  (3) ; le symbole  apparaît sur l'afficheur

Pour désactiver la fonction :

- appuyer sur  (3), dans les 10 secondes suivantes, glisser le doigt vers la droite le long de la **Barre de sélection (6 - CL)** ; Si l'opération n'est pas effectuée dans ce délai, la fonction pause reste active.

Remarque : cette opération rétablit les conditions de la plaque avant la pause.

Remarque : si après 10 minutes, la Fonction Pause n'est pas désactivée, la plaque s'éteint automatiquement.

● Recall

La fonction Recall permet de récupérer toutes les programmations effectuées sur la plaque, en cas d'arrêt accidentel.

Activation :

- rallumer la plaque  on/off (1) dans les 6 secondes à partir de l'arrêt.
- appuyer sur  (3) dans les 6 secondes suivantes.

● Automatic Heat UP

La fonction Automatic Heat UP permet d'amener plus rapidement à régime la puissance programmée ; cette fonction permet d'avoir une cuisson plus rapide mais sans risquer de brûler les aliments car la température ne dépasse pas celle du niveau programmé. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance de 1 à 8.

Activation :

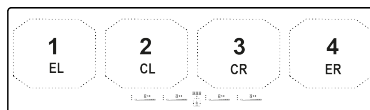
- appuyer longuement sur la **Barre de sélection (6)**, à la puissance souhaitée.

- une apparaît sur l'afficheur  (8).

● Power Flow

Cette fonction attribue un niveau de puissance aux zones de cuisson en fonction de la position, comme cela se produit dans de nombreuses cuisines professionnelles, pour plus de commodité d'utilisation.

Dans la zone EL, nous aurons le niveau (puissance) de fonctionnement le plus bas et en allant vers la droite, nous arriverons à celle dont le niveau (puissance) de fonctionnement est le plus haut ER ; Comme indiqué dans le tableau suivant.



Plaques				Puissance
1	2	3	4	Warming*
1	2	3	4	3
1	2	3	4	5
1	2	3	4	9

Activation

Appuyer sur  (9) pour activer la fonction. Le voyant au-dessus de la sérigraphie s'allumera.

Désactivation

Appuyer de nouveau sur  (9) pour désactiver.

TABLEAU DE PUISSANCE

Niveau de puissance		Typologie de cuisson	Utilisation (selon l'expérience et les habitudes de cuisson)
Puissance maximale		Réchauffer rapidement	augmentation rapide de la température de l'aliment jusqu'à ébullition en cas d'eau ou réchauffer rapidement les liquides de cuisson
		Frïre - bouillir	brunir, commencer une cuisson, frïre des produits surgelés, bouillir rapidement
Puissance élevée		Faire revenir – rissoler - bouillir - griller	faire rissoler, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (à courtes durées, 5 à 10 minutes)
		Faire revenir - cuire – cuire à l'étouffée – rissoler - griller	faire rissoler, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (à courtes durées, 10 à 20 minutes)
Puissance moyenne		Cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	étouffer, maintenir en ébullition douce, cuire (pour une longue période), remuer les pâtes
		cuire - mijoter - épaissir, remuer	cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (ex. eau, vin, bouillon, lait), remuer les pâtes
		cuire - mijoter - épaissir, remuer	cuisson prolongée (volumes inférieurs au litre : riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (ex. eau, vin, bouillon, lait)
Faible Puissance		Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	fondre le beurre, le chocolat délicatement, décongeler les produits de petites dimensions
		Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	garder chaud des petites portions justes cuisinées ou garder en température des plats à servir et remuer des risottos
OFF		Surface d'appui	Plaque de cuisson en position stand-by ou coupé (présence possible de chaleur résiduelle de la fin de la cuisson, signalée par H-L-O)

4. ENTRETIEN

Attention ! Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, s'assurer que les zones de cuisson sont éteintes et le voyant de chaleur a disparu.

ENTRETIEN DE LA PLAQUE DE CUISSON

• Nettoyage de la plaque à induction

La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

Important :

- Ne pas utiliser d'éponges à récurer, de paillettes de fer. Leur utilisation, avec le temps, pourrait abîmer le verre.
- Ne pas utiliser de produits chimiques irritants, tels que les sprays pour fours ou les détachants.

• NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS VAPEUR !!!

Après chaque utilisation, laisser refroidir la plaque et la nettoyer pour enlever les dépôts et les taches causées par des résidus alimentaires. Le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre endommagent la plaque de cuisson et doivent être immédiatement éliminés. Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre. Utiliser un chiffon

doux, des serviettes en papier ou des produits spécifiques pour le nettoyage de la plaque (suivre les instructions du fabricant).

5. ASSISTANCE

TABLEAU DE DIAGNOSTIC

Code d'information	Description	Causes possibles	Solution
	La zone commandes s'éteint à cause d'une trop haute température	La température interne des pièces électroniques est trop élevée	Attendre que la plaque refroidisse avant de l'utiliser à nouveau
 + signal sonore 	Une activation continue (permanente de la touche) est détectée. L'interface s'éteint après 10 secondes.	Eau, casseroles ou ustensile de cuisine sur l'interface utilisateur.	Nettoyer la surface, retirer tout objet de la plaque.
Pour tous les autres signaux d'erreur	Appeler le service assistance technique et communiquer le code d'erreur		

SERVICE D'ASSISTANCE

Avant de contacter le Service Clientèle

1. Vérifiez que vous ne pouvez pas résoudre le problème vous-même sur la base des points décrits dans "Recherche des pannes".
2. Éteindre et rallumer l'appareil pour s'assurer que la panne est résolue.

Si le problème persiste après les susdites vérifications, contacter le Service Clientèle le plus proche.

Neem de aanwijzingen van deze handleiding strikt in acht. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor eventuele problemen, schade of brand, veroorzaakt door het apparaat als gevolg van de niet-naleving van de aanwijzingen van deze handleiding. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik voor het koken van voedingsmiddelen. Ander gebruik is niet toegestaan (bijv. het verwarmen van omgevingen). De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor een oneigenlijk gebruik of voor verkeerde instellingen van de bedieningselementen.

Het apparaat kan anders uitzien dan op de tekeningen in dit boekje, maar de gebruiks-, onderhouds- en installatie-instructies blijven hetzelfde.

- Lees de instructies aandachtig door: deze bevatten belangrijke informatie over de installatie, het gebruik en de veiligheid.
- Breng geen elektrische wijzigingen aan het apparaat aan.
- Voorafgaand aan de installatie van het apparaat moet gecontroleerd worden dat alle onderdelen onbeschadigd zijn. Neem anders contact op met uw leverancier en ga niet verder met de installatie.
- Controleer de intacte staat van het apparaat alvorens het te installeren. Neem anders contact op met uw leverancier en ga niet verder met de installatie.

 : de met dit symbool gemarkeerde onderdelen kunnen apart worden aangeschaft bij gespecialiseerde dealers.

* : de met dit symbool gemarkeerde onderdelen zijn optionele accessoires die alleen voor bepaalde modellen worden geleverd, en die kunnen worden aangeschaft op de websites www.elica.com en www.shop.elica.com.

1. VEILIGHEID EN REGELGEVING

ALGEMENE VEILIGHEID

Opgelet! Neem de volgende aanwijzingen strikt in acht:

- Voordat er handelingen voor de installatie worden verricht, moet het apparaat eerst worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet. • Maak tijdens alle handelingen voor installatie en onderhoud altijd gebruik van werkhandschoenen. • De installatie of het onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus, in overeenstemming met de aanwijzingen van de fabrikant en conform de plaatselijk geldende normen inzake de veiligheid. • Gebruik voor de installatie alleen de bij het product geleverde bevestigingsschroeven of koop, indien ze niet geleverd worden, het correcte type schroeven. • Gebruik schroeven met een correcte lengte, zoals aangegeven in de handleiding voor installatie. • Geen enkel deel van het product mag gerepareerd of vervangen worden, tenzij dat uitdrukkelijk wordt

aangegeven in de handleiding. • Zorg ervoor dat kinderen niet met het product spelen. • Houd kinderen op afstand en onder toezicht omdat de bereikbare onderdelen zeer heet kunnen worden tijdens het gebruik. • De product mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar oud en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring of de nodige kennis, mits deze onder toezicht staan of nadat ze aanwijzingen hebben ontvangen over het veilige gebruik van het product en ze de bij het gebruik betrokken gevaren begrepen hebben. • Het product en de toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heet. Let op om de verwarmingselementen niet aan te raken. • Tijdens en na gebruik mogen de verwarmingselementen het product niet worden aangeraakt. • Vermijd contact met doeken of ander brandbaar materiaal totdat alle onderdelen het product voldoende zijn afgekoeld: brandgevaar. • Plaats geen brandbare materialen op het product of in zijn nabijheid. • Oververhitte vetten en oliën kunnen gemakkelijk vlam vatten. • Een onbewaakt kookproces met olie of vet op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. • Frituren moet altijd onder toezicht gebeuren om te voorkomen dat de olie oververhit raakt en vlam vat. • Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden. • Probeer NOOIT om vlammen met water te blussen. In plaats daarvan moet het product worden uitgeschakeld en moeten de vlammen gedoofd worden met, bijvoorbeeld, een deksel of een blusdeken. • Om het morsen van vloeistoffen te voorkomen moet, voor het koken of verwarmen van vloeistoffen, de warmtetoevoer beperkt worden. • Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen of potten, of zonder pannen. • Warm nooit een blikje met voedingsmiddelen op zonder het eerst te openen: het zou kunnen ontploffen! Deze waarschuwing geldt ook voor alle andere soorten kookplaten. • Na de beëindiging van het kookproces moet de betreffende kookzone worden uitgeschakeld. • Het product mag niet door een externe timer of een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening in bedrijf worden gesteld. Gebruik geen stoomreinigers: risico op elektrische schokken. • Voordat er werkzaamheden voor reiniging of onderhoud worden uitgevoerd, moet het product worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet door de stekker te verwijderen of de hoofdschakelaar van de woning uit te schakelen. • De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan. • Het product moet zowel aan de binnen- als de buitenkant regelmatig worden gereinigd (TEN MINSTE EENMAAL PER MAAND), en neem daarbij in ieder geval de uitdrukkelijk aangegeven onderhoudsvoorschriften in acht. • Het is belangrijk om deze handleiding te bewaren zodat ze op elk moment geraadpleegd kan worden. In geval van verkoop, overdracht of verhuizing moet de handleiding het product begeleiden.

- Voor personen met pacemakers en actieve implantaten is het belangrijk om, voorafgaand aan het gebruik van de inductiekookplaat, te controleren of uw stimulator compatibel is met het product. • Als het oppervlak

gebarsten is, schakel het product dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen. ● **Brandgevaar:** plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken. ● **Plaats** geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat omdat ze oververhit zouden kunnen raken. ● **Belangrijk:** Schakel de kookplaat na gebruik uit door middel van het bedieningspaneel en vertrouw daarbij niet op de pan-detector. ● **Gebruik** bij het koken nooit vellen aluminiumfolie en plaats met aluminium verpakte producten nooit rechtstreeks op het product. Aluminium zou kunnen smelten en uw product onherstelbaar beschadigen. ● Het gebruik van een hoog vermogen, zoals de functie Booster, is niet geschikt voor het verwarmen van bepaalde vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld bakolie. De overmatige hitte zou gevaarlijk kunnen zijn. In dit geval raden wij het gebruik van een lager vermogen aan. ● De pannen moeten rechtstreeks op de kookplaat en in het midden van de kookzones worden geplaatst. Plaats in geen geval andere voorwerpen tussen de pan en de kookplaat. ● In geval van hoge temperaturen, vermindert het product automatisch het vermogensniveau van de kookzones. ● **Opgelet!** Tijdens de werking van de kookplaat kunnen de toegankelijke delen van het apparaat heet worden.

VEILIGHEID VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING

- Koppel het product los van het elektriciteitsnet. ● De installatie moet worden uitgevoerd door professioneel gekwalificeerd personeel dat op de hoogte moet zijn van de van kracht zijnde veiligheids- en installatievoorschriften. ● De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor letsel aan personen of dieren en voor materiële schade die het gevolg zijn van de niet-naleving van de in dit hoofdstuk beschreven richtlijnen. ● De aarding van het product is wettelijk verplicht. ● De voedingskabel moet lang genoeg zijn om de aansluiting van het in het meubel ingebouwde product op het elektriciteitsnet toe te staan. ● De voedingskabel moet voldoende lang zijn om de kookplaat van het werkblad te kunnen verwijderen. ● Gebruik geen stekkerdozen of verlengsnoeren. ● Verzeker u ervan dat de spanning aangegeven op het typeplaatje op de onderzijde het product overeenkomt met die van de woning waar het product geïnstalleerd zal worden. ● De elektrische aardgeleider moet 2 cm langer zijn dan de andere geleiders. ● Op geen enkel punt van de kabel mag de temperatuur 50°C hoger zijn dan de omgevingstemperatuur. ● Het product is bestemd om permanent aangesloten te worden op het elektriciteitsnet. Om deze reden moet de vaste verbinding met het elektriciteitsnet gebeuren door middel van een meerpolige schakelaar die voldoet aan de installatievoorschriften, die een volledige loskoppeling van het netwerk garandeert onder de omstandigheden van overspanningscategorie III, en die na de installatie gemakkelijk bereikbaar moet zijn. ● Na het voltooiën van de installatie mogen de elektrische onderdelen niet meer bereikbaar zijn voor de gebruiker. ● **Opgelet!** Sluit het product niet aan op het elektriciteitsnet tot de installatie geheel voltooid is. ● Alvorens het product

op het elektriciteitsnet aan te sluiten: controleer het typeplaatje (op de onderkant van het product) om er zeker van te zijn dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektriciteitsnet en controleer of het stopcontact geschikt is. Neem in geval van twijfel contact op met een gekwalificeerde electricien.

- In het geval het product niet is uitgerust met een voedingskabel, gebruik dan een kabel met een minimale doorsnede van de geleiders van 2,5 mm² voor vermogens tot 5500 watt; voor hogere vermogens moet de doorsnede 4 mm² zijn).

- **Opgelet!** De vervanging van de verbindingkabel moet worden uitgevoerd door de erkende technische servicedienst of door een persoon met een soortgelijke deskundigheid.

- **Opgelet!** Voordat het circuit weer op de netvoeding wordt aangesloten en de correcte werking ervan wordt gecontroleerd, moet altijd gecontroleerd worden of het netsnoer correct gemonteerd is.

VEILIGHEID VOOR DE INSTALLATIE

- Zowel de elektrische als de mechanische installatie moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel.

- **Voorafgaand aan de installatie:** Controleer, na het product te hebben uitgepakt, dat er geen sprake is van transportschade. Neem in geval van problemen en voordat u het apparaat installeert contact op met de leverancier of de klantenservice. Controleer of het aangekochte product afmetingen heeft die geschikt zijn voor de gekozen plaats van installatie. Controleer dat er in de verpakking (om transportredenen) geen bijgeleverd materiaal aanwezig is dat eventueel verwijderd en bewaard moet worden (bijvoorbeeld zakjes met schroeven, garantiecertificaat, enz.). Controleer ook of er in de nabijheid van de plaats van installatie een stopcontact beschikbaar is

- **Vorbereiding meubel voor de inbouw:**

- Verricht alle aanpassingen van het meubel voordat de kookplaat wordt geplaatst en verwijder zorgvuldig alle spaanders of zaagselresten.

De minimale afstand tussen de kookplaat en de muur moet aan de voorkant minimaal 50mm zijn, aan de zijkant minimaal 50mm en bij de bovenkasten minimaal 500mm.

NB: bij het plannen van de ruimtes moeten de aanwijzingen van de keukenfabrikant worden gevolgd.

- **Belangrijk:** gebruik een één-component lijmkij (S), met een thermische weerstand tot 250°C; voorafgaand aan de installatie moeten de te verlijmen oppervlakken zorgvuldig gereinigd worden en moeten alle stoffen, die de hechting in gevaar kunnen brengen, verwijderd worden (bijv.: losmiddelen, conserveringsmiddelen, vetten, oliën, poeders, oude lijmrasten, enz.); de kit moet gelijkmatig over de gehele omtrek van de lijst worden aangebracht; laat de kit na het verlijmen gedurende ongeveer 24 uur drogen.

- **Opgelet!** Als schroeven en bevestigingselementen niet in overeenstemming met deze aanwijzingen worden geïnstalleerd, kan dit leiden tot risico's van elektrische aard.

• **Opmerking:** voor een correcte installatie van het product wordt aangeraden om de leidingen te omwikkelen met kleefband met de volgende kenmerken: zachte elastische PVC-folie, met een kleefstof op acrylaat-basis die voldoet aan de norm DIN EN 60454; vlamvertragend; uitstekende weerstand tegen veroudering; bestand tegen temperatuurwisselingen; bruikbaar bij lage temperaturen.

VERWIJDERING AAN EINDE LEVENSDUUR



Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EG - UK SI 2013 Nr.3113, Afdankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Zorg ervoor dat dit product op correcte wijze wordt afgevoerd. De gebruiker draagt bij aan het voorkomen van potentieel negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid. Het op het product of op de begeleidende documenten aangegeven symbool geeft aan dat dit product niet behandeld mag worden als huishoudelijk afval, maar ingeleverd moet worden bij een erkend inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten. Verwerk het product in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving voor afvalverwijdering. Voor meer informatie over de verwerking, het hergebruik en de recycling van dit product moet contact worden opgenomen met de plaatselijke instantie voor de inzameling van huishoudelijke apparaten of de winkel waar het product is aangekocht.

REGELGEVING

Dit apparaat, dat bestemd is om in contact te komen met levensmiddelen, voldoet aan de verordening (EG) nr. 1935/2004 en is ontworpen, gefabriceerd en in de handel gebracht in overeenstemming met de veiligheidseisen van de laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU, beschermingseisen van de EMC-richtlijn 2014/30/EU.

2. GEBRUIK

Het kookstelsel op inductie is gebaseerd op het fysische verschijnsel van magnetische inductie. De voornaamste eigenschap van dit systeem is de directe overdracht van energie van de generator naar de pan.

Voordelen: In vergelijking met elektrische kookplaten is uw inductiekookplaat: **Veiliger:** lagere temperatuur op het glazen oppervlak. **Sneller:** kortere verwarmingstijden van het voedsel. **Nauwkeuriger:** de kookplaat reageert onmiddellijk op uw opdrachten. **Efficiënter:** 90% van de geabsorbeerde energie wordt omgezet in warmte. Bovendien wordt de warmteoverdracht onmiddellijk onderbroken zodra de pan van de kookplaat verwijderd wordt en wordt zo onnodig warmteverlies voorkomen.

• Recipiënten voor het koken



Gebruik alleen pannen met dit symbool.

Belangrijk:

om blijvende beschadiging van het oppervlak van de kookplaat te voorkomen, gebruik geen:

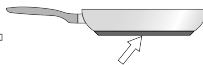
- recipiënten waarvan de bodem niet volledig vlak is;
- metalen recipiënten met geëmailleerde bodem;
- recipiënten met een ruwe onderkant, om krassen op het oppervlak van de kookplaat te voorkomen;
- plaats nooit hete potten en pannen op het oppervlak van het bedieningspaneel van de plaat.
- Niet alle voor inductie geschikte pannen functioneren efficiënt door hun bodems die gedeeltelijk uit ferromagnetisch materiaal bestaan!! Controleer dat bij het kopen van pannen:
- dat de bodem volledig gemaakt is van ferromagnetisch materiaal. Is dit niet het geval, dan nemen zowel de efficiëntie als de gelijkmatigheid van de warmteoverdracht af, bij temperaturen van het oppervlak van de pan die niet geschikt zijn voor koken



- dat de bodem geen aluminium bevat: de pan wordt niet opgewarmd en kan eventueel niet herkend worden door de inductoren.



- Niet-vlakke bodem of ruw oppervlak.
- Verminderen het raakvlak tussen de inductor en de pan, waardoor de efficiëntie afneemt en de kookervaring verslechterd.



- **Aanbevolen diameters voor de bodem van de pan**
BELANGRIJK: indien de pannen geen correcte afmetingen hebben, worden de kookzones niet geactiveerd. Om te zien welke minimale diameter van de pan gebruikt moet worden op elke afzonderlijke zone, raadpleeg het geïllustreerde deel van deze handleiding.
- Opgelet:** Om de bereidingsresultaten en de productkwaliteit te waarborgen, wordt geadviseerd om **GEEN** inductie-adapters te gebruiken.

• Recipiënten reeds in uw bezit

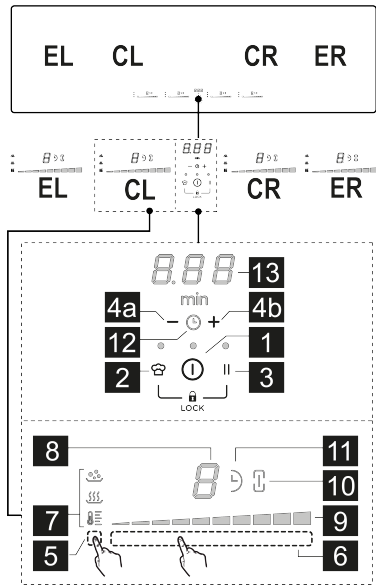
Met een eenvoudige magneet kunt u controleren of het materiaal van de pan magnetisch is. Wanneer ze als niet-magnetisch worden bevonden, zijn de pannen niet geschikt. Ook in dit geval zijn de in de voorgaande paragraaf genoemde indicaties van toepassing.

• **Energiebesparing**

Gebruik pannen en potten met een diameter van de bodem die gelijk is aan die van de kookzone; Gebruik uitsluiten pannen en potten met een vlakke bodem; Laat, indien mogelijk, de deksel tijdens het koken op de pan; Kook groenten, aardappelen, enz. met een kleine hoeveelheid water om de bereidingstijd te verminderen; Gebruik de snelkookpan om het energieverbruik en de bereidingstijd verder te beperken; Plaats de pan in het midden van de op de kookplaat aangegeven kookzone.

3. WERKING

BEDIENINGSPANEEL



T.	Functie
1	ON/OFF van de kookplaat
2	Activering Chef Function
3	Pauze
2+3	Child Lock / instelling Power limitation
4a	Activering en bediening Timer en Egg Timer
4b	
5	Activering Temperature Manager
6	Selectie kookzones / selectie niveau Power Level

LED Functie	
7	Indicator niveau Temperature Manager
8	Indicator positie kookzone
9	Indicator Power Level
10	Indicator Bridge actief
11	Indicator actieve Timer
12	Indicator Egg Timer actief
13	Display Timer en Egg Timer

BELANGRIJKE INFORMATIE VOORDAT U
BEGINT

Alle functies van deze kookplaat zijn ontworpen volgens de strengste veiligheidsnormen. Derhalve:

- **Bepaalde functies worden niet geactiveerd of worden automatisch uitgeschakeld als er geen pannen op de kookzones aanwezig zijn of als ze niet goed zijn geplaatst.**
- In andere gevallen worden de geactiveerde functies na enkele seconden automatisch uitgeschakeld wanneer de geselecteerde functie een instelling behoeft die echter niet wordt ingevoerd (bijv.: "Kookplaat activeren" zonder "Selecteer kookzone" en de "Bedrijfstemperatuur", of de "Functie Lock" of de "Timer").

Wacht tot het display uit gaat alvorens de kookzone te benaderen.

Opgelet! In geval van (bijvoorbeeld) een langdurig gebruik, zou de uitschakeling van de kookzone niet onmiddellijk kunnen plaatsvinden omdat de koelfase wordt uitgevoerd;

op het display van de kookzones verschijnt het symbool **H** om aan te geven dat deze fase wordt uitgevoerd. Wacht tot het display uit gaat alvorens de kookzone te benaderen.

DISPLAY KOOKZONE

op de displays van de kookzones wordt het volgende weergegeven:

Functie	Waarde
Kookzone ingeschakeld	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator	H
Pot Detector	U
Functie Bridge Zone actief	n
Functie Temperature Manager actief	U
Functie Child Lock actief	L
Functie Pauze	11
Functie Automatic Heat UP	A

KENMERKEN VAN DE KOOKPLAAT

• Safe Activation

Het product wordt alleen geactiveerd in aanwezigheid van pannen op de kookzones: het verwarmingsproces wordt niet geactiveerd, of wordt onderbroken in geval van afwezigheid of verwijdering van de pannen.

• Pot Detector

Het product detecteert automatisch de aanwezigheid van pannen op de kookzones.

• Safety Shut Down

Om veiligheidsredenen heeft elke kookzone een maximale werkingsduur, afhankelijk van het ingestelde vermogensniveau.

• Residual Heat Indicator

Bij de uitschakeling van één of meerdere kookzones wordt de aanwezigheid van restwarmte gesignaleerd met een speciale visuele aanduiding op het display van de betreffende zone, door middel van het symbool .

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Opmerking: Voor de activering van alle gewenste functies moet allereerst de gewenste zone geactiveerd worden.

• Inschakeling

Druk kort (raak aan) op  **ON/OFF (1)** kookplaat: het symbool  wordt verlicht; **Houd ingedrukt:** alle beschikbare functies worden gedurende enkele momenten weergegeven, waarna alleen de voornaamste functies actief blijven; de andere functies kunnen later gebruikt worden, en worden geactiveerd tijdens het gebruik van het apparaat.

BELANGRIJK: alle beschikbare functies worden matig verlicht; de verlichting wordt pas sterker op het moment van activering van de functies.

Druk nogmaals om uit te schakelen

Opmerking: Deze functie heeft voorrang op alle andere functies.

• Selectie van de kookzones

Raak de **selectiebalk (6)** aan die hoort bij de gewenste kookzone **EL; CL; CR; ER;**

• 9 Power Level

De kookplaat is uitgerust met 9 vermogensniveaus. Veeg met uw vingers over de **selectiebalk (6)**:

naar rechts om het vermogensniveau te verhogen;

naar links om het vermogensniveau te verlagen.

• Power Booster

Het product is voorzien van een extra vermogensniveau (hoger dan het niveau ) , dat 10 minuten actief blijft, waarna het vermogen terugkeert naar het eerder gebruikte niveau.

Druk op de **selectiebalk (6)**, veeg er met uw vinger over

(voorbeeld het niveau ) en activeer de Power Booster
Het niveau Power Booster wordt op het display van de geselecteerde zone aangegeven met het symbool .

• Bridge Zones

Met deze functie kan de kookzone **EL** in combinatie met de kookzone **CL** werken, en de kookzone **CR** met de kookzone **ER**, zodat er één enkele zone met hetzelfde vermogensniveau ontstaat (2 in totaal). Door middel van deze functie kan, in geval van grote pannen en potten, een gelijkmatige bereiding worden verkregen.

Voor de activering van de functie Bridge:

- druk de **selectiezone (6)** van de geselecteerde zones tegelijk in.

- het indicatielampje **bridge**  (10) van de geselecteerde kookzones gaat branden. Op het display van de zone **CL**

verschijnt het symbool  voor de combinatie (**EL+CL**) of **ER** voor de combinatie (**CR + ER**)

- nu kunt u het vermogen instellen door met uw vinger over de **selectiezone (6)** **EL** voor de combinatie (**EL+CL**) te vegen, of over de **selectiezone (6)** **CR** voor de combinatie (**CR + ER**).

De functie Bridge deactiveren:

- druk de twee **selectiezones (6)** van de twee zones die u wilt deactiveren tegelijk in.

• Temperature Manager

Temperature Manager is een functie voor de instelling van de vooringestelde temperatuur die het meest geschikt is voor het verkrijgen van het gewenste resultaat.

Om de functie te activeren:

- Selecteer de gewenste kookzone.

- Druk eenmaal of meerdere malen op de **Selectiezone (5)** om onder de beschikbare opties het meest geschikte niveau te kiezen:

De eerste druk activeert het niveau "Melting":

 (7) Dit vermogensniveau is geschikt om delicate producten langzaam te laten smelten zonder dat de sensorische eigenschappen ervan verloren gaan (chocolade, boter, enz.).

De tweede druk activeert het niveau "Warming":

 (7) Dit vermogensniveau is geschikt om uw gerechten op een lage temperatuur warm te houden, zonder dat het gaat koken.

De derde druk activeert het niveau "Simmer":

 (7) Dit vermogensniveau is geschikt om uw gerechten langere tijd te laten sudderen. Uitermate geschikt voor het bereiden van tomatensauzen, vleessauzen, soepen en stoofschotels, waarbij het kookniveau constant blijft (ideaal voor au bain-marie). Zo

wordt overkoken en aanbranden voorkomen, wat bij dit soort bereidingen zeer vaak het geval is. Gebruik deze functie nadat u het voedsel aan de kook heeft gebracht.

• Druk nogmaals om uit te schakelen.

Op het display van de kookzone die in Temperature Manager werkt, verschijnt het symbool .

• Timer

De functie Timer is een countdown die op elke kookzone, ook tegelijk, kan worden ingesteld.

Aan het einde van de ingestelde tijd worden de kookzones automatisch uitgeschakeld en wordt de gebruiker gewaarschuwd met een geluidssignaal.

Activeren/instellen van de functie Timer voor de kookplaat:

• Selecteer de kookzone (een ander vermogen dan 0)

• Druk tegelijkertijd op  (4a) en  (4b) om toegang te krijgen tot de functie

• Stel de duur van de Timer in:

druk op de toets  (4b) om de automatische uitschakeltijd te verlengen

druk op de toets  (4a) om de automatische uitschakeltijd te verkorten

Indien gewenst, deze handeling herhalen voor de andere kookzones.

Opmerking: Voor iedere kookzone kan een andere Timer worden ingesteld. Op het display  (13) verschijnt gedurende 10 seconden de afteltijd van de laatst geselecteerde kookzone, waarna de afteltijd met de laagste tijd wordt weergegeven.

Zodra de timer klaar is met aftellen, knippert het display (13) en klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal, dat stopt als u op een willekeurige toets op de plaat drukt,

Opmerking: aan de zijkant van het display van de kookzone met geactiveerde Timer verschijnt het symbool

 (11)

Voor de uitschakeling van de Timer:

• selecteer de gewenste kookzone.

• stel de timerwaarde met behulp van  (4a) in op 

Opmerking: de functie blijft actief, tenzij er in de tussentijd op andere toetsen gedrukt wordt.

• Egg Timer

De functie Egg Timer (eierwekker) is een functie voor aftellen die onafhankelijk is van de kookzones (en van de afzuigzone). De Egg Timer wordt geactiveerd als  (4a) en  (4b) tegelijk worden ingedrukt

Opmerking: volg voor het instellen van de functie Egg Timer dezelfde procedure als voor de functie Timer.

Zodra de timer klaar is met aftellen, knippert het display (13) en klinkt er gedurende 2 minuten een geluidssignaal,

dat stopt als u op  (4a) drukt.

Opmerking: als de Egg Timer in gebruik is, verschijnt het symbool  (12).

• Power Limitation:

Met de functie Power Limitation (vermogensbegrenzing) kunt u de werking van het product instellen en de maximale absorptie (kW) beperken.

Opmerking: de instelling moet plaatsvinden op het moment dat de kookplaat op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, waarbij de kookplaat uitgeschakeld moet zijn, of bij het opnieuw aansluiten van het elektriciteitsnet, binnen de eerstvolgende 2 minuten, zonder de toets in te drukken.

Voor de instelling van de Power Limitation:

• houd de toetsen  (2) +  (3) ingedrukt totdat u een kort geluidssignaal hoort

• veeg tegelijkertijd over de **selectiebalken (6) CL en EL**, van links naar rechts tot het einde ervan, en blijf deze aanraken totdat u een kort geluidssignaal hoort.

• het display Timer (13) toont de symbolen  om aan te geven dat de instelling kan worden uitgevoerd.

• het display (8) van de zone CL toont de huidige instelling:

Waarde	Vermogen (kW)
	7,2 KW (standaardinstelling)
	4,5 KW

• om de instelling van de Power Limitation te veranderen, moeten de vingers over de **selectiebalken (6) CL** worden verplaatst,

van links naar rechts om de kW te verhogen, of van rechts naar links om de kW te verlagen

• houd de toetsen  (2) +  (3) 1 seconde ingedrukt om uw keuze op te slaan. Er klinkt een geluidssignaal om de instelling te bevestigen.

• Child Lock

De Child Lock (kinderslot) zorgt ervoor dat er geen functies geactiveerd kunnen worden, zodat het onmogelijk is dat de kookzones en de afzuigzone per ongeluk door kinderen worden ingeschakeld.

Het kinderslot kan alleen worden geactiveerd als het product ingeschakeld, maar de kookzones uitgeschakeld zijn.

Activering:

- druk  (2) en  (3) tegelijk in. Er klinkt een geluidssignaal dat aangeeft dat de functie geactiveerd is en er verschijnt een  op het display.
- Herhaal dezelfde handeling voor de uitschakeling.

• Pauze

Met behulp van de functie Pauze kunnen de actieve functies van de kookplaat stopgezet worden en wordt het bereidingsvermogen op nul gesteld.

Activering:

- druk op  (3), op het display verschijnt het symbool .

Om de functie uit te schakelen:

- druk op  (3), veeg binnen 10 seconden met uw vingers over de **selectiebalk (6 - CL)** naar rechts; als dit niet binnen deze tijd wordt uitgevoerd, blijft de pauzefunctie actief.

Opmerking : door deze handeling wordt de status van de kookplaat teruggezet naar die van vóór de pauze.

Opmerking: als de functie Pauze niet binnen 10 minuten wordt gedeactiveerd, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

• Recall

Met de functie Recall is het mogelijk om, in geval van een onbedoelde uitschakeling, alle op de kookplaat toegepaste instellingen te herstellen.

Activering:

- schakel de kookplaat in  **on/off (1)**, binnen 6 seconden na de uitschakeling.
- druk binnen de volgende 6 seconden op  (3).

• Automatic Heat UP

Door middel van de functie Automatic Heat UP (automatische opwarming) kan het ingestelde vermogen sneller bereikt worden; door middel van deze functie hebben we het voordeel van een snellere bereiding, maar zonder het risico voor aanbranden van het voedsel, omdat de temperatuur niet die van het ingestelde vermogen overschrijdt. Deze functie is beschikbaar bij de vermogensniveaus 1 tot 8.

Activering:

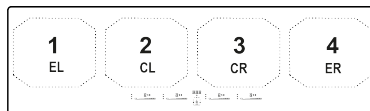
- druk lang op de **Selectiebalk (6)**, tot aan het gewenste vermogen.
- er verschijnt een  op het display (8).

• Power Flow

Deze functie wijst aan de kookzones op basis van hun plaats een vermogensniveau toe, zoals in veel professionele keukens voor het gebruiksgemak het geval

is.

In de zone **EL** hebben we het laagste niveau (vermogen) en verder naar rechts komen we bij de zone met het hoogste niveau (vermogen) **ER**; Dit wordt in onderstaande tabel weergegeven.



Platen				Vermogen
	2	3	4	Warming
1		3	4	3
1	2		4	5
1	2	3		9

Activering

Druk op  (9) om de functie te activeren. Het ledlicht boven de bedrukking gaat branden.

Deactivering

Druk nogmaals op  (9) om te deactiveren.

TABEL VERMOGENS

Vermogensniveau	Type bereiding	Gebruik (gebaseerd op ervaring en kookgewoonten)
Max vermogen	 Snel verwarmen	in korte tijd de temperatuur van het voedsel verhogen tot een snel kookpunt in geval van water of het snel opwarmen van kookvloeistoffen
	 Frituren - koken	aanbraden, beginnen met koken, diepvriesproducten frituren, snel aan de kook brengen
Hoog vermogen	 Aanbraden - fruiten - koken - grillen	fruiten, aan de kook houden, koken en grillen (voor korte tijd, 5-10 minuten)
	 Aanbraden - koken - sudderen - fruiten - grillen	fruiten, licht koken, koken en grillen (voor middellange duur, 10-20 minuten), voorverwarmen van benodigdheden
Gemiddeld vermogen	 Koken - laten sudderen - fruiten - grillen	stoven, zachtjes laten koken, koken (langdurig), de pasta omscheppen
	 Koken - laten pruttelen - inkoken - omscheppen	langere kooktijd (rijst, sauzen, gebraad, vis) met de bijbehorende vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk), de pasta omscheppen
	 Koken - laten pruttelen - inkoken - omscheppen	langere bereiding (hoeveelheden van minder dan een liter: rijst, sauzen, braadstukken, vis) met de bijbehorende vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk)
Laag vermogen	 Smelten - ontdooien - warm houden - smeug maken	de boter smelten, de chocolade zachtjes laten smelten, kleine producten ontdooien
	 Smelten - ontdooien - warm houden - smeug maken	het warm houden van kleine porties vers gekookt voedsel of het warm houden van klaargemaakte gerechten en risotto's doorroeren
OFF	 Steunoppervlak	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven met H-L-O)

4. ONDERHOUD

Opgelet! Controleer voorafgaand op elke handeling voor reiniging of onderhoud of de kookzones uitgeschakeld zijn en of de warmte-indicator verdwenen is.

ONDERHOUD KOOKPLAAT

• Reiniging van de inductiekookplaat

De kookplaat moet na ieder gebruik gereinigd worden.

Belangrijk:

- Vermijd het gebruik van schuursponsjes of metalen sponsjes. Deze zouden na verloop van tijd het glas kunnen beschadigen.
- Gebruik geen chemische en irriterende reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen.
- **GEEN STOOMREINIGER GEBRUIKEN!!!**

Na elk gebruik de kookplaat af laten koelen en reinigen om aangekoekt vuil en vlekken van gemorst voedsel te verwijderen. Suiker of levensmiddelen met een hoog suikergehalte beschadigen de kookplaat en moeten onmiddellijk worden verwijderd. Zout, suiker en zand kunnen krassen veroorzaken op het glazen oppervlak.

Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of specifieke producten voor het reinigen van de kookplaat (volg de aanwijzingen van de fabrikant).

5. BIJSTAND

TABEL VOOR OPSPOREN STORINGEN

Identificatiecode	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Oplossing
	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld vanwege te hoge temperatuur	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld alvorens hem opnieuw te gebruiken
 + geluidssignaal 	Er wordt een voortdurende (permanente) activering van de toets waargenomen. De interface schakelt uit na 10 seconden.	Water, pannen of kookgerei op de gebruikersinterface.	Reinig het oppervlak en verwijder eventuele voorwerpen vanaf de kookplaat.
Voor alle andere foutmeldingen	Contact opnemen met de technische servicedienst en de foutcode mededelen		

SERVICEDIENST

Voordat u contact opneemt met de Servicedienst

1. Controleren of het mogelijk is het probleem zelf op te lossen met behulp van de aanwijzingen beschreven onder "Problemen oplossen".
2. Het apparaat uit- en weer inschakelen om te controleren of het probleem verholpen is.

Als de storing na het uitvoeren van deze controles nog steeds aanwezig is, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde Servicedienst.

Siga escrupulosamente las instrucciones proporcionadas en este manual. El fabricante no acepta responsabilidad alguna por los posibles problemas, daños o incendios causados al producto procedentes del incumplimiento de las instrucciones incluidas en el presente manual. El aparato es de uso exclusivo doméstico para cocinar alimentos. No se admiten usos distintos a los indicados (por ejemplo, calentar ambientes). El fabricante no se responsabiliza por el uso inapropiado o los ajustes incorrectos de los mandos.

El producto puede tener un aspecto estético diferente al mostrado en las ilustraciones de este manual, sin embargo, las instrucciones para el uso, mantenimiento e instalación siguen siendo las mismas.

- Lea detenidamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.
- No efectúe variaciones eléctricas en el producto.
- Antes de proceder a la instalación del producto asegúrese de que ninguno de los componentes esté dañado. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.
- Verifique la integridad del producto antes de proceder con la instalación. De no ser así, póngase en contacto con su distribuidor e interrumpa la instalación.

 las partes marcadas con este símbolo se pueden comprar por separado en los distribuidores especializados.

* : las partes marcadas con este símbolo son accesorios opcionales suministrados solo en algunos modelos y pueden comprarse en los sitios www.elica.com y www.shop.elica.com.

1. SEGURIDAD Y NORMATIVAS

SEGURIDAD GENERAL

¡Cuidado! Siga escrupulosamente las siguientes instrucciones:

- Antes de realizar cualquier trabajo de instalación, desconecte el producto de la red eléctrica. ● Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento es preciso usar guantes de trabajo. ● La instalación o el mantenimiento debe ser realizado por un técnico cualificado, de conformidad con las instrucciones del fabricante y en cumplimiento de la normativa local en materia de seguridad. ● Utilice únicamente los tornillos de fijación para la instalación incluidos en el suministro del producto, de no ser así, asegúrese de comprar el tipo de tornillo adecuado. Utilice tornillos de longitud correcta tal como especificado en la guía de instalación. ● No repare ni sustituya ninguna parte del producto a menos que se indique específicamente en el manual de uso. ● Asegúrese de que los niños no jueguen con el producto; procure vigilar a los niños y manténgalos a una distancia prudente, ya que las partes accesibles pueden calentarse

- mucho durante el uso. ● El producto puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a condición de que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del producto de forma segura y la comprensión de los peligros relacionados con el mismo. ● El producto y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento. ● Durante y después del uso, no toque los elementos de calentamiento del producto. ● Evite el contacto con paños u otro material inflamable hasta que todos los componentes del producto no se hayan enfriado suficientemente, riesgo de incendio. ● No coloque materiales inflamables sobre el producto o en sus proximidades. ● Las grasas y aceites ya utilizados son fácilmente inflamables. ● La cocción sin supervisión sobre una placa de cocción con aceite o grasa puede ser peligrosa y causar incendios. ● Se recomienda mantener constantemente bajo control la cocción de alimentos por fritura, para evitar que el aceite recalentado arda. ● El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente. ● NUNCA intente apagar el fuego con agua. En su lugar, apague el producto y use por ejemplo una tapa o una manta ignífuga para sofocar las llamas. ● Evite derrames de líquidos, por lo tanto, para hervir o calentar líquidos, disminuya el suministro de calor. ● No deje los elementos de calentamiento encendidos con ollas o sartenes vacías o sin recipientes. ● Nunca caliente latas o tarros de lata de alimentos sin haberlas abierto previamente: ¡podrían explotar! Esta advertencia aplica para todos los otros tipos de placas de cocción. ● Una vez que haya terminado de cocinar, apague la zona de cocción correspondiente. ● El producto no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto. No utilice limpiadores de vapor, riesgo de descargas eléctricas. ● Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desconecte el producto de la red eléctrica, quitando el enchufe o desconectando el interruptor general de la habitación. ● Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin ninguna supervisión. ● El producto debe limpiarse con frecuencia tanto interna como externamente (AL MENOS UNA VEZ AL MES), respete de todos modos cuanto expresamente indicado en las instrucciones de mantenimiento. ● Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier momento. En caso de venta, cesión o traslado, asegúrese de que éste permanezca junto con el producto. ● Para los portadores de marcapasos e implantes activos es importante comprobar, antes del uso de la placa de inducción, que el implante sea compatible con el producto. ● Si la superficie está agrietada, apague el producto para evitar descargas eléctricas. ● Peligro de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción. ● No coloque objetos metálicos, tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, sobre la superficie de la placa de cocción ya que podrían sobrecalentarse. ● Importante:

Después de su uso, apague la placa de cocción por medio de su dispositivo de control sin tener en cuenta el detector de ollas. ● Para la cocción nunca use hojas de papel de aluminio, y nunca coloque directamente productos embalados con aluminio. El aluminio se fundiría y dañaría irreparablemente su producto. ● El empleo de una potencia elevada tal como la función Booster no es adecuada para el calentamiento de algunos líquidos, como por ejemplo el aceite para freír. El calor excesivo puede ser peligroso. En estos casos se recomienda usar una potencia más baja. ● Los recipientes deben ser colocados directamente sobre la placa de cocción y deben estar centrados. Bajo ninguna circunstancia coloque otros objetos entre la olla y la placa de cocción. ● En situaciones de altas temperaturas, el producto disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción. ● ¡Cuidado! Durante el funcionamiento de la placa de cocción, las partes accesibles del producto pueden calentarse considerablemente.

⚠ SEGURIDAD PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA

● Desconectar el producto de la red eléctrica. ● La instalación debe ser realizada por personal profesionalmente cualificado y con conocimiento de las normas vigentes en materia de instalación y seguridad. ● El fabricante declina cualquier responsabilidad sobre las personas, animales o cosas, en caso de incumplimiento de las instrucciones proporcionadas en el presente capítulo. ● La ley exige la puesta a tierra del producto. ● El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la conexión del producto, empotrado en el mueble, a la red eléctrica. ● El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir la remoción de la placa de cocción de la superficie doméstica. ● No utilice tomas eléctricas múltiples ni alargadores eléctricos. ● Asegúrese de que la potencia indicada en la placa de datos, montada en la parte inferior del producto, corresponda a la del local en el que se va instalar. ● El cable eléctrico de puesta a tierra debe ser 2 cm más largo que los otros cables. ● En ningún momento el cable debe alcanzar una temperatura de 50°C por encima de la temperatura ambiente. ● El producto está destinado a ser conectado permanentemente a la red eléctrica, por lo tanto, realice la conexión a la red eléctrica fija a través de un interruptor omipolar conforme a las normas de instalación, que garantice la desconexión completa de la red eléctrica en las condiciones de la categoría de sobretensión III, y que sea fácilmente accesible después de la instalación. ● Una vez finalizada la instalación, los componentes eléctricos no deberán ser accesibles al usuario. ● ¡Cuidado! No conecte el producto a la red eléctrica hasta que la instalación no esté totalmente completada. ● Antes de conectar el producto a la red eléctrica: verifique la placa de datos (montada en la parte inferior del producto) para cerciorarse de que el voltaje y la potencia se correspondan con aquellos de la red eléctrica y que el enchufe sea adecuado. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.

● Si el producto no está equipado con cable de alimentación, utilice uno con sección mínima de los conductores igual a 2,5 mm² para voltajes de hasta 5500 vatios; mientras que para voltajes superiores deben ser de 4 mm².

● **¡Cuidado!** La sustitución del cable de interconexión debe ser realizada por el servicio de asistencia técnica autorizado o por una persona con una cualificación similar.

● **¡Cuidado!** Antes de volver a conectar el circuito a la red eléctrica y verificar su correcto funcionamiento, siempre compruebe que el cable de la alimentación haya sido correctamente instalado.

⚠ SEGURIDAD PARA LA INSTALACIÓN

● La instalación, ya sea eléctrica o mecánica, debe ser llevada a cabo por personal especializado.

● **Antes de iniciar la instalación:** Después de desembalar el producto, compruebe que no se ha dañado durante el transporte y, en caso de problemas, póngase en contacto con el distribuidor o con el Servicio de asistencia técnica, antes de proceder a la instalación; Compruebe que el producto adquirido tiene un tamaño adecuado para la zona de instalación elegida; Compruebe que no haya material de acompañamiento (por ejemplo, sobres con tornillos, garantías, etc.) en el interior del embalaje (por razones de transporte), si es necesario debe ser retirado y guardado; Compruebe también que haya una toma de corriente cerca de la zona de instalación

● **Preparación del mueble para el empotrado:**

• Realice todos los trabajos de corte en el mueble antes de colocar la placa de cocción y retire cuidadosamente las virutas o residuos de serrín.

La distancia mínima entre la placa de cocción y la pared debe ser de al menos 50mm frontalmente, de al menos 50mm lateralmente e de al menos 500mm respecto a los colgantes superiores.

Nota: a la hora de diseñar los espacios, deben seguirse las instrucciones del fabricante de la cocina.

• **Importante:** utilizar un adhesivo de sellado de un componente (S), que tenga una resistencia a la temperatura de hasta 250°; antes de la instalación, las superficies que se van a pegar deben limpiarse cuidadosamente eliminando cualquier sustancia que pueda comprometer su adhesión (por ejemplo: agentes desmoldantes, conservantes, grasas, aceites, polvo, residuos de adhesivos antiguos, etc.); el adhesivo se debe distribuir uniformemente en todo el perímetro del marco; después del encolado, deje secar el adhesivo durante unas 24 horas.

● **¡Cuidado!** La falta de montaje de tornillos y elementos de fijación según lo indicado en estas instrucciones puede comportar riesgos de naturaleza eléctrica.

● **Nota:** para una correcta instalación del producto, se recomienda encintar las tuberías con un adhesivo que tenga las siguientes características: película elástica de PVC suave con adhesivo a base de acrílico; que cumpla con la normativa DIN EN 60454; retardante de llama; óptima resistencia al envejecimiento; resistente a los

cambios de temperatura; utilizable a bajas temperaturas.

ELIMINACIÓN AL FINAL DE VIDA



Este producto está marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/CE - UK SI 2013 No.3113, Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Asegurándose de que este producto sea eliminado de modo correcto. El usuario contribuye a prevenir las potenciales consecuencias negativas para el ambiente y la salud. El símbolo en el producto o en la documentación adjunta indica que este producto no debe ser tratado como un desecho doméstico, sino que debe ser llevado a un punto de recolección adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para la eliminación del producto siga las normativas locales para la eliminación de residuos. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, el servicio de recolección de residuos domésticos o con la tienda donde se ha comprado el producto.

NORMATIVAS

Este aparato, destinado a entrar en contacto con productos alimentarios, cumple con el Reglamento (CE) nro. 1935/2004 y ha sido diseñado, fabricado y comercializado de acuerdo con los requisitos de seguridad de la Directiva de "Baja Tensión" 2014/35/UE, requisitos de protección de la Directiva CEM 2014/30/UE.

2. USO

El sistema de cocción por inducción se basa en el fenómeno físico de la inducción magnética. La característica fundamental de este sistema es la transferencia directa de energía del generador a la olla.

Beneficios: Comparada con las placas de cocción eléctricas, su placa de inducción es: **Más segura:** menor temperatura sobre la superficie del vidrio. **Más rápida:** tiempos menores de calentamiento de alimentos. **Más precisa:** la placa reacciona inmediatamente a los mandos. **Más eficiente:** el 90% de la energía absorbida se transforma en calor. Además, una vez que se retira la olla de la placa, la transmisión de calor se interrumpe de inmediato, evitando así pérdidas innecesarias de calor.

● Recipientes para la cocción



Utilizar solo ollas con este símbolo.

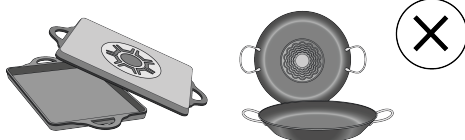
Importante:

Para evitar daños permanentes en la superficie de la placa, no utilice:

- recipientes con fondo que no sea perfectamente plano;
- recipientes de metal con una base esmaltada;
- recipientes con una base rugosa, para evitar rayar la superficie de la placa;
- nunca coloque ollas o sartenes calientes sobre la superficie del panel de control de la placa.

• ¡No todas las ollas de inducción funcionan eficientemente debido a los fondos parcialmente constituidos de material ferromagnético! Cuando se compran ollas o sartenes, comprobar que:

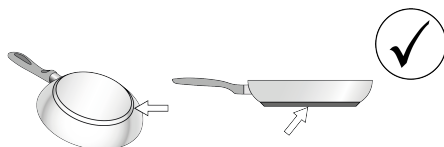
- el fondo está completamente hecho de material ferromagnético. De lo contrario, tanto la eficiencia de la transmisión de calor como su uniformidad se verán disminuidas, con temperaturas de la superficie de la olla/sartén inadecuadas para la cocción



- El fondo no contenga aluminio: el plato no se calienta y puede que ni siquiera sea reconocido por los inductores.



- Los fondos no sean planos o con una superficie rugosa.
- Sustraen superficie de contacto entre el inductor y el plato, disminuyendo su eficiencia y empeorando la experiencia de cocción.



● Diámetros del fondo de olla recomendados

IMPORTANTE: si las ollas no tienen las dimensiones adecuadas, las zonas de cocción no se encienden. Para ver el diámetro mínimo de la olla a utilizar en cada área, consulte la parte correspondiente en este manual.

Atención: Para preservar el rendimiento de cocción y la calidad del producto, **NO se recomienda el uso de adaptadores de inducción.**

● Recipientes ya existentes

Se puede comprobar si el material de la olla es magnético con un simple imán. Las ollas no son adecuadas si no se detectan magnéticamente. Las indicaciones mencionadas en el párrafo anterior también se aplican en este caso.

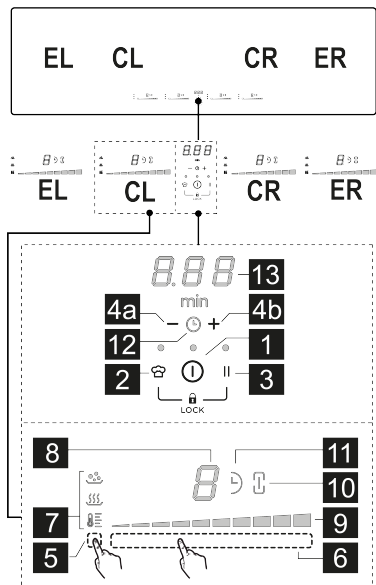
● Ahorro energético

Utilice ollas y sartenes con un diámetro de fondo igual al de la zona de cocción; Utilice solo ollas y sartenes con fondo plano; - En la medida de lo posible, mantenga las ollas tapadas durante la cocción; Cocine las verduras, patatas, etc. con una pequeña cantidad de agua para reducir el tiempo de cocción; Utilice la olla a presión para reducir aún más el consumo de energía y el tiempo de

cocción; Coloque la olla en el centro de la zona de cocción dibujada en la placa.

3. FUNCIONAMIENTO

PANEL DE CONTROL



T.	Función
1	ON/OFF de la placa de cocción
2	Activación Chef Function
3	Pausa
2+3	Child Lock (Bloqueo Infantil) / Configuración Power limitation (Limitación de Energía)
4a	Activación y gestión Timer y Egg Timer
4b	
5	Activación Temperature Manager
6	Selección de zonas de cocción / Selección nivel Power Level (Nivel de Potencia)
LED Función	
7	Indicador nivel Temperature Manager
8	Indicador posición zona de cocción
9	Indicador Power Level (Nivel de Potencia)
10	Indicador Bridge activo
11	Indicador timer activo

- 12 Indicador Egg Timer activo
- 13 Pantalla Timer y Egg Timer

A SABER ANTES DE INICIAR

Todas las funciones de esta placa de cocción están diseñadas para cumplir con las más estrictas normas de seguridad. Por esta razón:

- Algunas funciones no se activan, o bien se desactivan automáticamente en ausencia de ollas sobre la zona de cocción o cuando están colocadas de manera incorrecta.
- En otros casos, las funciones activadas se desactivan automáticamente después de pocos segundos cuando la función seleccionada requiere un ajuste adicional que no se da (por ejemplo: "Encender la placa de cocción" sin "Seleccionar la zona de cocción" y la "Temperatura de ejercicio", o la "Función Lock" (Función bloqueo) o la "Timer" (Temporizador).

Espere a que la pantalla se apague antes de acercarse a la zona de cocción.

¡Cuidado! En caso (por ejemplo) de uso prolongado el apagado de la zona de cocción puede no ser inmediato, debido a que se encuentra en una fase de enfriamiento; en

el display de las zonas de cocción, aparece el símbolo **H** para indicar que se está en esta etapa. Espere a que la pantalla se apague antes de acercarse a la zona de cocción.

PANTALLA ZONA DE COCCIÓN

En las pantallas correspondientes a las zonas de cocción, se indica:

Función	Valor
Zona de cocción encendida	0
Power Level	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indicador de Calor Residual)	H
Pot Detector (Detector de ollas)	U
Función Bridge Zona activada	7
Función Temperature Manager (Gestión Temperatura) activada	U
Función Child Lock activada	L
Función Pausa	11
Función Automatic Heat UP (Calentamiento Automático)	A

CARACTERÍSTICAS DE LA PLACA

- **Safe Activation**(Activación de seguridad)
El producto se activa sólo con presencia de ollas en las zonas de cocción: el proceso de calentamiento no se activa o bien se interrumpe en caso de ausencia de ollas.

● **Pot Detector**(Detector de ollas)

El producto detecta de manera automática la presencia de ollas en las zonas de cocción.

● **Safety Shut Down**(Apagado de Seguridad)

Por motivos de seguridad, cada zona de cocción cuenta con un tiempo de funcionamiento máximo que depende del nivel de potencia programado.

● **Residual Heat Indicator**(Indicador de Calor Residual)

Con el apagado de una o más zonas de cocción la presencia del calor residual es indicada a través de una señal visual en la pantalla de la zona correspondiente,

mediante el símbolo .

EMPLEO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Nota: Para activar una función cualquiera, es preciso activar previamente la zona que se desea utilizar

● **Encendido**

Presione (toque)  **ON/OFF (1)** placa de cocción: el

símbolo  se ilumina; **Continuando con la presión:** todas las funciones disponibles se volverán visibles por algunos instantes; después de esto, permanecerán activas solo las principales; las otras podrán ser utilizadas, y se activarán, posteriormente, durante el uso del dispositivo.

IMPORTANTE: todas las funciones disponibles se iluminarán con luz de ligera intensidad, que se volverá más intensa solo en el momento en el que serán activadas.

Presione de nuevo para apagar

Nota: Esta función es prioritaria sobre todas las demás.

● **Selección de las zonas de cocción**

Toque la **Barra de selección (6)** correspondiente a la zona de cocción deseada **EL; CL; CR; ER;**

● **9 Power Level (Nivel de Potencia)**

La placa está dotada de 9 niveles de potencia. Desplazarse con los dedos a lo largo de la **Barra de selección (6):**

hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia;

hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia.

● **Power Booster (Amplificador de Potencia)**

El producto cuenta con un nivel de potencia adicional

(superior al nivel ) , que permanece activo durante 10 minutos, sucesivamente la potencia regresa al nivel que se estaba usando anteriormente.

Toque y recorra con los dedos de modo prolongado la

Barra de selección (6) (sobre el nivel ) y activar el Power Booster (Amplificador de Fuerza)

El nivel Power Booster se muestra en el indicador de la

zona seleccionada mediante el símbolo .

● **Bridge Zones**

Esta función permite, hacer trabajar de manera combinada la zona de cocción **EL** con la zona de cocción **CL** y la zona de cocción **CR** con la zona de cocción **ER** creando una única zona con el mismo nivel de potencia (2 en total). Esto permitirá una cocción homogénea con fuentes y ollas de gran tamaño.

Para activar la Función Bridge:

- presione contemporáneamente la **Zona de selección (6)** de las zonas seleccionadas.

- el indicador **bridge**  (10) de las zonas de cocción seleccionadas se iluminará. Se verá el símbolo  en la pantalla de la zona **CL** para el par (**EL+CL**) o **ER** para el par (**CR + ER**)

- ahora será posible configurar la potencia, desplazándose con el dedo en la **Zona de selección(6)** **EL** para el par (**EL+CL**) o de la **zona de selección (6)** **CR** para el par (**CR + ER**).

Para desactivar la Función Bridge:

- pulse contemporáneamente las dos **zonas de selección(6)** del par que se desea desactivar.

● **Temperature Manager (Gestión Temperatura)**

Temperature Manager es una función que permite programar la temperatura pre-programada, más apta, para obtener el tipo de resultado que desea.

Para activar la Función:

- Seleccione la zona de cocción deseada.
- Pulse una o más veces **Zona de selección (5)** para escoger el nivel más idóneo entre los disponibles:

Primera presión se activa en nivel "Melting":

 (7) Identifica un nivel de potencia adecuado para disolver lentamente productos delicados sin comprometer las características sensoriales (chocolate, mantequilla, etc.).

Segunda presión nivel "Warming":

 (7) Identifica un nivel de potencia adecuado para permitir que se mantenga la temperatura de los platillos de manera delicada, sin alcanzar temperaturas de ebullición.

Tercera presión nivel "Simmer":

 (7) Identifica un nivel de potencia adecuado para cocer a fuego lento platillos durante periodos prolongados. Adecuado para cocinar salsas de tomate, ragús, sopas, guisos, manteniendo un nivel de cocción controlado (ideal para cocinar al baño maría). Evita desagradables derrames de comida o posibles quemaduras en el fondo, típicas de estas preparaciones. Utilice esta función después de llevar los alimentos a ebullición.

- Presione una vez más para apagar.

En la pantalla de la zona de cocción que está trabajando en Temperature Manager (Gestión Temperatura) aparece el símbolo .

● Timer (Temporizador)

La función Timer es una cuenta atrás que se puede configurar, incluso simultáneamente, en cada zona de cocción.

Al terminar el periodo configurado las zonas de cocción se apagan automáticamente y las utilidades se advierten con la señal acústica correspondiente.

Activación/Regulación de la función Timer para la placa de cocción:

- Seleccionar la zona de cocción (potencia diferente de 0)
- Presione contemporáneamente  (4a) y  (4b) para acceder a la función Timer
- Ajuste el tiempo de duración del Timer:

presionar el selector  (4b), para aumentar el tiempo de apagado automático

presionar el selector  (4a), para disminuir el tiempo de apagado automático

Si se desea, repetir la operación para las otras zonas de cocción.

Nota: Cada zona de cocción puede programarse con un

Timer distinto; en la pantalla  (13) aparecerá, durante 10 segundos, la cuenta atrás de la última zona de cocción seleccionada, sucesivamente se visualizará la cuenta atrás con un tiempo inferior.

Cuando el timer ha terminado la cuenta regresiva se emite una señal acústica (durante 2 minutos, o se detiene presionando cualquier botón de la placa), mientras la pantalla (13) parpadea,

Nota: al lado de la pantalla de la zona de cocción, con Timer en uso, aparece el símbolo  (11)

Para apagar el Timer:

- seleccione la zona de cocción deseada.
- configure el valor del timer a , mediante  (4a)

Nota: la función permanece activa si, mientras tanto, no se presionan otros botones.

● Egg Timer (Temporizador de huevos)

La función Egg Timer es una cuenta atrás independiente de las zonas de cocción (y de la zona aspirante). El Egg

Timer se activa presionando contemporáneamente  (4a) y  (4b)

Nota: para el ajuste de la función Egg Timer seguir el mismo procedimiento de la función Timer.

Cuando el timer ha terminado la cuenta regresiva, se emite

una señal acústica (durante 2 minutos, o se detiene presionando  (4a), mientras la pantalla (13) parpadea.

Nota: con la función Egg Timer en uso aparece el símbolo  (12).

● Power Limitation (Limitación de Potencia):

La función Power Limitation permite configurar el funcionamiento del producto limitando la absorción máxima (KW).

Nota: la configuración debe realizarse con la placa de cocción apagada, cuando la placa está conectada o cuando se vuelve a conectar la red eléctrica, en los 2 minutos sucesivos sin presionar el botón.

Para configurar el Power Limitation (Limitación de energía):

- tocar y mantener pulsados los botones  (2) y  (3) hasta la emisión de una breve señal acústica
- desplazarse contemporáneamente en las **barras de selección** (6) CL y EL, de izquierda a derecha hasta el final de las barras de selección y seguir pulsando hasta que suene una breve señal acústica.

• la pantalla del Timer (13) muestra los símbolos  lo que indica que es posible realizar la configuración.

• la pantalla (8) de la zona CL muestra la configuración actual:

Valor	Potencia (KW)
	7,2 KW (configuración pre-determinada)
	4,5 KW

- para cambiar la configuración del Power Limitation desplazarse por las **barras de selección** (6) CL de izquierda a derecha, para aumentar los Kw; de derecha a izquierda, para disminuir los Kw
- para guardar la elección realizada, pulsar los botones  (2) y  (3), durante 1 segundo; el sistema emite una señal acústica prolongada para confirmar la configuración.

● Child Lock (Bloqueo infantil)

La función Child Lock permite evitar que los niños puedan encender de manera accidental las zonas de cocción y la zona de aspiración, dado que desactiva cualquier función.

La función Child Lock puede activarse solo cuando el aparato está encendido y las zonas de cocción están apagadas.

Activación:

- presionar y tener presionados contemporáneamente  (2) y la  (3), una señal acústica indica que la función está

activada, y se ve una **L** en las pantallas.
Repetir la operación para desactivar.

● **Pausa**

La función Pausa permite suspender cualquier función activa en la placa, llevando a cero la potencia de cocción.

Activación:

- presionar **||**(3), en las pantallas se ve el símbolo **||**

Para desactivar la función:

- presione **||**(3), en los siguientes 10 segundos, recorrer hacia la derecha con los dedos a lo largo de la **Barra de selección (6 - CL)**; Si la operación no se realiza en este tiempo la función pausa permanece activa.

Nota: esta operación restablece las condiciones de la placa antes de la pausa.

Nota: si después de 10 minutos, la Función Pausa no es desactivada, la placa se apaga automáticamente.

● **Recall**

La función Recall permite recuperar todas las programaciones configuradas en la placa, en caso de apagado accidental.

Activación:

- vuelva a encender la placa **Ⓢ on/off (1)** en 6 segundos desde al apagado.
- presione **||**(3) antes de los otro 6 segundos sucesivos.

● **Automatic Heat UP**(Calentamiento Automático)

La función Automatic Heat UP permite llevar más rápidamente a régimen la potencia programada; con esta función tenemos la ventaja de tener una cocción más rápida, pero sin el riesgo de quemar los alimentos, porque la temperatura no sobrepasa la del nivel programado. Esta función está disponible para los niveles de potencia desde 1 hasta 8.

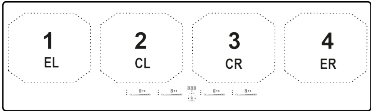
Activación:

- pulse de modo prolongado, en la **Barra de Selección (6)**, la potencia deseada.
- se ve una en la pantalla **A**(8).

● **Power Flow**

Esta función asigna un nivel de potencia a las zonas de cocción según su posición, como ocurre en muchas cocinas profesionales, para facilitar su uso.

En la zona **EL** tendremos el nivel (potencia) de funcionamiento más bajo y yendo hacia la derecha llegaremos a la de nivel (potencia) de funcionamiento más **ER**; Como se indica en la siguientes tabla.



Placas					Potencia
1	2	3	4		Warming
1	2	3	4		3
1	2	3	4		5
1	2	3	4		9

Activación

Presione **Ⓢ**(9) para activar la función. Se iluminará el led encima de la serigrafía.

Desactivación

Presionar nuevamente **Ⓢ**(9) para desactivar.

TABLA DE POTENCIA

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Uso (basado en la experiencia y los hábitos de cocción)
Máx potencia		Calentar rápidamente	aumentar en poco tiempo la temperatura de la comida hasta un rápido ebullición en caso de agua o calentar rápidamente los líquidos de cocción
		Freír - hervir	dorar, empezar una cocción, freír los productos congelados, cocer rápidamente
Alta potencia		Dorar – sofreír - hervir - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición alta, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 5-10 minutos)
		Dorar - cocinar – estofar – sofreír - asar a la parrilla	sofreír, mantener la ebullición baja, cocinar y asar a la parrilla (por poco tiempo, 10-20 minutos), precalentar accesorios
Media potencia		Cocinar – estofar – sofreír - asar a la parrilla	estofar, mantener la ebullición a fuego lento, cocer (durante un tiempo prolongado), condimentar la pasta
		Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	cocciones prolongadas (arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (por ejemplo: agua, vino, caldo, leche), condimentar la pasta
		Cocinar - cocinar a fuego lento – adensar - condimentar	cocciones prolongadas (volúmenes inferiores al litro: arroz, salsas, asados, pescado) en presencia de líquidos para acompañar (p. ej.: agua, vino, caldo, leche)
Baja potencia		Fundir – descongelar – mantener caliente - condimentar	derretir la mantequilla, fundir lentamente el chocolate, descongelar productos de pequeñas dimensiones
		Fundir – descongelar – mantener caliente - condimentar	mantener calientes pequeñas porciones de comida recién cocinada o mantener los platos de servicio a la misma temperatura y condimentar los risottos
OFF		Superficie de apoyo	Placa de cocción en posición de stand-by o apagado (posible presencia de calor residual de la final de la cocción, señalado con H-L-O)

4. MANTENIMIENTO

¡Cuidado! Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que las zonas de cocción estén apagadas y que el indicador de calor esté apagado.

MANTENIMIENTO PLACA DE COCCIÓN

● Limpieza de la placa de inducción

La placa de cocción debe limpiarse después de cada uso.

Importante:

- No utilice esponjas abrasivas ni estropajos. Su empleo, a lo largo del tiempo, puede dañar el vidrio.
- No utilice detergentes químicos irritantes, tales como spray para horno o quitamanchas.
- ¡¡NO UTILICE LIMPIADORAS A VAPOR!!

Después de cada uso, deje enfriar la placa y límpiela para eliminar los residuos y las manchas causadas por los residuos de alimentos. El azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa de cocción y deben eliminarse inmediatamente. La sal, el azúcar y la arena

pueden rayar la superficie del vidrio. Utilice un paño suave, rollos de papel absorbente para cocina o productos específicos para limpiar la placa (siga las instrucciones del fabricante).

5. ASISTENCIA

TABLA LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

Código informativo	Descripción	Posibles causas	Solución
	La zona de mandos se apaga debido a una temperatura demasiado elevada	La temperatura interna de las partes electrónicas es demasiado alta	Espere a que la placa se enfríe antes de utilizarla de nuevo
 + señal sonora 	Se detecta una activación continua (permanente) del botón. La interfaz se apaga después de 10 segundos.	Agua, ollas o herramientas de cocina, encima de la interfaz usuario.	Limpiar la superficie, retirar eventuales objetos de la placa.
Para todas las demás indicaciones de error	Llame al servicio de asistencia técnica e indique el código del error		

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia

- Asegúrese de que no sea posible solucionar el problema por su cuenta teniendo en cuenta los puntos descritos en "Localización de averías".
- Apague y vuelva a encender el producto para asegurarse de que el problema se ha solucionado.

Si tras realizar las verificaciones arriba descritas, el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia técnica más cercano.

Siga rigorosamente todas as instruções contidas neste manual. Declina-se toda e qualquer responsabilidade por eventuais inconvenientes, danos ou incêndios provocados ao aparelho, derivados da inobservância das instruções contidas neste manual. Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico para a cozedura de alimentos. Não é admitido nenhum outro tipo de utilização (por ex. aquecer ambientes). O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade pelos usos inadequados ou pelas erradas definições dos comandos.

O aparelho pode ter estéticas diferentes relativamente ao ilustrado nos desenhos deste manual, contudo as instruções de utilização, manutenção e instalação são as mesmas.

- Leia com atenção as instruções: existem importantes informações sobre a instalação, utilização e segurança.
- Não faça alterações elétricas no aparelho.
- Antes de proceder à instalação do dispositivo, verifique se todos os componentes não estão danificados. Caso contrário, entre em contacto com o revendedor e não prossiga com a instalação.
- Verifique a integridade do aparelho antes de proceder à instalação. Caso contrário, entre em contacto com o revendedor e não prossiga com a instalação.

: as peças marcadas com este símbolo podem ser adquiridas separadamente junto de revendedores especializados.

*: as peças marcadas com este símbolo são acessórios opcionais fornecidos apenas em alguns modelos e podem ser adquiridas nos sites www.elica.com e www.shop.elica.com.

1. SEGURANÇA E REGULAMENTOS

SEGURANÇA GERAL

Atenção! Respeite escrupulosamente as seguintes instruções:

- O produto deve ser desligado da rede elétrica antes de efetuar qualquer intervenção de instalação.
- Para todas as operações de instalação e manutenção, use luvas de trabalho.
- A instalação ou manutenção deve ser executada por um técnico especializado, em conformidade com as instruções do fabricante e no respeito pelas normas locais em vigor, em matéria de segurança.
- Utilize apenas os parafusos de fixação fornecidos em dotação com o produto para a instalação ou, se não fornecidos, compre o tipo adequado de parafusos.
- Utilize parafusos com o comprimento correto indicado no Guia de instalação.
- Não repare ou substitua qualquer peça do produto se não for especificamente requerido no manual de utilização.
- Tenha cuidado para que as crianças não brinquem com o produto; mantenha as crianças afastadas

e vigie-as, pois as peças acessíveis podem ficar muito quentes durante a utilização.

- O produto pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou do necessário conhecimento, desde que sob vigilância ou após terem recebido instruções acerca do uso do produto em segurança e da compreensão dos perigos a ele inerentes.

- O produto e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento.
- Durante e após a utilização, não toque nos elementos de aquecimento do produto.
- Evite o contacto com panos ou outro material inflamável enquanto todos os componentes do produto não estiverem suficientemente arrefecidos; risco de incêndio.
- Não coloque material inflamável por cima do produto ou nas suas proximidades.
- As gorduras e os óleos sobreaquecidos pegam fogo facilmente.
- A cozedura não vigiada sobre uma placa com óleo ou gordura pode ser perigosa e causar incêndios.
- A fritura deve ser feita sob controlo para evitar que o óleo sobreaquecido pegue fogo.
- O processo de cozedura deve ser vigiado. Um processo de cozedura de tempo breve deve ser vigiado continuamente.
- NUNCA tente apagar as chamas com água. Pelo contrário, desligue o produto e abafe as chamas, por exemplo, com uma tampa ou uma manta ignífuga.
- Evite derramamentos de líquidos, por isso, para ferver ou aquecer líquidos, reduza o fornecimento de calor.
- Não deixe os elementos de aquecimento ligados com panelas e frigideiras vazias ou sem recipientes.
- Nunca aqueça nenhum tipo de lata que contenha alimentos sem tê-la aberto antes: pode explodir! Este aviso aplica-se a todos os outros tipos de placas de cozinha.
- Depois de terminar de cozinhar, desligue a respetiva zona de cozedura.
- O produto não se destina a ser colocado em funcionamento através dum temporizador externo ou dum sistema de comando à distância separado. Não utilize máquinas de limpeza a vapor, risco de choque elétrico.
- Antes de qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligue o produto da rede elétrica, retirando a ficha da tomada ou desligando o interruptor geral da habitação.
- A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem vigilância.
- O produto deve ser limpo frequentemente, quer no seu interior quer no seu exterior (PELO MENOS UMA VEZ POR MÊS), contudo respeite as indicações expressas nas instruções de manutenção.
- É importante conservar este manual para o poder consultar a qualquer momento. Em caso de venda, de cessação ou de mudança, certifique-se de que permanece junto ao aparelho.

- Antes de utilizar a placa de indução, é importante que os portadores de estimuladores cardíacos e de implantes ativos, verifiquem se o estimulador é compatível com o produto.
- Se a superfície estiver rachada, desligue o produto para evitar uma possível eletrocussão.
- Perigo de incêndio: não pouxe objetos nas superfícies de cozinha.
- Não coloque objetos de metal, como facas, garfos, colheres e tampas, na superfície da placa, pois podem sobreaquecer.
- Importante: Após o uso, desligue a placa

através do seu dispositivo de comando e não confie no detector de painéis. ● Nunca use folhas de papel de alumínio para cozinhar, e nunca coloque diretamente produtos embalados em alumínio. O alumínio fundir-se-ia e danificaria irremediavelmente o seu produto. ● A utilização de uma potência elevada tal como a função Booster não é adequada para o aquecimento de alguns líquidos, como por exemplo, o óleo para fritar. O calor excessivo pode ser perigoso. Nestes casos, recomenda-se a utilização de uma potência inferior. ● Os recipientes devem ser colocados diretamente na placa e estar centrados. Nunca insira outros objetos entre a panela e a placa. ● No caso de temperaturas elevadas, o produto diminui automaticamente o nível de potência das zonas de cozedura. ● **Atenção!** Quando a placa de cozinha estiver em funcionamento, as partes acessíveis do aparelho podem ficar quentes.

SEGURANÇA PARA A LIGAÇÃO ELÉTRICA

● Desligue o produto da rede elétrica. ● A instalação deve ser realizada por pessoal profissional qualificado e com conhecimento das normas em vigor, em matéria de instalação e segurança. ● O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade relativamente a pessoas, animais ou objetos em caso de desrespeito com as diretivas fornecidas neste capítulo. ● A ligação do produto à terra é obrigatória por lei. ● O cabo de alimentação deve ser suficientemente comprido para permitir a ligação à rede elétrica do produto, encastrado no móvel. ● O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir a remoção da placa de fogão do plano de trabalho. ● Não utilize tomadas múltiplas ou extensões elétricas. ● Certifique-se de que a tensão, indicada na placa do número de série localizada na parte inferior do produto, corresponda à da habitação onde será instalado. ● O cabo elétrico de ligação à terra deve ser 2 cm mais comprido que os outros cabos. ● O cabo não deve atingir, em nenhum ponto, uma temperatura de 50 °C acima da temperatura ambiente. ● O produto destina-se a estar permanentemente ligado à corrente elétrica e, por esta razão, ligue à corrente elétrica fixa através de um interruptor omnipolar de acordo com as regras de instalação, que assegure um desligamento completo da corrente nas condições da categoria de sobretensão III, e que seja facilmente acessível após a instalação. ● Quando a instalação estiver concluída, os componentes elétricos já não deverão estar acessíveis ao utilizador. ● **Atenção!** Não ligue o produto à rede elétrica sem que a instalação esteja completamente concluída. ● Antes de ligar o produto à rede elétrica: verifique a placa de dados (colocada na parte inferior do produto) para garantir que a tensão e a potência correspondam à da rede elétrica e a tomada de ligação seja adequada. Em caso de dúvida, consulte um eletricitista qualificado.

● No caso em que o produto não esteja equipado com um cabo de alimentação, utilize um com uma secção dos condutores mínima de 2,5 mm² para potência de até 5500 Watt; enquanto que para potências mais altas deve ser de 4 mm².

● **Atenção!** A substituição do cabo de interconexão deve ser feita pelo serviço de assistência técnica autorizada ou por uma pessoa com qualificação semelhante.

● **Atenção!** Antes de ligar novamente o circuito à alimentação da rede e de verificar o seu correto funcionamento, verifique sempre se o cabo de alimentação está montado corretamente.

SEGURANÇA PARA A INSTALAÇÃO

● A instalação seja elétrica ou mecânica deve ser realizada por pessoal especializado.

● **Antes de iniciar a instalação:** Após ter desembalado o produto, verifique se o mesmo não se danificou durante o transporte e, em caso de problemas, contacte o revendedor ou o Serviço de Assistência a Clientes, antes de proceder à instalação; Verifique se o produto adquirido tem as dimensões adequadas à área de instalação escolhida; Verifique se dentro da embalagem não há (por motivos de transporte) material de acompanhamento (por ex., envelopes com parafusos, garantias etc.), devendo ser retirado e armazenado, se necessário; Verifique também se está disponível uma tomada elétrica perto da área de instalação

● **Predisposição do móvel para o encastre:**

• Efetue todos os trabalhos de corte do móvel antes de colocar a placa e retire cuidadosamente as aparas ou resíduos de serradura.

A distâncias mínimas entre a placa de cozinha e a parede deve ser pelo menos 50mm à frente, pelo menos 50mm nas laterais e pelo menos 500mm em relação aos armários superiores.

Observação: na projeção dos espaços, devem ser seguidas as indicações do fabricante da cozinha.

• **Importante:** utilize um adesivo vedante monocomponente (S), que tenha uma resistência a temperaturas, até 250°: antes da instalação, as superfícies a serem coladas devem ser cuidadosamente limpas, eliminando qualquer substância que possa comprometer a sua aderência (por exemplo, agentes de descolamento, conservantes, gorduras, óleos, pós, resíduos dos adesivos anteriores etc.); a cola deve ser distribuída uniformemente por todo o perímetro do caixilho; após a colagem, deixe a cola secar por cerca de 24 horas.

● **Atenção!** A falta de instalação de parafusos e de outros dispositivos de fixação de acordo com estas instruções, pode resultar em riscos de natureza elétrica.

● **Nota:** para uma correta instalação do produto, é aconselhável fixar as tubagens com uma fita adesiva que tenha as seguintes características: película elástica em PVC macio, com adesivo à base de acrílico; que respeite a norma DIN EN 60454; retardador de chama; ótima resistência ao envelhecimento; resistente às variações de temperatura; utilizável a baixas temperaturas.

ELIMINAÇÃO EM FIM DE VIDA



Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/CE - Instrumento Estatutário do Reino Unido n.º 3113 de 2013, Resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE).

Ao assegurar-se de que este aparelho seja eliminado corretamente. O utilizador contribui para evitar as potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde. O símbolo no produto ou na documentação anexa indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico, devendo ser entregue no ponto de recolha apropriado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos. Desfaça-se deles seguindo os regulamentos locais para a eliminação dos resíduos. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde o aparelho foi adquirido.

REGULAMENTAÇÃO

Este aparelho, destinado a entrar em contacto com os produtos alimentares, está em conformidade com o regulamento (CE) nº1935/2004 e foi pensado, fabricado e lançado no mercado em conformidade com os requisitos de segurança da Diretiva "Baixa Tensão 2014/35/UE, requisitos de proteção da diretiva "CEM" 2014/30/UE.

2. UTILIZAÇÃO

O sistema de cozedura de indução baseia-se no fenómeno físico da indução magnética. A característica fundamental deste sistema é a transferência direta de energia do gerador para a panela.

Vantagens: Caso se compare com as placas de cozinha elétricas, a sua placa de indução é: **Mais segura:** menor temperatura sobre a superfície do vidro. **Mais rápida:** tempos inferiores para aquecimento dos alimentos. **Mais precisa:** a placa reage imediatamente aos seus comandos. **Mais eficiente:** 90% da energia consumida é convertida em calor. Além disso, uma vez removida a panela da placa, a transmissão de calor é interrompida imediatamente, evitando inúteis dispersões de calor.

● Recipientes para a cozedura



Utilize apenas panelas que apresentem este símbolo.

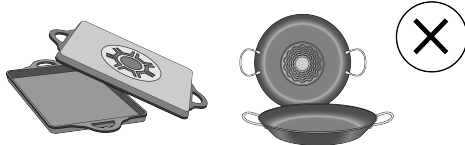
Importante:

para evitar danos permanentes na superfície da placa, não utilize:

- recipientes com fundo que não seja perfeitamente plano;
- recipientes de metal com fundo esmaltado;
- recipientes com base rugosa, para evitar de arranhar a superfície da placa;
- nunca apoie panelas e frigideiras quentes sobre a superfície do painel de controlo da placa.
- Nem todas as panelas adequadas à indução funcionam

eficientemente devido aos fundos parcialmente constituídos por material ferromagnético! No momento da aquisição de panelas ou frigideiras, verifique se:

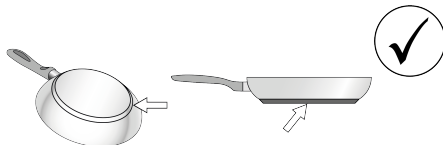
- o fundo é totalmente de material ferromagnético. Caso contrário, reduzem-se quer a eficiência da transmissão do calor quer a sua uniformidade, com temperaturas da superfície da panela / frigideira não adequadas à cozedura



- O fundo não pode conter alumínio: a louça não se aquece e também pode não ser reconhecida pelos indutores.



- Fundos não planos ou com superfície rugosa.
- Subtraem a superfície de contacto entre o indutor e a louça, diminuindo-lhe a eficiência e piorando a experiência de cozedura.



● Diâmetros dos fundos de panela recomendados

IMPORTANTE: se as panelas não tiverem o tamanho correto, as zonas de cozinhar não se acendem. Para ver o diâmetro mínimo da panela a ser utilizada em cada zona individual, consulte a parte ilustrada deste manual.

Atenção: Para preservar o desempenho do cozimento e a qualidade do produto, NÃO é aconselhável utilizar os adaptadores de indução.

● Recipientes preexistentes

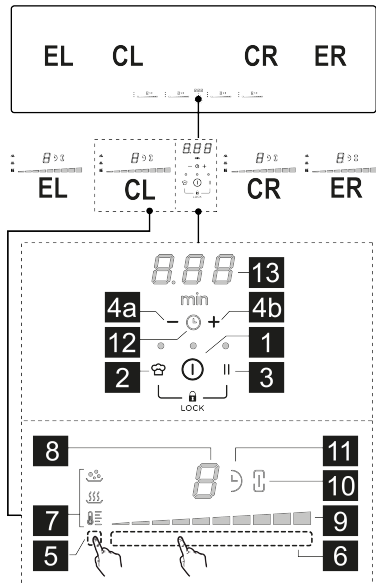
Pode verificar se o material da panela é magnético com um simples íman. Se não forem detetáveis magneticamente, as panelas não são adequadas. As indicações referidas no parágrafo anterior também se aplicam neste caso.

● Poupança energética

Utilize tachos e panelas com um diâmetro do fundo igual ao da zona de cozedura; Utilize apenas panelas e tachos com fundo plano; - Sempre que possível, mantenha a tampa nas panelas durante a cozedura; Cozinhe verduras, batatas etc. com uma pequena quantidade de água para reduzir o tempo de cozedura; A utilização da panela de pressão reduz ainda mais o consumo de energia e o tempo de cozedura; Posicione a panela no centro da zona de

3. FUNCIONAMENTO

PAINEL DE CONTROLO



T.	Função
1	ON/OFF da placa de cozinha
2	Ativação Chef Function
3	Pausa
2+3	Child Lock / Settaggio Power limitation
4a	Ativação e gestão do Timer e Egg Timer
4b	
5	Ativação do Temperature Manager
6	Seleção da zona de cozimento/seleção do nível Power Level

LED	Função
7	Indicador do nível Temperature Manager
8	Indicador de posição da zona de cozedura
9	Indicador Power Level
10	Indicador de Bridge ativo
11	Indicador timer ativo
12	Indicador Egg Timer ativo

13 Dispayl Timer e Egg Timer

A SABER ANTES DE INICIAR

Todas as funções desta placa de cozedura foram projetadas para respeitar as mais rigorosas normas de segurança. Por este motivo:

- Algumas funções não se ativam, ou desativam-se automaticamente, na ausência de painéis sobre os fogos, ou quando estas estão mal posicionadas.
- Noutros casos, as funções ativadas desligam-se automaticamente após alguns segundos, quando a função selecionada requer uma configuração adicional que não é dada (por exemplo: "Ligar a placa de cozedura" sem "Selecionar a zona de cozedura" e "Temperatura de funcionamento", ou "Função Lock (Bloqueio)" ou "Timer").

Aguarde até que o visor se desligue antes de se aproximar da zona de cozedura.

Atenção! No caso (por exemplo) de uma utilização prolongada, o desligar da zona de cozedura pode não ser imediato porque se encontra em fase de arrefecimento; no

visor das zonas de cozedura aparecerá o símbolo **H** a indicar que se está nesta fase. Aguarde até que o visor se desligue antes de se aproximar da zona de cozedura.

VISOR DA ZONA DE COZEDURA

Nos visores relativos às áreas de cozedura, é indicado:

Função	Valor
Zona de cozedura ligada	0
Power Level (Nível de Potência)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indicador Calor Residual)	H
Pot Detector (Detetor de Painela)	P
Função Bridge Zone (Zona de ponte) ativa	B
Função Temperature Manager (Gestor de Temperatura) ativa	T
Função Child Lock (Bloqueio Parental) ativa	L
Função Pausa	11
Função Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático)	A

CARATERÍSTICAS DA PLACA

• Safe Activation (Ativação segura)

O produto ativa-se apenas com a existência de painéis sobre as zonas de cozedura: o processo de aquecimento não se inicia ou interrompe-se no caso de ausência ou remoção das painéis.

• Pot Detector (Detetor de Painela)

O produto deteta automaticamente a existência de painéis sobre as zonas de cozedura.

● **Safety Shut Down (Desligar de segurança)**

Por motivos de segurança, cada zona de cozedura tem um tempo máximo de funcionamento que depende do nível de potência configurado.

● **Residual Heat Indicator (Indicador de calor residual)**

Quando uma ou mais zonas de cozedura são desligadas, a presença de calor residual é sinalizada com um sinal visual específico no visor da zona correspondente, por meio do

símbolo .

UTILIZAÇÃO DA PLACA DE COZINHA

Nota: Para ativar qualquer função, é necessário primeiro ativar a zona pretendida

● **Ligação**

Prima (toque) brevemente em  **ON/OFF (1)** plano de cozedura/aspirador: o símbolo  ilumina-se; **Continuando a premir:** todas as funções disponíveis passaram a estar visíveis durante alguns instantes, depois permanecem ativas apenas as principais: as outras poderão ser usadas, e ativam-se, posteriormente, durante a utilização do dispositivo.

IMPORTANTE : todas as funções disponíveis ficam iluminadas com uma luz de leve intensidade, que fica mais intensa apenas quando são ativadas.

Pressione novamente para desligar

Nota: Esta função tem prioridade sobre todas as outras.

● **Seleção das zonas de cozedura**

Toque na **Barra de seleção (6)** correspondente à zona de cozimento desejada **EL; CL; CR; ER;**

● **9 Power Level**

A placa dispõe de 9 níveis de potência. Percorra com os dedos ao longo da **Barra de seleção (6)**: para a direita para aumentar o nível de potência; para a esquerda para diminuir o nível de potência.

● **Power Booster**

O produto dispõe de um nível de potência adicional (além do nível ) que permanece ativo por 10 minutos, após os quais a potência regressa ao nível anterior.

Toque e percorra com o dedo a **Barra de seleção (6)**

(além do nível ) e ative o Power Booster

O nível Power Booster é indicado no visor da zona selecionada com o símbolo .

● **Bridge Zones**

Esta função permite fazer funcionar em modo combinado a zona de cozedura **EL** com a zona de cozedura **CL** e a zona de cozedura **CR** com a zona de cozedura **ER** criando

uma única zona com o mesmo nível de potência (2 no total). Isto permitirá uma cozedura homogênea com tabuleiros e painéis grandes.

Para ativar a Função Bridge:

- prima em simultâneo a **Zona de seleção (6)** das zonas escolhidas.

- o indicador  **(10)** das zonas de cozimento selecionadas irá iluminar-se. Será apresentado o símbolo

 no display da zona **CL** para o par **(EL+CL)** ou **ER** para o par **(CR + ER)**

- agora será possível configurar a potência, percorrendo com o dedo a **Zona de seleção (6)** **EL** para o par **(EL+CL)** ou a **zona de seleção (6)** **CR** para o par **(CR + ER)**.

Para desativar a Função Bridge:

- prima em simultâneo as duas **zonas de seleção (6)** do par de zonas que se pretende desativar.

● **Temperature Manager**

O Temperature Manager é uma função que permite configurar a temperatura predefinida mais adequada, para obter o tipo de resultado desejado.

Para ativar a função:

- Selecione a zona de cozedura desejada.

- Pressione uma ou várias vezes **Zona de seleção (5)** para escolher o nível mais adequado entre os disponíveis:

Na primeira pressão ativa-se o nível "Melting" (Derretimento):

 **(7)** Identifica um nível de potência adequado para derreter lentamente os produtos delicados sem comprometer as suas características sensoriais (chocolate, manteiga etc.).

Na segunda pressão o nível "Warming" (Aquecimento):

 **(7)** Identifica um nível de potência adequado para permitir manter à temperatura as suas comidas de forma delicada, sem atingir temperaturas de ebulição.

Na terceira pressão o nível "Simmer" (Ferver):

 **(7)** Identifica um nível de potência adequado para ferver as comidas por tempos prolongados. Adequado para cozer molhos de tomate, ragù, sopas, sopa minestrone, mantendo um nível de cozimento controlado (ideal para cozimento em banho maria). Evita a saída desagradável do alimento ou possíveis queimaduras no fundo, típicas destas preparações. Utilize esta função depois de ter levado os alimentos à fervura.

- Pressione novamente para desligar.

No display da zona de cozimento que está a trabalhar no

Temperature Manager surge o símbolo .

● **Timer**

A função Timer é uma contagem decrescente que é possível configurar, incluindo em simultâneo, em cada

No final do período configurado, as zonas de cozedura desligam-se automaticamente e o utilizador é avisado com o respetivo sinal acústico.

Ativação/Regulação da função Timer para a placa de cozedura:

- Selecione a zona de cozedura (potência diferente de 0)
- Prima em simultâneo  (4a) e  (4b) para aceder à função Timer
- Regular o tempo de duração do Timer:

pressionar o seletor  (4b), para aumentar o tempo de desligamento automático

pressionar o seletor  (4a), para diminuir o tempo de desligamento automático

Se desejar, repetir a operação para outras zonas de cozedura.

Nota: Cada zona de cozedura pode ter definido um Timer

diferente; no visor  (13) aparecerá, por 10 segundos, a contagem decrescente da última zona de cozedura selecionada; depois disso, será visualizada a contagem decrescente com menor tempo.

Quando o temporizador tiver terminado a contagem decrescente, é emitido um sinal acústico (por 2 minutos; ou desliga-se pressionando qualquer tecla da placa), enquanto o visor (13) pisca,

Nota: ao lado do visor da zona de cozedura, com o Timer

em utilização, aparece o símbolo  (11)

Para o desligamento do Timer:

- selecione a zona de cozedura desejada.
- configure o valor do temporizador para  , através de  (4a)

Nota: a função permanece ativa, se entretanto não se pressionarem outras teclas.

• Egg Timer (Temporizador de Ovo)

A função Egg Timer é uma contagem decrescente independente das zonas de cozedura (e da zona aspirante). O Egg Timer ativa-se premindo em simultâneo

 (4a) e  (4b)

Nota: para a regulação da função Egg Timer, seguir o mesmo procedimento da função Timer.

Quando o temporizador tiver terminado a contagem decrescente, é emitido um sinal acústico (por 2 minutos; ou

desliga-se pressionando  (4a), enquanto o visor (13) pisca.

Nota: com o Egg Timer em utilização, aparece o símbolo

 (12).

• Power Limitation:

A função de Power Limitation permite definir o

funcionamento do produto limitando-lhe a sua absorção máxima (kW).

Nota: a definição deve ocorrer com a placa desligada, no momento da ligação da placa de Cota: à rede elétrica, ou na religação da própria rede elétrica, dentro dos 2 minutos sucessivos, sem premir o botão .

Para definir Power Limitation:

- toque e mantenha nas teclas  (2) +  (3) até à emissão de um breve sinal acústico
- percorra em simultâneo as **barras de seleção (6) CL** e **EL**, da esquerda para a direita até ao fim das barras de seleção e mantenha o toque, até à emissão de um breve sinal acústico.
- o visor do Temporizador (13) mostra os símbolos  a indicar que é possível executar a definição.
- o visor (8) da zona CL mostra a definição atual:

Valor	Potência (kW)
	7,2 KW (predefinição)
	4,5 kW

- para mudar a definição do Power Limitation percorra as **barras de seleção (6) CL** da esquerda para a direita, para aumentar os kW; da direita para a esquerda, para diminuir os kW
- para salvar a escolha efetuada, pressione as teclas  (2) +  (3) , por 1 segundo; será emitido um sinal acústico a confirmar a definição efetuada.

• Child Lock (Bloqueio Parental)

O Child Lock permite inibir a ativação de qualquer função para evitar que as crianças possam acidentalmente acender as zonas de cozedura e a zona aspirante.

O Child Lock só pode ser ativado com o produto ligado mas com as zonas de cozimento desligadas.

Ativação:

- prima e mantenha premido em simultâneo  (2) e a  (3), um sinal acústico indica que a função está ativa e é apresentada uma  no display. Repetir a operação para desativar.

• Pausa

A função Pausa permite suspender qualquer função ativa na placa, colocando a zero a potência de cozedura.

Ativação:

- prima  (3), no display é apresentada o símbolo 

Para desativar a função:

• pressione **||**(3), nos próximos 10 segundos, desloque para a direita com os dedos ao longo da **Barra de seleção (6 - CL)**; Se a operação não for realizada dentro deste tempo, a função de pausa permanece ativa.

Nota: esta operação restaura as condições da placa antes da pausa.

Nota: se após 10 minutos, a Função Pausa não for desativada, a placa desliga-se automaticamente.

● **Recall (Recuperar)**

A função Recall permite recuperar todas as definições definidas na placa, em caso de desligamento acidental.

Ativação:

• religue a placa **Ⓢ** on/off (1) dentro de 6 segundos após a ter desligado.

• prima **||**(3) dentro dos 6 segundos seguintes.

● **Automatic Heat UP (Aquecimento Automático)**

A função Automatic Heat UP permite colocar a potência definida mais rapidamente em regime; com esta função, temos a vantagem de ter uma cozedura mais rápida, mas sem o risco de queimar as comidas, porque a temperatura não ultrapassa a do nível definido. Esta função está disponível para os níveis de potência de 1 a 8.

Ativação:

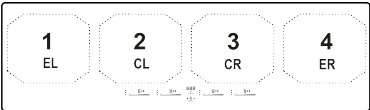
• pressione durante algum tempo, na **Barra de Seleção (6)**, a potência desejada.

• é apresentada uma no display **A**(8).

● **Power Flow**

Esta função atribui um nível de potência às zonas de cozimento com base na posição, conforme ocorre em muitas cozinhas profissionais, por comodidade de utilização.

Na zona **EL** teremos o nível (potência) de funcionamento mais baixo e indo para a direita chegamos à que tem o nível (potência) de funcionamento mais alto **ER**; Como indicado na tabela seguinte.



Bocas				Potência
1	2	3	4	Warming
1	2	3	4	3
1	2	3	4	5
1	2	3	4	9

Ativação

Prima **Ⓢ**(9) para ativar a função. Ilumina-se o led sobre a serigrafia.

Desativação

Prima novamente **Ⓢ**(9) para desativar.

TABELA DE POTÊNCIA

Nível de potência		Tipos de cozedura	Utilização (baseada na experiência e nos hábitos de cozedura)
Máx. potência	A	Aquecer rapidamente	aumentar a temperatura dos alimentos por um curto período de tempo até ferver rapidamente em caso de água ou aquecer rapidamente os líquidos de cozedura
	8-9	Fritar - ferver	gratinar, começar uma cozedura, fritar produtos congelados, ferver rapidamente
Potência alta	7-8	Gratinar – refogar - ferver - grelhar	refogar, manter ferveruras vivas, cozer e grelhar (por um curto período, 5 a 10 minutos)
	6-7	Gratinar - cozer – estufar – refogar - grelhar	refogar, manter ferveruras ligeiras, cozer e grelhar (por um curto período, 10 a 20 minutos), pré-aquecer acessórios
Potência média	4-5	Cozinhar – estufar– refogar - grelhar	estufar, manter ferveruras delicadas, cozer (durante muito tempo), amanteigar a massa
	3-4	Cozer - ferver em lume brando - engrossar - amanteigar	cozeduras prolongadas (arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite), amanteigar a massa
	2-3	Cozer - ferver em lume brando - engrossar - amanteigar	cozeduras prolongadas (volumes inferiores a um litro: arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex., água, vinho, caldo, leite)

Potência Baixa		Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar	derreter a manteiga, fundir delicadamente o chocolate, descongelar pequenos produtos
		Fundir – descongelar – manter quente – amanteigar	manter aquecidas pequenas porções de comida recém-cozidas ou manter os pratos à temperatura de servir e amanteigar os risotos
OFF		Superfície de apoio	Placa de fogão em pausa ou desligada (possível presença de calor residual de final de cozimento, sinalizado por H-L-O)

4. MANUTENÇÃO

Atenção! Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, certificar-se que as zonas de cozedura sejam desligadas e o indicador luminoso tenha desaparecido.

MANUTENÇÃO DA PLACA DE COZINHA

• Limpeza da placa de indução

A placa de cozedura deve ser limpo depois de cada utilização.

Importante:

- Não utilize esponjas abrasivas ou palha de aço. Com o

tempo, a sua utilização poderá danificar o vidro.

- Não utilize detergentes químicos irritantes, como sprays de forno ou removedores de manchas.

• NÃO UTILIZE MÁQUINAS DE LAVAR A JATO DE VAPOR!!!

Após cada uso, deixar arrefecer a placa e limpá-la para remover incrustações e manchas causadas por resíduos alimentares. Açúcar ou alimentos com alto teor de açúcar danificam a placa de cozinha e devem ser removidos imediatamente. Sal, açúcar e areia podem arranhar a superfície do vidro. Usar um pano macio, papel absorvente de cozinha ou produtos específicos para a limpeza da placa (siga as instruções do fabricante).

5. ASSISTÊNCIA

TABELA PESQUISA AVARIAS

Código informativo	Descrição	Causas possíveis	Solução
	A zona de comandos desliga-se a temperaturas muito elevadas	A temperatura interna das peças eletrónicas é muito alta	Aguarde que a placa arrefeça antes de reutilizá-la
 + sinal sonoro 	É detetada uma ativação contínua (permanente) da tecla. A interface desliga-se após 10 segundos.	Água, panelas ou utensílios de cozinha, acima da interface do utilizador.	Limpe a superfície, remova quaisquer objetos da placa.
Para todos os outros avisos de erro	Contactar o serviço de assistência técnica e comunicar o código do erro		

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA

Antes de entrar em contacto com o Serviço de Assistência

1. Verifique se é capaz de resolver o problema sozinho com base nos pontos descritos em "Resolução de problemas".
2. Desligue e ligue novamente o aparelho para ver se o problema foi resolvido.

Se, após as verificações acima, o problema persistir, entrar em contacto com o Serviço de Assistência mais próximo.

Τηρείτε αυστηρά τις οδηγίες που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη για τυχόν προβλήματα, ζημιές ή πυρκαγιά που μπορεί να προκληθούν στη συσκευή λόγω μη τήρησης των οδηγιών που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για χρήση ως οικιακή συσκευή μαγειρέματος φαγητού. Δεν επιτρέπεται άλλου είδους χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων). Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη στην περίπτωση ακατάλληλης χρήσης του προϊόντος ή λανθασμένης ρύθμισης του συστήματος εντολών.

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

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες: περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση, τη χρήση και την ασφάλεια.
- Μην παραποιείτε το ηλεκτρικό κύκλωμα της συσκευής.
- Προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση της συσκευής βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι ανέπαφα. Σε αντίθετη περίπτωση επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας και μην εκτελείτε την εγκατάσταση.
- Ελέγξτε την ακεραιότητα της συσκευής προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση. Σε αντίθετη περίπτωση επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας και μην εκτελείτε την εγκατάσταση.

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

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

1. ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

ΓΕΝΙΚΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Προσοχή! Τηρείτε πιστά τις παρακάτω οδηγίες:

- Το προϊόν πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό ρεύμα πριν την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας εγκατάστασης. • Για όλες τις εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης θα πρέπει να χρησιμοποιείτε γάντια εργασίας. • Η εγκατάσταση ή η συντήρηση πρέπει να εκτελείται από εξειδικευμένο τεχνικό, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τηρώντας τους ισχύοντες τοπικούς κανονισμούς περί ασφάλειας. • Για τις εργασίες εγκατάστασης χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τις βίδες που παρέχονται μαζί με το προϊόν ή, εάν δεν παρέχονται, αγοράστε βίδες κατάλληλου τύπου. • Οι βίδες πρέπει να έχουν το σωστό μήκος που υποδεικνύεται στον οδηγό εγκατάστασης. • Μην επισκευάζετε ή αντικαθιστάτε

οποιοδήποτε μέρος του προϊόντος εάν δεν απαιτείται σύμφωνα με το εγχειρίδιο χρήσης. • Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με το προϊόν. • Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται σε απόσταση από το προϊόν και να επιβλέπονται, διότι τα προσβάσιμα μέρη του προϊόντος μπορεί να αναπτύξουν υψηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της χρήσης. • Το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα που στερούνται εμπειρίας ή απαραίτητης γνώσης, με την προϋπόθεση ότι αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση του προϊόντος και την κατανόηση των σχετικών κινδύνων. • Το προϊόν και τα προσβάσιμα μέρη του θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Προσοχή, μην ακουμπάτε τις θερμές εστίες της συσκευής. • Τόσο κατά τη διάρκεια όσο και μετά τη χρήση μην αγγίζετε τα θερμαινόμενα στοιχεία του προϊόντος. • Αποφύγετε την επαφή με πανιά ή άλλα εύφλεκτα υλικά εάν δεν έχουν κρυώσει επαρκώς όλα τα εξαρτήματα της συσκευής, διότι υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς. • Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά επάνω ή πλησίον του προϊόντος. • Τα υπερθερμασμένα λίπια και λάδια παίρνουν εύκολα φωτιά. • Το μαγείρεμα επάνω σε εστία με λάδι ή λίπος δίχως επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. • Το τηγάνισμα θα πρέπει να εκτελείται υπό επίβλεψη διότι υπάρχει κίνδυνος να αρπάξει φωτιά το καυτό λάδι. • Το μαγείρεμα θα πρέπει να γίνεται υπό επίβλεψη. Θα πρέπει να είστε πάντα παρόντες όταν το μαγείρεμα είναι μικρής διάρκειας. • Μην προσπαθείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε μία φωτιά χρησιμοποιώντας νερό. Αντίθετα, απενεργοποιήστε το προϊόν και καλύψτε τη φλόγες, π.χ. με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα. • Για να μην ξεχειλίσει υγρό κατά το βράσιμο ή το ζέσταμα, μειώστε την παροχή θερμότητας. • Μην αφήνετε αναμμένες τις εστίες με άδειες κασαρόλες και τηγάνια ή χωρίς σκεύη. • Μη ζεσταίνετε ποτέ κονσέρβες με τρόφιμα εάν προηγουμένως δεν τις έχετε ανοίξει, διότι μπορεί να εκραγούν! Αυτή η προειδοποίηση ισχύει για όλους τους τύπους εστιών μαγειρέματος. • Μόλις ολοκληρώσετε το μαγείρεμα, σβήστε την αντίστοιχη εστία μαγειρέματος. • Το προϊόν δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ενός χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού. Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές, διότι υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. • Πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό ρεύμα βγάζοντας το φις από την πρίζα ή κατεβάζοντας τον γενικό διακόπτη του σπιτιού σας. • Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη. • Το προϊόν πρέπει να καθαρίζεται συχνά τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά (ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ ΜΙΑ ΦΟΡΑ ΤΟ ΜΗΝΑ), τηρώντας πάντα όσα αναφέρονται ρητά στις οδηγίες συντήρησης. • Είναι σημαντικό να φυλάσσετε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης, το εν λόγω έγγραφο θα πρέπει να συνοδεύει τη συσκευή.

- Τα άτομα με καρδιακό βηματοδότη ή εμφυτεύσιμο απινιδωτή είναι σημαντικό να εξακριβώνουν, πριν από τη

χρήση της επαγωγικής εστίας, ότι ο βηματοδότης τους είναι συμβατός με το προϊόν. ● Εάν η επιφάνεια ραγίσει, απενεργοποιήστε το προϊόν για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας ● Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην ακουμπάτε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος. ● Μην ακουμπάτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαιρία, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια πάνω στην επιφάνεια των εστιών διότι υπάρχει κίνδυνος να υπερθερμανθούν. ● Σημαντικό: Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε τη μονάδα εστιών μέσω του συστήματος χειρισμού και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους. ● Για το μαγείρεμα μη χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο, και μην τοποθετείτε ποτέ κατευθείαν προϊόντα που είναι τυλιγμένα με αλουμινόχαρτο. Το αλουμινόχαρτο μπορεί να λιώσει και να προκαλέσει ανεπανόρθωτη ζημία στο προϊόν σας. ● Η χρήση υψηλής ισχύος, όπως η λειτουργία Booster, δεν ενδείκνυται για το ζέσταμα ορισμένων υγρών όπως για παράδειγμα το λάδι τηγανίσματος. Η υπερβολική θερμότητα μπορεί να είναι επικίνδυνη. Στις περιπτώσεις αυτές, συστήνουμε τη χρήση μικρότερης ισχύος. ● Τα σκεύη πρέπει να τοποθετούνται κατευθείαν επάνω στην εστία και να είναι κεντραρισμένα. Απαγορεύεται η τοποθέτηση αντικειμένων ανάμεσα στο σκεύος και την εστία. ● Σε περίπτωση υψηλών θερμοκρασιών το προϊόν μειώνει αυτόματα το επίπεδο ισχύος των εστιών. ● Προσοχή! Όταν η εστία μαγειρέματος είναι σε λειτουργία, τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής μπορεί να αναπτύξουν υψηλή θερμοκρασία.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

● Αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό ρεύμα. ● Η εγκατάσταση θα πρέπει να πραγματοποιείται από επαγγελματία ειδικευμένο προσωπικό που γνωρίζει τους ισχύοντες κανονισμούς σχετικά με την εγκατάσταση και την ασφάλεια. ● Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν ζημιές σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών που περιέχονται στο παρόν κεφάλαιο. ● Η γείωση του προϊόντος είναι υποχρεωτική βάσει νόμου. ● Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να είναι αρκετά μακρύ ώστε να επιτρέπεται η σύνδεση του εντοιχιζόμενου προϊόντος στο ηλεκτρικό ρεύμα. ● Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι αρκετά μακρύ ώστε να είναι δυνατό η αφαίρεση της μονάδας εστιών από τον πάγκο. ● Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή μπαλαντέζες. ● Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα των τεχνικών στοιχείων στο βάθος του προϊόντος είναι ίδια με εκείνη του ηλεκτρικού δικτύου του χώρου εγκατάστασης. ● Το ηλεκτρικό καλώδιο γείωσης πρέπει να είναι 2 εκ. μακρότερο από τα υπόλοιπα καλώδια. ● Το καλώδιο δεν πρέπει να φτάνει σε θερμοκρασία που ξεπερνά κατά 50°C τη θερμοκρασία περιβάλλοντος. ● Το προϊόν προορίζεται για μόνιμη σύνδεση στο ηλεκτρικό ρεύμα και επομένως η σύνδεση πρέπει να πραγματοποιείται σε σταθερό δίκτυο μέσω ενός πολυπολικού διακόπτη σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης, που να εξασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση του δικτύου υπό τις συνθήκες της κατηγορίας υπέρτασης III, και που να είναι εύκολα προσβάσιμος μετά την

εγκατάσταση. ● Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, ο χρήστης δεν πρέπει να έχει πρόσβαση στα ηλεκτρικά μέρη. ● Προσοχή! ● Μη συνδέετε το προϊόν στο ηλεκτρικό ρεύμα εάν δεν έχει ολοκληρωθεί πλήρως η εγκατάσταση. ● Προτού συνδέσετε το προϊόν στο ηλεκτρικό ρεύμα: ελέγξτε την πινακίδα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά (στο κάτω μέρος του προϊόντος) για να σιγουρευτείτε ότι η τάση και η ισχύς αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά του ρεύματος και ότι το φως σύνδεσης είναι κατάλληλο. Σε περίπτωση αμφιβολίας, απευθυνθείτε σε έναν ηλεκτρολόγο.

● Σε περίπτωση που το προϊόν δεν διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας, χρησιμοποιήστε ένα με ελάχιστη διατομή 2,5 mm² για ισχύ έως 5500 Watt, ενώ για μεγαλύτερη ισχύ η διατομή θα πρέπει να είναι 4 mm².

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

● Προσοχή! Προτού επανασυνδέσετε το κύκλωμα στην παροχή ρεύματος και επιβεβαιώσετε τη σωστή λειτουργία του, πρέπει πάντα να ελέγχετε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι σωστά συνδεδεμένο.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

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

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

● Προετοιμασία του επίπλου για τον εντοιχισμό:

• Πραγματοποιήστε όλες τις εργασίες κοπής του επίπλου προτού τοποθετήσετε τη μονάδα των εστιών και αφαιρέστε ροκανίδια ή υπολείμματα κατεργασίας.

Η ελάχιστη απόσταση ανάμεσα στην εστία μαγειρέματος και τον τοίχο πρέπει να είναι τουλάχιστον 50mm μπροστά, τουλάχιστον 50mm στο πλάι και τουλάχιστον 500mm σε σχέση με τα πάνω ντουλάπια.

ΣΗΜ.: κατά τον σχεδιασμό των χώρων πρέπει να τηρούνται οι οδηγίες του κατασκευαστή της κουζίνας.

• Σημαντικό: χρησιμοποιήστε ένα σφραγιστικό-συγκολλητικό ενός συστατικού (S), που να αντέχει σε θερμοκρασία έως 250°. Πριν την εγκατάσταση οι επιφάνειες τοποθέτησης της κόλλας πρέπει να καθαρίζονται σχολαστικά απομακρύνοντας κάθε ουσία που μπορεί να επηρεάσει την πρόσφυση (π.χ.: αποκολλητικά, συντηρητικά, λίπη, λάδια, σκόνες,

υπολείμματα παλιάς κόλλας, κτλ.). Η κόλλα πρέπει να απλώνεται ομοιόμορφα σε όλη την περίμετρο της κορνίζας. Μετά τη συγκόλληση αφήστε την κόλλα να στεγνώσει για περίπου 24 ώρες.

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

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

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥ



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

Βεβαιωθείτε ότι η απόρριψη αυτού του προϊόντος εκτελείται σωστά. Ο χρήστης συμβάλει στην πρόληψη των πιθανών αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την υγεία. Το σύμβολο επάνω στο προϊόν ή στα συνοδευτικά έγγραφα υποδεικνύει ότι το εν λόγω προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα οικιακά απορρίμματα αλλά πρέπει να παραδίδεται σε κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Η απόρριψη του προϊόντος θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς διάθεσης των αποβλήτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, ανάκτηση και ανακύκλωση αυτής της συσκευής, επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο του δήμου σας, την υπηρεσία περισυλλογής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ

Η συσκευή αυτή, η οποία προορίζεται για επαφή με τρόφιμα, συμμορφώνεται με τον κανονισμό (ΕΚ) αρ.1935/2004 και έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και διατεθεί στην αγορά σύμφωνα με τις απαιτήσεις ασφαλείας της Οδηγίας «Χαμηλής Τάσης» 2014/35/ΕΕ, και τις απαιτήσεις προστασίας της Οδηγίας «Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας» (ΕΜC) 2014/30/ΕΕ.

2. ΧΡΗΣΗ

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

Πλεονεκτήματα: Σε σύγκριση με τις κοινές ηλεκτρικές εστίες μαγειρέματος, η επαγωγική εστία είναι: **Πιο ασφαλής:** μικρότερη θερμοκρασία στη γυάλινη επιφάνεια. **Πιο γρήγορη:** μικρότεροι χρόνοι για το ζέσταμα του

φαγητού. **Πιο ακριβής:** η εστία ανταποκρίνεται άμεσα στις εντολές σας. **Πιο αποδοτική:** το 90% της απορροφούμενης ενέργειας μετατρέπεται σε θερμότητα. Επιπλέον, με την απομάκρυνση του μαγειρικού σκεύους από την εστία, η παροχή ενέργειας διακόπτεται άμεσα κι έτσι επιτυγχάνεται εξοικονόμηση.

• **Σκεύη μαγειρικής**

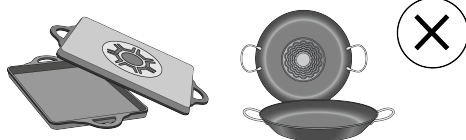


Χρησιμοποιείτε μόνο κατασρόλες που φέρουν αυτό το σύμβολο.

Σημαντικό:

για την αποφυγή καταστροφής της εστίας, μην χρησιμοποιείτε:

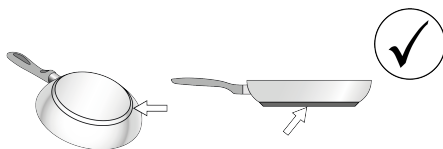
- σκεύη με βάση που δεν είναι τελείως επίπεδη,
- μεταλλικά σκεύη με εμαγιέ βάση,
- σκεύη με τραχιά βάση για να μην γρατζουνίζεται η επιφάνεια των εστιών,
- μην ακουμπάτε ποτέ ζεστές κατασρόλες και τηγάνια επάνω στον πίνακα ελέγχου της επιφάνειας εστιών.
- Όσα σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε επαγωγικές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



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



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



● Συνιστώμενες διάμετροι βάσης σκευών

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

Προσοχή: Προκειμένου να διασφαλίζεται η απόδοση του μαγειρέματος και η ποιότητα του προϊόντος ΔΕΝ συνιστάται η χρήση προσαρμογέων επαγωγικής εστίας.

● Προϋπάρχοντα σκεύη

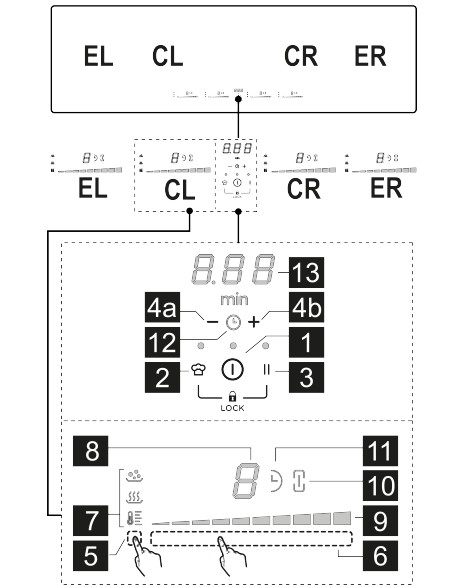
Για να βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες, χρησιμοποιήστε έναν μαγνήτη: Τα ακατάλληλα σκεύη δεν έλκονται από τον μαγνήτη. Και σε αυτή την περίπτωση ισχύουν οι οδηγίες που αναφέρονται στην προηγούμενη παράγραφο.

● Εξοικονόμηση ενέργειας

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

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



T. Λειτουργία	
1	ON/OFF της εστίας μαγειρέματος
2	Ενεργοποίηση Chef Function
3	Πάυση
2+3	Child Lock / Ρύθμιση Power limitation
4a	Ενεργοποίηση και διαχείριση Timer και Egg Timer
4b	
5	Ενεργοποίηση συστήματος Διαχειριστή Θερμοκρασίας [Temperature Manager]
6	Επιλογή ζωνών μαγειρέματος / Επιλογή επιπέδου Power Level

LED Λειτουργία	
7	Δείκτης επιπέδου Διαχειριστή Θερμοκρασίας [Temperature Manager]
8	Δείκτης θέσης εστίας μαγειρέματος
9	Δείκτης Επιπέδου Ισχύος [Power Level]
10	Δείκτης συστήματος Bridge [Γέφυρας]
11	Δείκτης ενεργού χρονοδιακόπτη [timer]
12	Δείκτης ενεργού Ανεξάρτητου Χρονοδιακόπτη [Egg Timer]

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ ΠΡΟΤΟΥ ΞΕΚΙΝΗΣΕΤΕ

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

• **Ορισμένες λειτουργίες δεν ενεργοποιούνται, ή απενεργοποιούνται αυτόματα, εάν δεν υπάρχει κάποιο σκεύος τοποθετημένο επάνω σε αυτή ή εάν αυτό δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.**

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

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

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

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

ΟΘΟΝΗ ΕΣΤΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

στις αντίστοιχες οθόνες των εστιών μαγειρέματος εμφανίζονται τα εξής:

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

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

• Safe Activation [Ασφαλής Ενεργοποίηση]

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

• Pot Detector [Σύστημα Εντοπισμού Σκεύους]

Το προϊόν ανιχνεύει αυτομάτως την παρουσία σκευών στις εστίες μαγειρέματος.

• Safety Shut Down [Απενεργοποίηση Ασφάλειας]

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

• Residual Heat Indicator [Δείκτης Υπολειπόμενης Θερμότητας]

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

αντίστοιχης εστίας, μέσω του συμβόλου .

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ ΕΣΤΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Σημείωση: Για να ενεργοποιήσετε οποιαδήποτε λειτουργία πρέπει πρώτα να ενεργοποιήσετε την επιθυμητή ζώνη

• Ενεργοποίηση

Πατήστε (αγγίξτε) με συντομία το  (1) της

μονάδας εστιών: το σύμβολο  θα ανάψει. **Εάν συνεχίσετε να το πατάτε:** όλες οι διαθέσιμες λειτουργίες θα γίνουν ορατές για λίγο και έπειτα θα παραμείνουν ενεργές μόνο οι κύριες λειτουργίες. Οι υπόλοιπες θα μπορούν να χρησιμοποιηθούν, και θα ενεργοποιηθούν, μετέπειτα, κατά τη διάρκεια της χρήσης της συσκευής.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: όλες οι διαθέσιμες λειτουργίες φωτίζονται με φως χαμηλής έντασης, το οποίο γίνεται εντονότερο μόνο τη στιγμή που ενεργοποιούνται.

Ξαναπατήστε για σβήσιμο

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

• Επιλογή των εστιών μαγειρέματος

Αγγίξτε τη **Μπάρα επιλογής** (6) που αντιστοιχεί στην επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος EL, CL, CR, ER.

• 9 Power Level [Επίπεδο Ισχύος]

Η επιφάνεια διαθέτει 9 επίπεδα ισχύος. Κυλήστε τα δάχτυλά σας κατά μήκος της **Μπάρας επιλογής** (6): προς τα δεξιά για να αυξήσετε το επίπεδο ισχύος, προς τα αριστερά για να μειώσετε το επίπεδο ισχύος.

• Power Booster [Έξτρα Ισχύς]

Το προϊόν διαθέτει ένα επιπρόσθετο επίπεδο ισχύος (πέραν του επιπέδου ) το οποίο παραμένει σε λειτουργία για 10 λεπτά. Εν συνεχεία η ισχύς επιστρέφει στα προηγούμενα επίπεδα λειτουργίας. Αγγίξτε και κυλήστε τα δάχτυλά σας κατά μήκος της

Μπάρας επιλογής (6) (πέραν του επιπέδου ) και ενεργοποιήστε το Power Booster [Έξτρα Ισχύς]

Το επίπεδο Power Booster υποδεικνύεται στην οθόνη της επιλεγμένης εστίας με το σύμβολο .

• Bridge Zones [Ζώνες Γέφυρας]

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τη συνδυαστική λειτουργία της ζώνης μαγειρέματος **EL** με τη ζώνη μαγειρέματος **CL** και της ζώνης μαγειρέματος **CR** με τη ζώνη μαγειρέματος **ER** δημιουργώντας μια ενιαία ζώνη με το ίδιο επίπεδο ισχύος (2 συνολικά). Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το ομοιόμορφο μαγείρεμα σε ταψιά και κατσαρόλες μεγάλου μεγέθους.

Για να ενεργοποιήσετε την λειτουργία Bridge [Γέφυρα]:

- πατήστε ταυτόχρονα την **Περιοχή επιλογής (6)** των επιλεγμένων ζωνών.

- η ένδειξη **bridge**  **(10)** των επιλεγμένων ζωνών μαγειρέματος θα ανάψει. Θα εμφανιστεί το σύμβολο  στην οθόνη της ζώνης **CL** για το ζεύγος (**EL+CL**) ή **ER** για το ζεύγος (**CR + ER**)

- μπορείτε πλέον να ρυθμίσετε την ισχύ, κυλώντας το δάχτυλό σας επάνω στην **Περιοχή επιλογής (6)** **EL** για το ζεύγος (**EL+CL**) ή στην **Περιοχή επιλογής (6)** **CR** για το ζεύγος (**CR + ER**).

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Bridge [Γέφυρα]:

- πατήστε ταυτόχρονα τις δύο **περιοχές επιλογής (6)** του ζεύγους ζωνών που θέλετε να απενεργοποιήσετε.

• Temperature Manager [Σύστημα Διαχείρισης Θερμοκρασίας]

Το Σύστημα Διαχείρισης Θερμοκρασίας [Temperature Manager] είναι μία λειτουργία που επιτρέπει τη ρύθμιση της καταλληλότερης προεπιλεγμένης θερμοκρασίας, ώστε να έχετε το αποτέλεσμα που επιθυμείτε.

Για να ενεργοποιήσετε την λειτουργία:

- Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος που επιθυμείτε.
- Πατήστε μία ή περισσότερες φορές **Περιοχή επιλογής (5)** για να επιλέξετε το καταλληλότερο επίπεδο μεταξύ των διαθέσιμων:

Με το πρώτο πάτημα ενεργοποιείται το επίπεδο «Melting»:

 **(7)** Εντοπίζει το κατάλληλο επίπεδο ισχύος για το αργό λιώσιμο ευαίσθητων προϊόντων δίχως να επηρεάζονται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (σοκολάτα, βούτυρο, κτλ.).

Με το δεύτερο πάτημα ενεργοποιείται το επίπεδο

«Warning»:

 **(7)** Εντοπίζει το κατάλληλο επίπεδο ισχύος ώστε τα φαγητά να διατηρούνται σε κατάλληλη θερμοκρασία, δίχως να φτάνουν σε θερμοκρασίες βρασμού.

Με το τρίτο πάτημα ενεργοποιείται το επίπεδο «Simmer»:

 **(7)** Εντοπίζει το κατάλληλο επίπεδο ισχύος ώστε τα φαγητά να σιγοβράζουν για παρατεταμένο χρόνο. Κατάλληλο για σάλτσες ντομάτας, ραγού, σουπές, μινεστρόνε, διατηρώντας ένα ελεγχόμενο επίπεδο μαγειρέματος (ιδανικό για μαγείρεμα σε μπεν μαρί). Με αυτόν τον τρόπο τα φαγητά δεν χύνονται και δεν καίγονται στον πάτο, προβλήματα που παρουσιάζονται συχνά σε αυτές τις παρασκευές. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία αφού πρώτα φέρετε σε σημείο βρασμού το φαγητό που ετοιμάζετε.

- Πιέστε ξανά για απενεργοποίηση.

Στην οθόνη της ζώνης μαγειρέματος που λειτουργεί σε

Temperature Manager εμφανίζεται το σύμβολο .

• Timer [Χρονοδιακόπτης]

Η λειτουργία Timer είναι μια αντίστροφη μέτρηση την οποία μπορείτε να ρυθμίσετε, ακόμη και ταυτόχρονα, σε κάθε ζώνη μαγειρέματος.

Στο τέλος του ρυθμιζόμενου χρόνου οι εστίες μαγειρέματος σβήνουν αυτόματα και ο χρήστης ειδοποιείται με ένα ειδικό ηχητικό σήμα.

Ενεργοποίηση/Ρύθμιση της λειτουργίας Χρονοδιακόπτη για την εστία μαγειρέματος:

- Επιλέξτε την εστία μαγειρέματος (ισχύς διαφορετική από 0)

- Πατήστε ταυτόχρονα **— (4a)** και **+(4b)** για να μπειτε στη λειτουργία Timer

- Ρυθμίστε τη διάρκεια του Χρονοδιακόπτη:

πατήστε τον επιλογέα **+(4b)**, για να αυξήσετε τον χρόνο αυτόματης απενεργοποίησης

πατήστε τον επιλογέα **— (4a)**, για να μειώσετε τον χρόνο αυτόματης απενεργοποίησης

Εάν θέλετε, μπορείτε να επαναλάβετε τη διαδικασία και για τις υπόλοιπες ζώνες μαγειρέματος.

Σημείωση: Η κάθε ζώνη μαγειρέματος μπορεί να έχει ρυθμισμένο διαφορετικό Χρονοδιακόπτη. Στην οθόνη

0.00 (13) θα εμφανιστεί, για 10 δευτερόλεπτα, η αντίστροφη μέτρηση της τελευταίας επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος και εν συνεχεία θα εμφανιστεί η αντίστροφη μέτρηση με τον μικρότερο χρόνο.

Όταν ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα (για 2 λεπτά, το οποίο μπορείτε να σταματήσετε πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο της μονάδας), ενώ η οθόνη **(13)** αναβοσβήνει.

Σημείωση: στο πλάι της οθόνης της εστίας μαγειρέματος, με τον Χρονοδιακόπτη σε χρήση, εμφανίζεται το σύμβολο

Για την απενεργοποίηση του Χρονοδιακόπτη:

• επιλέξτε την εστία μαγειρέματος που επιθυμείτε.

• ρυθμίστε την τιμή του χρονοδιακόπτη σε **0.00**, μέσω **— (4a)**

Σημείωση: Εάν στο μεσοδιάστημα δεν πατήσετε κάποιο άλλο πλήκτρο, η λειτουργία θα παραμείνει ενεργοποιημένη.

• Egg Timer

Η λειτουργία Egg Timer είναι ένας χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης που λειτουργεί ανεξάρτητα από τις εστίες μαγειρέματος (και τη μονάδα του απορροφητήρα). Η λειτουργία Egg Timer ενεργοποιείται πατώντας

ταυτόχρονα **— (4a)** και **+ (4b)**

Σημείωση : για τη ρύθμιση της λειτουργίας Egg Timer ακολουθήστε την ίδια διαδικασία που ακολουθήσατε για τη λειτουργία του Χρονοδιακόπτη.

Όταν ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα (για 2 λεπτά, το

οποίο μπορείτε να σταματήσετε πατώντας **— (4a)**, ενώ η οθόνη **(13)** αναβοσβήνει.

Σημείωση: όταν η λειτουργία Egg Timer είναι σε χρήση εμφανίζεται το σύμβολο **⌚ (12)**.

• Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος]:

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

Σημείωση: η ρύθμιση πρέπει να γίνεται με τη μονάδα απενεργοποιημένη τη στιγμή της σύνδεσης της μονάδας μαγειρέματος στο ηλεκτρικό ρεύμα, ή κατά την επανασύνδεση του ηλεκτρικού ρεύματος, εντός των επόμενων 2 λεπτών, δίχως να πατήσετε το κουμπί.

Για να ρυθμίσετε το σύστημα περιορισμού ισχύος [Power Limitation] :

• πατήστε και κρατήστε πατημένα τα πλήκτρα **⌚ (2) + || (3)** μέχρι να ακουστεί ένα σύντομο ηχητικό σήμα

• κυλήστε ταυτόχρονα τα δάχτυλά σας στις **μπάρες επιλογής (6) CL** και **EL**, από αριστερά προς δεξιά μέχρι το τέλος των μπαρών επιλογής και κρατήστε τις πατημένες, μέχρι να ακουστεί ένα σύντομο ηχητικό σήμα.

• η οθόνη του Χρονοδιακόπτη **(13)** δείχνει τα σύμβολα **CL EL** υποδεικνύοντας ότι μπορεί να πραγματοποιηθεί η ρύθμιση.

• η οθόνη **(8)** της ζώνης **CL** δείχνει την τρέχουσα ρύθμιση:

Τιμή	Ισχύς (KW)
0	7,2 KW (προεπιλεγμένη ρύθμιση)

• για να αλλάξετε τη ρύθμιση του Power Limitation κυλήστε το δάχτυλό σας επάνω στη **Μπάρα επιλογής (6) CL**

από αριστερά προς δεξιά για να αυξήσετε τα Kw, και από δεξιά προς αριστερά για να μειώσετε τα Kw

• για να αποθηκεύσετε την επιλογή που κάνατε, πατήστε

τα πλήκτρα **⌚ (2) + || (3)**, για 1 δευτερόλεπτο. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και έπειτα επιβεβαιώστε τη ρύθμιση που εκτελέστηκε.

• Child Lock [Κλειδωμα Ανηλίκων]

Με το Child Lock η τυχαία ενεργοποίηση των εστιών μαγειρέματος και του συστήματος απορρόφησης από παιδιά καθίσταται αδύνατη διότι το εν λόγω σύστημα μπλοκάρει την ενεργοποίηση οποιασδήποτε λειτουργίας.

Το Child Lock [Κλειδωμα Ανηλίκων] μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη αλλά οι ζώνες μαγειρέματος απενεργοποιημένες.

Ενεργοποίηση:

• πατήστε και κρατήστε πατημένα ταυτόχρονα το **⌚ (2)**

και το **|| (3)**, το ηχητικό σήμα που θα ακουστεί επισημαίνει ότι η λειτουργία είναι ενεργή και εμφανίζεται

ένα **🔒** στις οθόνες.

Επαναλάβετε την ανωτέρω διαδικασία για απενεργοποίηση.

• Παύση

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

Ενεργοποίηση:

• πατήστε **|| (3)**, στις οθόνες εμφανίζεται το σύμβολο **||**

Για την απενεργοποίηση της λειτουργίας:

• πατήστε **|| (3)**, εντός των επόμενων 10 δευτερολέπτων, κυλήστε προς τα δεξιά τα δάχτυλά σας κατά μήκος της **Μπάρας επιλογής (6 - CL)**. Εάν η ενέργεια δεν εκτελεστεί εντός αυτού του χρονικού ορίου, η λειτουργία παύσης παραμένει ενεργή.

Σημείωση: η ενέργεια αυτή επαναφέρει την κατάσταση στην οποία βρισκόταν η μονάδα πριν από την παύση.

Σημείωση: εάν μετά από 10 λεπτά η Λειτουργία Παύσης δεν απενεργοποιηθεί, η μονάδα σβήνει αυτόματα.

• Recall [Ανάκτηση]

Η λειτουργία Recall επιτρέπει την ανάκτηση όλων των ρυθμίσεων της μονάδας σε περίπτωση τυχαίας απενεργοποίησης.

Ενεργοποίηση:

• επανενεργοποιήστε τη μονάδα πατώντας **⌚ on/off (1)**

εντός 6 δευτερολέπτων από την απενεργοποίηση.

- πατήστε **1(3)** εντός των επόμενων 6 δευτερολέπτων.

• **Automatic Heat UP**

Η λειτουργία Automatic Heat UP [Αυτόματη Θέρμανση] επιτρέπει την αύξηση της ισχύος στο ρυθμισμένο επίπεδο μέσα σε συντομότερο χρονικό διάστημα. Έτσι μπορείτε να επιτύχετε ένα γρηγορότερο μαγείρεμα, χωρίς να υπάρχει κίνδυνος να κάψετε τα φαγητά σας, διότι η θερμοκρασία δεν ξεπερνά το ρυθμισμένο επίπεδο θερμοκρασίας. Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη για τα επίπεδα ισχύος από 1 έως 8.

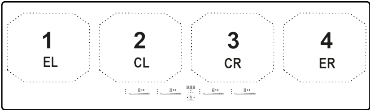
Ενεργοποίηση:

- επιλέξτε την επιθυμητή ισχύ, πατώντας παρατεταμένα επάνω στη **Μπάρα Επιλογής (6)**.
- στην οθόνη εμφανίζεται το **P(8)**.

• **Power Flow**

Η λειτουργία αυτή εκχωρεί ένα επίπεδο ισχύος στις ζώνες μαγειρέματος ανάλογα με τη θέση, όπως γίνεται σε πολλές επαγγελματικές κουζίνες για ευκολία χρήσης. Στη ζώνη EL θα έχουμε το χαμηλότερο επίπεδο (ισχύς)

λειτουργίας και προχωρώντας προς τα δεξιά θα φτάσουμε στη ζώνη με το υψηλότερο επίπεδο (ισχύς) λειτουργίας **ER**, όπως φαίνεται στον ακόλουθο πίνακα.



Εστίες				Ισχύς
1	2	3	4	Warming
1	2	3	4	3
1	2	3	4	5
1	2	3	4	9

Ενεργοποίηση

Πατήστε  **(9)** για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Το led που βρίσκεται επάνω από τη μεταξοτυπία θα ανάψει.

Απενεργοποίηση

Ξαναπατήστε  **(9)** για απενεργοποίηση.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ ΙΣΧΥΟΣ

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

ΑΠΕΝΕΡ- ΓΟΠΟΙΗΣΗ		Επιφάνεια στήριξης	Η μονάδα εστιών βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής ή είναι απενεργοποιημένη (μπορεί να υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στο τέλος του μαγειρέματος που υποδεικνύεται από την ένδειξη H-L-O)
---------------------	---	--------------------	--

4. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΜΟΝΑΔΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

• Καθαρισμός των επαγωγικών εστιών

Η επιφάνεια μαγειρέματος πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.

Σημαντικό:

• Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια καθαρισμού ή σύρματα. Η χρήση τους, με τον καιρό, μπορεί να καταστρέψει το τζάμι.

• Μη χρησιμοποιείτε χημικά καθαριστικά που προκαλούν ερεθισμούς, όπως σπρέι φούρνου ή προϊόντα αφάιρεσης λεκέδων.

• ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΤΜΟΚΑΘΑΡΙΣΤΕΣ!!!

Αφήστε την εστία να κρυώσει [μετά από κάθε χρήση] κι εν συνεχεία καθαρίστε την, αφαιρώντας υπολείμματα τροφής ή άλλους λεκέδες. Η ζάχαρη και γενικότερα τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σακχάρων θα πρέπει να καθαρίζονται άμεσα διότι μπορεί να καταστρέφουν την εστία μαγειρέματος. Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορεί να χαράξουν τη γυάλινη επιφάνεια [της συσκευής]. Για τον καθαρισμό της επιφάνειας των εστιών χρησιμοποιήστε μαλακό πανί, απορροφητικό χαρτί κουζίνας ή ειδικά καθαριστικά (ακολουθήστε τις οδηγίες του Κατασκευαστή).

5. ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΖΗΤΗΣΗΣ ΒΛΑΒΩΝ

Κωδικός αναφοράς	Περιγραφή	Πιθανές αιτίες	Λύση
	Ο πίνακας χειρισμού απενεργοποιείται λόγω υπερβολικά υψηλής θερμοκρασίας	Πολύ υψηλή εσωτερική θερμοκρασία στα ηλεκτρονικά μέρη	Πριν επαναχρησιμοποιήσετε την εστία [μαγειρέματος], περιμένετε να κρυώσει
 + ηχητική ειδοποίηση 	Ανιχνεύεται συνεχής (διαρκής) ενεργοποίηση του κουμπιού. Η διεπαφή απενεργοποιείται μετά από 10 δευτερόλεπτα.	Νερό, κατασάρολες ή εργαλεία κουζίνας επάνω στη διεπαφή χρήστη.	Καθαρίστε την επιφάνεια, αφαιρέστε τυχόν αντικείμενα επάνω από τη μονάδα των εστιών.
Για όλες τις υπόλοιπες σημάνσεις σφάλματος	Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών και κοινοποιήστε τον κωδικό σφάλματος		

ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ

Πριν επικοινωνήσετε με την Τεχνική Υποστήριξη

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

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

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

Följ noga instruktionerna i denna handbok. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för eventuella funktionsfel, skador eller bränder som uppstår på apparaten på grund av att instruktionerna i denna handbok inte har respekterats. Apparaten är avsedd uteslutande för hushållsbruk, för tillagning av livsmedel. Andra typer av användning är inte tillåtet (t.ex. rumsuppvärmning). Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för olämplig användning eller felaktiga inställningar av reglagen.

Apparatens utseende kan skilja sig från illustrationen i ritningarna i denna handbok men alla anvisningar för användning, underhåll och installation förblir desamma.

- Läs igenom instruktionerna noggrant: dessa tillhandahåller viktig information beträffande installation, användning och säkerhet.
- Utför inte elektriska ändringar på apparaten.
- Innan installation av apparaten påbörjas, kontrollera att inga skador har uppstått på komponenterna. Kontakta i annat fall återförsäljaren innan installationen utförs.
- Kontrollera att apparaten är intakt innan du går vidare med installationen. Kontakta i annat fall återförsäljaren innan installationen utförs.

: detaljer som är markerade med denna symbol kan köpas separat hos specialiserade återförsäljare.

*: detaljer som är markerade med denna symbol är valfria tillbehör som endast levereras på vissa modeller och kan köpas på webbsidorna www.elica.com och www.shop.elica.com.

1. SÄKERHET OCH FÖRORDNINGAR

ALLMÄN SÄKERHET

Obs! Följ instruktionerna nedan noga:

- Produkten måste vara bortkopplad från elnätet innan några installationsåtgärder utförs.
- Använd arbetshandskar för alla typer av installations- och underhållsmoment.
- Installation och underhåll ska utföras av en behörig tekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och i enlighet med gällande lokala säkerhetsföreskrifter.
- Använd endast de fästskruvar som medföljer produkten för installationen, eller köp lämpliga skruvar om de inte medföljer apparaten.
- Använd korrekt längd för skruvarna som identifieras i installationshandboken.
- Reparera eller byt inte ut någon del av produkten om det inte specifikt krävs i bruksanvisningen.
- Se upp så att inte barn leker med produkten
- Håll barn utom räckhåll och övervaka dem, eftersom de åtkomliga delarna blir mycket varma under användning.
- Produkten får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk rörelseförmåga, sensorisk eller mental kapacitet, eller personer som saknar

erfarenhet och kännedom om produkten, under förutsättning att användandet övervakas eller instruktioner ges angående ett säkert användande av produkten samt att användaren är medveten om de risker som den medför.

- Produkten och åtkomliga delar blir upphettade i samband med användningen. Var därför uppmärksam och undvik att vidröra värmeelementen.
- Undvik att vidröra produktens värmeelement under och efter användningen.
- Undvik kontakt med trasor eller annat brandfarligt material tills apparatens alla komponenter har svalnat, risk för eldsvåda.
- Placera inte brandfarligt material på produkten eller i närheten av denna.
- Upphettat fett eller olja kan lätt fatta eld.
- Matlagning utan uppsikt med olja eller fett på spishällen kan medföra risker och orsaka bränder.
- Fritering ska göras under kontrollerade former för att undvika att den uppvärmda oljan fattar eld.
- Matlagning ska ske under uppsikt. Snabb matlagning ska ske under ständig uppsikt.
- Eldsvådor ska ALDRIG släckas med vatten. Stäng istället av produkten och kväv eldslågorna till exempel med ett lock eller en brandfilt.
- Undvik att vätskor kokar över, sänk därför värmen för att koka och värma vätskor.
- Lämna inte värmeelementen påslagna med tomma kastruller och stekpannor, eller utan kokkärl.
- Värm aldrig konserverburkar som innehåller livsmedel utan att öppna burken: de kan explodera! Denna varning gäller alla typer av spishällar.
- Stäng av kokzonen när matlagningen har avslutats.
- Produkten är inte avsedd att kontrolleras med en utvändig timer eller en extra fristående fjärrkontroll. Använd inte ångregörare, risk för elektriska stötar.
- Innan någon typ av rengörings- eller underhållsåtgärder utförs, ska produkten fränkopplas nätförsörjningen genom att kontakten dras ur eller huvudströmbrytaren kopplas från i bostaden.
- Rengöring och underhåll får utföras av barn endast om de är under uppsikt.
- Apparaten ska rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), iaktta i alla händelser vad som uttryckligen anges i underhållsinstruktionerna.
- Det är viktigt att spara denna handbok så att den när som helst är tillgänglig för framtida konsultationer. I händelse av försäljning, överlåtelse eller flytt ska handboken alltid följa med produkten.

- Det är viktigt att personer med hjärtstimulatorer och aktiva implantat kontrollerar att stimulator är kompatibel med produkten innan induktionshällen används.
- Om ytan är obalanserad, stäng av produkten för att undvika risk för elstöt.
- Fara för brand: lägg inte föremål på kokplan.
- Placera aldrig metallföremål, såsom knivar, gafflar, skedar och lock på spishällens yta då de kan bli mycket heta.
- Viktigt: Stäng efter användning av spishällen med hjälp av kontrollpanelen, vilket innebär att kastrullsensorn inte längre fungerar korrekt.
- Använd aldrig aluminiumfolie vid matlagning och ställ aldrig produkter som har förpackats med aluminium direkt på spishällen. Aluminiumet riskerar att smälta och orsaka permanenta skador på produkten.
- En hög effekt som till exempel Booster-funktionen är inte lämplig för att värma vissa vätskor, till exempel frytroyla. En alltför hög värme kan utgöra fara. En lägre effekt är att födreda vid denna typ av matlagning.
- Kokkärlet måste placeras direkt på spishällen och mitt över kokzonen.

Andra föremål får under inga omständigheter föras in mellan kokkärlet och spishällen. ● Vid mycket höga temperaturer minskar produkten automatiskt effektivt på kokzonerna. ● Varning! När spishällen är på, kan åtkomliga delar på apparaten bli varma.

⚠ SÄKERHET FÖR ELANSLUTNING

● Koppla ur produkten från elnätet. ● Installationen ska utföras av behörig, erfaren personal som känner till gällande föreskrifter angående installation och säkerhet. ● Tillverkaren fransäger sig allt ansvar gentemot personer, djur och föremål om föreskrifterna i detta kapitel inte iaktas. ● Jordanslutning av produkten är obligatorisk enligt lag. ● Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att ansluta den monterade produkten till elnätet när den är inbyggd i köksmöblen. ● Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att spishällen ska kunna tas ur bänkskivan. ● Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar. ● Kontrollera att den spänning som anges på märkplåten, som är placerad på produktens undersida, överensstämmer med elnätets spänning i hemmet. ● Jordkabeln ska vara 2 cm längre än övriga kablar. ● Ingen del av kabeln får uppnå en temperatur som överskrider lokalens temperatur med 50°C. ● Produkten är avsedd att anslutas permanent till elnätet, av denna orsak ska anslutningen till det fasta nätet utföras via en allpolig brytare som överensstämmer med reglerna för installation, försäkrar en fullständig fränkoppling från nätet i förhållanden av kategori III för överspänning och som är lätt åtkomlig efter installation. ● Efter avslutad installation ska samtliga elektriska komponenter vara placerade så att de inte är tillgängliga för användaren. ● Varning! Anslut inte produkten till elnätet förrän installationen är helt klar. ● Innan apparaten ansluts till elnätet: kontrollera att spänningen och effekten som anges på märkplåten (placerad nedtill på produkten) överensstämmer med elnätets nätspänning och att anslutningskontakten är lämplig. I händelse av tvivel, kontakta en behörig elinstallatör.

● Om produkten inte är utrustad med en elkabel, använd en kabel med ett tvärsnitt på minst 2,5 mm² för en effekt på upp till 5500 Watt, medan ett tvärsnitt på minst 4 mm² behövs vid högre effekt.

● **Varning!** Utbyte av anslutningskabeln måste utföras av vår auktoriserade tekniska support eller av någon med liknande behörighet.

● **Varning!** Innan elnätet åter kopplas och det fungerar korrekt, kontrollera alltid att elkabeln monterats korrekt.

⚠ INSTALLATIONSSÄKERHET

● Såväl den elektriska som den mekaniska installationen måste utföras av behörig personal.

● **Innan installationen påbörjas:** Efter att du har packat upp produkten, kontrollera att den inte har skadats under transporten och kontakta vid problem återförsäljaren eller Kundtjänst innan du fortsätter med installationen. Kontrollera att den inköpta produkten har rätt mått för den valda installationsplatsen. Kontrollera om det finns tillbehör (som påsar med skruvar, garantier o.s.v.) som på grund av

transporten placeras inne i förpackningen. Ta i så fall ut och förvara dem på ett säkert ställe. Kontrollera dessutom att det finns ett eluttag i närheten av installationsplatsen.

● Förberedelse av köksmöblen för inbyggnad:

● Utför all sågning av möblen innan spishällen förs in och avlägsna noggrant sågspån och rester efter sågningen.

Det minsta avståndet mellan hällen och väggen ska vara åtminstone 50mm framtill, på minst 50mm sidledes och minst 500mm i förhållande till överskåpen.

OBS: i projekteringen av utrymmena ska indikationerna från spisens tillverkare iaktas.

● **Viktigt:** använd ett (S), temperaturbeständigt enkomponentstättningsmedel, upp till 250°. Innan installationen ska de bänkytor som ska limmas rengöras noggrant för att ta bort alla ämnen som skulle kunna motverka ett bra fäste (t.ex.: avstrykningsmedel, konserveringsmedel, fetter, olja, damm, rester av äldre tättningsbeläggningar osv.). Limmet ska fördelas enhetligt över hela ramens omkrets. Efter limningen ska du låta det torka i ungefär 24 timmar.

● **Varning!** Det kan uppstå elektriska risker om skruvar och fixeringsanordningar inte installeras enligt dessa instruktioner.

● **Obs.:** för en korrekt installation av produkten rekommenderar vi att rören tejpas med en tejp som har följande egenskaper: mjuk, elastisk PVC-film med ett akrylbaserat bindemedel, som uppfyller standarden IEC 60454; flamskyddsmedel; är mycket slitligt; tål temperaturväxlingar, kan användas vid låga temperaturer.

BORTSKAFFNING VID LIVSCYKELNS SLUT



Denna apparat är märkt i överensstämmelse med Europadirektivet 2012/19/EG - UK SI 2013 Nr.3113, Avfall av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

Se till att denna produkt bortskaffas på rätt sätt. Användaren bidrar till att förhindra potentiella negativa effekter för miljö och hälsa. Symbolen på produkten, eller i medföljande dokumentation, visar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på lämpligt uppsamlingscenter för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten ska bortskaffas enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återanvändning och återvinning av denna produkt, var god kontakta lokala myndigheter, ortens hanteringstjänst för hushållsavfall eller butiken där produkten inhandlades.

FÖRORDNINGAR

Denna apparat, avsedd att komma i kontakt med livsmedel, uppfyller förordning (EG) nr.1935/2004 och har utformats, byggts och släppts ut på marknaden i enlighet med säkerhetskraven i "Lågspänningsdirektivet" 2014/35/EU, skydds krav i "EMC"-direktivet 2014/30/EU.

2. ANVÄNDNING

Induktionshällens system grundar sig på det fysiska fenomenet med magnetisk induktion. Det här systemets grundläggande egenskap är att det överför energin från generatormotoren direkt till kastrullen.

Fördelar: Jämfört med en elektrisk spishäll är Induktionshällen: **Säkrare:** lägre temperatur på glasytan.

Snabbare: kortare tider för uppvärmning av mat. **Exaktare:** hällen reagerar omedelbart på dina kommandon.

Effektivare: 90 % av den upptagna energin förvandlas till värme. När kastrullen tas av hällen, bryts dessutom värmeöverföringen omedelbart vilket eliminerar onödig värmedispersion.

• Kokkärl



Använd endast kastruller som är märkta med denna symbol.

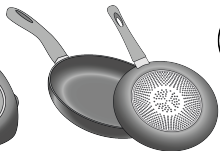
Viktigt:

för att undvika bestående skador på hällens yta ska följande kokkärl inte användas:

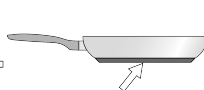
- kärl med botten som inte är helt plan;
- metallkärl med emaljibotten;
- kärl med skrovlig botten, för att undvika att repa hällens yta;
- ställ aldrig kastruller eller stekpannor som är varma på ytan på hällens kontrollpanel.
- Inte alla kastruller som är lämpliga för induktionshällar arbetar på ett effektivt sätt på grund av att bottnarna delvis utgörs av ferromagnetiskt material!! Vid inköp av kastruller eller stekpannor, kontrollera att:
 - botten är helt av ferromagnetiskt material. I annat fall sänks både effektiviteten för värmeöverföringen och dess enhetlighet, med temperaturer på stekpannans/kastrullens yta som inte är lämpliga för kokning.



- Botten inte innehåller aluminium: kärlet värms inte och kanske inte igenkänns av induktorer.



- Bottnar som inte är plana eller har skrovlig yta.
- Kontaktytan mellan induktor och kärl minskar och sänker dess effektivitet och försämrar matlagningssupplevelsen.



• Lämplig bottendiameter

VIKTIGT: om kokkärlet inte har korrekta diametrar aktiveras inte kokzonen. För att se den minimala diametern på kokkärlet som ska användas på varje kokzon, se den illustrerade delen i manualen.

Observera: För att bibehålla tillagningsprestanda och produktens kvalitet, rekommenderar vi att inte använda induktionsadapter.

• Befintliga kokkärl

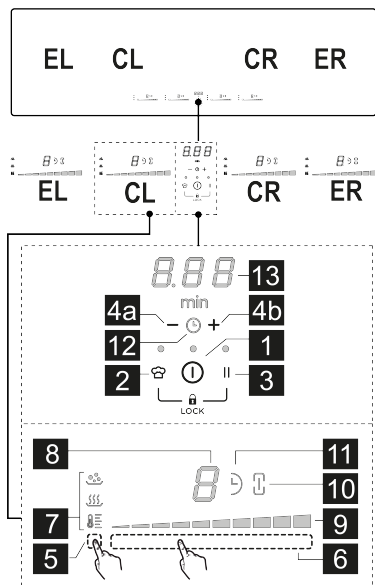
Kontrollera med en vanlig magnet om kastrullen innehåller järn. Kokkärl som inte är magnetiska är inte lämpliga för denna typ av matlagning. Även i detta fall gäller anvisningarna i föregående avsnitt.

• Energibesparing

Använd grytor och kokkärl som har en bottendiameter som är lika stor som kokzonen. Använd endast grytor och kokkärl med en flat botten. Använd om möjligt lock på kokkärlet under matlagningen. Koka grönsaker, potatis o.s.v. med en liten mängd vatten för att sänka tillagningstiden. Energiförbrukningen och tillagningstiden sänks ytterligare vid användning av tryckkokare. Placera grytan mitt på kokzonen som markerats på spishällen.

3. FUNKTION

KONTROLLPANEL



T.	Funktion
1	ON/OFF för spishällen
2	Aktivering Chef Function
3	Paus
2+3	Child Lock / Inställning Power limitation
4a	Aktivering och hantering Timer och Egg Timer
4b	
5	Aktivering av Temperaturhanterare
6	Val av kokzoner / Val av Power Level nivå

LED	Funktion
7	Nivåindikator Temperaturhanterare
8	Lägesindikator kokzon
9	Indikator Power Level
10	Indikatorlampa för Bridge-funktion aktiverad
11	Indikator för aktiverad Timer
12	Indikator Egg Timer aktiverad
13	Display Timer och Egg Timer

DETTA BÖR DU VETA INNAN DU BÖRJAR

Spishällens samtliga funktioner har designats i enlighet

med mycket stränga säkerhetsnormer. Därför:

- Vissa funktioner aktiveras inte, eller inaktiveras automatiskt när kokzonerna saknar kokkärl eller när dessa är felplacerade.

- I andra fall inaktiveras de aktiverade funktionerna automatiskt efter några sekunder när den valda funktionen kräver en ytterligare inställning som uteblivit (t.ex.: "Slå på spishällen" utan "Val av kokzon" och "Arbets temperatur", eller "Läsfunktion" eller "Timer").

Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

Varning! I det fall (till exempel) spishällen används under en lång tidsperiod kan avstängningen av kokzonen fördröjas på grund av restvärmen. På kokzonernas display

visas symbolen **H** som indikerar att avsvlningsfasen pågår. Vänta tills displayen släcks innan du närmar dig kokzonen.

KOKZONERNAS DISPLAY

på displayerna för kokzonerna indikeras följande:

Funktion	Värde
Kokzonen är påslagen	0
Effektnivå	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)	H
Pot Detector (Kokkärlsdetektor)	U
Funktionen Bridge Zone är aktiv	B
Funktionen Temperature Manager (Temperaturhantering) är aktiv	U
Barnlåsfunktionen är aktiverad	L
Pausfunktion	11
Funktion Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)	A

HÄLLENS FUNKTIONER

• Safe Activation (Aktivering av säkerhetsavstängning)

Produkten aktiveras endast om det finns kokkärl på kokzonerna: uppvärmningsprocessen aktiveras inte eller avbryts om det inte finns några kastruller eller om de tas bort från hällen.

• Pot Detector (Kokkärlsdetektor)

Produkten avläser automatiskt närvaron av kokkärl på spishällen.

• Safety Shut Down (Säkerhetsavstängning)

Av säkerhetsskäl har varje kokzon en maximal funktionstid som beror på den inställda effektnivån.

• Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)

Om en eller flera av kokzonerna stängs av, signaleras kvarvarande restvärme med en lampa för motsvarande

område på displayen, genom symbolen .

ANVÄNDNING AV SPISHÄLL

Obs: För att aktivera någon funktion måste du först aktivera den önskade zonen

● Påslagning

Tryck in (rör) kort  **ON/OFF (1)** spishäll: symbolen  tänds. **Genom fortsatt tryck:** blir alla de tillgängliga funktionerna synliga ett ögonblick, varefter endast de huvudsakliga förblir aktiva; de övriga kan användas och aktiveras, därefter, under användningen av enheten.

VIKTIGT: alla de tillgängliga funktionerna kommer att vara belysta med svagt ljus, som blir mera intensivt endast vid tillfället då de aktiveras.

Tryck igen för att stänga av

Obs: Denna funktion är dominerande över samtliga andra funktioner.

● Val av kokzoner

Rör vid **Valfältet (6)** motsvarande önskad kokzon **EL; CL; CR; ER;**

● 9 Power Level

Hällen är försedd med 9 effektnivåer. Dra med fingrarna längs **Valfältet (6)**:

åt höger för att öka effektnivån;

åt vänster för att minska effektnivån.

● Power Booster (effektbooster)

Produkten är utrustad med en ytterligare effektnivå (utöver

nivån , vilken förblir aktiv i 10 minuter varefter den återgår till den föregående nivån.

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (6)** (utöver

nivån ) och aktivera Power Booster (Effektbooster)

Effektboosters nivå indikeras på displayen för den valda zonen med symbolen .

● Bridge-zoner (parallellkoppling)

Denna funktion gör det möjligt att kombinera kokzon **EL** med kokzon **CL** och kokzon **CR** med kokzon **ER** och på så sätt skapa en enda zon med samma effektnivå (totalt 2). Detta möjliggör en homogen tillagning med stora långpannor och kokkärl.

För att aktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling):

• tryck samtidigt på **Valzon (6)** för de valda zonerna.

• indikatorn **bridge**  (10) för de valda kokzonerna tänds.

Symbolen  visas på displayen i området **CL** för kombinationen **(EL+CL)** eller **ER** för kombinationen **(CR + ER)**

• nu kommer det att vara möjligt att ställa in effekten,

genom att glida med fingret på **Valfältet(6)** **EL** för kombinationen **(EL+CL)** eller **valfältet (6)** **CR** för kombinationen **(CR + ER)**.

För att inaktivera Bridge-funktionen:

• tryck samtidigt på de två **valfälten(6)** för zonkombinationerna som du vill aktivera.

● Temperature Manager

Temperature Manager (temperaturhanteraren) är en funktion som tillåter att ställa in den, lämpligaste, förhandsinställda temperaturen, för att erhålla resultatet som du önskar.

Inaktivera funktionen genom att:

• Välja önskad kokzon.

• Tryck en eller flera gånger på **Urvalsfältet (5)** för att välja den lämpligaste nivån bland dem som är tillgängliga:

Vid ett första tryck aktiveras nivån "Melting":

 (7) Identifierar en lämplig effektnivå för att smälta känsliga produkter långsamt utan att äventyra de organoleptiska egenskaperna (choklad, smör o.s.v.). Andra trycket aktiverar nivån "Warming":

 (7) Identifierar en lämplig effektnivå som gör det möjligt att hålla dina maträtters temperatur på en skonsam nivå, utan att nå kokpunkten.

Tredje trycket aktiverar nivån "Simmer":

 (7) Identifierar en lämplig effektnivå för att låta maträtter sjuda under en längre tid. Lämplig för att laga till tomatsåser, köttfärsåser, soppor, grönsakssoppor, genom att hålla en kontrollerad koknivå (idealisk för kokning i vattenbad). Undviker irriterande läckage av livsmedel eller möjlig fastbränning på botten, som är typiskt för dessa tillagningar. Använd den här funktionen efter att maträtten har kokat upp.

• Tryck in på nytt för att stänga av.

På displayen i kokzonen som fungerar i Temperature Manager visas symbolen .

● Timer

Timer-funktionen är en nedräkning som kan ställas in, även samtidigt, på varje kokzon.

Vid slutet av den inställda tiden stängs kokzonerna automatiskt av och användaren meddelas av den därför avsedda ljudsignalen.

Aktivering/Justering av Timer-funktionen för spishällen:

• Välj kokzon (en annan effekt än 0)

• Tryck samtidigt in  (4a) e  (4b) för att nå Timer-funktionen

• Justera Timerns tidsperiod:

Tryck in väljaren  (4b), för att öka tiden till automatisk avstängning

tryck in väljaren **— (4a)**, för att minska tiden för automatisk avstängning

Upprepa operationen för övriga kokzoner om så önskas.

Obs: Varje kokzon kan ha en annorlunda Timer inställd; På

displayen **0.00 (13)** visas den senast valda kokzonens nedräkning i 10 sekunder, därefter kommer nedräkningen med den lägsta tiden att visas.

När timern har fullbordat nedräkningen avges en ljudsignal (i 2 minuter, eller upphör genom att trycka in vilken som helst knapp på hällen), medan displayen **(13)** blinkar,

Obs: på sidan för kokzonens display, med Timer i funktion,

visas symbolen **⌚ (11)**

Avstängning av Timern:

• välj önskad kokzon.

• ställ in timerns värde på **0.00**, med hjälp av **— (4a)**

Obs: funktionen förblir aktiverad om andra knappar under tiden inte trycks ned.

• **Egg Timer**

Äggtimerns funktion är en nedräkning som är oberoende av kokzonerna (och frånluftsområdet). Egg Timern aktiveras

genom att samtidigt trycka in **— (4a)** och **+ (4b)**

Obs: för justering av Äggtimern ska du följa samma procedur som för Timer-.

När timern har avslutat nedräkningen, avges en ljudsignal (i

2 minuter eller upphör vid intryckning av **— (4a)**, medan displayen **(13)** blinkar.

Obs: när Egg Timer användes, visas symbolen **⌚ (12)**.

• **Power Limitation (Effektbegränsning):**

Funktionen Power Limitation tillåter inställning av produktens funktion och begränsar maximal absorption (KW).

Obs : inställningen ska ske från avstängd håll då anslutningen sker av spishällen till elnätet, eller vid återanslutning av själva elnätet, inom följande 2 minuter, utan att trycka på knappen.

För att ställa in Power Limitation (effektbegränsning):

• rör vid och fortsatt röra vid knapparna **☪ (2) + || (3)** tills en kort ljudsignal ljuder

• bläddra samtidigt i **valfältet (6) CL** och **EL**, från vänster till höger till valfältens slut och bibehåll vidrörningen, tills en kort ljudsignal ljuder.

• displayen Timer **(13)** visar symbolerna **EE** för att ange att det är möjligt att utföra inställningen.

• displayen **(8)** för zon **CL** visar den aktuella inställningen:

Värde	Effekt (KW)
0	7,2 KW (standardinställning)
1	4,5 KW

• dra längs **urvalsfälten (6) CL** för att ändra inställningen av Power Limitation

från vänster till höger för att öka effekten i Kw; från höger till vänster för att minska effekten i Kw

• för att spara det utförda valet, trycker du på knapparna

☪ (2) + || (3), i 1 sekund; en ljudsignal hörs som bekräftar inställningen som gjorts.

• **Child Lock**

Barnlåset gör att det går att undvika att barn oavsiktligt får åtkomst till kokzonerna och frånluftsområdet, och förhindrar aktiveringen av funktionerna.

Child Lock kan aktiveras endast med produkten påslagen men med kokzonerna avstängda.

Aktivering:

• trick in och håll intryckt samtidigt **☪ (2)** och **|| (3)**, en

ljudsignal anger att funktionen är aktiverad och en **L** visas på displayen.

Upprepa proceduren för att inaktivera.

• **Paus**

Pausfunktionen tillåter att avbryta vilken som helst aktiverad funktion på hällen och föra effektnivån till noll.

Aktivering:

• tryck in **|| (3)**, på displayen visas symbolen **||**

För att inaktivera funktionen:

• tryck på **|| (3)**, inom 10 sekunder. Dra åt höger med fingret längs **Valfältet (6 – CL)**. Om åtgärden inte utförs inom tidsgränsen så aktiveras pausfunktionen.

Obs: denna procedur återställer spishällens tillstånd före pausen.

Obs: om Pausfunktionen inte inaktiveras inom 10 minuter så stängs hällen av automatiskt.

• **Recall**

Recall-funktionen tillåter att upprepa alla de utförda inställningarna för hällen, i händelse av oavsiktlig avstängning.

Aktivering:

• sätt på spishällen på nytt **ⓘ on/off (1)** inom 6 sekunder efter avstängningen.

• tryck på **|| (3)** inom de påföljande 6 sekunderna.

● Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)

Funktionen Automatic Heat UP (automatisk uppvärmning) gör det möjligt att nå den inställda effekten snabbare. Fördelen med denna funktion är en snabbare tillagning, men utan risk att bränna vid livsmedlen, eftersom temperaturen inte överskrider den inställda nivån. Denna funktionen är tillgänglig för effektnivåerna från 1 till 8.

Aktivering:

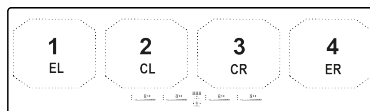
• tryck länge på **Urvalsfältet (6)**, på den önskade effekten.

• på displayen visas **P(8)**.

● Power Flow

Denna funktionen tilldelar en effektnivå till kokzonerna beroende på positionen, som sker i många professionella kök, för bekväm användning.

I zonen EL har vi lägst driftsnivå (effekt) och genom att flytta mot höger når vi den med högst driftsnivå (effekt) ER; Som anges i följande tabell.



Plattor				Effekt
1	2	3	4	Warming* (Uppvärmning)
1	2	3	4	3
1	2	3	4	5
1	2	3	4	9

Aktivering

Tryck in (9) för att aktivera funktionen. Led-lampan ovanför stansningen tänds.

Inaktivering

Tryck på nytt in (9) för att inaktivera.

EFFEKTABELL

Effektnivå		Typ av matlagning	Användning (beroende på erfarenhet och tillagningsvanor)
Maxeffekt	P	Snabb uppvärmning	Höj snabb matens temperatur till snabb kokning i fall av vatten eller varm snabbt upp tillagningsvätskor
	8-9	Fritering – kokning	bryn, påbörja tillagning, steka frysta produkter, koka upp snabbt
Hög effekt	7-8	Bryning – stekning – kokning – grillning	stek, låt koka kraftigt, koka och grilla (för kort tid, 5-10 minuter)
	6-7	Bryning – kokning – stuvning – stekning – grillning	stek, låt koka på svag värme, koka och grilla (för medellång tid, 10-20 minuter), förvärm tillbehör
Medeleffekt	4-5	Kokning – stuvning – stekning – grillning	stuvning, försiktig kokning, kokning (under lång tid), omrörning av pasta
	3-4	Kokning – sjudning – redning – omrörning	längre kokningar (ris, såser, ugnstekar, fisk) med vätska för tillagning (t.ex: vatten, vin, buljong, mjölk), omrörning av pasta
	2-3	Kokning – sjudning – redning – omrörning	längre kokningar (mindre volym per liter: ris, såser, ugnstekar, fisk) med tillagningsvätska (t.ex.: vatten, vin, buljong, mjölk)
Låg effekt	1-2	Smältning – upptining – varmhållning – omrörning	smälta smör, försiktigt smälta choklad, och tina små produkter
	1	Smältning – upptining – varmhållning – omrörning	Hålla små matportioner som just tillagats varma eller hålla serveringsfat varma och röra ihop/laga risotto
OFF	0	Uppställningsplats	Spishällen står på Standby eller är avstängd (restvärme kan förekomma vilket indikeras med H-L-O)

4. UNDERHÅLL

Varning! Innan någon typ av rengörings- eller underhållsinslag inleds måste du kontrollera att kokzonerna är avstängda och restvärmeindikatorn är släckt.

UNDERHÅLL AV SPISHÄLL

- Rengöring av induktionshällen

Spishällen ska rengöras efter varje användning.

Viktigt:

- Använd inte svampar med slipeffekt eller skurbollar. De

kan med tiden nötta och skada glaset.

- Använd inte irriterande kemiska rengöringsprodukter, som sprayer för ugnsrengöring eller fläckborttagningsmedel.
- **ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE!!!**

Låt spishällen svalna efter varje användningstillfälle och rengör den därefter från matrester och fläckar på grund av överkok. Socker och sockerhaltiga livsmedel skadar spishällen och ska därför avlägsnas omedelbart. Salt, socker och sand kan orsaka repor på glasytan. Använd en mjuk trasa, hushållspapper eller särskilda rengöringsmedel för spishällar (följ Tillverkarens instruktioner).

5. ASSISTANS

FELSÖKNINGSTABELL

Informationskod	Beskrivning	Möjliga orsaker	Lösning
	Kontrollpanelen stängs av på grund av för hög temperatur	De elektroniska komponenternas invändiga temperatur är för hög	Vänta tills spishällen svalnat innan den används igen
 + ljudsignal 	En kontinuerlig (permanent) aktivering av knappen detekteras. Gränssnittet stängs av efter 10 sekunder.	Vatten, kokkärl eller köksredskap på användargränssnittet.	Rengör ytan, avlägsna eventuella objekt från spishällen.
För alla andra felsignaler	Kontakta det tekniska servicekontoret och ange felkoden		

SERVICEKONTOR

Innan ni kontaktar servicekontoret

- 1.Kontrollera att problemet inte går att lösa med hjälp av indikationerna i "Felsökning".
- 2.Stäng av och slå på apparaten för att kontrollera om problemet kvarstår.

Kontakta närmaste Servicekontor om dessa kontroller inte leder till att felet åtgärdas.

Noudata tarkasti tässä ohjekirjassa annettuja ohjeita. Valmistaja ei vastaa ohjekirjassa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä laitteelle aiheutuneista haitoista, vahingoista tai tulipaloista. Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden kypsennykseen kotitaloudessa. Mikä tahansa muu käyttö (esimerkiksi huoneen lämmittäminen) on kielletty. Valmistaja ei vastaa vääristä tai ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Laite saattaa olla erinäköinen kuin käyttöohjeen kuvissa näkyvä malli. Käytön, asennuksen ja huollon ohjeet ovat kuitenkin samat.

- Lue käyttöohjeet huolellisesti: ne sisältävät tärkeää tietoa laitteen asennuksesta, käytöstä ja turvallisuudesta.
- Älä tee muutoksia laitteen sähköliitäntöihin.
- Ennen laitteen asennusta tarkista, että kaikki osat ovat ehjiä. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.
- Tarkista laitteen eheys ennen kuin asennukseen ryhdytään. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.

 : osat, joissa on tämä symboli, voidaan ostaa erikseen erikoistuneista jälleenmyymälöistä.

* : osat, joissa on tämä symboli, ovat valinnaisia lisävarusteita, jotka toimitetaan vain joitakin malleja varten ja jotka voidaan ostaa sivustoilla www.elica.com ja www.shop.elica.com.

1. TURVALLISUUS JA MÄÄRÄYKSET

YLEINEN TURVALLISUUS

Varoitus! Noudata huolellisesti seuraavia ohjeita:

- Tuote tulee kytkeä irti sähkövirrasta ennen mitään asennustoimenpidettä.
- Kaikkien asennukseen ja huoltoon liittyvien toimenpiteiden aikana suojaa kädet työkaluilla.
- Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain ammattitaitoinen asentaja valmistajan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti.
- Käytä ainoastaan tuotteen mukana toimitettuja kiinnitysruuveja asennuksessa. Jos niitä ei ole toimitettu, hanki vastaavia ruuveja.
- Käytä pituudeltaan oikean kokoisia ruuveja, jotka on osoitettu asennusohjeessa.
- Älä korjaa tai vaihda mitään tuotteen osaa, ellei ohjekirjassa nimenomaan neuvota tekemään niin.
- On varottava, etteivät lapset pääse leikkimään tuotteella.
- Lapset on paras pitää turvallisen välimatkan päässä, sillä tuotteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua rajusti käytön aikana.
- Tuotteen käyttö on sallittu vähintään 8-vuotiaille lapsille ja sellaisille henkilöille, joiden fyysinen, aisteihin liittyvä tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa tuotteen käytöstä sillä ehdolla, että heitä valvotaan ja opastetaan

tuotteen turvalliseen käyttöön liittyen ja että he tuntevat sen käyttöön liittyvät vaarat.

- Tuote ja sen kosketettavissa olevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskemasta kuumentuneisiin osiin.
- Älä koske tuotteen lämpövästuksiin käytön aikana tai sen jälkeen.
- Vältä kosketusta liinoihin tai muihin syttyviin materiaaleihin, kunnes kaikki tuotteen osat ovat jäähtyneet riittävästi, tulipalon vaara.
- Älä laita tulenarkoja materiaaleja tuotteen päälle tai sen läheisyyteen.
- Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy helposti palamaan.
- Rasvassa tai öljyssä kypsentyminen keittotasolla ilman valvontaa voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalovaaran.
- Friteerausta on valvottava jatkuvasti, jotta voidaan välttää ylikuumentuneen öljyn syttyminen.
- Älä jätä keittotasoa toimimaan ilman valvontaa. Nopeaa kypsennystä on valvottava koko ajan.
- ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Kytke sen sijaan tuote irti sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutushuovalla.
- Vältä nesteiden ylikiehumiasta. Kun keitit tai lämmität nesteitä, alenna lämpöä.
- Älä jätä keittotasoa päälle käyttämättömänä, äläkä myöskään jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle.
- Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkiä tai säilykepurkkia: se voi räjähtää! Tämä varoitus koskee kaikkia keittotasomalleja.
- Kun kypsennys on valmis, sammuta siihen liittyvä keittoalue.
- Tuote ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa. Älä käytä höyrypuhdistuslaitteita, sähköiskuvaara.
- Ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista kytke laite irti sähköverkosta irrottamalla pistoke tai kytkemällä huoneiston pääkatkaisin pois päältä.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa.
- Tuote tulee puhdistaa usein sekä sisä- että ulkopuolelta (VÄHINTÄÄN KERRAN KUUKAUDESSA), noudattamalla joka tapauksessa huolto-ohjeessa nimenomaisesti annettuja aikoja.
- On tärkeää säilyttää tätä ohjekirjaa tulevaa tarvetta varten. Mikäli laite myydään tai luovutetaan uudelle omistajalle tai jos laitteen käyttäjä muuttaa, on varmistettava, että ohjekirja kulkee laitteen mukana.

- Sydämentahdistimien ja aktiivisten implanttien käyttäjien on tarkistettava, että tahdistin on yhteensopiva tuotteen kanssa ennen tuotteen käyttöönottoa.
- Jos pinnassa on säröjä, sammuta tuote sähköiskuvaaran välttämiseksi.
- Tulipalovaara: älä laita mitään keittotasoa pintojen päälle.
- Älä laita metalliosia, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia keittotasolle, sillä ne saattavat ylikuumentua.
- Tärkeää: Kytke keittotaso pois päältä käytön jälkeen sen omasta kytkimestä. Älä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkkivaloihin.
- Älä käytä kypsennyksessä koskaan alumiinifoliota äläkä aseta tasolle koskaan suoraan alumiiniin käärittyjä tuotteita. Alumiiniin sulaminen vaurioittaa tuotteen korjauskelvottomaksi.
- Korkean tehon käyttö, kuten Booster-toiminto, ei sovellu joidenkin nesteiden, kuten friteerausöljyn, kuumentamiseen. Liiallinen kuuminen voi olla vaarallista. Näissä tapauksissa on suositeltavaa käyttää pienempää tehoa.
- Keittoastiat tulee asettaa keittotasolle, ja niiden on oltava tason keskellä. Älä missään tapauksessa aseta muita esineitä kattilan ja keittotason väliin.
- Korkeissa lämpötiloissa tuote vähentää keittoalueiden tehoa automaattisesti.

Varoitus! Kun keittotaso on toiminnassa, laitteen kosketettavat osat voivat tulla kuumiksi.

TURVALLISUUS SÄHKÖLIITÄNTÄÄ VARTEN

● Kytke tuote irti sähköverkosta. ● Laitteen asennuksen saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja, joka tuntee voimassa olevat asennusta ja turvallisuutta koskevat määräykset. ● Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ihmisille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos vahinkoon on synyn näiden määräysten noudattamisen laiminlyöminen. ● Tuote tulee maadoittaa lain mukaisesti. ● Virtajohdon tulee olla riittävän pitkä, jotta kalusteeseen upotettu laite voidaan kytkeä sähkövirtaan. ● Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa tytäsoilta. ● Älä käytä monipistorasioita tai jatkojohtoja. ● Varmista, että tuotteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkitty jännite vastaa asutinto jännitettä. ● Maadoitus-sähköjohdon tulee olla 2 cm pidempi kuin muut johdot. ● Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa. ● Tuote on tarkoitettu liitettäväksi pysyvästi sähköverkkoon. Tästä syystä suoritetaan liittäminen kiinteään verkkoon asennussääntöjen mukaan moninapaisella kytkimellä, joka takaa täydellisen katkaisun verkosta ylijänniteluokan III olosuhteissa ja johon pääsee helposti käsiksi asennuksen jälkeen. ● Kun asennus on tehty, sähköasot eivät saa enää olla käyttäjän ulottuvilla. ● Varoitus! Älä liitä tuotetta sähköverkkoon ennen kuin asennus on suoritettu kokonaan. ● Ennen kuin laite kytketään sähköverkkoon, tarkista tuotekilvestä (joka sijaitsee tuotteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat tuotteeseen, ja varmista liitäntäpistorasian soveltuvuus. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.

● Mikäli tuotteen mukana ei ole toimitettu kaapelia, käytä kaapelia, jonka poikkileikkaus on vähintään 2,5 mm² tehoille 5500 Watt. Tämän ylittävillä tehoilla sen tulee olla vähintään 4 mm².

● **Varoitus!** Liitäntäjohdon saa vaihtaa ainoastaan valtuutettu tekninen huoltopalvelu tai henkilö, jolla on vastaava pätevyys.

● **Varoitus!** Tarkista aina, että virtajohto on asennettu oikealla tavalla ennen kuin yhdistät laitteen sähköverkkoon, ja tarkista että se toimii oikein.

ASENNUSTURVALLISUUS

● Sähkö- ja mekaanisen asennuksen saa tehdä ainoastaan asiantunteva henkilö.

● **Ennen asennuksen aloittamista:** Kun tuote on purettu, varmista, että se ei ole vaurioitunut kuljetuksen aikana. Jos ongelmia on, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai huollon asiakaspalveluun ennen asennuksen tekemistä. Tarkista, että hankitun tuotteen mitat soveltuvat valittuun asennusalueeseen. Tarkista, että pakkauksen sisällä ei ole (kuljetussyistä) lisämateriaalia (esim. ruuvipusseja, takuita jne.). Jos niitä on, ne tulee poistaa ja säilyttää. Tarkista lisäksi, että asennusalueen lähellä on pistorasia

● **Upotuskalusteen valmistelu asennusta varten:**

• Tee kaikki kalusteen leikkaustoimenpiteet ennen keittotason asennusta ja poista lastut tai sahanpurut huolellisesti.

Keittotason ja seinän välillä tulee olla vähintään 50mm tilaa edessä, vähintään 50mm tilaa sivulla ja vähintään 500mm ylähylyihin.

Huom.: tilojen suunnittelussa tulee noudattaa keittiön valmistajan ohjeita.

• **Tärkeää:** käytä yksikomponenttista liima- ja tiivistäainetta (S), joka kestää 250°C:n lämpötilan; ennen asennusta liimattavat pinnat tulee puhdistaa huolellisesti ja kaikki tarttumista haittaavat aineet tulee poistaa (esim. irrotussaineet, säilytysaineet, öljy, pöly, vanhat liimajäämät tms.). Liima-aine tulee levittää tasaisesti koko kehyksen ympärillä olevalle alueelle; anna liima-aineen kuivua noin 24 tunnin ajan liimaamisen jälkeen.

● **Varoitus!** Jos ruuveja ja kiinnitystarvikkeita ei ole asennettu ohjeiden mukaisesti, olemassa on sähköiskun vaara.

● **Huomio:** tuotteen oikeaoppista asennusta varten suosituksena on teipata putket teipillä, jonka ominaisuudet ovat seuraavat: joustava kalvo pehmeästä PVC:stä; akryylijohdoinen liima-aine, vastaa standardia DIN EN 60454; palonsuoja-aine; erinomainen vanhenemisenkestävyys, kestää lämpötilavaihteluita, voidaan käyttää alhaisessa lämpötilassa.

HÄVITTÄMINEN KÄYTTÖÄN PÄÄTTEEKSI



Tämä laite on merkitty Euroopan direktiivin 2012/19/EY mukaisesti - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Varmista, että tämä tuote hävitetään oikeaoppisesti. Käyttäjä huolehtii siitä, että ympäristölle ja terveydelle ei koidu mahdollisia seurauksia. Symboli tuotteessa tai tuotteen mukana toimitetuissa asiakirjoissa osoittaa, että tätä tuotetta ei tule käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä vaan se tulee toimittaa sopivaan keräyspisteeseen, jossa sähkö- ja elektroniikkalaitteet kierrätetään. Hävitä laite noudattamalla paikkakuntasi jätehuoltoa koskevia säädköksiä. Jos tahdot lisätietoja laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierrätyksestä, ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon, talousjätteen keräyspisteeseen tai liikkeeseen, josta laite on hankittu.

MÄÄRÄYKSET

Tämä laite on tarkoitettu kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa: se vastaa asetusta (EY) n:o 1935/2004 ja se on suunniteltu, valmistettu ja tuotu markkinoille noudattaen pienjännitedirektiivin 2014/35/UE turvallisuusvaatimuksia sekä EMC-direktiivin 2014/30/EU suojavaatimuksia.

2. KÄYTTÖ

Induktioperaate perustuu fyysiseen magneettivuon tiheysilmiöön. Pääasiallisesti tämä ilmiö mahdollistaa lämmittävän energian suoran siirtymisen generaattorista keittoastiaan.

Edut: Sähköliesiin verrattuna induktiotaso on:
Turvallisempi: lasipinnan lämpötila on alhaisempi.
Nopeampi: ruokien lämmitysajat ovat lyhyemmät.
Tarkempi: taso reagoi välittömästi annettuihin ohjauksiin.
Tehokkaampi: 90 % saadusta energiasta muuttuu lämmöksi. Lisäksi kun kattila on poistettu tasolta, lämmön siirto keskeytyy välittömästi estäen turhaa lämmönhukkaa.

• Keittoastiat



Käytä vain kattiloita, joissa on tämä symboli.

Tärkeää:

Keittotason vahingoittumisen estämiseksi älä käytä:

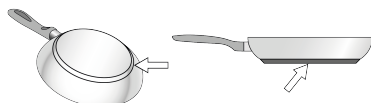
- keittoastioita, joiden pohja on epätasainen;
- metallisia keittoastioita, joiden pohja on emaloitu;
- keittoastioita, joiden pohja on naarmuuntunut, näin keittotason pinta ei naarmuunnu;
- älä koskaan laita kuumia kattiloita tai pannuja keittotason käyttöpaneelin päälle.
- Kaikki induktiokäyttöön soveltuvat kattilat eivät toimi tehokkaasti, sillä niiden pohjat on valmistettu vain osittain ferromagneettisesta materiaalista! Kattiloiden tai paistinpannujen ostovaiheessa kannattaa tarkistaa, että
- Pohja on valmistettu kokonaan ferromagneettisesta materiaalista. Päinvastaisessa tapauksessa sekä lämmön välitystehokkuus että tasaisuus heikkenevät, eikä paistinpannun/kattilan pinnan lämpötila sovellu kypsennykseen



- Pohja ei sisällä alumiinia: astia ei lämpene eivätkä induktorit välttämättä tunnista sitä.



- Pohjat eivät ole tasaisia tai pinta naarmuuntunut.
- Vähentävät kosketuspintaa induktorin ja astian välillä, jolloin tehokkuus heikkenee ja kypsennystulos samoin.



• Keittoastian pohjan suositeltavat läpimitat

TÄRKEÄÄ: Keittoalueet eivät kytkedy toimintaan, jos kattilat eivät ole oikean kokoisia. Jos tahdot nähdä kullakin alueella käytettävän kattilan vähimmäishalkaisijan, tutustu tämän oppaan kuvaosioon.

Varoitus: Kypsennyksen suorituskyvyn ja tuotteen laadun ylläpitämiseksi induktioadaptoreiden käyttöä EI suositella.

• Entisten kattiloiden tarkistaminen

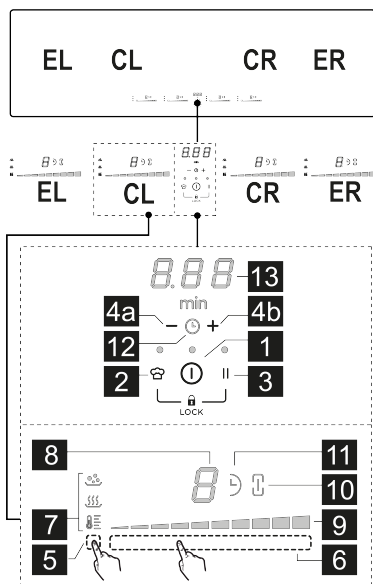
Pienellä magneetilla voit helposti tarkistaa onko keittoastiasi magneetoituva. Kattilat eivät ole sopivia, ellei magneetti havaitse niitä. Tässäkin tapauksessa edellisen kappaleen ohjeet pätevät.

• Energian säästö

Käytä pannuja ja kattiloita, joiden pohjan läpimitta vastaa keittoalueen läpimittaa. Käytä ainoastaan kattiloita ja pannuja, joiden pohja on tasainen; - Jos mahdollista, pidä kansi kattiloiden päällä kypsennyksen ajan. Kypsennä vihanneksia, perunoita jne. pienellä määrällä vettä keittoajan vähentämiseksi. Käytä painekattilaa, sillä se vähentää energian kulutusta ja kypsennysaikaa entisestään. Aseta kattila tasoon piirretyyn keittoalueen keskelle.

3. TOIMINTA

OHJAUSPANEELI



T. Toiminto

- 1 keittotason ON/OFF
- 2 Chef Function -toiminnon aktivointi
- 3 Tauko

2+3	Child Lock / Power limitationin asetus
4a	Timerin ja Egg Timerin aktivointi ja hallinnointi
4b	
5	Temperature Manager -toiminnon aktivointi
6	Keittoalueiden valinta / Power Level -tason valinta

LED Toiminto

7	Temperature Manager -tason osoitin
8	Keittoalueen asennon osoitin
9	Power Level -tason osoitin
10	Käynnissä olevan Bridge-toiminnon osoitin
11	Käynnissä olevan ajastimen osoitin
12	Käynnissä olevan Egg Timer -ajastimen osoitin
13	Timerin ja Egg Timerin näyttö

HYVÄ TIETÄÄ ENNEN KÄYTÖN ALOITTAMISTA

Kaikki keittotason toiminnot on suunniteltu tiukimpien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Tästä johtuen:

• **Tietyt toiminnot eivät käynnisty, tai ne menevät automaattisesti pois päältä, jos liedellä ei ole kattiloita tai jos kattilat eivät ole kunnolla paikoillaan.**

• Muussa tapauksessa käynnistetyt toiminnot menevät automaattisesti pois päältä muutama sekunti sen jälkeen kun valittu toiminto olisi säädettävä uudestaan (esimerkiksi: "Keittotason kytkeminen toimintaan" jos ei ole valittu "Valitse keittoalue" ja "Käyttölämpötila" tai "Lock-toiminto" tai "Timer").

Odot, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

Varoitus! (Esimerkiksi) pitkäaikaisen käytön jälkeen keittoalueen merkkivalo ei sammuu heti, koska alue ei ole

vielä jäähtynyt; keittoalueiden näytöllä näkyy symboli "H", joka ilmoittaa tästä vaiheesta. Odot, että näyttö sammuu ennen kuin kosket keittoalueeseen.

KEITTOALUEEN NÄYTTÖ

keittoalueiden näytöllä näkyy seuraavat tiedot:

Toiminto	Arvo
Keittoalue toiminnassa	0
Power Level (tehotaso)	1...9-P
Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)	H
Pot Detector (kattilan tunnistus)	U
Bridge Zone -toiminto päällä	A

Temperature Manager (lämpötilanhallinta) -toiminto päällä	U
Child Lock (lapsilukko) -toiminto päällä	L
Taukotoiminto	11
Automatic Heat UP (automaattinen lämmitys) -toiminto	A

KEITTOTASON OMINAISUUDET

• Safe Activation (turvallinen aktivointi)

Tuote kytkeytyy päälle vain jos keittotasolla on kattiloita: lämmitysmenettelmä ei käynnisty tai se keskeytyy jos kattiloita ei ole paikalla tai ne poistetaan.

• Pot Detector (kattilan tunnistus)

Tuote havaitsee kattilat automaattisesti keittoalueilla.

• Safety Shut Down (turvallinen sammutus)

Turvallisuussyistä jokaisella keittoalueella on maksimaalinen toiminta-aika, joka riippuu asetetusta tehotasosta.

• Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)

Kun yksi tai useampi keittoalue sammutetaan, jäljelle jäävästä lämpötilasta ilmoitetaan vastaavan keittotasolla

symbolin "H" avulla.

KEITTOTASON KÄYTTÖ

Huomio: Minkä tahansa toiminnon aktivoimiseksi aktivoi ensiksi haluamasi alue

• Käynnistys

Paina (kosketa) lyhyesti keittotason **ON/OFF (1)**

-näppäintä: symboli **1** syttyy. **Kun painamista jatketaan:** kaikki saatavilla olevat toiminnot näkyvät hetken ajan, minkä jälkeen vain tärkeimmät toiminnot pysyvät päällä. Muita voidaan käyttää, ja ne aktivoituvat, myöhemmin laitteen käytön aikana.

TÄRKEÄÄ: Kaikki käytettävissä olevat toiminnot on valaistu himmeästi. Valo kirkastuu vasta silloin, kun toiminnot aktivoidaan.

Paina uudelleen sammuttamiseksi

Huomio: Tämä toiminto on ensisijainen.

• Keittoalueiden valinta

Kosketa **Valintapalkkia (6)**, joka vastaa haluamaasi keittotasoa EL; CL; CR; ER;

• 9 Power Level

Keittotasoon kuuluu 9 tehotasoa. Selaa sormilla **Valintapalkkia (6):** oikealle tehotason lisäämiseksi; vasemmalle tehotason vähentämiseksi.

• Power Booster (tehon lisäys)

Tuote on varustettu ylimääräisellä tehotasolla (tason 9 lisäksi), joka jää päälle 10 minuutiksi, minkä jälkeen teho palaa aiemmin käytössä olleelle tehotasolle.

Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (6)** (tason 9 ylitse) ja aktivoi Power Booster (tehon lisäys)
Power Booster -tehotaso näkyy valitun alueen näytöllä symbolilla .

• Bridge Zones (Bridge-alueet)

Tämän toiminnon avulla voidaan käyttää yhdistelmänä keittoaluetta **EL** keittoalueen **CL** kanssa ja keittoaluetta **CR** keittoalueen **ER** kanssa siten, että syntyy yhtenäinen alue, jolla vallitsee sama tehotaso (2 yhteensä). Tämän ansiosta kypsennys on tasainen, kun käytetään suurikokoisia vuokia ja kattiloita.

Bridge-toiminnon aktivoimiseksi:

- paina samanaikaisesti valittujen alueiden **Valinta-aluetta (6)**.

- valittujen keittoalueiden osoitin **bridge**  (10) syttyy.

Näkyviin tulee symboli  alueen **CL** näytössä parille (**EL+CL**) tai **ER** parille (**CR + ER**)

- nyt voidaan asettaa teho liu'uttamalla sormella **Valinta-aluetta (6)** **EL** parille (**EL+CL**) tai **valinta-aluetta (6)** **CR** parille (**CR + ER**).

Bridge-toiminnon pois päältä ottamiseksi:

- paina samanaikaisesti sen alueparin kahta **valinta-aluetta (6)**, joka halutaan kytkeä pois päältä.

• Temperature Manager

Temperature Manager on toiminto, jonka avulla voidaan asettaa paras esiasetettu lämpötila, haluamasi tuloksen saamiseksi.

Toiminnon aktivoimiseksi:

- Valitse haluamasi keittoalue.

- Paina yhden tai useamman kerran **Valintavyöhykettä (5)** valitaksesi sopivimman tason seuraavista:

Ensimmäinen painallus aktivoi "Melting"-tason:

 (7) Määrittää sopivan tehotason herkkien tuotteiden hidasta sulatusta varten ilman, että niiden aistinvaraiset ominaisuudet heikkenevät (suklaa, voi jne.).

Toinen painallus, "Warming"-taso:

 (7) Määrittää soveltuvimman tehotason, jonka ansiosta ruokien lämpötilaa ylläpidetään hellävaroen ilman, että kiehumislämpötila saavutetaan.

Kolmas painallus, "Simmer"-taso:

 (7) Määrittää sopivan tehotason ruokien hiljaa ja pitkään tapahtuvaan kiehumiseen. Soveltuu tomaatti- ja jauhelihakastikkeiden, keittojen, minestrone-keittojen kypsennykseen ylläpitäen hallinnoitua kypsennystasoa

(ihanteellinen keittämiseen vesihautteessa). Välttää epämiellyttävät ruoan ylivuodot tai mahdolliset pohjaan palamiset, jotka kuuluvat näihin kypsennuksiin yleensä. Käytä tätä toimintoa, kun ruoka kiehuu.

- Paina uudelleen sammuttaaksesi.

Sen keittotason näytössä, joka työskentelee Temperature Manager -tilassa, näkyy symboli .

• Timer (ajastin)

Timer-toiminto on lähtölaskenta, joka voidaan asettaa – myös samanaikaisesti – jokaiselle keittoalueelle.

Asetetun ajan päätyttyä keittoalueet sammuvat automaattisesti ja käyttäjälle ilmoitetaan asiasta äänimerkillä.

Timer-toiminnon kytkeminen päälle/säätö keittotasolle:

- Valitse keittoalue (teho jokin muu kuin 0)

- Paina samanaikaisesti **— (4a)** ja **+ (4b)** päästäksesi Timer-toimintoon

- Timerin kestoajan säätö:

paina valitsinta **+** (4b) lisätäksesi automaattisen sammutuksen aikaa

paina valitsinta **—** (4a) vähentääksesi automaattisen sammutuksen aikaa

Halutessasi voit toistaa toiminnon muilla keittoalueilla.

Huomio: Jokaiselle keittoalueelle voidaan asettaa erilainen

Timer; näytölle **0.00** (13) ilmestyy 10 sekunnin ajaksi viimeksi valitun keittotason lähtölaskenta, minkä jälkeen lähtölaskenta näytetään pienemmällä ajalla.

Kun timer on päättänyt lähtölaskennan, kuuluu äänimerkki (2 minuutin ajan: se voidaan keskeyttää painamalla mitä tahansa tason näppäintä) samalla kun näyttö (13) vilkkuu,

Huomio: kun Timer on käytössä, keittoalueen näytön

sivuun ilmestyy symboli  (11)

Ajastimen sammutus:

- valitse haluamasi keittoalue.

- asetajastimen ajaksi **0.00** kohdasta **— (4a)**

Huomio: toiminto jää päälle, jos sillä välin ei paineta muita näppäimiä.

• Egg Timer

Egg Timer -toiminto on keittoalueista (ja imualueesta) riippumaton lähtölaskenta. Egg Timer aktivoidaan

painamalla samanaikaisesti **— (4a)** ja **+ (4b)**

Huomio: Egg Timer -toiminto säädetään samalla tavalla kuin Timer.

Kun timer on päättänyt lähtölaskennan, kuuluu äänimerkki

(2 minuutin ajaksi: se voidaan keskeyttää painamalla **— (4a)**, samalla kun näyttö (13) vilkkuu.

Huomio: kun Egg Timer on käytössä, näkyviin ilmestyy

symboli  (12).

● Power Limitation (tehon vähennys):

Power Limitation (tehon vähennys) -toiminnolla voidaan asettaa tuotteen toiminta siten, että maksimitehonoito (KW) on alhaisempi.

Huomio: asetus on tehtävä tason ollessa pois päältä, kun keittotaso liitetään sähköverkkoon tai kun sähköverkko liitetään uudelleen seuraavien 2 minuutin aikana, ilman, että näppäintä painetaan.

Power Limitation asettamiseksi:

- kosketa näppäimiä  (2) +  (3) jatkuvasti, kunnes kuulet lyhyen äänimerkin
- selaa samanaikaisesti **valintapalkkeja (6) CL** ja **EL** vasemmalta oikealle valintapalkkien loppuun asti ja ylläpida kosketusta, kunnes kuulet lyhyen äänimerkin.
- timer-näytössä (13) näkyvät symbolit    osoittaen, että asetus voidaan tehdä.
- tämänhetkinen asetus näkyy näytössä (8) CL-alueella:

Arvo	Teho (KW)
	7,2 KW (oletusasetus)
	4,5 KW

• voit muuttaa Power Limitation -asetusta selaamalla **valintapalkkeja (6) CL** vasemmalta oikealle kilowattien lisäämiseksi ja oikealta vasemmalle kilowattien vähentämiseksi

• valinta tallennetaan pitämällä näppäimiä  (2) +  (3) painettuina 1 sekunnin ajan: kuulet äänimerkin, mikä kertoo, että asetus on tehty.

● Child Lock (lapsilukko)

Child Lock (lapsilukko) -toiminto estää toimintojen käytön, ja sen ansiosta lapset eivät pääse käynnistämään keitto- ja imualueita vahingossa.

Child Lock voidaan aktivoida vain tuotteen ollessa päällä, mutta keittotasojen ollessa sammukissa.

Toiminnon kytkeminen päälle:

• paina ja pidä painettuina samanaikaisesti painikkeita  (2) ja  (3): äänimerkki osoittaa, että toiminto on päällä, ja näytössä näkyy .

Toista toimenpide kytkääksesi toiminnon pois päältä.

● Tauko

Taukotoiminnon avulla voidaan keskeyttää mikä tahansa päällä oleva toiminto keittotasolla, asettamalla kypsennysteho nolleen.

Toiminnon kytkeminen päälle:

• paina  (3), jolloin näytössä näkyy symboli 

Kytkeäksesi toiminnon pois päältä:

• paina  (3), 10 seuraavan sekunnin kuluessa selaa oikealle sormilla **Valintapalkkia (6 - CL)**: Jos toimenpidettä ei suoriteta tässä ajassa, taukotoiminto pysyy päällä.

Huomio: tämä toimenpide palauttaa tason tilanteen ennen taukoa.

Huomio: jos 10 minuutin kuluttua Taukotoimintoa ei oteta pois päältä, taso sammuu automaattisesti.

● Recall (palautus)

Recall-toiminnon avulla voidaan palauttaa ennalleen kaikki tasolle asetetut asetukset, jos kyseessä on äkillinen sammuminen.

Toiminnon kytkeminen päälle:

• käynnistä uudelleen taso  on/off (1) 6 sekunnin kuluessa sammutuksesta.

• paina  (3) seuraavien 6 sekunnin kuluessa.

● Automatic Heat UP (automaattinen kuumennus)

Automatic Heat UP -toiminnon avulla asetettu teho saadaan nopeammin oikealle tasolle; tämän toiminnon avulla kypsennyksestä saadaan nopeampi, ruokia kuitenkin polttamatta, sillä lämpötila ei ylitä asetettua tasoa. Tämä toiminto on saatavilla tehotasojella 1–8.

Toiminnon kytkeminen päälle:

• paina pitkään **valintapalkkia (6)** halutun tehon kohdalla.

• yksi näkyy näytössä  (8).

● Power Flow

Tämä toiminto antaa keittotasojella tehotason asemoinnin perusteella aivan kuten monissa ammattilaiskeittiöissä, mikä tekee käytöstä mukavampaa.

Alueella **EL** on matalin käyttötaso (teho), ja oikealle siirryttäessä päästään korkeampaan käyttötasoon (tehoon) **ER**, seuraavassa taulukossa näytetyt.

1 EL	2 CL	3 CR	4 ER
---------	---------	---------	---------

Levyt	Teho
1 2 3 4	Warming
1 2 3 4	3
1 2 3 4	5
1 2 3 4	9

Kytkeminen päälle

Paina  (9) toiminnon aktivoimiseksi. Merkinän yläpuolella oleva led-valo syttyy.

Kytkeminen pois päältä

Paina uudelleen  (9) kytkeäksesi pois päältä.

TEHOTAUUKKO

Tehotaso		Keittotapa	Käyttö (kokemuksen ja kypsennystottumusten mukaan)
Maksimithe- o		Nopea kuumentaminen	nosta ruoan lämpötilaa lyhyessä ajassa nopeaan kiehumiseen veden tapauksessa tai kypsennysnesteiden nopeaa kuumennusta varten
		Paistaminen- keittäminen	ruskistaminen, kypsennyksen aloittaminen, pakastetuotteiden friteeraus, nopea keittäminen
Korkea teho		Ruskistaminen - kuullottaminen - keittäminen - grillaaminen	kuullottaminen, keitosten voimakkaan kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (lyhyen aikaa, 5–10 minuuttia)
		Ruskistaminen - kypsentaaminen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	kuullottaminen, keitosten kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (keskipitkän aikaa, 10-20 minuuttia), varusteiden esilämmitys
Keskitason teho		Kypsentaaminen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	hauduttaminen, keitosten erittäin kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys (pitkään), pastan kuohkeuttaminen
		Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen	pitkät kypsennykset (riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viini, liemi, maito), pastan kuohkeuttaminen
		Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen	pitkät kypsennykset (alle litran määrät: riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, viini, liemi, maito)
Alhainen teho		Pehmentäminen - sulattaminen - lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	sulata voi, sulata suklaa varoen, sulata pienikokoiset pakastetuotteet
		Pehmentäminen - sulattaminen - lämpimänäpito - kuohkeuttaminen	vasta valmistettujen pienten ruokamäärien pitäminen lämpiminä tai annosten lämpötilan säilyttäminen ja risottojen kuohkeuttaminen
OFF		Alustaso	Keittotaso valmiustilassa tai sammutettu (mahdollinen jälkilämpö, jonka ilmaisee H-LO)

4. HUOLTO

Varoitus! Varmista aina ennen puhdistamisen tai huollon alkamista, että keittotalueet on sammutettu ja että lämmön ilmaisin ei ole näkyvässä.

KEITTOTASON HUOLTO

• Induktiotason puhdistus

Keittotaso on puhdistettava aina käytön jälkeen.

Tärkeää:

- Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa. Niiden käyttö saattaa ajan myötä vaurioittaa lasia.
- Älä käytä voimakkaita kemiallisia puhdistusaineita, kuten uuninpuhdistusaineita tai tahrannoista aineita.
- **ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPESURIA!!!**

Jäähtyä keittotaso aina käytön jälkeen ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät. Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät

ruoat vahingoittavat keittotasoa ja ne on poistettava heti. Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa. Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpapieria tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata Valmistajan ohjeita).

5. PALVELU

VIANMÄÄRITYSTAULUKKO

Tietokoodi	Kuvaus	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
	Käyttöpaneeli sammuu liian korkean lämpötilan vuoksi	Sisäisten elektronisten osien lämpötila on liian korkea	Odota, että keittotaso jäähtyy ennen kuin käytät sitä uudelleen
 + äänimerkki 	Näppäimen jatkuva (pysyvä) painallus havaitaan. Käyttöliittymä sammuu 10 sekunnin kuluttua.	Vettä, kattiloita tai keittövälineitä käyttöliittymän päällä.	Puhdista pinta ja poista mahdolliset esineet tasolta.
Kaikkia muita virheilmoituksia varten	Ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita virhekoodi		

HUOLTOPALVELU

Ennen kuin otat yhteyttä huoltoon

- 1. Kokeile voitko korjata vian itse kohdan "Vianetsintä" ohjeiden mukaan.
- 2. Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.

Jos ongelma ei poistu edellä mainittujen tarkistusten jälkeen, ota yhteyttä valtuutettuun tekniseen tukeen.

Følg alle instruksjonene som er oppført i denne håndboken nøye. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antennelser som oppstår grunnet en manglende overholdelse av instruksjonene i denne håndboken. Apparatet er kun laget for vanlig matlagning i private boliger. All annen bruk er forbudt (f.eks. oppvarming av rom). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for en uegnet bruk eller for feilaktige innstillinger av kontrollene.

Apparatet kan inneha estetiske egenskaper som avviker fra illustrasjonene i denne håndboken, men instruksjonene angående bruk, vedlikehold og installasjon vil fortsatt forbli de samme.

- Les instruksjonene nøye. De inneholder viktig informasjon angående installasjon, bruk og sikkerhet.
- Ikke foreta elektriske endringer på apparatet.
- Før apparatet installeres må man kontrollere at ingen av dets komponenter er blitt skadet. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.
- Kontroller at apparatet er helt intakt før installasjonen iverksettes. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.

 : Deler merket med dette symbolet kan kjøpes separat hos spesialiserte forhandlere.

* : Deler merket med dette symbolet er tilleggsutstyr som kun medfølger på visse modeller og kan kjøpes direkte fra sidene www.elica.com og www.shop.elica.com.

1. SIKKERHET OG FORSKRIFTER

GENERELL SIKKERHET

Vær oppmerksom! Følg nøye alle instruksjoner som er oppgitt herunder:

- Produktet må være frakoblet strømmenettet når installasjonen utføres.
- For alle installasjoner og vedlikeholdsinngrep må man anvende arbeidshansker.
- Installasjoner eller vedlikeholdet må utføres av en kvalifisert tekniker, i samsvar med produsentens instruksjoner, og i overensstemmelse med lokale forskrifter angående sikkerhet.
- Bruk kun de medfølgende skruene i forbindelse med installasjonen, eller gå til innkjøp av korrekte skruer.
- Bruk skruer med korrekt lengde i henhold til informasjonen i installasjonsveiledningen.
- Ikke reparer eller bytt ut deler på produktet hvis dette ikke er spesifisert i bruksanvisningen.
- Pass på at barn ikke leker med produktet. Sørg for at de holder seg på god avstand, og hold dem under oppsyn hele tiden. Maskindeler kan bli svært varme under bruk.
- Produktet kan anvendes av barn over 8 års alder og av personer med nedsatt fysisk, sanselig eller mental funksjonsevne, samt personer uten erfaring eller med manglende kunnskap, gitt at disse holdes under oppsyn eller har vært gjenstand for

opplæring i sikker bruk av produktet, og har forstått de farer og risikoer som er forbundet med bruken av dette.

- Produktet og de enkelte delene blir svært varme under bruk. Vær oppmerksom og pass på at ingen berører varmeelementene.
- Ikke ta på produktets varmeelementer under og etter bruk.
- Unngå kontakt med tøyfyller eller andre antennelige materialer før alle komponenter i produktet er blitt tilstrekkelig nedkjølt. Fare for brann.
- Ikke plasser brennbare materialer på produktet eller i nærheten av dette.
- Overopphetet fett eller olje kan lett ta fyr.
- Manglende tilsyn når man lager mat med olje eller fett, kan være farlig og forårsake brann.
- Frityrsteking må gjøres med største forsiktighet, slik at ikke den varme oljen antennes.
- Kokeprosessen bør overvåkes. En kort kokeprosess må overvåkes hele tiden.
- Prøv ALDRI å slukke flammer med vann. Slå heller av produktet og kvel flammene med for eksempel et lokk eller et brannteppe.
- Ikke søl med væske og reduser varmen under koking og oppvarming av væsker.
- Ikke la varmeelementene stå på uten gryter eller med tomme gryter og panner.
- Ikke varm opp en boks eller en blikkboks med mat uten å ha åpnet den først. Disse kan eksplodere! Denne advarselen gjelder for alle andre typer kokeplater.
- Når man er ferdig med matlagingen må den aktuelle kokesonen slås av.
- Produktet er ikke laget for å starte ved hjelp av en ekstern tidsinnstiller eller et system med fjernkontroll. Ikke bruk damprensere: risiko for elektriske støt.
- Før man utfører rengjøring eller vedlikehold må man koble produktet fra strømmenettet ved å dra ut støpslet eller eventuelt koble fra hovedbryteren.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn hvis disse ikke holdes under oppsyn.
- Produktet må rengjøres regelmessig både innvendig og utvendig (MINST EN GANG I MANEDEN) og alltid i samsvar med det som er blitt uttrykkelig oppgitt i vedlikeholdsinstruksjonene.
- Det er viktig å ta vare på denne håndboken slik at den er tilgjengelig ved senere behov. Sørg for at den følger med produktet hvis det selges, overføres eller flyttes.

- Hvis personer med pacemaker eller lignende medisinske apparater skal bruke induksjonstoppen, må de først kontrollere at hjertestimulatoren er kompatibel med produktet.
- Hvis overflaten er sprukket, slå øyeblikkelig av produktet for å unngå risiko for elektrisk støt.
- Brannfare: ikke plasser gjenstander på kokeflatene.
- Ikke plasser metallgjenstander som kniver, gafler, skjærer eller lokk på platetoppens overflate, da disse kan overopphetes.
- Viktig: Slå av platetoppen etter bruk ved å benytte kontrollsystemet og ikke stol på gryte-detektoren.
- Man må aldri bruke aluminiumsfolie i forbindelse med matlagningen, og man må aldri legge matvarer som er pakket i aluminium på platetoppen. Aluminiumen kan smelte og forårsake uopprettelige skader på produktet.
- Bruken av en høy effekt, som funksjonen Booster, er ikke egnet for å varme opp enkelte væsker som for eksempel frityrølje. For høy varme kan være farlig. I følgende tilfeller anbefaler man å bruke en lavere effekt.
- Beholderne må settes rett på platetoppen og midt på kokesonen. Plasser aldri noe mellom gryten og platetoppen.
- Ved høye temperaturer reduserer apparatet kokeplatens effektivitet

automatisk. • OBS! Når platetoppen er i funksjon kan alle de tilgjengelige delene i apparatet bli varme.

SIKKERHET VED ELEKTRISK TILKOBLING

- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Installasjonen må utføres av faglært og kvalifisert personell, som kjenner til gjeldende regler for installasjon og sikkerhet.
- Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller gjenstander som oppstår grunnet en manglende overholdelse av retningslinjene som er oppført i dette kapittelet.
- Jording av apparatet er påbudt i henhold til gjeldende teknisk lovgivning.
- Strømledningen må være tilstrekkelig lang slik at det innebygde produktet kan kobles til strømmettet når det er blitt montert.
- Strømledningen må være lang nok til at platetoppen kan fjernes fra benkeplaten.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Se til at spenningen, som er oppført på merkeplaten nederst på apparatet, tilsvarer den som befinner seg i huset hvor produktet installeres.
- Den elektriske jordledningen må være 2 cm lengre enn de andre ledningene.
- Ledningen må ikke, langs hele dens lengde, komme opp i en temperatur som overgår romtemperaturen med mer enn 50°C.
- Produktet er laget for å være konstant tilkoblet strømmettet. Foreta derfor koblingen til strømmettet ved hjelp av en godkjent enpolet bryter montert i samsvar med gjeldende regler, som garanterer fullstendig frakobling fra nettet ved en overspenning i kategori III, og som er lett tilgjengelig etter at installasjonen er fullført.
- Når installasjonen er ferdig utført, skal det ikke være mulig for brukeren å få tilgang til de elektriske komponentene.
- OBS! Ikke koble produktet til strømmettet før installasjonen er helt ferdig.
- Før man kobler produktet til strømmettet må man kontrollere merkeskiltet (plassert nederst på produktet) for å være sikker på at spenning og effekt tilsvarer strømmettets verdier, samt at også stikkkontakten er egnet. Ta kontakt med en faglært elektriker hvis du er i tvil.
- Hvis produktet ikke er utstyrt med strømledning, må det brukes en med et tverrsnitt på 2,5 mm² for effektverdier på opptil 5500 Watt, mens høyere effektverdier trenger et tverrsnitt på 4 mm².
- OBS! Skifte av forbindelsesledningen må utføres av vår autoriserte teknisk kundeservice, eller eventuelt av en person med lignende kvalifikasjoner.
- OBS! Før kretsen kobles til nettstrømmen igjen, må man kontrollere at den fungerer riktig og at forsyningsledningen er riktig montert.

INSTALLASJONSSIKKERHET

- Både den elektriske og den mekaniske installasjonen må utføres av faglærte personer.
- **Før man starter med installasjonen:** Etter å ha pakket ut produktet må man kontrollere at det ikke er blitt skadet underveis i transporten. Hvis det oppstår problemer bes man kontakte forhandleren eller teknisk kundestøtte før installasjonen startes. Kontroller at det kjøpte produktets utvendige mål er egnet for stedet hvor det skal installeres. Kontroller at det ikke er blitt lagt igjen materialer (for

eksempel poser med skruer, garantihefter osv.) i emballasjen etter transporten, og ta eventuelt vare på dette. Kontroller også at det finnes et egnet strømuttak på stedet hvor installasjonen gjøres.

• Klargjøring av møbel for innebygging:

- Utfør alle utskjæringer før platetoppen settes på plass og fjern alt av sagflis og sponrester.

Minste avstand mellom platetoppen og veggen skal være minst 50mm i front, minst 50mm til sidene og minst 500mm i overkant.

NB: I forbindelse med prosjektering av avstandene skal man alltid rette seg etter anvisningene til kjøkkenprodusenten.

- **Viktig:** Bruk enkomponent tetringslim (S) som tåler temperaturer helt opp til 250°. Før installasjonen startes opp må alle overflater som skal limes rengjøres nøye for ethvert materiale som kan tenkes å redusere limets hefteevne (f.eks. limfjernere, visse typer konserveringsmidler, fett, oljer, støv, gamle limrester osv.). Limet må fordeles langs hele parameteren til installasjonsstedet. Etter liming må man la limet tørke i cirka 24 timer.

- **OBS!** Manglende installasjon av skruer og festeanordninger i samsvar med disse instruksjonene kan føre til elektriske farer.

- **Merk:** For en korrekt installasjon av produktet anbefales det å teipe rørene med et limbånd som innehar følgende egenskaper: Elastisk film i myk PVC med akrylatbasert lim i samsvar med forskrift DIN EN 60454, som er flammehemmende og motstandsdyktig mot elding, temperatursvingninger og lave temperaturer.

KASSERING VED ENDT LIVSSYKLUS



Dette apparatet er blitt merket i samsvar med 2012/19/EC - UK SI 2013 Nr.3113, WEEE-direktivet (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Ved å se til at dette produktet kasseres på korrekt måte, hjelper brukeren til med å unngå potensielle negative konsekvenser for miljø og helse. Symbolet på produktet eller på dokumentasjonen som følger med dette, indikerer at det ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres inn til en miljøstasjon eller returpunkt som tar seg av gjenvinning av elektrisk og elektronisk avfall. Kast apparatet i overensstemmelse med lokale regler for eliminering av avfall. For ytterligere informasjon om behandling og gjenvinning av dette produktet, vennligst ta kontakt med lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken hvor produktet ble kjøpt.

FORSKRIFTER

Dette apparatet, ment for kontakt med matvarer, retter seg etter regelverk (EU) nr.1935/2004 og er prosjektert, bygget og markedsført i overensstemmelse med alle sikkerhetskrav i "Lavspenningsdirektiv" 2014/35/EØF, og krav for vern i "EMC"-direktivet 2014/30/EF.

2. BRUK

Induksjonstoppen baserer seg på det fysiske prinsippet om magnetisk induksjon. Hovedkarakteristikken i et slikt system er at energien overføres direkte fra kilden til kjelen.

Fordeler: Hvis man sammenligner vår induksjonstopp med en elektrisk kokeplate, ser man at vår er: **Sikrere:** lavere temperatur i glassoverflaten. **Raskere:** kortere oppvarmingstid. **Mer nøyaktig:** platetoppen reagerer umiddelbart på enhver kommando. **Mer effektiv:** 90% av energien som brukes omdannes til varme. I tillegg avbrytes varmeoverføringen øyeblikkelig hvis gryten fjernes fra platen, slik at man unngår unødvendig varmespredning.

• Beholdere som kan brukes under matlaging



Bruk kun kjeler som er merket med dette symbolet.

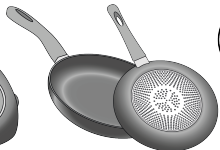
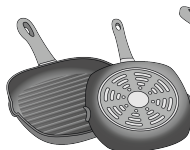
Viktig:

for å unngå varige skader på overflaten, ikke bruk:

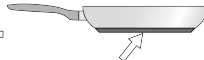
- Beholdere som ikke har en helt flat bunn.
- Beholdere i metall med emaljert bunn.
- Beholdere med grov bunn som kan skrape opp platetoppens overflate.
- Ikke sett varme kjeler på overflaten til platetoppens kontrollpanel.
- Ikke alle kjeler som brukes på induksjonstopper fungerer optimalt. Dette er grunnet bunnene som kan være delvis produsert i ferromagnetisk materiale! Når kjelene eller pannen kjøpes må man kontrollere følgende:
- Bunnan må ikke inneholde aluminium. Kokekaret varmes ikke opp og vil muligens ikke gjenkjennes av induksjonstoppen.



• Bunnan må ikke inneholde aluminium. Kokekaret varmes ikke opp og vil muligens ikke gjenkjennes av induksjonstoppen.



- Bunnerne må ikke være flate eller har grove flater.
- Reduserer kontaktflaten mellom induksjonstopp og kokekar, noe som fører til en reduksjon i effektivitet og forverring av resultatet.



• Anbefalt diameter på grytebunn

VIKTIG: hvis kjelene ikke har riktig diameter vil ikke kokesonene slå seg på. For å se minste kjelediameter for hver enkelt kokesone henvises det til den illustrerte delen av denne håndboken.

OBS! For å opprettholde stekeytelsen og produktkvaliteten anbefales det å **IKKE** bruke induksjonsadaptere.

• Gamle kokekar

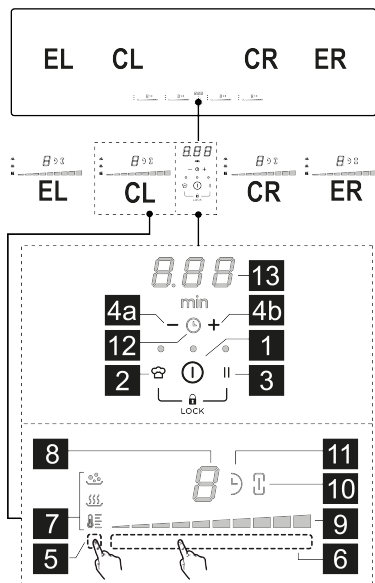
Bruk en magnet for å kontrollere om den gamle pannen/ gryten inneholder jern. Panner/kjeler/gryter uten magnet kan ikke benyttes. Angivelsene i den forrige paragrafen gjelder også i disse tilfellene.

• Energisparing

Bruk fat og kjeler som har en diameter i bunnen som samsvarer med størrelsen til kokesonen. Bruk kun kjeler og fat med flat bunn. Hvis mulig burde man bruke lokk på kjelene under koking. Kok grønnsaker, poteter osv. i små mengder vann for å redusere koketiden. Bruk trykkoker som ytterligere reduserer energiforbruk og koketid. Sett kjelen i midten av kokesonen som er avmerket på platetoppen.

3. DRIFTSFUNKSJON

KONTROLLPANEL



T.	funksjon
1	ON/OFF platetopp
2	Aktivering av Chef-funksjon
3	Pause
2+3	Child Lock (barnesikring) / Innstilling av Power Limitation (effektbegrenser)
4a	Aktivering og styring av Timer og Egg Timer
4b	Aktivering og styring av Timer og Egg Timer
5	Aktivere temperaturfunksjonen
6	Valg av kokesone / Valg av Power Level (effektnivå)

LED	funksjon
7	Nivåindikator Temperature Manager (temperaturkontroll)
8	Posisjonsindikator for kokesone
9	Indikator for Power Level (effektnivå)
10	Angir aktiv Bridge-funksjon
11	Angir aktiv Timer
12	Egg Timer indikator aktiv
13	Display-timer og Egg Timer

FØR MAN STARTER

Alle funksjoner på denne koketoppen er laget for å overholde strenge sikkerhetskrav. Av denne grunn:

- Enkelte funksjoner aktiverer seg ikke, eller deaktiveres automatisk, hvis det ikke finnes gryter/panner på platen eller hvis disse er plassert feil.
- I andre tilfeller vil aktiverte funksjoner automatisk deaktiveres når man velger en funksjon som har behov for andre innstillinger og disse ikke oppgis (f. eks.: "Slå på koketoppen" uten å "Velge kokesone" og "Driftstemperatur", eller "Lock (låse)-funksjon" eller "Timer").

Vent til displayet slår seg av før du nærmer deg kokesonen.

Vær oppmerksom! Ved (f. eks.) lengre tids bruk kan det hende at kokesonen ikke slår seg øyeblikkelig av, da den befinner seg i nedkjølingsfasen. På koketoppens display

vises symbolet  for å vise at denne fasen er aktiv. Vent til displayet slår seg av før du nærmer deg kokesonen.

DISPLAY FOR KOKESONE

på display'ene for de ulike kokesonene vises:

funksjon	Verdi
Kokesonen er på	0
Power Level (effektnivå)	1...9-P
Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)	H
Pot Detector (Kjeledetektor)	U
Bridge Zone aktiv	n
Temperature Manager (Temperaturkontroll) aktiv	u
Child Lock aktiv	L
Pausefunksjon	11
Funksjon Automatic Heat UP (Automatisk oppvarming)	A

PLATETOPPENS EGENSKAPER

• Safe Activation (sikker igangsetting)

Produktet aktiveres kun når det finnes kjeler/gryter plassert på sonene. Oppvarmingsfasen vil ikke starte opp (eller den avbrytes) hvis det ikke finnes gryter på platen.

• Pot Detector (kjeledetektor)

Produktet registrerer kjeler automatisk når de plasseres i en av sonene.

• Safety Shut Down (sikker apparatstopp)

Av sikkerhetsmessige årsaker har hver kokesone en maksimal driftstid som avhenger av innstilt effektnivå.

• Residual Heat Indicator (restvarmeindikator)

Når man slår av en eller flere kokesoner vil eventuell restvarme oppgis med et visuelt signal i displayet til den

aktuelle sonen, via symbolet .

HVORDAN BRUKE PLATETOPPEN

Merknad: For å aktivere en hvilken som helst funksjon må man først aktivere den aktuelle sonen

• Slå på

Trykk (berør) kort på  **ON/OFF (1)** platetopp: Symbolet

 tennes. **Fortsatt å trykke:** Alle tilgjengelige funksjoner vil bli synlige noen øyeblikk, deretter vil kun hovedfunksjonene forbli aktive. De andre funksjonene kan brukes, og vil aktiveres etterhvert under den videre bruken av enheten.

Viktig : Alle de tilgjengelige funksjonene vil lyse, men med svak lysstyrke, som vil bli sterkere bare i det øyeblikket de kobles inn.

Trykk igjen for å slå av

Merknad: Denne funksjonen har forrang over andre funksjoner.

• Valg av kokesoner

Berør **Valglinjen (6)** som tilsvarer ønsket kokesone **EL, CL, CR, ER**.

• 9 Power Level (effektnivå)

Platetoppen er utstyrt med 9 effektnivåer. La fingrene gli langs **Valglinjen (6)**:

mot høyre for å øke effektnivået

mot venstre for å redusere effektnivået

• Power Booster (effektforsterker)

Produktet er utstyrt med et ekstra effektnivå (over nivået ) , som forblir aktivt i 10 minutter før effektnivået går tilbake til forrige nivå.

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (6)** (forbi nivået ) og koble inn Power Booster (effektforsterker)

Aktuelt nivå for Power Booster er oppgitt i displayet for den valgte sonen med symbolet .

• Bridge Zones (brokoble soner)

Denne funksjonen gjør at kokesone **EL** jobber kombinert med kokesone **CL** og kokesone **CR** kombinert med kokesone **ER**, slik at det skapes en enkel sone med samme effektnivå (totalt 2). Dette gir et jevnt resultat når det brukes store gryter eller kjeler.

For å aktivere Bridge-funksjonen:

• trykk samtidig på **Valgsonen (6)** til den valgte sonen.

• **Bridge-indikator**  (10) til de valgte kokesonene vil begynne å lyse. Symbolet  vil vises i kokesonen **CL** for parett (**EL+CL**) eller **ER** for parett (**CR + ER**)

• når er det mulig å stille inn effekten ved å dra fingeren

over **Valgsonen (6)** **EL** for parett (**EL+CL**) eller **Valgsonen (6)** **CR** for parett (**CR + ER**).

For å deaktivere Bridge-funksjonen:

• trykk samtidig på de to **valgsonene (6)** til soneparett man ønsker å bruke.

• Temperature Manager (Temperaturkontroll)

Temperaturkontroll er en funksjon som kan brukes til å velge den forhåndsprogrammerte temperaturen som passer best til hvert enkelt formål.

For å aktivere-funksjonen:

• Velg den kokesonen som passer best.

• Trykk en eller flere ganger på **Valgsonen (5)** for å velge det nivået som passer best til det aktuelle behovet:

Første gang man trykker aktiveres nivået "Melting":

 (7) Finner et effektnivå som er egnet til langsom smelting av delikate produkter uten at det går utover smak og duft (sjokolade, smør osv.).

Andre gang man trykker aktiveres nivået "Warming":

 (7) Finner et effektnivå som er egnet til å holde en matrett ved ønsket temperatur på en delikat måte, uten at man når koketemperaturer.

Tredje gang man trykker aktiveres nivået "Simmer":

 (7) Finner fram til et effektnivå som er egnet til langtidskoking. Egnet for tomatssauser, kjøttssauser, supper, grønnsakssupper, kontrollert tilberedning (ideell for vannbad). Unngår vond lukt fra matretter eller brente bunner, noe som er et typisk problem for denne typen tilberedelser. Bruk denne funksjonen først etter at maten har nådd kokepunktet.

• Trykk igjen for å slå av.

I displayet for kokesonen hvor Temperaturkontrollen er i funksjon vises symbolet .

• Timer

Funksjonen Timer er en nedtellingsfunksjon som det er mulig å stille inn, også samtidig, på hver kokesone.

Etter endt innstilling vil kokesonene slukkes automatisk og brukeren varsles med et lydsignal.

Aktivere/regulere platetoppens Timer-funksjon:

• Velge ønsket kokesone (effektnivå forskjellig fra 0)

• Trykk samtidig på  (4a) og  (4b) for å få tilgang til Timer-funksjonen

• Regulere varighetstid for Timer:

Trykk på velgeren  (4b), for å øke tiden for automatisk stopp

trykk på velgeren  (4a), for å redusere tiden for automatisk stopp

Gjenta inngrepet for de andre kokesonene hvis disse også skal stilles inn.

Merknad: Hver kokesone kan ha forskjellige Timer-innstillinger. Displayet **0.00** (13) viser nedtelling for den sist valgte kokesonen i 10 sekunder, deretter vil det vises en nedtelling med en lavere tidsverdi.

Når Timeren har fullført nedtellingen vil det skilles ut et lydsignal (i 2 minutter, trykk en hvilken som helst tast for å stiline signalet), mens displayet (13) blinker.

Merk: ved siden displayet i kokesonen vises et symbol når

Timer-funksjonen er aktiv  (11)

Hvordan slå av Timer-funksjonen:

- Velg den kokesonen som passer best.

- Still inn verdien til timer-funksjonen **0.00**, ved hjelp

av **—** (4a)

Merk: funksjonen forblir aktivert hvis man ikke trykker på andre taster i mellomtiden.

• Egg-Timer

Egg Timer er en nedtellingsfunksjon som er uavhengig av kokesone (og avtrekkssone). Egg-timer aktiveres ved å

trykke samtidig på **—** (4a) og **+** (4b)

Merknad : for regulering av funksjonen Egg Timer følges samme prosedyre som for funksjonen Timer.

Når timer-enheten har fullført nedtellingen vil det skilles ut

et lydsignal (i 2 minutter, eller slutt ved å trykke på **—** (4a), mens displayet (13) blinker.

Merk: Når Egg Timer er i funksjon vil symbolet  (12) vises.

• Power Limitation (effektbegrenser):

Med effektbegrenseren kan man fininnstille produktfunksjonen ved å begrense maksimalt effektforbruk (KW).

Merk : Innstillingen må utføres med platetoppen avslått, når platetoppen kobles til strømmettet, eller innen 2 minutter når strømforsyningen kobles tilbake uten å trykke på tasten.

For å stille inn Power Limitation (effektbegrenser) :

- Trykk og hold inne begge tastene  (2) + **||** (3) inntil det avgis et kort akustisk signal

- Bla samtidig i **valglinjene** (6) CL og EL, fra venstre mot høyre inntil enden på valglinjene og hold inne inntil det avgis et kort akustisk signal.

- Timer-displayet (13) viser symbolene **EE** og det er mulig å foreta innstillingen.

- Displayet (8) til sonen CL viser nåværende programmering:

Verdi	Effekt (KW)
	7,2 KW (standardinnstilling)
	4,5 KW

- For å endre innstillingen til Power Limitation blar man i **valglinjene** (6) CL

fra venstre mot høyre for å øke Kw, fra høyre mot venstre for å redusere Kw.

- For å lagre valget trykker man på tastene  (2) + **||** (3) i 1 sekund. Det vil avgis et akustisk signal som bekrefter at innstillingen er blitt utført.

• Child Lock (Barnesikring)

Barnesikringsfunksjonen garanterer at barn ikke kan slå på kokesonene eller avtrekkssonen, og låser alle andre funksjoner slik at de ikke kan aktiveres.

Child Lock (barnesikring) kan kun aktiveres når produktet er slått på, men med kokesonene avslått.

Aktivering:

- Trykk og hold inne samtidig både  (2) og **||** (3). Et lydsignal vil aktiveres for å varsle om at funksjonen er blitt

aktivert, og det vil vises et  i displayene.

Gjenta operasjonen for å deaktivere.

• Pause

Pausefunksjonen slår av samtlige aktive funksjoner og setter kokeeffekten til null.

Aktivering:

- Trykk på **||** (3). Displayene vil vise symbolet 

For å deaktivere funksjonen:

- Trykk på **||** (3), i løpet av de neste 10 sekundene, bla mot høyre med fingeren langs **Valglinjen** (6 - CL). Hvis operasjonen ikke utføres i løpet av denne tiden vil pausefunksjonen forbli aktivert.

Merk : Denne operasjonen tilbakestiller platetoppen før pausen.

Merk: Hvis pausefunksjonen ikke deaktiveres i løpet av 10 minutter vil platetoppen slå seg automatisk av.

• Recall Minnefunksjon

Minnefunksjonen kan brukes til å tilbakekalle alle innstillinger som er blitt gjort, for eksempel når denne er blitt avslått ved et uhell.

Aktivering:

- Slå på platetoppen igjen med  på/av (1) innen 6 sekunder fra den ble avslått.

- Trykk på **||** (3) innen de neste 6 sekundene.

● Automatic Heat UP

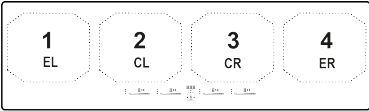
Funksjonen Automatic Heat UP (automatisk oppvarming) gjør at man når den forhåndsprogrammerte effekten langt hurtigere. Med denne funksjonen vil man ha kortere koketider, men man unngår at matretten brenner seg fast, siden temperaturen ikke overskrider den programmerte effekten. Denne funksjonen er tilgjengelig for effektnivå fra 1 til 8.

Aktivering:

- Hold nede ønsket effektnivå på **Valglinjen (6)** for å stille inn effekten.
- Det vil vises i displayet  (8).

● Power Flow (flytende effekt)

Denne funksjonen tilknytter et effektnivå til kokesonene basert på posisjonen, noe som gjøres av brukshensyn i mange profesjonelle kjøkken. I sonen **EL** har man et lavere driftsnivå (effekt), mens man til høyre kommer til høyere driftsnivå (effekt) **ER**, slik som gjengitt i den følgende tabellen.



Plater				Effekt
	2	3	4	Varming
1		3	4	3
1	2		4	5
1	2	3		9

Aktivering

Trykk igjen på  (9) for å aktivere funksjonen. Led-lampen lyser over seriegrafien.

Deaktivering

Trykk igjen på  (9) for å deaktivere.

EFFEKTINIVÅTABELL

Effektnivå		Type matlaging	Bruk (avhengig av erfaring og bruksvaner)
Maksimal effekt		Hurtig oppvarming	Øker matens temperatur fort ved at vannet koker fortere, eller ved at avkok varmes opp fortere.
		Steke- koke	Brune, starte tilberedelse, frityrsteke dypfrysede produkter, koke hurtig
Høy effekt		Brune - steke - koke - grille	Hurtigsteke, opprettholde koking, steke og grille (en kort periode, 5-10 minutter)
		Brune - koke - stue - steke - grille	Hurtigsteke, opprettholde lett koking, steke og grille (en kort periode, 10-20 minutter), forvarme ekstrautstyr
Middels effekt		Koke - stue - steke - grille	Stue, opprettholde delikat koking, langtidssteking, vispe pasta
		Koke – koke opp - redusere - vispe	Langtidssteking (ris, sauser, steiker, fisk) med sauser eller reduksjoner (eks. vann, vin, avkok, melk), vispe pasta.
		Koke – koke opp - redusere - vispe	Langtidssteking (under en liter: ris, sauser, steiker, fisk) med sauser eller reduksjoner (eks. vann, vin, avkok, melk).
Svak effekt		Smelte - tine - holde varm - blande	Smelting av smør, sjokolade, opptining av produkter av liten størrelse
		Smelte - tine - holde varm - blande	Holde små matporsjoner som nettopp er blitt tilberedt varme, opprettholde temperaturen på allerede tilberedte retter, vispe risotto.
OFF		Platens overflate	Koketopp i stand-by eller av (platene kan fremdeles være varme etter at de er slått av, noe som signaliseres med H-L-O)

4. VEDLIKEHOLD

Vær oppmerksom! Før det utføres et hvilket som helst vedlikehold eller rengjøring, må man forsikre seg om at kokesonene er avslått og at kontrollampen som angir varmen er slukket.

VEDLIKEHOLD AV PLATETOPPEN

• Rengjøring av induksjonstoppen

Koketoppen må alltid rengjøres etter bruk.

Viktig:

- Ikke bruk skuresvamber eller stålull. Disse kan skade

glassflaten over tid.

- Ikke bruk kjemiske vaskemidler som kan virke irriterende, som for eksempel ovnsrens eller flekkfjerner.

• IKKE BRUK DAMPRENSER!!!

La overflaten kjøle seg ned etter bruk og fjern deretter alle matrester og flekker. Sukker og andre sukkerrike matvarer kan skade koketoppen hvis de ikke fjernes øyeblikkelig. Salt, sukker og sand kan ripe opp glassoverflaten. Bruk en myk klut, kjøkkenpapir eller produkter som er laget spesielt for rengjøring av overflaten (overhold produsentens henvisninger).

5. ASSISTANSE

FEILSØKINGSTABELL

Infokode	Beskrivelse	Mulige årsaker	Løsning
	Sonen med kontroller slår seg av grunnet en for høy temperatur	Den interne temperaturen i de elektroniske delene er for høy	Vent til koketoppen kjøler seg ned før den benyttes igjen
 + lydsignal 	Det oppdages en kontinuerlig aktivering (permanent) av tasten. Grensesnittet slår seg av etter 10 sekunder.	Vann, kjeler eller kjøkkenutstyr, over brukergrensesnitt.	Rengjør overflateen, fjern eventuelle gjenstander fra toppen.
For alle andre feilsignaler	Vennligst ta kontakt med teknisk servicesenter og oppgi feilkoden		

SERVICESENTER

Før man tar kontakt med Servicesenter

1. Kontroller om problemet kan løses gjennom henvisningene som beskrives i tabellen "Feilsøking".
2. Slå av og på apparatet for å forsikre seg om at problemet ikke kunne forhindres.

Hvis problemet vedvarer etter alle disse kontrollene, ta kontakt med nærmeste servicesenter.

Anvisningerne i denne manual skal nøje overholdes. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle fejl, skader eller brand forårsaget af apparatet, der skyldes manglende overholdelse af instruktionerne i denne manual. Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug til tilberedning af mad. Anden brug er ikke tilladt (f.eks. rumopvarmning). Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for anden brug end den tilsigtede, eller for forkerte indstillinger af betjeningselementerne.

Apparatet kan have et andet udseende end modellen, der er vist på tegningerne i denne vejledning. Vejledningen til brug, vedligeholdelse og installation er dog uændret.

- Læs omhyggeligt instruktionerne. De indeholder vigtige oplysninger vedrørende installation, brug og sikkerhed.
- Foretag ikke elektriske variationer på apparatet.
- Kontrollér, at alle komponenter er intakte, før du installerer apparatet. I tilfælde af defekte dele skal du rette henvendelse til forhandleren og afbryde installationen.
- Kontrollér apparatets integritet før der fortsættes med installationen. I tilfælde af defekte dele skal du rette henvendelse til forhandleren og afbryde installationen.

: Genstande markeret med dette symbol kan købes separat hos specialforhandlere.

*: Genstande markeret med dette symbol er ekstraudstyr, som kun er tilgængeligt for nogle modeller. De kan købes på webstederne www.elica.com og www.shop.elica.com.

1. SIKKERHED OG FORSKRIFTER

GENERELLE BEMÆRKNINGER OM SIKKERHED

Advarsel! Overhold nøje de følgende anvisninger:

- Før der foretages et hvilket som helst installationsindgreb, skal produktets strømforsyning afbrydes.
- Til alle installations- og vedligeholdelsesindgreb anvend arbejdshandsker.
- Installation og vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker, i henhold til fabrikantens anvisninger og i overensstemmelse med sikkerhedslovene i kraft, i det land hvor maskinen anvendes.
- Brug kun de medfølgende fastspændingsskruer til installation af produktet, eller – såfremt de ikke medfølger – anskaf den korrekte skruetype.
- Brug skruer af korrekt længde, som anført i vedligeholdelsesvejledningen.
- Medmindre andet er anført i brugsvejledningen, må der ikke repareres eller udskiftes dele på produktet.
- Pas på, at børn ikke leger med produktet.
- Hold børn på afstand og under opsyn, da de tilgængelige dele kan blive meget varme under brug.
- Børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uden den nødvendige

erfaring og viden må kun bruge produktet, hvis de er under opsyn eller forinden har modtaget instruktioner i sikker brug af produktet og har forstået farerne, som brugen af det indebærer.

- Produktet og dets tilgængelige dele opvarmes under brug. Pas på, ikke at berøre varmelegemerne.
- Undgå at røre ved produktets varmelegemer under og efter brug.
- Undgå kontakt med klude eller andet antændeligt materiale, indtil alle produktets komponenter er afkølet tilstrækkeligt, risiko for brand.
- Anbring ikke brændbart materiale på produktet eller i umiddelbar nærhed.
- Ophedet fedt eller olier er letantændelige.
- Stegning med olie eller fedtstoffer på en kogeplade uden opsyn kan være farlig og forårsage brand.
- Friturestegning må kun udføres under opsyn for at undgå, at den overophedede olie bryder i brand.
- Stegningen skal overvåges. Selv en hurtig stegning skal konstant overvåges.
- Forsøg ALDRIG at slukke flammerne med vand. Sluk for produktet, og kvæl flammerne, f.eks. ved brug af et låg, eller brandbekæmpelsestæppe.
- Undgå at væsker koger over. Reducér varmen, når du koger eller opvarmer væsker.
- Lad ikke kogepladerne være tændt med tomme gryder og pander eller uden.
- Du må aldrig varme dåser med mad op uden først at åbne dem: De kan eksplodere! Denne advarsel gælder for alle de andre typer kogeplader.
- Sluk for kogezone, når tilberedningen er afsluttet.
- Produktet er ikke beregnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem. Brug ikke damprensere, risiko for elektrisk stød.
- Før et hvilket som helst rengørings- eller vedligeholdelsesindgreb skal produktets strømforsyning afbrydes ved at trække stikket ud eller ved at frakoble boligens hovedafbryder.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Produktet skal rengøres hyppigt både indvendigt og udvendigt (MINDST ÉN GANG OM MÅNEDEN). Følg altid de specifikke instruktioner for vedligeholdelse.
- Det er vigtigt at opbevare denne manual til efterfølgende konsultation. I tilfælde af videresalg, overdragelse eller flytning, skal manualen følge med produktet.

- For personer med implanteret hjertepacemaker eller andre aktive implantater er det vigtigt at sikre før induktionsvarmepladen tages i brug, at implantatet er kompatibelt med produktet.
- Hvis produktets overflade er revnet, skal du straks slukke for at undgå fare for elektrisk stød.
- Fare for brand: Sæt ikke genstande på kogepladerne.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gaffer, skeer og låg på kogepladens overflade, da de kan overophedes.
- Vigtigt: Efter brug skal kogepladen slukkes med betjeningselementerne. Stol ikke på grydedetektoren alene.
- Brug aldrig aluminiumsfolie til madlavning, og anbring aldrig produkter pakket med aluminium direkte på kogepladen. Aluminiumfolien kan smelte og forårsage uoprettelige skader på produktet.
- Brug af høj effekt som Booster-funktionen er ikke egnet til opvarmning af visse væsker som f.eks. olie til friturestegning. En overdreven varme kan være farlig. I dette tilfælde anbefales det at anvende en lavere effekt.
- Beholderne skal anbringes direkte på kogepladen og centreres. Anbring aldrig andre genstande mellem gryden og kogepladen.
- Ved meget

høje temperaturer sænker produktet automatisk effektivniveauet på de pågældende kogezone. ● **Advarsel!** Når kogepladen er i brug, kan apparatets tilgængelige dele blive meget varme.

SIKKERHED VED ELEKTRISK TILSLUTNING

● Afbryd produktet fra fastnettet. ● Installationen skal udføres af en autoriseret tekniker med kendskab til de gældende bestemmelser for installation og sikkerhed. ● Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting forårsaget af manglende overholdelse af anvisningerne i dette afsnit. ● Loven gør det obligatorisk at tilslutte produktet til jordforbindelsen. - Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt, til at produktet kan tilsluttes el-nettet, når det er installeret i køkkenelementet. ● Strømforsyningskablet skal være tilstrækkeligt langt til, at kogepladen kan fjernes fra arbejdsfladen. ● Der må ikke bruges stikdåser eller forlængerledninger. ● Kontrollér, at den angivne spænding på dataskiltet nederst på produktet svarer til spændingen i boligen, hvor den skal installeres. ● Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere end de andre kabler. ● Kablet må på intet punkt have en temperatur på 50 °C over omgivelsestemperaturen. ● Produktet er beregnet til permanent tilslutning til el-nettet, og tilslutningen til el-nettet skal derfor udføres med en flerpolet afbryder, der er i overensstemmelse med reglerne for installation, der sikrer en fuldstændig frakobling fra strømforsyningen i en tilstand, der hører under kategorien overspænding III. Afbryderen skal være nemt tilgængelig, når installationen er fuldført. ● Når installationen er fuldført, må ingen af de elektriske komponenter være tilgængelige for brugeren. ● **Advarsel!** Tilslut ikke produktet til strømforsyningen, før installationen er gennemført. ● Før du slutter produktet til strømforsyningen: Kontrollér typeskiltet (placeret nederst på produktet) for at sikre, at den oplyste spænding og strøm svarer til strømforsyningen, og at stikkontakten er egnet. I tvilstilfælde bør du rette henvendelse til en kvalificeret elektriker.

● Såfremt der ikke medfølger et strømforsyningskabel med produktet, skal der anvendes et kabel med et ledertværsnit på min. 2,5 mm² for effektivydelse på op til 5500 Watt, mens det for højere effektiviteter skal være på 4 mm².

● **Advarsel!** Strømforsyningskablet skal udskriftes af et autoriseret servicecenter eller en person med tilsvarende kvalifikationer.

● **Advarsel!** Inden strømforsyningen tilsluttes for at kontrollere, at apparatet fungerer korrekt, skal det altid kontrolleres, at strømforsyningskablet er korrekt installeret.

SIKKERHED VED INSTALLATION

● Både den elektriske og den mekaniske del af installationen skal udføres af autoriserede teknikere.

● **Før installationen igangsættes:** Når du har pakket produktet ud, skal du kontrollere, at det ikke er blevet beskadiget under transporten, og hvis der er problemer, skal du kontakte forhandleren eller kundeservice, før du

fortsætter med installationen; Kontrollér, at det købte produkt har en størrelse, der passer til det valgte installationsområde; Kontrollér, at der ikke er noget medfølgende materiale (f.eks. kuverter med skruer, garantier osv.) i emballagen (af transportmæssige årsager), hvis der er, skal det fjernes og opbevares; Kontrollér også, at der er en stikkontakt i nærheden af installationsområdet

● **Forberedelse af køkkenelementet til indbygning:**

• Udfør alt skærearbejde på køkkenelementet, før du sætter kogepladen i, og fjern omhyggeligt spåner eller savsmuldsrester.

Den minimale afstand mellem kogepladen og væggen skal være mindst 50mm fortil, mindst 50mm til siderne og mindst 500mm til overskæbene.

NB: Ved design af køkkenet skal køkkenproducentens anvisninger følges.

• **Vigtigt:** Brug et enkeltkomponentbaseret forseglingsklæbemiddel (S), der kan modstå temperaturer op til 250°; inden installation skal overfladerne, der skal limes, rengøres omhyggeligt for at fjerne ethvert stof, der kan kompromittere deres vedhæftning (f.eks. limopløsningsmidler, konserveringsmidler, fedt, olier, pulvere, rester af gamle klæbemidler osv.); limen skal fordeles jævnt over hele omkredsens kant; efter limning skal limen tørre i ca. 24 timer.

● **Advarsel!** Manglende installation af skruer og fastgøriingsanordninger i overensstemmelse med disse anvisninger kan udgøre en fare for elektrisk stød.

● **Bemærk:** For korrekt installation af produktet anbefales det at tape rørene med et klæbemiddel, der har følgende egenskaber: elastisk film i blød PVC med akrylatbaseret klæbemiddel; opfylder DIN EN 60454; flammehæmmende; fremragende modstandsdygtighed over for ældning; modstandsdygtig over for temperaturændringer; kan anvendes ved lave temperaturer.

BORTSKAFFELSE VED ENDT LEVETID



Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU - UK SI 2013 Nr. 3113, om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Sørg for, at produktet bortskaffes korrekt. Gennem en korrekt bortskaffelse bidrager brugeren til at beskytte miljøet og sundheden. Symbolet med skraldespanden, der er anført på produktet eller i den medfølgende dokumentation, angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald. Det skal indsamles bortskaffes gennem et af indsamlingspunkterne til genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Produktet skal derfor bortskaffes i henhold til de lokale bestemmelser vedrørende bortskaffelse af affald. Yderligere oplysninger angående håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt kan fås ved at rette henvendelse til bopælskommunens tekniske forvaltning, til genbrugsstationerne eller til butikken, der har solgt produktet.

LOVREGULERING

Dette apparat, som er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer, er i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1935/2004 og er designet, fremstillet og markedsført i overensstemmelse med sikkerhedskravene i lavspændingsdirektivet 2014/35/EU og beskyttelseskravene i "EMC"-direktivet 2014/30/EU.

2. BRUG

Stegning på induktionsplader baserer sig på det fysiske fænomen kaldt magnetisk induktion. Den grundlæggende systemegenskab består i, at energien overføres direkte fra varmegeneratoren til gryden.

Fordele: Ved sammenligning med elektriske kogeplader, er en induktionsplade: **Sikrere:** Lavere temperaturer på glasoverfladen. **Hurtigere:** Fødevarerne opvarmes på mindre tid. **Mere præcis:** Pladen reagerer øjeblikkeligt på din styring. **Mere effektiv:** 90 % af den opslugede energi forvandles til varme. Desuden, efter at have fjernet gryden fra pladen, afbrydes varmeoverførslen omgående, og det medvirker til at undgå unyttige varmeafledninger.

• Kogebeholdere

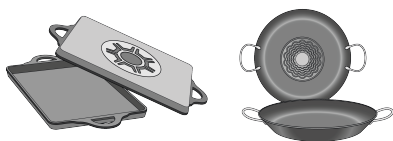


Brug kun gryder, der er mærket med dette symbol.

Vigtigt:

For at undgå uoprettelige skader på pladens overflade, bør du aldrig bruge:

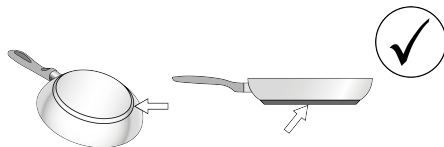
- Udstyr, hvor bunden ikke er helt flad
- Udstyr i metal med emaljeret bund
- Udstyr med ru bund, som kan ridse pladens overflade
- Anbring aldrig varme gryder eller pander på pladens kontrolpanel.
- Ikke alt madlavningsudstyr er effektivt med induktionsplader, da bunden kun delvist består af ferromagnetisk materiale!! Når du køber madlavningsudstyr, skal du kontrollere:
- at bunden kun er fremstillet af ferromagnetisk materiale. Hvis dette ikke er tilfældet, vil varmeoverførslen være mindre effektiv og mindre ensartet, og madlavningsudstyrets overfladetemperaturer vil være uegnede til madlavning



- at bunden ikke indeholder aluminium. Madlavningsudstyret bliver ikke varmt, og kan ikke genkendes af induktionspladerne.



- at bunden er flad og ikke er ru.
- Gryder og pander med bund, som ikke er helt flad, reducerer kontaktoverfladen mellem induktionspladen og madlavningsudstyret og besværliggør madlavningen.



• Anbefalet diameter på grydebundene

OBS! Hvis bunden ikke har den rigtige størrelse, tænder kogepladerne ikke. De den illustrerede del af denne brugsanvisning for oplysninger om den mindste diameter til hver kogezone.

Advarsel: For at bevare tilberedningsdydeevnen og produktkvaliteten anbefales det **IKKE** at bruge induktionsadapters.

• Kogebeholdere, du allerede har

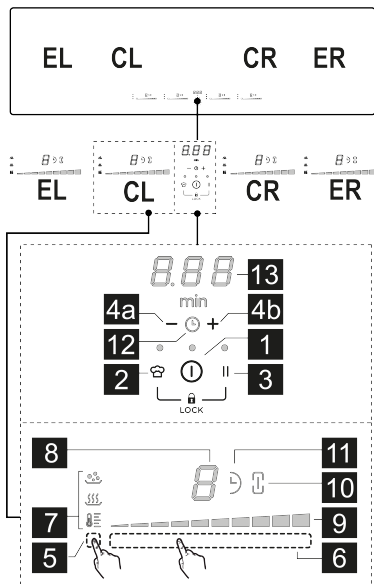
Det er muligt at kontrollere, om materialet er magnetisk ved hjælp af en enkel magnet. Hvis magneten ikke tiltrækkes, er gryderne ikke egnede til madlavning med induktion. Anvisningerne beskrevet herover gælder også for det madlavningsudstyr, du allerede har i dit køkken.

• Energibesparelse

Brug gryder og pander med en diameter af bunden, som svarer til kogezone; Brug kun gryder og pander med flad bund; - Lad om muligt låget være på gryderne under kogning; Kog grøntsager, kartofler osv. med en lille mængde vand for at reducere kogetiden; Brug trykkogeren, som reducerer energiforbruget og kogetiden yderligere; Sæt gryden i midten af kogezone, der er tegnet på kogepladen.

3. DRIFT

BETJENINGSPANEL



T. Funktion

1	ON/OFF for kogeplade
2	Aktivering af Chef Function
3	Pause
2+3	Child Lock / Power limitation-indstilling
4a	Aktivering og styring af Timer og Egg Timer
4b	
5	Aktivering af Temperatur Manager
6	Valg af kogezone / Valg af Power Level-niveau

LED Funktion

7	Temperature Manager-niveauindikator
8	Kogezonepositionsindikator
9	Power Level-indikator
10	Indikatoren Aktiv Bridge
11	Indikatoren Aktiv Timer
12	Indikatoren Aktiv Egg Timer
13	Display Timer og Egg Timer

DET SKAL DU VIDE, FØR DU STARTER

Alle kogepladens funktioner er udtænkt med henblik på at

overholde de strengeste sikkerhedsforskrifter. Derfor:

• **Visse funktioner aktiveres ikke, eller også deaktiveres de automatisk, såfremt der ikke er nogen gryde på kogezone, eller hvis den er placeret forkert.**

• I andre tilfælde kan aktiverede funktioner blive deaktiveret automatisk efter nogle få sekunder, hvis den valgte funktion kræver en yderligere indstilling, som ikke er foretaget (fx: "Tænd for kogepladen" uden "Vælg kogezone" og "Driftstemperatur", eller "Lock-funktionen" eller "Timer-funktionen").

Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezone.

Advarsel! I tilfælde (f.eks.) af langvarig brug, er det muligt at slukningen af kogezone ikke sker øjeblikkeligt, da den er under nedkøling; på kogezonernes display vises

symbolet  for at angive denne nedkølingsfase. Vent på, at displayet slukkes, før du nærmer dig kogezone.

KOGEZONENS DISPLAY

I displayet for den pågældende kogezone angives:

Funktion	Værdi
Kogezone tændt	0
Power Level (Effektniveau)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)	H
Pot Detector (Grydedetektor)	U
Bridge Zone-funktion aktiv	A
Funktionen Temperature Manager (Temperaturkontrol) er aktiv	U
"Child Lock" funktion (Børnelås) aktiv	L
Pausefunktion	11
Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)	A

KOGEPLADENS SPECIFIKATIONER

• Safe Activation (Sikker aktivering)

Produktet aktiveres kun hvis der er kogeobjekt på kogezone: Opvarmningsprocessen går ikke i gang eller afbrydes, hvis kogeobjekt mangler eller flyttes.

• Pot Detector (Grydedetektor)

Produktet detekterer automatisk tilstedeværelse af gryder på kogezone.

• Safety Shut Down (Sikkerhedsslukning)

Af sikkerhedsgrunde har hver kogezone en maksimal driftstid, der er afhængig af det indstillede effektniveau.

• Residual Heat Indicator (Indikator for tilbageværende varme)

Hvis en eller flere kogezone slukkes, signaleres den tilbageværende varme med et særligt visuelt signal på

displayet for den tilsvarende zone med symbolet .

BRUG AF KOGEPLADE

Bemærk: For at aktivere en hvilken som helst funktion, er det først nødvendigt at aktivere den ønskede zone

• Tænding

Tryk kort på (berør)  **ON / OFF (1)** kogeplade: symbolet

 lyser; **Ved at fortsætte med at trykke:** vil alle tilgængelige funktioner blive synlige i et øjeblik, hvorefter kun de vigtigste forbliver aktive; de andre kan bruges og aktiveres senere under brugen af enheden.

VIGTIGT: Alle tilgængelige funktioner vil være tændt med svagt lysende indikator. Farven bliver først intens, når funktionen aktiveres.

Tryk igen for at slukke

Bemærk: Denne funktion har forrang for alle andre.

• Valg af kogezone

Tryk på **vælgerlinjen (6)** ud for den ønskede kogezone **EL; CL; CR; ER;**

• 9 Power Level (Syrkeniveau)

Pladen er udstyret med 9 effektniveauer. Stryg med fingrene langs **Vælgerlinjen (6):**

mod højre, for at forøge effektniveauet;

mod venstre, for at reducere effektniveauet.

• Power Booster (Effektbooster)

Produktet er forsynet med et supplerende effektniveau

(udover niveau ) , der forbliver aktiv i 10 minutter, hvorefter effekten vender tilbage til det forrige niveau.

Scroll med fingrene langs **Vælgerlinjen (6)** (til efter niveau

) , og aktivér Power

Power Booster niveauet er angivet på displayet af den

valgte zone med symbolet .

• Bridge Zones (forening af kogezone)

Denne funktion giver mulighed for at kombinere kogezone **EL** med kogezone **CL** og kogezone **CR** med kogezone **ER**, så der skabes en enkelt zone med samme effektniveau (2 i alt). Dette muliggør en jævn stegning, selv med pander og gryder med store mål.

For at aktivere Bridge-funktionen:

• tryk samtidigt på **Området for valg (6)** for de valgte zoner.

• **Bridge-indikatoren**  (10) for de valgte kogezone lyser.

Symbolet  vises på displayet for zonen **CL** for parret (**EL+CL**) eller **ER** for parret (**CR + ER**)

• det er nu muligt at indstille effekten ved at stryge fingeren på **Området for valg (6)** **EL** for parret (**EL+CL**) eller på

området for valg (6) CR for parret (**CR + ER**).

Sådan deaktiveres Bridge-funktionen:

• tryk samtidigt på de to **områder for valg (6)** for det zonepar, som man ønsker at deaktivere.

• Temperature Manager

Temperature Manager er en funktion, som giver mulighed for at indstille den forindstillede temperatur, så den passer bedre til det ønskede resultat.

For at aktivere funktionen:

• Vælg den ønskede kogezone.

• Tryk en eller flere gange på **Området for valg (5)**, for at vælge det bedst egnede niveau blandt de disponible:

Første tryk aktiverer niveauet "Melting":

 (7) Finder et effektniveau, der er egnet til langsom smeltning af sarte produkter uden at kompromittere deres sensoriske egenskaber (chokolade, smør osv.).

Andet tryk niveauet "Warming":

 (7) Finder et effektniveau, der er egnet til at holde maden varm ved en skånsom temperatur uden at nå kogepunktet.

Tredje tryk niveauet "Simmer":

 (7) Finder et effektniveau, der er egnet til at simre mad i længere tid. Velegnet til tilberedning af tomatsoucer, kødsoucer, supper og gryderetter, samtidig med at der opretholdes et kontrolleret kogeniveau (ideel til tilberedning i vandbad). Undgår ubehagelige af sprøjt af mad eller at det brænder på i bunden, som er typisk for disse tilberedninger. Brug funktionen, når du har bragt maden i kog.

• Tryk igen herpå, for at slukke.

På displayet til den kogezone, som virker i Temperature

Manager, vises symbolet .

• Timer

Timer-funktionen er en nedtællingsfunktion, der kan indstilles, også samtidig, på hver kogezone.

Ved endt nedtælling slukker den valgte kogezone automatisk, og brugeren advares ved hjælp af et lydsignal.

Aktivering/Justering af funktionen Timer for kogepladen:

• Vælg kogezone (effekt forskellig fra 0)

• Tryk samtidigt på  (4a) og  (4b) for at åbne Timer-funktionen

• Justér Timerens varighed:

Tryk på valgknappen  (4b), for at øge den automatiske slukningstid

tryk på valgknappen  (4a), for at nedsætte den automatiske slukningstid

Om ønsket kan du gentage denne fremgangsmåde for de

andre kogezone.

Bemærk: Hver kogezone kan have indstillet en forskellig

Timer; på displayet **0.00** (13) visualiseres nedtællingen for den valgte kogezone i 10 sekunder, hvorefter nedtællingen med den korteste tid visualiseres.

Når timeren har færdiggjort nedtællingen udsendes et lydsignal (i 2 minutter, ellers stopper den hvis der trykkes på en vilkårlig tast på pladen), mens display (13) blinker,

Bemærk: Ved siden af kogezonens display, mens Timeren

er i brug, vises symbolet  (11)

Sådan slukkes timeren:

- vælg den ønskede kogezone.

- indstil timerens værdi til **0.00**, med **—** (4a)

Bemærk: Funktionen er fortsat aktiv, hvis ikke du i mellemtiden trykker på andre taster.

• Egg Timer

Egg Timeren er en uafhængig nedtælling i forhold til kogezone (og af udsugningszonen). Egg Timeren

aktiveres ved at trykke samtidigt på **—** (4a) og **+** (4b)

Bemærk: Funktionen Egg Timer reguleres ved at følge den samme fremgangsmåde som for funktionen Timer.

Når timeren har færdiggjort nedtællingen udsendes et lydsignal (i 2 minutter, ellers stopper den hvis der trykkes

på **—** (4a)), mens display (13) blinker.

Bemærk: når Egg Timeren er i brug vises symbolet  (12).

• Power Limitation (effektbegrænsning):

Power Limitation-funktionen gør det muligt at indstille produktets funktion ved at begrænse den maksimale opslugning (kW).

Bemærk: Indstillingen skal udføres, mens- er slukket, men tilsluttet strømforsyningen, eller når strømforsyningen tilsluttes igen inden for de følgende 2 minutter uden at trykke på knappen.

For at indstille Power Limitation funktionen:

- tryk og hold tasterne  (2) + **||** (3) nede, indtil et kort lydsignal udsendes

- rul samtidigt på **vælgerlinjerne** (6) **CL** e **EL**, fra venstre mod højre til enden af vælgerlinjerne og hold dem indtil et kort lydsignal udsendes.

- displayets Timer (13) viser symbolerne **CL** **EL** hvilket indikerer, at man kan udføre indstillingen.

- displayet (8) på zonen **CL** viser den aktuelle indstilling:

Værdi	Effekt (kW)
	7,2 KW (standardindstilling)



4,5 KW

- indstillingen af Power Limitation kan ændres ved at rulle på **vælgerlinjen** (6) **CL**

fra venstre mod højre for at øge Kw; fra højre mod venstre for at reducere Kw

- valget gemmes ved at trykke samtidig på knapperne 

(2) + **||** (3) i 1 sekund; et lydsignal udsendes for at bekræfte, at indstillingen er gemt, og funktionen lukkes.

• Child Lock(børnesikring)

Child Lock systemet undgår, at børn risikerer tilfældigvis at tænde for kogezoneerne og for udsugningszonen, ved at umuliggøre aktivering af en hvilken som helst funktion.

Child Lock systemet kan aktiveres udelukkende med tændt produkt, men med kogezoneerne, der er slukket.

Aktivering:

- tryk og hold samtidig  (2) og **||** (3), et akustisk signal indikerer at funktionen er aktiv, og der vises et  på displayene.

Gentag handlingen for at deaktivere.

• Pause

Funktionen Pause stiller enhver aktiv funktion på kogepladen i bero, og nulstiller tilberedningseffekten.

Aktivering:

- tryk på **||** (3), symbolet  vises på displayene

Inaktivering af funktionen:

- tryk på **||** (3), indenfor de næste 10 sekunder, rul mod højre med fingeren langs **Markeringslinjen** (6 - **CL**); Hvis operationen ikke udføres inden for denne tid, forbliver pausefunktionen aktiv.

Bemærk: denne operation nulstiller pladens tilstand inden pausen.

Bemærk: hvis Pausefunktionen ikke deaktiveres efter 10 minutter, slukker kogepladen automatisk.

• Recall

Funktionen Recall giver mulighed for at genskabe alle de kogepladens indstillinger, hvis den slukkes ved et uheld.

Aktivering:

- tænd kogepladen  **on/off** (1) igen indenfor 6 sekunder efter slukning.

- tryk på **||** (3) inden de næste 6 sekunder.

• Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)

Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning) giver mulighed for hurtigere at oparbejde den ønskede

effekt; med denne funktion har man den fordel, at tilberedningen er hurtigere, men uden risiko for at brænde maden, fordi temperaturen ikke overskrider det indstillede niveau. Denne funktion er disponibel for effektniveauerne 1 - 8.

Aktivering:

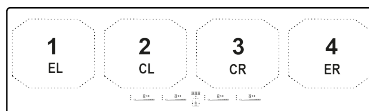
• Tryk langvarigt på den ønskede effekt på **Markeringslinjen (6)**.

• der vises en på displayet **P (8)**.

• Power Flow

Denne funktion tildeler et effektniveau til kogezoneerne i henhold til positionen, som det er tilfældet i mange professionelle køkkener, for at gøre det nemmere at bruge dem.

I **EL**-zonen er det laveste driftsniveau (effekt), og hvis man går mod højre, kommer man til zonen med det højeste driftsniveau (effekt) **ER**; som angivet i nedenstående tabel.



Plader				Effekt
1	2	3	4	Warming (Opvarmning)
1	2	3	4	3
1	2	3	4	5
1	2	3	4	9

Aktivering

Tryk på  (9) for at aktivere funktionen. Led'en over skærmen lyser.

Deaktivering

Tryk på  (9) igen for at deaktivere.

EFFEKTABEL

Styrkeniveau		Tilberedningstype	Brug (på grundlag af erfaring og madlavningsvaner)
Maks. effekt	P	Hurtig opvarmning	Bringer temperaturen hurtigt op til kogepunktet, f.eks. til hurtig opvarmning af vand eller kogevæsker
	8-9	Friturestege - koge	brune, start af tilberedning, friturestegning af frosne produkter, hurtig kogning
Høj effekt	7-8	Brune – stege – koge - grille	brune, opretholde kogning, koge og grillstege (kort varighed, 5-10 minutter)
	6-7	Brune – stege – stuve – svitse - grille	brune, holde simrende, stege og grillstege (10-20 minutter), foropvarmning af køkkengrej
Mellemhøj effekt	4-5	Tilberede – stuvning – stege - grille	brune, holde simrende, stegning (lang tid), indkogning af pasta
	3-4	Stege – koge ved svag varme – jævne - indkoge	længerevarende tilberedning (ris, sovse, stege, fisk) med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk), indkogning af pasta
	2-3	Stege – koge ved svag varme – jævne - indkoge	længerevarende tilberedning (mængder under 1 liter: ris, sovse, stege, fisk med væske (f.eks. vand, vin, bouillon, mælk))
Lav effekt	1-2	Smelte – optø – holde varmen – indkoge	smelte smør, smelte chokolade langsomt, optøning af små produkter
	1	Smelte – optø – holde varmen – indkoge	varmholdningsfunktion til små mængder frisk tilberedt mad eller retter klar til servering og indkogning af risottoretter
OFF	0	Afsætningsflade	Kogepladen er i standby eller slukket (mulighed for restvarme efter tilberedning, som signaleres med H-L-O)

4. VEDLIGEHOJDELSE

Advarsel! Før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse, skal det tilsikres, at kogezoneer er slukkede, og at varmeadvarelslampen ikke længere er synlig.

VEDLIGEHOJDELSE AF KOGEPLADE

• Rengøring af induktionsplade

Kogepladen skal rengøres efter hver anvendelse.

Vigtigt:

- Undgå brug af ætsende svampe og af skuresvampe.

Deres brug risikerer med tiden at beskadige glasset.

- Brug ikke ætsende kemiske rengøringsmidler, som fx ovenrens eller pletfjernere.

• DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPRENERE!!!

Efter hver brug skal kogepladen køle af, og herefter rengøres for at fjerne fastbrændte rester eller pletter fra madrester. Sukker og fødevarer med højt sukkerindhold skader kogepladen og skal straks fjernes. Salt, sukker og sand vil kunne ridse glasoverfladen. Brug en blød klud, køkkenrulle eller specifikke produkter til rengøring af induktionsplader (følg producentens anvisninger).

5. ASSISTANCE

FEJLFINDINGSTABEL

Informationskode	Beskrivelse	Mulige årsager	Løsning
	Kontrolpanelet slukker ved for høje temperaturer	De elektroniske deles indvendige temperatur er for høj	Vent til kogepladen er kølet af, før den bruges igen
 + lydsignal 	Der registreres en kontinuerlig (permanent) aktivering af tasten. Grænsefladen slukker efter 10 sekunder.	Vand, gryder eller køkkenudstyr på brugergrænsefladen.	Rengør overfladen, fjern eventuelle genstande fra pladen.
Til alle de andre fejlsignaler	Kontakt teknisk service og meddel fejlkoden		

SERVICEAFDELING

Før du kontakter serviceafdelingen

1. Kontrollér, om det er muligt at løse problemet på egen hånd, ifølge oplysningerne under "Fejlfinding".
2. Sluk apparatet og tænd det igen for at se, om fejlen er rettet.

Hvis problemet efter de ovenfor anført eftersyn vedvarer, skal du kontakte din nærmeste serviceafdeling.

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

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

- Uważnie przeczytać instrukcje: znajdują się w nich ważne informacje na temat montażu, użytkowania oraz bezpieczeństwa.

- Nie wykonywać żadnych zmian elektrycznych na urządzeniu.

- Przed rozpoczęciem montażu urządzenia sprawdzić, czy żadne komponenty nie są uszkodzone. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.

- Sprawdzić integralność urządzenia przed przystąpieniem do montażu. W przeciwnym wypadku, należy przerwać montaż i skontaktować się ze sprzedawcą.



części oznaczone tym symbolem można nabyć oddzielnie u wyspecjalizowanych sprzedawców.

*: części oznaczone tym symbolem są akcesoriami opcjonalnymi, dostarczonymi tylko do niektórych modeli i mogą zakupić na stronach internetowych www.elica.com i www.shop.elica.com.

1. BEZPIECZEŃSTWO I PRZEPISY



BEZPIECZEŃSTWO OGÓLNE

Uwaga! Należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności montażowej, należy odłączyć produkt od sieci elektrycznej.
- Podczas wszystkich czynności instalacyjnych i konserwacyjnych używać rękawic roboczych.
- Montażu lub konserwacji może dokonywać wyłącznie wykwalifikowany technik, zgodnie ze wskazówkami producenta i według obowiązujących przepisów bezpieczeństwa.
- Używać wyłącznie śrub mocujących znajdujących się w wyposażeniu produktu lub, jeżeli ich brak, zakupić śruby odpowiedniego rodzaju.
- Użyć śrub o odpowiedniej długości, wskazanych w Instrukcji montażu.
- Nie naprawiać i nie wymieniać żadnych części produktu, jeżeli nie zostało to jasno wskazane w instrukcji obsługi.

Należy uważać, aby dzieci nie bawiły się produktem • je z dala od urządzenia i pod nadzorem, ponieważ podczas użytkowania dostępne części mogą być gorące. • Produkt może być obsługiwany przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych, osoby nie posiadające doświadczenia, lub wystarczającej wiedzy pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania produktu i związanego z tym zagrożenia. • Cały sprzęt i jego dostępne części są gorące podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. • W trakcie i po użyciu nie można dotykać elementów grzejnych produktu. • Nie kłaść na produkcie ściereczek lub innych materiałów łatwopalnych, dopóki wszystkie jego elementy nie ostygną, istnieje ryzyko pożaru. • Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych na produkcie lub w jego pobliżu. • Rozgrzany tłuszcz i olej może ulec zapaleniu. • Niekontrolowane przyrządzanie potraw na płycie kuchennej przy użyciu tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru. • Smażenie musi następować pod stałą kontrolą, aby przegrzany olej nie zapalił się. • Proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótkie gotowanie powinno być ciągle nadzorowane. • NIGDY nie próbować gasić płomienia wodą. Przeciwnie, wyłaczę produkt i zgasić ogień pokrywką lub kocem gaśniczym. • Unikać wycieku cieczy; w celu ugotowania lub podgrzania płynów zmniejszyć dopływ ciepła. • Nie pozostawiać włączonych elementów grzejnych, gdy na płycie znajdują się puste garnki lub patelnie lub, gdy płyta jest pusta. • Nigdy nie podgrzewać puszek i blaszanych pojemników z żywnością, należy je wcześniej otworzyć: mogłyby wybuchnąć! To ostrzeżenie odnosi się do wszystkich rodzajów płyt kuchennych. • Po zakończeniu gotowania, wyłaczę daną strefę grzewczą. • Produkt nie jest przeznaczony do uruchamiania za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania. Nie używać parowych urządzeń czyszczących, istnieje ryzyko porażenia prądem. • Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji, należy odłączyć produkt od sieci elektrycznej wyjmując wtyczkę lub wyłączając główny wyłącznik. • Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru. • Należy często czyścić produkt, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz (CO NAJMNIEJ RAZ W MIESIĄCU) i zawsze stosować się do zaleceń zawartych w instrukcji konserwacji. • Należy przechowywać niniejszą instrukcję, aby w każdej chwili móc z niej skorzystać. W przypadku sprzedaży, przekazania lub przeniesienia, upewnić się, że instrukcja będzie towarzyszyć produktowi.

- Posiadacze rozruszników serca i aktywnych implantów, przed użyciem płyty indukcyjnej, muszą sprawdzić, czy ich rozrusznik jest kompatybilny z produktem. • Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym
- Niebezpieczeństwo pożaru: nie kłaść przedmiotów na powierzchniach grzewczych. • Nie kłaść metalowych przedmiotów takich, jak noże, widelce, łyżki i pokrywy na powierzchniach płyty kuchennej, ponieważ mogą się

nagrzać. ● **Ważne:** Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną przy pomocy urządzenia sterowniczego; nie polegać wyłącznie na detektorze garmków. ● Do gotowania nie używać folii aluminiowej i nigdy nie umieszczać produktów znajdujących się w aluminiowych opakowaniach. ● Aluminium ulega stopieniu i może nieodwracalnie uszkodzić produkt. ● Stosowanie dużej mocy, jak na przykład funkcji Booster nie nadaje się do podgrzewania niektórych płynów takich, jak olej do smażenia. Nadmierne ciepło może być niebezpieczne. W takich przypadkach zaleca się użycie niższej mocy. ● Naczynia powinny być umieszczone bezpośrednio na płycie kuchennej i muszą być wyśrodkowane. Pod żadnym pozorem nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy garnek a płytę kuchenną. ● W przypadku wysokiej temperatury, produkt automatycznie zmniejsza poziom mocy stref grzewczych. ● **Uwaga!** Podczas funkcjonowania płyty kuchennej dostępne części urządzenia mogą osiągać wysokie temperatury.

BEZPIECZEŃSTWO PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEGO

● Odlączyć produkt od sieci elektrycznej. ● Instalacji musi dokonywać wykwalifikowany personel znający obowiązujące przepisy dotyczące instalacji i bezpieczeństwa. ● Producent nie ponosi odpowiedzialności za osoby, zwierzęta lub rzeczy w przypadku niezastosowania się do wytycznych zawartych w niniejszym rozdziale. ● Zgodnie z prawem, uziemienie produktu jest obowiązkowe. ● Kabel zasilający musi być dostatecznie długi, aby umożliwić podłączenie produktu umieszczonego w meblu do sieci elektrycznej. ● Kabel zasilający musi być wystarczająco długi, aby umożliwić wyjęcie płyty kuchennej z blatu roboczego. ● Nie stosować rozgałęźników i przedłużaczy. ● Upewnić się, że napięcie na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie produktu odpowiada napięciu pomieszczenia, w którym zostanie ono zainstalowane. ● Przewód elektryczny uziemienia musi być o 2 cm dłuższy od innych przewodów. ● W żadnym punkcie przewód nie może osiągnąć temperatury o 50 °C wyższej od temperatury otoczenia. ● Produkt przeznaczony jest do stałego podłączenia do sieci elektrycznej, dlatego też, należy go podłączyć do stałej sieci za pomocą wyłącznika wielobiegunowego, zgodnego z przepisami, który zagwarantuje całkowite odcięcie zasilania w warunkach kategorii przepięciowej III oraz będzie łatwo dostępny po zamontowaniu. ● Po zakończeniu montażu, użytkownik nie może mieć dostępu do elementów elektrycznych. ● **Uwaga!** Dopóki nie zostanie zakończona instalacja nie wolno podłączać produktu do sieci elektrycznej. ● Przed podłączeniem do sieci elektrycznej: sprawdzić tabliczkę znamionową (umieszczoną na dolnej części produktu), aby upewnić się, że napięcie i moc są zgodne z wartościami sieci oraz, że gniazdko jest odpowiednie. W razie wątpliwości skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

● W przypadku, gdy produkt nie posiada kabla zasilającego, należy użyć kabla o minimalnym przekroju 2,5 mm² dla mocy do 5500 W; w przypadku wyższej

wartości mocy przekrój kabla musi wynosić 4 mm².

● **Uwaga!** Wymiana kabla połączeniowego musi być wykonana przez autoryzowany serwis techniczny lub osobę o podobnych kwalifikacjach.

● **Uwaga!** Przed ponownym podłączeniem obwodu do zasilania sieciowego i sprawdzeniem prawidłowego działania, należy zawsze sprawdzić, czy kabel zasilania został prawidłowo zamontowany.

BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS INSTALACJI

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

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

● **Przystosowanie mebla do zabudowy:**

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

Minimalna odległość między płytą grzewczą a ścianą musi wynosić co najmniej 50mm z przodu, co najmniej 50mm z boku i co najmniej 500mm od górnych szafek.

Uwaga: podczas projektowania przestrzeni kierować się wskazówkami producenta kuchni.

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

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

● **Uwaga:** dla zapewnienia prawidłowego montażu produktu zaleca się owinięcie przewodów rurowych taśmą klejącą o następującej charakterystyce: folia elastyczna z miękkiego PVC, z klejem akrylanowym; zgodna z normą DIN EN 60454; opóźniająca spalanie; wysoka odporność na skoki temperatury; możliwa do użycia w niskiej temperaturze.

UTYLIZACJA PO WYCOFANIU Z EKSPLOATACJI



Urządzenie zostało oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE - UK SI 2013 Nr 3113 (WEEE), dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Upewniając się o prawidłowej utylizacji produktu. Użytkownik przyczynia się do zapobiegania potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia. Symbol umieszczony na produkcie lub na załączonej dokumentacji oznacza, że nie powinien on być traktowany jako odpad domowy, należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Należy się go pozbyć zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, złomowania i recyklingu produktu, należy skontaktować się z właściwym biurem lokalnym, centrum zbiórki odpadów lub ze sklepem, w którym został zakupiony.

NORMY

Niniejsze urządzenie, przeznaczone do kontaktu ze produktami spożywczymi, jest zgodne z Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 i zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa Dyrektywy Niskonapięciowej 2014/35/UE, wymogami ochrony Dyrektywy EMC 2014/30/UE.

2. UŻYTKOWANIE

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

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

• Naczynia do przygotowywania potraw



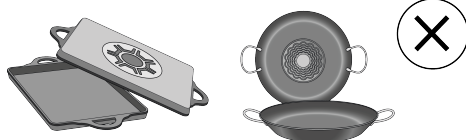
Używać wyłącznie garnków, które posiadają wskazany symbol.

Ważne:

aby uniknąć nieodwracalnego uszkodzenia powierzchni nie należy używać:

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

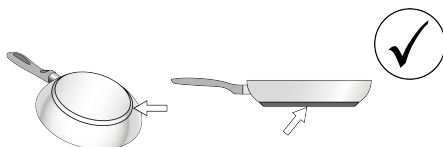
- Nie wszystkie garnki nadające się do indukcji są odpowiednio skuteczne ze względu na ich dna, które są częściowo wykonane z materiału ferromagnetycznego!! Podczas zakupu garnków lub patelni sprawdzić, czy:
- Dno jest w całości wykonane z materiału ferromagnetycznego. W przeciwnym razie, obniża się równomierność oraz skuteczność przesyłania ciepła, z temperaturą powierzchni patelni/garnka nieodpowiednią do gotowania



- Dno nie zawiera aluminium: naczynie nie nagrzewa się może nie być rozpoznane przez elementy indukcyjne.



- Niepłaskie dno o szorstkiej powierzchni.
- Odejmuje ono powierzchnię kontaktu pomiędzy elementem indukcyjnym a naczyniem, obniżając wydajność i pogarszając gotowanie.



• Zalecana średnica dna garnka

WAŻNE: jeżeli wymiary garnków będą niewłaściwe strefy grzewcze nie włączą się. Aby zapoznać się z minimalną średnicą garnka do użycia na poszczególnych strefach, należy zapoznać się z ilustrowaną częścią niniejszej instrukcji.

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

• Posiadane naczynia

Za pomocą zwykłego magnesu można sprawdzić, czy materiał z którego jest wykonany garnek jest magnetyczny. Garnki nie nadają się, jeżeli magnes nie działa na nie. Wskazówki, o których mowa w poprzednim akapicie, mają zastosowanie również w tym przypadku.

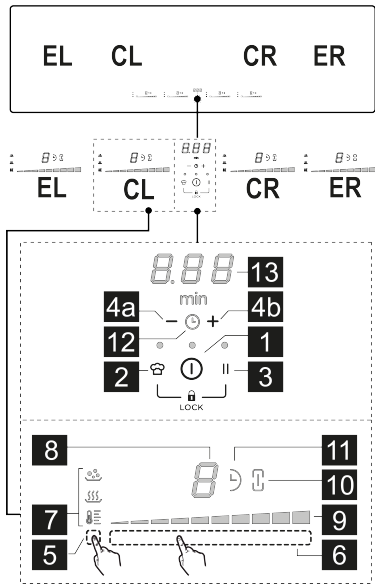
• Oszczędność energetyczna

Używać garnków i patelni o średnicy dna również średnicy strefy grzewczej; Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem; - Gdzie jest to możliwe, podczas gotowania przykryć garnek pokrywką; W celu zmniejszenia czasu, gotować warzywa, ziemniaki itp. w niewielkiej ilości wody;

Używać szybkowaru, który dodatkowo ogranicza zużycie energii i czas gotowania;Ustawić garnek na środku strefy grzewczej oznaczonej na płycie.

3. DZIAŁANIE

PANEL STEROWNICZY



P. Funkcja

1	ON/OFF płyty grzewczej
2	Aktywacja Chef Function
3	Pauza
2+3	Child Lock (Blokada Bezpieczeństwa) / Ustawienie Power limitation (Ograniczenie Mocy)
4a	Aktywacja i zarządzanie Timer i Egg Timer
4b	
5	Aktywacja Temperature Manager
6	Wybór strefy grzewczej / Wybór Power Level (Poziom Mocy)

LED Funkcja

7	Wskaźnik poziomu Temperature Manager (Manager Temperatury)
8	Wskaźnik strefy grzewczej
9	Wskaźnik Power Level (Poziom Mocy)

10 Wskaźnik aktywnego Bridge

11 Wskaźnik aktywnego Timer

12 Wskaźnik aktywnego Egg Timer

13 Wyświetlacz Timer i Egg Timer

CO TRZEBA WIEDZIEĆ PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY

Wszystkie funkcje tej płyty kuchennej zostały zaprojektowane w sposób uwzględniający najbardziej rygorystyczne normy bezpieczeństwa. Z tego powodu:

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

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

Uwaga! W razie (na przykład) dłuższego działania wyłączenie strefy grzewczej może nie być natychmiastowe, ponieważ trwa etap chłodzenia; na wyświetlaczu stref

grzewczych pojawi się symbol „H” wskazujący, że trwa chłodzenie. Przed zbliżeniem się do strefy grzewczej, poczekać, aż wyświetlacz wyłączy się.

WYŚWIELACZ STREFY GRZEWCZEJ

na wyświetlaczach stref grzewczych jest wskazywane:

Funkcja	Wartość
Włączona strefa grzewcza	0
Power Level (Poziom Mocy)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)	H
Pot Detector (Detektor Garnka)	U
Aktywna funkcja Bridge Zone (Strefy Łączzone)	n
Aktywna funkcja Temperature Manager (Regulator Temperatury)	U
Aktywna funkcja Child Lock (Blokada Bezpieczeństwa)	L
Funkcja Pauzy	11
Funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatyczne)	A

CHARAKTERYSTYKA PŁYTY

- **Safe Activation (Bezpieczna Aktywacja)**

Produkt uaktywni się wyłącznie, gdy na strefie grzewczej

znajdzie się garnek: proces nagrzewania nie uaktywni się lub zostanie przerwany w przypadku braku lub zdjęcia garnka.

● **Pot Detector (Detektor Garnka)**

Produkt automatycznie odczytuje obecność garnka w strefach grzewczych.

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

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

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

Po wyłączeniu jednej lub kilku stref grzewczych, obecność ciepła resztkowego jest wskazywana na wyświetlaczu

danej strefy, za pomocą symbolu .

UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

Uwaga: Aby uaktywnić jedną z funkcji należy wcześniej włączyć daną strefę

● **Włączenie**

Krótko wcisnąć (dotknąć)  **ON/OFF (1)** płyty grzewczej:

podświetli się symbol , kontynuować wciskanie: przez chwilę będą widoczne wszystkie dostępne funkcje, po czym tylko główne pozostaną aktywne; pozostałych będzie można użyć i uaktywnią się później, podczas pracy urządzenia.

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

Ponownie wcisnąć, aby wyłączyć

Uwaga: Ta funkcja ma pierwszeństwo w stosunku do pozostałych.

● **Wybór stref grzewczych**

Dotknąć **Paska wyboru (6)** odpowiadającego żądanej strefie grzewczej **EL; CL; CR; ER**;

● **9 Power Level (Poziom Mocy)**

Płyta posiada 9 poziomów mocy. Przesunąć palec wzdłuż **Paska wyboru (6)**:

w prawo, aby zwiększyć poziom mocy;
w lewo, aby zmniejszyć poziom mocy.

● **Power Booster (Wzmacniacz Mocy)**

Produkt jest wyposażony w dodatkowy poziom mocy

(powyżej poziomu , który jest aktywny przez 10 minut, po czym moc wraca do poprzedniego poziomu.

Dotknąć i przesunąć palcem wzdłuż **Paska wyboru (6)**

(powyżej poziomu ) i uaktywnić Power Booster (Wzmacniacz Mocy)

Poziom Power Booster jest wskazywany na wyświetlaczu

wybranej strefy symbolem .

● **Bridge Zones (Strefy Łączone)**

Dzięki tej funkcji strefa grzewcza **EL** może pracować w połączeniu ze strefą grzewczą **CL**, a strefa grzewcza **CR** ze strefą **ER**, tworząc w ten sposób jedną strefę o tym samym poziomie (razem 2). Umożliwia to równomierne gotowanie w dużych garnkach i patelniach.

Aby uaktywnić Funkcję Bridge:

- równocześnie wcisnąć **Obszar wyboru (6)** wybranych stref.

- podświetli się wskaźnik **bridge**  **(10)** wybranych stref

grzewczych. Wyświetli się symbol  na wyświetlaczu strefy **CL** dla pary (**EL+CL**) lub **ER** dla pary (**CR + ER**)

- w tym momencie można ustawić moc, przesuwając palcem po wzdłuż **Obszaru wyboru (6)** **EL** dla pary (**EL+CL**) lub **Obszaru wyboru (6)** **CR** dla pary (**CR + ER**).

Aby wyłączyć Funkcję Bridge:

- równocześnie wcisnąć dwa **obszary wyboru (6)** pary stref, które chce się dezaktywować.

● **Temperature Manager (Manager Temperatury)**

Temperature Manager jest funkcją umożliwiającą ustawienie domyślnej temperatury, jak najlepszej dla uzyskania oczekiwanego rezultatu.

Aby uaktywnić Funkcję:

- Wybrać żadaną strefę grzewczą.

- Wcisnąć raz lub kilkakrotnie **Strefę wyboru (5)** w celu wybrania najodpowiedniejszego poziomu z pośród tych dostępnych:

Po pierwszym wciśnięciu uaktywnia się poziom „Melting”:

 **(7)** Określa poziom mocy odpowiedni do powolnego rozpuszczania delikatnych produktów bez zmiany ich właściwości (czekolada, masło itp.).

Drugie wciśnięcie uaktywnia poziom „Warming”:

 **(7)** Określa poziom mocy odpowiedni do utrzymania temperatury przygotowanych potraw w delikatny sposób, nie osiągając temperatury wrzenia.

Trzecie wciśnięcie uaktywnia poziom „Simmer”:

 **(7)** Określa poziom mocy odpowiedni do gotowania potraw na wolnym ogniu przez dłuższy okres czasu. Odpowiedni do gotowania sosów pomidorowych, ragu i zup, z zachowaniem kontrolowanego poziomu gotowania (idealny do gotowania w łaźni wodnej). Zapobiega rozlewaniu żywności na zewnątrz garnka lub możliwego przypalenia do dna, typowych w przypadku takiego rodzaju gotowania. Używać takiej funkcji po uprzednim ugotowaniu produktu.

- Jeszcze raz wcisnąć w celu wyłączenia .

Na wyświetlaczu strefy grzewczej pracującej z funkcją

Temperature Manager pojawi się symbol .

• Timer

Funkcja Timer to zegar, który można ustawić, również jednocześnie, na każdej strefie grzewczej.

Po zakończeniu ustawionego okresu czasu, strefy grzewcze wyłączą się automatycznie i użytkownik zostanie poinformowany sygnałem dźwiękowym.

Aktywacja/Regulacja funkcji Timera na płycie kuchennej:

• Wybrać strefę grzewczą (moc inna niż 0)

• Równocześnie wcisnąć — (4a) i + (4b), aby uzyskać dostęp do funkcji Timer

• Ustawić czas trwania Timera:

wcisnąć przełącznik wyboru + (4b), aby zwiększyć czas automatycznego wyłączenia

wcisnąć przełącznik — (4a), aby skrócić czas automatycznego wyłączenia

Jeśli okaże się to konieczne, można powtórzyć czynność na pozostałych strefach grzewczych.

Uwaga: W każdej strefie grzewczej można ustawić inną

wartość Timera; na wyświetlaczu 0.00 (13) pojawi się na 10 sekund odliczanie ostatniej wybranej strefy grzewczej, po czym wyświetli się odliczanie najkrótszego czasu.

Gdy timer zakończy odliczanie, nastąpi emisja sygnału dźwiękowego (przez 2 minuty, można wyłączyć sygnał wciskając jakikolwiek przycisk), a wyświetlacz (13) będzie migał,

Uwaga: z boku wyświetlacza strefy grzewczej, w której jest

używany Timer, pojawia się symbol ⌚ (11)

Aby wyłączyć Timer (Zasomierz):

• wybrać żądaną strefę grzewczą.

• ustawić wartość timer na 0.00 za pomocą — (4a)

Uwaga: funkcja pozostaje aktywna, jeśli w między czasie nie zostaną wcisnięte inne przyciski.

• Egg Timer

Funkcja Egg Timer to odliczanie niezależne od stref grzewczych (i strefy zasysania). Egg Timer uaktywnia się

po równoczesnym wciśnięciu — (4a) i + (4b)

Uwaga: w celu wyregulowania funkcji Egg Timer zastosować procedurę regulacji funkcji Timera.

Gdy timer zakończy odliczanie, nastąpi emisja sygnału dźwiękowego (przez 2 minuty, można wyłączyć sygnał

wcisnąc — (4a)), a wyświetlacz (13) będzie migał.

Uwaga: gdy Egg Timer działa, pojawia się symbol ⌚ (12).

• Power Limitation (Ograniczenie mocy):

Funkcja Power Limitation umożliwia ustawienie działania produktu ograniczając jego maksymalny pobór (KW).

Uwaga: ustawienia należy dokonać na wyłączonej płycie, w momencie jej podłączenia lub ponownego podłączenia sieci elektrycznej, w ciągu kolejnych 2 minut, bez wciskania przycisku.

Aby ustawić funkcję Power Limitation (Ograniczenie mocy):

• dotknąć i przytrzymać przyciski ⌚ (2) + || (3) do momentu usłyszenia krótkiego sygnału dźwiękowego

• jednocześnie przesunąć palcem po **paskach wyboru (6) CL i EL**, z lewej do prawej, do samego końca i przytrzymać palec, dopóki nie usłyszy się krótkiego sygnału dźwiękowego.

• na wyświetlaczu Timera (13) pojawią się symbole **EE** wskazujące możliwość wykonania ustawienia.

• na wyświetlaczu (8) strefy **CL** pojawi się bieżące ustawienie:

Wartość	Moc (KW)
0	7,2 KW (ustawienie domyślne)
1	4,5 KW

• aby zmienić ustawienie funkcji Power Limitation przesunąć palcem na **pasku wyboru (6) CL**

z lewej w prawo, aby zwiększyć Kw; z prawej w lewo, aby zmniejszyć Kw

• aby zapisać wybór, wcisnąć przez 1 sekundę przyciski

⌚ (2) + || (3); nastąpi emisja sygnału dźwiękowego, potwierdzającego ustawienie.

• Child Lock (Blokada Bezpieczeństwa)

Child Lock zabezpiecza przed przypadkowym włączeniem stref grzewczych i strefy zasysania przez dzieci, blokując aktywację wszystkich funkcji.

Child Lock można uaktywnić tylko wtedy, gdy płyta jest włączona, ale strefy grzewcze są wyłączone.

Aktywacja:

• jednocześnie wcisnąć i przytrzymać ⌚ (2) oraz || (3), sygnał dźwiękowy wskaże, że funkcja jest aktywna i na

wyświetlaczu wyświetli się **L**.

Powtórzyć czynność w celu dezaktywacji.

• Pauza

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

Aktywacja:

• wcisnąć **II** (3), na wyświetlaczach pojawi się symbol **II**
Aby dezaktywować funkcję:

• w ciągu kolejnych 10 sekund wcisnąć **II** (3), przesunąć palem w prawo wzdłuż **Paska wyboru (6 - CL)**; jeżeli czynność nie zostanie wykonana w ustalonym czasie, funkcja pauzy pozostanie aktywna.

Uwaga: taka czynność przywraca stan płyty do stanu przed pauzą.

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

● **Recall (Przywrócenie)**

Funkcja Recall umożliwia odzyskanie wszystkich ustawień płyty, utraconych w razie przypadkowego wyłączenia.

Aktywacja:

• ponownie włączyć płytę **I on/off (1)** w ciągu 6 sekund od wyłączenia.

• wcisnąć **II** (3) w ciągu kolejnych 6 sekund.

● **Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automatyczne)**

Funkcja Automatic Heat UP umożliwia szybsze osiągnięcie ustawionej mocy; gwarantuje ona szybsze ugotowanie, ale bez ryzyka przypalenia potrawy, ponieważ temperatura nie przekracza ustawionego poziomu. Funkcja ta jest dostępna dla poziomów mocy od 1 do 8.

Aktywacja:

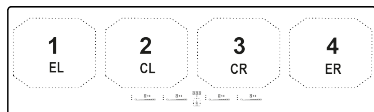
• wcisnąć na dłuższą chwilę na żądaną moc na **Pasku Wyboru (6)**.

• jest wyświetlana na wyświetlaczach **H** (8).

● **Power Flow (Przepływ mocy)**

Funkcja ta przypisuje strefom grzewczym poziom mocy na podstawie pozycji, tak jak ma to miejsce w wielu profesjonalnych kuchniach, co ułatwia obsługę.

W strefie **EL** poziom (mocy) będzie niższy i przesuwając w prawo uzyska się poziom (mocy) wyższy **ER**; Jak wskazano w poniższej tabeli.



Płyty				Moc
1	2	3	4	Warming
1	2	3	4	3
1	2	3	4	5
1	2	3	4	9

Aktywacja

Wcisnąć **☺** (9), aby uaktywnić funkcję. Podświetli się dioda LED nad nadrukiem.

Dezaktywacja

Ponownie wcisnąć **☺** (9), w celu dezaktywacji.

TABELA MOCY

Poziom mocy		Rodzaj gotowania	Użytkowanie (w oparciu o doświadczenie i nawyki kulinarne)
Max moc		Szybkie podgrzanie	szybkie zwiększenie temperatury potrawy, aż do szybkiego wrzenia w przypadku wody lub szybkiego podgrzania płynów do gotowania
		Smażenie – gotowanie	Pieczenie, rozpoczęcie gotowania, smażenie produktów mrożonych, szybkie gotować
Wysoka moc		Pieczenie – smażenie – gotowanie – grillowanie	smażenie, utrzymywanie zagotowania, gotowanie i grillowanie (przez krótki czas, 5-10 minut)
		Pieczenie - gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	smażenie, utrzymania lekkiego zagotowania, gotowanie i grillowanie (przez średnio długi czas, 10-20 minut), nagrzewanie akcesoriów
Średnia moc		Gotowanie – powolne gotowanie – smażenie- grillowanie	duszenie, utrzymywanie lekkiego zagotowania, gotować (przez długi czas), uzyskanie kremowej konsystencji potrawy z makaronem
		Gotowanie - gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie- uzyskiwanie kremowej konsystencji	wydłużony czas gotowania (ryż, sosy, pieczenie, ryby) używając płynów (np. wody, wina, bulionu, mleka), uzyskanie kremowej konsystencji potrawy z makaronem
		Gotowanie - gotowanie na wolnym ogniu – zagęszczanie- uzyskiwanie kremowej konsystencji	wydłużony czas gotowania (objętości mniejsze niż jeden litr: ryż, sosy, pieczenie, ryby) używając płynów (np. woda, wino, bulion, mleko)
Niska moc		Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja	topienie masła, delikatne topienie czekolady, rozmrażanie małych produktów
		Stopienie – rozmrażanie – utrzymanie temperatury- homogenizacja	utrzymywanie małych porcji świeżo ugotowanych potraw w temperaturze lub utrzymywanie temperatury talerzy oraz uzyskiwanie kremowej konsystencji risotto
OFF		Powierzchnia oparcia	Powierzchnia gotowania w pozycji stand-by lub wyłączenia (możliwa obecność pozostałości ciepła w związku z zakończonym gotowaniem, sygnalizacja za pomocą H-L-O)

4. KONSERWACJA

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

KONSERWACJA PŁYTY GRZEWCZEJ

• Czyszczenie płyty indukcyjnej

Płytę kuchenną należy czyścić po każdym użyciu.

Ważne:

- Nie używać gąbek ściernych i metalowych druciaków. Ich stosowanie może z czasem doprowadzić do uszkodzenia szklanej powierzchni.
- Nie używać żrących środków chemicznych takich jak spray do piekarnika lub odpłamiaczy.

• NIE UŻYWAĆ URZĄDZEŃ CZYSZCZĄCYCH PARĄ!!!

Po każdym użyciu poczekać na wystygnięcie i wyczyścić usuwając osady i plamy z resztek żywności. Cukier lub bardzo słodkie produkty powodują uszkodzenie płyty kuchennej i dlatego należy je natychmiast usunąć. Sól,

cukier oraz piasek mogą zarysować szklaną powierzchnię. Używać miękkiej ściereczki, papieru kuchennego lub specjalnych produktów przeznaczonych do czyszczenia płyty (przestrzegać zaleceń Producenta).

5. SERWIS OBSŁUGI

TABELA WYSZUKIWANIA USTEREK

Kod znamionowy	Opis	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
	Strefa sterowania wyłącza się z powodu zbyt wysokiej temperatury	Temperatura wewnętrzna części elektronicznych jest zbyt wysoka	Przed ponownym użyciem płyty poczekać, aż wystygnie
 + sygnał dźwiękowy 	Wykryto ciągłą aktywację (stałą) przycisku. Interfejs wyłączy się po 10 sekundach.	Woda, garnki lub naczynia kuchenne na interfejsie użytkownika.	Wyczyścić powierzchnię, usunąć ewentualne przedmioty z płyty.
Wszystkie inne sygnalizacje błędów	Skontaktować się z serwisem obsługi technicznej i podać kod błędu		

SERWIS OBSŁUGI

Przed skontaktowaniem się z Serwisem Obsługi

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

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

Pečlivě dodržujte pokyny uvedené v tomto návodu. Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost za případné poruchy, škody či požáry spotřebiče způsobené nedodržением pokynů uvedených v tomto návodu. Spotřebič je určen výhradně pro domácí použití, pro tepelnou úpravu potravin. Není povoleno spotřebič používat pro jiné účely (např. vyhřívání místnosti). Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost v případě nevhodného použití nebo za nesprávné nastavení ovladačů.

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

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

 díly označené tímto symbolem lze zakoupit samostatně u specializovaných prodejců.

* díly označené tímto symbolem jsou volitelným příslušenstvím dodávaným pouze u některých modelů a lze je zakoupit na webových stránkách www.elica.com a www.shop.elica.com.

1. BEZPEČNOST A PŘEDPISY

OBEČNÁ BEZPEČNOST

Pozor! Pečlivě dodržujte následující pokyny:

- Před prováděním jakýchkoli instalačních prací musí být výrobek odpojen od elektrické sítě. ● Při všech instalacích a údržbě používejte pracovní rukavice. ● Instalace nebo údržba musí být provedeny odborným technikem v souladu s pokyny výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. ● K montáži používejte pouze upevňovací šrouby dodané s výrobkem nebo, pokud nejsou součástí dodávky, zakupte vhodný typ šroubů. ● Použijte správnou délku šroubů, která je uvedena v instalačním návodu. ● Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část výrobku, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. ● Dbejte na to, aby si děti s výrobkem nehrály. ● Držte děti v dostatečné vzdálenosti a dohlížejte na ně, protože přístupné části se mohou během používání velmi zahřát. ● Výrobek mohou používat děti ve věku nejméně 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo bez zkušeností či potřebných znalostí, za předpokladu, že jsou pod dohledem nebo poté, co obdržely pokyny týkající se bezpečného používání výrobku a pochopily s tím související nebezpečí. ● Výrobek a jeho přístupné části během používání dosahují vysokých teplot. Dávejte pozor

na případný styk s topnými články. ● Během používání výrobku a po něm se nedotýkejte jeho topných článků. ● Vyvarujte se kontaktu s utěrkami nebo jiným hořlavým materiálem, dokud se všechny součásti výrobku dostatečně neochladí, nebezpečí požáru. ● Nepokládejte hořlavý materiál na výrobek či do jeho blízkosti. ● Přehřáté oleje a tuky jsou snadno zápalné. ● Vaření na varné desce s olejem nebo tukem bez dozoru může být nebezpečné a způsobit požár. ● Smažení se musí provádět pod kontrolou, aby se zabránilo vzplanutí přehřátého oleje. ● Proces vaření musí být pod dozorem. Krátké vaření musí být nepřetržitě pod dozorem. ● NIKDY se nepokoušejte hasit plameny vodou. Výrobek musí být naopak vypnut a plameny musí být udušeny například poklicí nebo protipožární dekou. ● Vyvarujte se přelití tekutiny, a proto při vaření nebo ohřevu tekutin snižte přívod tepla. ● Neponechávejte zapnuté topné články s prázdnými hrnci a pánvemi nebo bez nádob. ● Nikdy neohřívajte ještě zavžené potravinové konzervy či plechovky: mohly by vybuchnout! Tato upozornění jsou platná i pro všechny ostatní typy varných desek. ● Po dokončení vaření vypněte příslušnou varnou zónu. ● Výrobek není určen k tomu, aby byl uváděn do provozu pomocí externího časového spínače nebo samostatného dálkového řídicího systému. Nepoužívejte parní čističe, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. ● Před jakýmkoli úkonem čištění nebo údržby odpojte výrobek od elektrické sítě vytážením zástrčky nebo vypnutím hlavního vypínače bytu/domu. ● Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru. ● Výrobek musí být často čištěn zevnitř i zvenku (ALESPOŇ JEDNOU MĚSÍČNĚ), v každém případě dodržujte to, co je výslovně uvedeno v pokynech pro údržbu. ● Je důležité si tento návod uschovat, abyste do něj mohli kdykoli nahlédnout. V případě prodeje, předání nebo přemístění výrobku musí být návod vždy předán společně s ním.

- U osob s kardiostimulátory a aktivními implantáty je nutné před použitím indukční varné desky prověřit, zda je konkrétní kardiostimulátor kompatibilní s výrobkem. ● Pokud je povrch prasklý, vypněte výrobek, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem. ● Nebezpečí požáru: na varné plochy nepokládejte žádné předměty. ● Na povrch varné desky neumísťujte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice a vika, protože by se mohly přehřát. ● Důležité: Po použití varnou desku vypněte pomocí jejího ovládacího zařízení a nespolehejte se na detektor hmců. ● Nikdy k vaření nepoužívejte alobal a nikdy přímo neumísťujte výrobky zabalené v hliníkové fólii. Alobal by se mohl roztavit a došlo by k vážnému poškození vašeho výrobku. ● Použití vysokého výkonu, jako při funkci Booster, není vhodné pro ohřev určitých typů tekutin, jako například oleje na smažení. Přílišná teplota by mohla být nebezpečná. V těchto případech doporučujeme používat nižší výkon. ● Nádoby musí být umístěny přímo na varnou desku a musí být vystředěny. V žádném případě nevkládějte mezi hrnce a varnou desku jiné předměty. ● V případě vysokých teplot výrobek automaticky snižuje stupeň výkonu varných zón. ● Pozor! Když je varná deska v provozu, přístupné části spotřebiče mohou být horké.

BEZPEČNOST ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ

- Odpojte výrobek od elektrické sítě.
- Instalaci musí provádět odborně kvalifikovaný personál, který je seznámen s platnými instalačními a bezpečnostními předpisy.
- Výrobce nenese žádnou odpovědnost za osoby, zvířata nebo majetek v případě nedodržení pokynů uvedených v této kapitole.
- Uzemnění výrobku je povinné ze zákona.
- Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil připojení výrobku, zabudovaného do skříňky, k elektrické síti.
- Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý pro umožnění odstranění varné desky z pracovní plochy.
- Nepoužívejte rozbojky nebo prodlužovací kabely.
- Ujistěte se, zda napětí uvedená na výrobním štítku umístěném na spodní části výrobku odpovídá napětí místa, kde bude instalován.
- Elektrický kabel uzemnění musí být o 2 cm delší než ostatní kabely.
- Teplota kabelu nesmí v žádném bodě překročit teplotu prostředí o 50°C.
- Výrobek je určen k trvalému připojení k elektrické síti, proto musí být k síti připojen přes omnipolární spínač v souladu s instalačními předpisy, který zajišťuje úplné odpojení od sítě za podmínek přepětí kategorie III a který je po instalaci snadno přístupný.
- Po dokončení instalace již nesmí být elektrické součásti přístupné uživateli.
- **Pozor!** Výrobek nepřipojujte k elektrické síti, dokud není instalace zcela dokončena.
- Před připojením výrobku k elektrické síti: zkontrolujte typový štítek (umístěný na spodní straně výrobku), abyste se ujistili, že napětí a výkon odpovídají vlastnostem sítě, a že je připojovací zásuvka adekvátní. V případě pochyb se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře.
- V případě, že výrobek není vybaven napájecím kabelem, použijte pro výkon až 5500 Watt kabel s průřezem vodičů 2,5 mm²; zatímco pro vyšší výkon to musí být 4 mm².
- **Pozor!** Výměna propojovacího kabelu musí být prováděna autorizovanou technickou asistenční službou nebo osobou s podobnou kvalifikací.
- **Pozor!** Před opětovným připojením obvodu k elektrické síti a kontrolou jeho správné funkčnosti vždy zkontrolujte, zda je napájecí kabel správně zapojen.

BEZPEČNOST INSTALACE

- Elektrická i mechanická instalace musí být prováděna odborným personálem.
- **Před zahájením instalace:** Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda nebyl během přepravy poškozen, a v případě jakýchkoli problémů kontaktujte prodejce nebo zákaznický servis, než přistoupíte k instalaci. Zkontrolujte, zda má zakoupený výrobek rozměry vhodné pro zvolenou oblast instalace. Zkontrolujte, zda se uvnitř balení (z důvodu přepravy) nenachází žádný doprovodný materiál (např. sáčky se šrouby, záruční listy atd.), v případě potřeby je třeba jej vyjmout a uchovat. Zkontrolujte také, zda je v blízkosti oblasti instalace k dispozici elektrická zásuvka.
- **Příprava pracovní plochy pro zabudování:**
 - Před nasazením varné desky proveďte veškeré řezné práce na skříňkách a pečlivě odstraňte hobliny nebo zbytky pilin.

Minimální vzdálenost mezi varnou deskou a stěnou musí být nejméně 50mm vpředu, nejméně 50mm po stranách a nejméně 500mm vůči horním skříňkám.

Poznámka: při navrhování prostor je třeba dodržovat pokyny výrobce kuchyně.

• **Důležité:** použijte jednosložkové těsnící lepidlo (S) s odolností teplotám až 250°; před instalací musí být lepené povrchy pečlivě vyčištěny, aby se odstranila jakákoliv látka, která by mohla ohrozit jejich přilnavost (např. uvolňovací činidla, konzervační látky, tuky, oleje, prach, zbytky starých lepidel atd.); lepidlo se nanáší rovnoměrně po celém obvodu rámu; po přilepení nechte lepidlo zaschnout zhruba 24 hodin.

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

• **Poznámka:** pro správnou instalaci výrobku se doporučuje obalit trubky adhezivní páskou, která má následující vlastnosti: elastická fólie z měkkého PVC s adhezivní páskou na bázi akrylátu; odpovídající normě DIN EN 60454; nehořlavá; vynikající odolnost proti stárnutí; odolná proti změnám teploty; použitelná při nízkých teplotách.

LIKVIDACE PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/ES - UK SI 2013 č. 3113, Odpadní elektrická a elektronická zařízení (WEEE).

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

PŘEDPISY

Tento spotřebič, který je určen pro styk s potravinami, je v souladu s nařízením (ES) č. 1935/2004 a byl navržen, vyroben a uveden na trh v souladu s bezpečnostními požadavky směrnice o nízkém napětí 2014/35/EU, ochrannými požadavky směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU.

2. POUŽITÍ

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

Výhody: V porovnání s elektrickými varnými deskami je vaše indukční varná deska: **Bezpečnější:** nižší teplota na skleněném povrchu. **Rychlejší:** kratší doba ohřevu pokrmů. **Přesnější:** varná deska okamžitě reaguje na vaše

příklady **Účinnější:** 90% spotřebované energie se přeměňuje v teplo. Kromě toho je po odstranění hrnce z varné desky okamžitě přerušeno předávání tepla a nedochází k jeho zbytečnému rozptylování.

• Nádoby na vaření

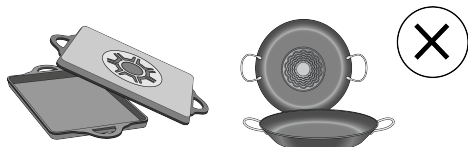


Používejte pouze hrnce označené tímto symbolem.

Důležité:

abyste zabránili trvalému poškození varné desky, nikdy nepoužívejte:

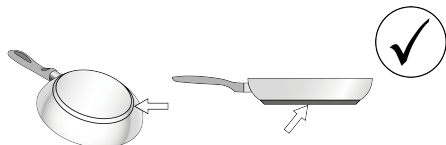
- nádoby, jejichž dno není dokonale rovné;
- kovové nádoby se smaltovaným dnem;
- nádoby s drsným spodkem, aby nedošlo k poškrábání povrchu desky;
- nikdy nepokládejte teplé hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu varné desky.
- ne všechny hrnce vhodné pro indukci pracují efektivně kvůli dnům částečně vyrobeným z feromagnetického materiálu!! Při nákupu hrneců a pánví ověřte, zda:
- dno je kompletně zhotovené z feromagnetického materiálu. V opačném případě bude snížena jak účinnost přenosu tepla, tak jeho rovnoměrnost, s teplotami povrchu pánve/hrnce nevhodnými pro vaření.



- dno neobsahuje hliník: nádobí se nezahřívá a induktoři jej rovněž nemusí rozpoznat.



- dna jsou nerovná nebo mají drsný povrch.
- zmenšují kontaktní plochu mezi induktorem a nádobím, snižují účinnost a zhoršují postup a výsledek vaření.



• Doporučené průměry dna hrnce

DŮLEŽITÉ: pokud hrnce nemají správnou velikost, varné zóny se nezapnou. Pro zjištění minimálního průměru hrnce, který má být použit, na každé jednotlivé zóně, nahlédněte do ilustrované části tohoto návodu.

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

• Původní nádoby

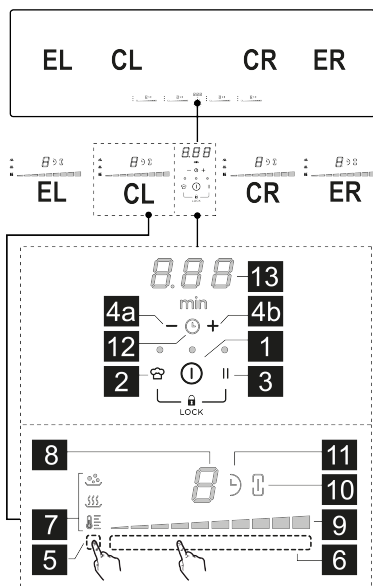
Pomocí jednoduchého magnetu můžete zkontrolovat, zda je materiál hrnce magnetický. Pokud hrnce nejsou magnetické, nejsou pro tento systém vhodné. Označení uvedená v předchozím odstavci platí také v tomto případě.

• Úspora energie

Používejte hrnce a pánve s průměrem dna rovným průměru varné zóny; Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem; - Pokud je to možné, nechte během vaření hrnce přikryté pokličkou; Zeleninu, brambory atd. vařte s malým množstvím vody, abyste zkrátili dobu vaření; Používejte tlakový hrnec, který dále snižuje spotřebu energie a dobu vaření; Hrnec umístěte do středu varné zóny nakreslené na varné desce.

3. PROVOZ

OVLÁDACÍ PANEL



T. Funkce

1 ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ varné desky

2 Aktivace funkce Chef

3 Pauza

2+3 Dětský zámek/nastavení Power limitation

4a Aktivace a správce časovače a funkce Egg Timer

4b (časovač vajíček)

5	Aktivace funkce Temperature Manager (správce teploty)
6	Výběr varné zóny/výběr stupně výkonu Power Level

LED Funkce

7	Indikátor úrovně Temperature Manager
8	Indikátor polohy varné zóny
9	Indikátor funkce Power Level
10	Indikátor aktivní funkce Bridge
11	Indikátor aktivního časovače
12	Indikátor aktivní funkce Egg Timer
13	Displej časovače a funkce Egg Timer

UŽITEČNÉ INFORMACE PŘED POUŽITÍM

Veškeré funkce této varné desky byly navrženy tak, aby byly dodrženy nejprísnější bezpečnostní předpisy. Z tohoto důvodu:

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

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

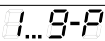
Nepřibližujte se k varné zóně, dokud displej nezhasne.

Pozor! V případě (například) dlouhodobého používání je možné, že se vypnutí varné zóny neprovede okamžitě, protože varná zóna bude ve fázi chlazení; na displeji

varných zón se zobrazí symbol , který bude signalizovat, že probíhá tato fáze. Nepřibližujte se k varné zóně, dokud displej nezhasne.

DISPLEJ VARNÉ ZÓNY

na displejích jednotlivých varných zón je uvedeno:

Funkce	Hodnota
Zapnutá varná zóna	
Power Level (úroveň výkonu)	
Residual Heat Indicator (ukazatel zbytkového tepla)	
Pot Detector (detektor hrnce)	
Funkce Bridge Zone aktivní	
Funkce Temperature Manager (správce teploty) aktivní	
Funkce Child Lock (dětský zámek) aktivní	

Funkce Pauza	
Funkce Automatic Heat UP (automatické zahřátí)	

CHARAKTERISTIKY VARNÉ DESKY

• **Safe Activation** (aktivace bezpečnosti)

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

• **Pot Detector** (detektor hrnce)

Výrobek automaticky detekuje přítomnost hrnců na varných zónách.

• **Safety Shut Down** (bezpečnostní vypnutí)

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

• **Residual Heat Indicator** (ukazatel zbytkového tepla)

Při vypnutí jedné nebo více varných zón je přítomnost zbytkového tepla signalizována zvláštním vizuálním

signálem na displeji odpovídající zóny pomocí symbolu .

POUŽITÍ VARNÉ DESKY

Poznámka: Pro aktivaci jakékoli funkce je nejprve nutné aktivovat požadovanou zónu

• **Zapnutí**

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

desky: rozsvítí se symbol ; **při pokračujícím stisknutí:** všechny dostupné funkce se na několik okamžiků zviditelní, poté zůstanou aktivní pouze ty hlavní; ostatní lze používat a budou aktivovány později při používání přístroje.

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

Stiskněte znovu pro vypnutí

Poznámka: Tato funkce má přednost před všemi ostatními funkcemi.

• **Výběr varných zón**

Dotkněte se **Volící lišty (6)** odpovídající požadované varné zóně **EL; CL; CR; ER;**

• **9 Power Level (stupně výkonu)**

Varná deska je vybavena 9 stupni výkonu. Posouvejte prsty po **Volící liště (6):**

doprava pro zvýšení stupně výkonu;

doleva pro snížení stupně výkonu.

• **Power Booster (Posilovač výkonu)**

Výrobek je vybaven přídatným stupněm výkonu (vyšším než stupeň ) , který zůstane aktivní do dobu 10 minut a poté se výkon navrátí na předchozí stupeň.

Dotkněte se a posouvejte prsty po **Volící liště (6)** (za stupeň ) a aktivujte funkci Power Booster (posilovač výkonu)
Stupeň Power Booster se bude zobrazovat na displeji zvolené zóny pomocí symbolu 

• Bridge Zones (zóny přemostění)

Tato funkce umožňuje, aby varná zóna **EL** pracovala v kombinaci s varnou zónou **CL** a varná zóna **CR** s varnou zónou **ER** a vytvořila tak jednu zónu se stejným stupněm výkonu (celkem 2). Toto umožní rovnoměrné vaření i v pekáčích a hrncích velkých rozměrů.

Pro aktivaci funkce Bridge:

- stiskněte současně **výběrovou zónu (6)** vybraných zón.
- rozsvítí se indikátor funkce **Bridge**  **(10)** vybraných varných zón. zobrazí se symbol  na displeji zóny **CL** pro dvojici **(EL+CL)** anebo **ER** pro dvojici **(CR + ER)**

• nyní bude možné nastavit výkon, posunem prstu na **výběrové zóně (6)** **EL** pro dvojici **(EL+CL)** nebo **výběrové zóně (6)** **CR** pro dvojici **(CR + ER)**.

Pro deaktivaci funkce Bridge (přemostění):

- stiskněte současně dvě **výběrové zóny (6)** páru zón, který chcete deaktivovat.

• Temperature Manager (správce teploty)

Temperature Manager je funkce, která umožňuje nastavit nejvhodnější přednastavenou teplotu pro dosažení vámi požadovaného výsledku.

Pro aktivaci funkce:

- Zvolte požadovanou varnou zónu.
- Stiskněte jednou nebo víckrát **Oblast výběru (5)** pro výběr nejvhodnějšího stupně mezi těmi, které jsou k dispozici:

Prvním stisknutím se aktivuje stupeň „Melting“:

 **(7)** Určuje stupeň výkonu vhodný pro pomalé rozpouštění choulolistivých výrobků, aniž by byly narušeny jejich senzorické vlastnosti (čokoláda, máslo atd.).

Druhým stisknutím stupně „Warming“:

 **(7)** Určuje stupeň výkonu, který vám umožní udržovat jídlo při mírné teplotě, aniž byste dosáhli teploty varu.

Třetím stisknutím stupně „Simmer“:

 **(7)** Určuje stupeň výkonu vhodný pro vaření potravin po delší dobu. Vhodné pro vaření rajčatových omáček, ragů, polévek a dušených pokrmů při zachování kontrolované úrovně vaření (ideální pro vaření technikou bain-marie). Vyhnete se tak nepříjemnému rozliťí jídla nebo případnému připálení na dně, které je pro tyto přípravy typické. Tuto funkci použijte po přivedení pokrmu do varu.

- Znovu stiskněte pro vypnutí.

Na displeji varné zóny, která pracuje ve funkci Temperature Manager, se zobrazí symbol .

• Timer (časovač)

Funkci časovače je odpočítávání, které lze nastavit, a to i současně, na každé varné zóně.

Na konci nastaveného období se varné zóny automaticky vypnou a uživatel je upozorněn speciálním zvukovým signálem.

Aktivace/Regulace funkce Timer pro varnou desku:

- Zvolte varnou zónu (jiný výkon než 0)
- Pro přístup k funkci Timer stiskněte současně **— (4a)** a **+ (4b)**
- Proveďte nastavení doby trvání Timeru:

stiskněte volič **+ (4b)**, pro navýšení doby automatického vypnutí

stiskněte volič **— (4a)**, pro snížení doby automatického vypnutí

V případě potřeby zopakujte stejný úkon pro ostatní varné zóny.

Poznámka: Každá varná zóna může mít nastavený jiný

Timer; na displeji **0.00 (13)** se na 10 sekund zobrazí odpočítávání poslední zvolené varné desky, poté se zobrazí odpočítávání s nejkratším časem.

Po ukončení odpočítávání časovače zazní zvukový signál (po dobu 2 minut nebo se zastaví stisknutím libovolného tlačítka desky), zatímco displej **(13)** bliká,

Poznámka: na straně displeje varné desky s fungujícím

Timerem se zobrazí symbol  **(11)**

Pro vypnutí časovače:

- zvolte požadovanou varnou zónu.
- nastavte hodnotu časovače na **0.00**, pomocí **— (4a)**
- Pozn.:** tato funkce zůstane aktivní, jestliže mezi tím nedojde ke stisknutí jiných tlačítek.

• Egg Timer (časovač vajíček)

Funkce Egg Timer je odpočítávání nezávislé na varných zónách (a na odsávací zóně). Funkce Egg Timer se

aktivuje současným stisknutím **— (4a)** a **+ (4b)**

Poznámka : pro regulaci funkce Egg Timer postupujte podle stejného postupu jako u funkce Timer.

Po ukončení odpočítávání časovače zazní zvukový signál

(po dobu 2 minut nebo se zastaví stisknutím **— (4a)**, zatímco displej **(13)** bliká.

Poznámka: s používanou funkcí Egg Timer se objeví symbol  **(12).**

● **Power Limitation (omezení výkonu):**

Funkce Power Limitation (omezení výkonu) umožňuje nastavit činnost výrobku omezením jeho maximální spotřeby (KW).

Poznámka: nastavení musí být provedeno na vypnuté varné desce, když je varná deska připojena k elektrické síti, nebo při opětovném připojení k elektrické síti, během následujících 2 minut, bez stisknutí tlačítka.

Pro nastavení Power Limitation (omezení výkonu):

- dotkněte se a podržte tlačítka  (2) +  (3), dokud se neozve krátký zvukový signál
- přejíždějte současně po **výběrových lištách (6) CL a EL** zleva doprava až na konec výběrových lišt a podržte dotyk, dokud se neozve krátký zvukový signál.

- displej Timeru (13) zobrazí symboly   a znamená, že je možné provést nastavení.

- displej (8) zóny CL zobrazí aktuální nastavení:

Hodnota	Výkon (KW)
	7,2 KW (výchozí nastavení)
	4,5 KW

- pro změnu nastavení Power Limitation se posouvajte po **Volicích lištách (6) CL**

zleva doprava pro zvýšení Kw; zprava doleva pro snížení Kw

- pro uložení volby stiskněte tlačítka  (2) +  (3), po dobu 1 sekundy; nastavení bude potvrzeno zvukovým signálem.

● **Child Lock** (dětský zámek)

Child Lock zabraňuje tomu, aby děti mohly nedopatřením zapnout varnou zónu a odsávací zónu, a blokuje aktivaci všech funkcí.

Funkci Child Lock lze aktivovat pouze při zapnutém výrobku, ale s vypnutými varnými zónami.

Aktivace:

- stiskněte a podržte současně  (2) a  (3), zvukový signál označuje, že je funkce aktivní, a na displejích se zobrazí jedna .

Opakujte postup pro deaktivaci.

● **Pauza**

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

Aktivace:

- stiskněte  (3), na displejích se zobrazí symbol .

Pro deaktivaci funkce:

- stiskněte  (3), během následujících 10 sekund posuňte prsty podél **Volicí liště (6 - CL)** směrem doprava; pokud se operace v této době neprovede, zůstane funkce pauzy aktivní.

Poznámka: tato operace obnoví podmínky desky před paudou.

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

● **Recall**

Funkce Recall umožňuje znovu načíst všechna nastavení provedená na plotýnce v případě náhodného vypnutí.

Aktivace:

- znovu zapněte varnou desku  **on/off (1)** do 6 sekund po vypnutí.

- stiskněte  (3) během následujících 6 sekund.

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

Funkce Automatic Heat UP umožňuje rychlejší dosažení nastaveného výkonu; tato funkce má tu výhodu, že je vaření rychlejší, ale bez rizika spálení jídla, protože teplota nepřevyšuje teplotu nastaveného stupně. Tato funkce je k dispozici pro stupně výkonu od 1 do 8.

Aktivace:

- stiskněte dlouze na **Volicí liště (6)** na požadovaném výkonu.

- zobrazí se jedna na displeji  (8).

● **Power Flow**

Tato funkce přiřazuje varným zónám úroveň výkonu podle polohy, jak je tomu v mnoha profesionálních kuchyních, a usnadňuje tak jejich používání.

V zóně **EL** budeme mít nejnižší provozní úroveň (výkon) a směrem doprava dosáhneme nejvyšší provozní úrovně (výkonu) **ER**; jak ukazuje následující tabulka.

1 EL	2 CL	3 CR	4 ER
---------	---------	---------	---------

Desky	Výkon
1 2 3 4	Warming
1 2 3 4	3
1 2 3 4	5
1 2 3 4	9

Aktivace

Stiskněte  (9) pro aktivaci funkce. Rozsvítí se kontrolka

TABULKA VÝKONU

Stupeň výkonu	Typ vaření	Použití (na základě zkušeností a zvyků při vaření)
Max.výkon	 Rychlé ohřívání	zvýšení teploty jídla v krátkém čase až k rychlému varu v případě vody nebo rychlému ohřevu varných tekutin
	 Smažení - vaření	restování, zahájení vaření, smažení zmrazených výrobků, rychlé vření
Vysoký výkon	 Opékání – smažení - vaření - grilování	restování, udržení vaření ve vroucí vodě, vaření a grilování (po krátkou dobu, 5-10 minut)
	 Opékání - vaření – dušení – smažení - grilování	restování, udržení mírného vaření ve vroucí vodě, vaření a grilování (po středně dlouhou dobu, 10-20 minut), předehřívání příslušenství
Středně vysoký výkon	 Vaření – dušení – smažení - grilování	dušení, udržení citlivého vaření ve vroucí vodě, vaření (po dlouhou dobu), závěrečné promíchání těstovin
	 Vaření - přivedení k varu - zahuštění - závěrečné promíchání	delší vaření (rýže, omáčky, pečeně, ryby) v přítomnosti přídavných tekutin (např. voda, víno, vývar, mléko), závěrečné promíchání těstovin
	 Vaření - přivedení k varu - zahuštění - závěrečné promíchání	dlouhodobé vaření (objemy menší než litr: rýže, omáčky, pečeně, ryby) v přítomnosti přídavných tekutin (např. voda, víno, vývar, mléko)
Nizký výkon	 Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	rozpuštění másla, jemné rozpuštění čokolády, rozmrazování malých výrobků
	 Rozpouštění – rozmrazování – udržování v teple - závěrečné promíchání	udržování teplých malých porcí čerstvě uvařeného jídla nebo udržování teplého servírovacího nádobí a závěrečné promíchání rizota
OFF	 Opěrná plocha	Varná deska je v pohotovostní nebo vypnuté poloze (případně zbytkové teplo po ukončení vaření je signalizováno H-L-O)

4. ÚDRŽBA

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

ÚDRŽBA VARNÉ DESKY

• Čištění indukční desky

Varnou desku je třeba po každém použití vyčistit.

Důležité:

- Nepoužívejte abrazivní hubky a drátěnky. Při jejich používání by časem mohlo dojít k poškození skla.
- Nepoužívejte dráždivé chemické čisticí prostředky, jako jsou spreje na trouby nebo odstraňovače skvrn.

• NEPOUŽÍVEJTE PARNÍ ČISTIČE!!!

Po každém použití nechte desku vychladnout a odstraňte z ní připálené pokrmy a skvrny po zbytcích pokrmů. Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru by mohly způsobit poškození varné desky, a je tedy třeba je

okamžitě odstranit. Sůl, cukr a písek by mohly poškrábat povrch skla. Používejte měkký hadřík, papírové utěrky nebo specifické přípravky pro čištění desky (postupujte podle pokynů výrobce).

5. SERVIS

TABULKA VYHLEDÁVÁNÍ ZÁVAD

Informační kód	Popis	Možné příčiny	Řešení
	Zóna ovladačů se vypíná kvůli příliš vysoké teplotě	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká	Před opětným použitím počkejte, dokud deska nevychladne
 + zvukový signál 	Je detekována nepřetržitá (trvalá) aktivace tlačítka. Rozhraní se vypne po 10 sekundách.	Voda, hrnce nebo kuchyňské náčiní na uživatelském rozhraní.	Vyčistěte povrch a odstraňte z něj případné předměty.
Při všech ostatních chybových signalizacích	Kontaktujte oddělení technického servisu a nahláste chybový kód		

SERVISNÍ STŘEDISKO

Před kontaktováním servisního oddělení

1. Zkontrolujte, zda problém nemůžete vyřešit sami podle pokynů uvedených ve "Vyhledávání závad".

2. Vypněte a znovu zapněte přístroj a zkontrolujte, zda závada přetrvává.

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

Prísne dodržiavajte pokyny uvedené v tomto návode. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za akékoľvek problémy, škody alebo požiare spôsobené zariadením spôsobené nedodržaním pokynov obsiahnutých v tejto príručke. Zariadenie je určené len na použitie v domácnosti na varenie jedál. Nie sú povolené iné použitia (napr. vykurovanie priestorov). Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody vzniknuté nevhodným použitím alebo nesprávnym nastavením ovládacích prvkov.

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

- Pozorne si prečítajte túto príručku: obsahuje dôležité informácie o inštalácii, používaní a bezpečnosti.
- Na zariadení nevykonávajte 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.

: súčiastky označené týmto symbolom, si môžete kúpiť samostatne u špecializovaných predajcov.

*: súčiastky označené týmto symbolom, patria medzi voliteľné príslušenstvo dodávané iba pri niektorých modeloch a môžete si ich kúpiť na webových sídlach www.elica.com a www.shop.elica.com.

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 správnou dĺžkou uvedenou v návode na inštaláciu. ● Neopravujte 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 vzdialenosti a pod dozorom, pretože prístupné časti sa počas prevádzky môžu zohriať 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 rozohriatych častí. ● Počas a po použití sa nedotýkajte rozohriatych častí výrobku. ● Zabráňte kontaktu s handrami alebo iným horľavým materiálom, kým všetky komponenty výrobku nebudú dostatočne vychladnuté, riziko požiaru. ● Na výrobok alebo do jeho blízkosti neukladajte horľavý materiál. ● Prehriate tuky a oleje sa ľahko vznietia. ● 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 plamene vodou. Namiesto toho výrobok vypnite a zakryte plameň napríklad vekom alebo hasiacou pokrývkou. ● Zabráňte rozliatiu tekutín, preto pri uvádzaní tekutín do varu alebo pri ich ohrievaní znížte prívod tepla. ● Nenechávajte ohrievacie prvky zapnuté, keď sú na nich uložené prázdne hrnce alebo panvice, alebo keď na nich nie sú uložené žiadne nádoby. ● Nikdy neohrievajte 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 vyzdať do prevádzky prostredníctvom vonkajšieho časovača alebo systémom samostatného diaľkového ovládania. Nepoužívajte parné čističe, riziko úrazu elektrickým prúdom. ● Pred akýmkoľvek 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 nahladiť. V prípade predaja, odstúpenia alebo sťahovania zaistíte, aby zostala spoločne s výrobkom.

- Pre osoby s kardiostimulátorom 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 ovládacím 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 roztavil a nenapraviteľne by poškodil váš výrobok. ● Použitie 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 zohriať.

⚠ 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 rozdvójky ani predlžovacie káble. • Uistite sa, že napätie uvedené na výrobnom štítku na spodnej strane výrobku zodpovedá hodnotám elektrickej siete bytu, kde bude namontovaný. • Uzemňovací 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 viacpólového vypínača, ktorý zabezpečí úplné odpojenie od siete v prípade stavu z kategórie prepätie III a bude po inštalácii ľahko prístupný. • Po dokončení inštalácie nesmie mať používateľ prístup k elektrickým komponentom. • Pozor! Výrobok neprípájajte 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 mm² pre výkon až do 5500 wattov.; zatiaľ čo u vyšších výkonov musí byť 4 mm²). •

• **Pozor!** Prepojovací kábel musí vymeniť autorizovaný technický servis alebo osoba s podobnou kvalifikáciou.

• **Pozor!** Pred opätovným pripojením k elektrickej sieti a kontrolou správneho fungovania spotrebiča vždy skontrolujte, či je napájací kábel správne namontovaný.

⚠ 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 kontaktujte s predajcom alebo so službou pomoci zákazníkom, až potom vykonajte inštaláciu; overte, či zakúpený výrobok má rozmery vhodné pre predvolenú zónu inštalácie; overte, či vnútri 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 vstavenie:

• Pred vložením varnej dosky vykonajte všetky práce rezanie nábytku a dôkladne odstráňte všetky triesky alebo zvyšky po pílení.

Minimálna vzdialenosť medzi varnou doskou a stenou musí byť aspoň 50mm čelne, aspoň 50mm bočne a aspoň 500mm vzhľadom k závesným skrinkám.

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

• **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 priľnavosť 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 opáskovať 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 potenciálnym negatívnym 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 narábané ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný do vhodnej zberne na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Je potrebné ho zlikvidovať v súlade s miestnymi predpismi pre likvidáciu odpadu. Podrobnejšie informácie o spracovaní, opätovnom použití a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, od služby zberu domového odpadu alebo v obchode, kde bol tento výrobok zakúpený.

NORMY

Tento spotrebič, určený na kontakt s potravinárskymi produktmi, je v zhode s nariadením (ES) č.1935/2004 a bol navrhnutý, vyrobený a uvedený na trh v zhode s bezpečnostnými požiadavkami smernice „o nízkom napätí“ 2014/35/EÚ, požiadavkami ochrany podľa smernice „EMC“ 2014/30/EÚ.

2. POUŽITIE

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

Výhody: Pri porovnaní s elektrickými varnými doskami je vaša indukčná doska: **bezpečnejšia:** nižšia teplota na povrchu skla. **rýchlejšia:** kratšie doby potrebné na ohriatie jedál. **presnejšia:** doska okamžite reaguje na vaše príkazy. **účinnejšia:** 90 % absorbovanej energie sa transformuje na teplo. Okrem toho, po odstránení hrnca z varnej dosky, prenos tepla sa okamžite preruší, aby sa zabránilo zbytočným tepelným stratám.

• Nádobý na varenie

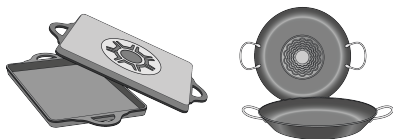


Používajte iba hrnce označené týmto symbolom.

Dôležité:

aby sa zabránilo trvalému poškodeniu povrchu dosky, nepoužívajte:

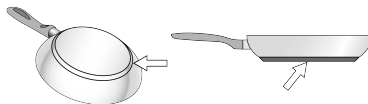
- nádoby s nedokonale rovným dnom;
- kovové nádoby so smaltovaným dnom;
- nádoby s drsným podkladom, aby sa zabránilo poškriabaniu plochy varnej dosky;
- nikdy nekladte teplé hrnce a panvice na povrch ovládacieho panelu varnej dosky.
- nie všetky hrnce vhodné na indukciu sú účinné z toho dôvodu, že ich dna sú čiastočne zložené z feromagnetického materiálu!! Pri nákupe hrncov alebo panvíc skontrolujte, či:
- dno je výlučne iba z feromagnetického materiálu. V opačnom prípade sa zníži účinnosť prenosu tepla ako aj rovnomernosť 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 povrchom.
- Odoberajú kontaktnú plochu medzi induktorom a riadom, pričom znižujú jeho účinnosť a kazia zážitok z varenia.



• 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 jednotlivéj zóne, nájdete v ilustrovanej časti tohto návodu.

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

• Existujúce nádoby

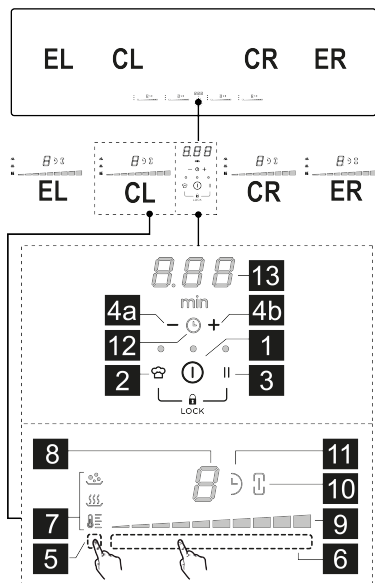
Môžete skontrolovať, či materiál hrnca je magnetický použitím jednoduchého magnetu. Hrnce nie sú vhodné, ak nie sú magneticky zistiteľné. V takom prípade platia aj pokyny uvedené v predchádzajúcom odseku.

• 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 pokrievku na hrncoch. Varte zeleninu, zemiaky atď. s malým množstvom vody, aby sa znížila doba varenia. Používajte tlakový hrniec, ďalej znižuje spotrebu energie a dobu varenia. Hrnec umiestnite do stredu varnej zóny označenej na doske umiestnite.

3. PREVÁDZKA

OVLÁDACÍ PANEL



T.	Funkcia
1	ON/OFF (zapnutie/vypnutie) varnej dosky
2	Aktivácia funkcie Chef
3	Pauza
2+3	Child Lock (Detská zámka) / Nastavenie Power limitation (Obmedzenie výkonu)
4a	Aktivácia a riadenie funkcie Timer a Egg Timer
4b	Aktivácia a riadenie funkcie Timer a Egg Timer
5	Aktivácia funkcie Temperature Manager
6	Výber varných dosiek / Výber úrovne Power Level

LED	Funkcia
7	Indikátor úrovne Temperature Manager
8	Indikátor polohy varnej zóny
9	Indikátor Power Level
10	Indikátor Bridge aktívny
11	Indikátor Timer aktívny
12	Indikátor Egg Timer aktívny
13	Displej funkcie Timer a Egg Timer

TOTO MUSÍTE VEDIEŤ SKÔR AKO ZAČNETE

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

- Niektoré funkcie sa neaktivujú alebo sa automaticky deaktivujú, ak sa na horákoch nenachádzajú žiadne hrnce alebo ak sú zle umiestnené.
- V iných prípadoch sa aktivované funkcie automaticky deaktivujú po niekoľkých sekundách, ak zvolená funkcia vyžaduje ďalšie nastavenie, ktoré nie je vykonané (napr. „Zapnúť varnú dosku“ bez „Vybrať varnú zónu“ a „Prevádzková teplota“, alebo „Funkcia Lock“ (zablokovať) alebo „Časovač“).

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

Pozor! V prípade (napríklad) dlhšej prevádzky vypnutie varnej zóny nemusí byť okamžité, pretože v priebehu ochladzovacej fázy sa na displeji varných zón objaví

symbol **H**, ktorý informuje o tom, že sa nachádzate v tejto fáze. Skôr ako sa priblížite k varnej zóne, počkajte, kým sa displej vypne.

DISPLEJ VARNEJ ZÓNY

na displejoch týkajúcich sa varných zón sa zobrazí:

Funkcia	Hodnota
Varná zóna zapnutá	0
Power Level (úroveň výkonu)	1...9-P
Residual Heat Indicator (ukazovateľ zostatkového tepla)	H
Pot Detector (Detektor hrncov)	U
Funkcia Bridge Zone aktívna	n
Funkcia Temperature Manager (správa teploty) aktívna	U
Funkcia Child Lock (detský zámok) aktívna	L
Funkcia Pauza	11
Funkcia Automatic Heat UP (automatický ohrev)	A

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 nastavenia

úrovne 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

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

● Zapnutie

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

doske: symbol  sa rozsvieti; **Pri pokračujúcom stláčaní:** všetky funkcie k dispozícii sa na niekoľko okamihov zviditeľnia, potom zostanú aktívne iba základné funkcie; ostatné sa budú môcť používať a aktivujú sa neskôr počas používania zariadenia.

DÔLEŽITÉ : všetky disponibilné funkcie budú osvetlené svetlom slabšej intenzity, ktorá bude silnejšia iba v momente, keď sa aktivujú.

Stlačte znova pre vypnutie

Poznámka: Táto funkcia má prednosť pred všetkými ostatnými.

● Výber varných zón

Dotknite sa **Lišty výberu (6)** zodpovedajúcej požadovanej varnej zóny **EL; CL; CR; ER;**

● 9 Power Level

Doska je vybavená 9 úrovňami výkonu. Prstami sa posúvajte po **Lište výberu (6):**

smerom doprava zvýšite výkon,

smerom doľava znížite výkon.

● Power Booster (zvýšenie výkonu)

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

Dotknite sa a prstami sa posúvajte po **Lište výberu (6)**

(nad úroveň ) a aktivujte Power Booster (zosilňovač výkonu).

Úroveň Power Booster je uvedená na displeji vybratej zóny

symbolom .

● Bridge Zones (premostené zóny)

Táto funkcia umožňuje, aby pracovali kombinovaným spôsobom varná zóna **EL** s varnou zónou **CL** a varnú zónu **CR** s varnou zónou **ER** , pričom vytvorí jedinou zónu s tou istou úrovňou výkonu (2 spolu). Toto umožní rovnomerné varenie s panvicami a hrncami väčších rozmerov.

Na aktiváciu funkcie Bridge:

• súčasne stlačte **Zónu výberu (6)** vybratých zón.

• indikátor **bridge**  **(10)** vybratých varných zón sa rozsvieti. Zobrazí sa symbol  na displeji zóny **CL** pre pár **(EL+CL)** alebo **ER** pre pár **(CR + ER)**

• teraz bude možné nastaviť výkon prebehnutím prstami po **Zóne výberu (6)** **EL** pre pár **(EL+CL)** alebo **zóne výberu (6)** **CR** pre pár **(CR + ER)**.

Na deaktiváciu funkcie Bridge:

• súčasne stlačte dve **zóny výberu (6)** páru zón, ktorý chcete deaktivovať.

● Temperature Manager

Temperature Manager je funkcia, ktorá umožňuje nastaviť prednastavenú teplotu, najvhodnejšiu, na dosiahnutie požadovaného typu výsledku.

Na aktiváciu funkcie:

• vyberte požadovanú varnú zónu.

• Raz alebo viackrát stlačte **Zónu výberu (5)** pre výber úrovne najvhodnejšej z dostupných:

Prvým stlačením sa aktivuje úroveň „Melting“ (Rozpustenie):

 **(7)** Identifikuje úroveň výkonu vhodnú na pomalé rozpúšťanie jemných výrobkov bez narušenia ich senzorických vlastností (čokoláda, maslo atď.).

Druhým stlačením sa aktivuje úroveň „Warming“ (Zohriatie):

 **(7)** Identifikuje úroveň výkonu vhodnú na umožnenie zachovania teploty vašich jedál jemným spôsobom, bez dosiahnutia teplot varu.

Tretím stlačením sa aktivuje úroveň „Simmer“ (Mierny var):

 **(7)** Identifikuje úroveň výkonu vhodnú na ľahký var na dlhší čas. Vhodná na varenie paradajkových omáčok, ragú, polievok, polievok minestrone, pričom sa zachová kontrolovaná úroveň varenia (ideálna pre vodný kúpeľ). Zabráňuje neprijemným únikom jedla alebo možným pripáleninám na dne, typickým pre tieto prípravy. Túto funkciu použite po uvedení potraviny do varu.

• Stlačte ešte raz pre vypnutie.

Na displeji varnej zóny, ktorá pracuje v režime

Temperature Manager, sa objaví symbol .

● Timer

Funkcia Timer (Časovač) je odpočítavanie, ktoré je možné nastaviť, aj súčasne, na každej varnej zóne.

Po uplynutí nastaveného obdobia sa varné zóny automaticky vypnú a používateľ bude upozornený pomocou príslušného zvukového signálu.

Aktivácia/Nastavenie funkcie Timer (Časovač) pre varnú dosku:

• Vyberte varnú zónu (výkon iný ako 0)

• Súčasným stlačením **— (4a)** a **⊕ (4b)** pre vstup do funkcie Timer

• Nastavte dobu trvania časovača:

stlačte volič **⊕ (4b)**, pre zvýšenie času automatického vypnutia

Stlačte volič **— (4a)**, pre zníženie času automatického vypnutia

Ak je to žiaduce, opakujte pre ostatné varné zóny.

Poznámka: Každá varná zóna môže mať nastavený rôzny

časovač, na displeji **0.00 (13)** (sa na 10 sekúnd objaví obrátené odpočítavanie poslednej vybratej varnej dosky, potom sa zobrazí obrátené odpočítavanie s menším časom.

Keď časovač dokončí odpočítavanie, ozve sa zvukový signál (po dobu 2 minút, alebo sa zastaví stlačením ľubovoľného tlačidla dosky), kým displej **(13)** bliká,

Poznámka: na boku displeja varnej zóny, s použitým

časovačom, sa objaví symbol **⌚ (11)**

Na vypnutie časovača:

• vyberte požadovanú varnú zónu.

• nastavte hodnotu časovača na **0.00**, pomocou **— (4a)**

Poznámka: funkcia ostane aktívna, ak sa medzičasom nestlačia iné tlačidlá.

• Egg Timer

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

súčasným stlačením **— (4a)** a **⊕ (4b)**

Poznámka: pre nastavenie funkcie Egg Timer vykonajte ten istý postup ako pre funkciu Timer.

Keď časovač dokončí odpočítavanie, ozve sa zvukový

signál (po dobu 2 minút, alebo sa zastaví stlačením **— (4a)**, kým displej **(13)** bliká.

Poznámka: keď sa Egg Timer používa, objaví sa symbol

⌚ (12).

• Power Limitation (Obmedzenie výkonu):

Funkcia Power Limitation (Obmedzenie výkonu) umožňuje nastaviť prevádzku výrobku tak, aby sa obmedzila jeho maximálna spotreba (KW).

Poznámka: nastavenie sa musí vykonať z dosky vypnutej v momente pripojenia varnej dosky k elektrickej sieti, alebo pri opätovnom pripojení samotej elektrickej siete, do 2 minút, bez stlačenia tlačidla.

Na nastavenie funkcie Power Limitation (Obmedzenie výkonu):

• dotknite sa a podržte tlačidlá **☁ (2)** + **|| (3)**, kým nezaznie krátky zvukový signál

• súčasne sa posúvajte po **lišťách výberu (6) CL** a **EL**, zľava doprava až do konca lišty výberu a podržte, kým nezaznie krátky zvukový signál.

• displej Timer (Časovač) **(13)** zobrazí symboly **CL EL**, čo znamená, že je možné vykonať nastavenie.

• na displeji **(8)** zóny **CL** sa zobrazí aktuálne nastavenie:

Hodnota	Výkon (kW)
0	7,2 kW (predvolené nastavenie)
1	4,5 kW

• pre zmenu nastavenia Power Limitation prejdite na **lišty výberu (6) CL**

zľava doprava na zvýšenie kW; sprava doľava na zníženie kW

• pre uloženie vykonaného výberu stlačte tlačidlá **☁ (2)** + **|| (3)**, na 1 sekundu; zaznie zvukový signál ako potvrdenie vykonaného nastavenia.

• Child Lock

Child Lock umožňuje zabrániť tomu, aby deti mohli náhodne zapnúť varné zóny a odsávaciu zónu zabránením aktivácie ktorejkoľvek funkcie.

Child Lock sa môže aktivovať iba so zapnutým výrobkom, ale s vypnutými varnými zónami.

Aktivácia:

• súčasne stlačte a podržte stlačené **☁ (2)** a **|| (3)**, zvukový signál signalizuje, že funkcia je aktívna a zobrazí sa **L** na displejoch.

Na deaktiváciu úkon zopakujte.

• Pauza

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

Aktivácia:

• stlačte **|| (3)**, na displejoch sa zobrazí symbol **||**

Na deaktiváciu funkcie:

• stlačte **|| (3)**, do nasledujúcich 10 sekúnd, prstami sa presúvajte sa smerom doprava pozdĺž **Lišty výberu (6 - CL)**; ak sa úkon nevykoná v tomto čase, funkcia pauzy zostane aktívna.

Poznámka: týmto úkonom sa obnovia podmienky dosky pred pauzou.

Poznámka: ak sa po 10 minútach funkcia Pauza nedeaktivuje, doska sa automaticky vypne.

● **Recall**

Funkcia Recall umožní obnoviť všetky nastavenia vykonané na doske, v prípade náhodného vypnutia.

Aktivácia:

- znovu zapnite dosku **1 on/off (1)** do 6 sekúnd od vypnutia.
- stlačte **11(3)** do ďalších nasledujúcich 6 sekúnd.

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

Funkcia Automatic Heat UP (automatický ohrev) umožňuje rýchlejšie dosiahnutie nastaveného výkonu. Táto funkcia poskytuje výhodu rýchlejšieho varenia, ale bez rizika spálenia jedál, pretože teplota nepresahuje teplotu nastavenej úrovne. Táto funkcia je k dispozícii pre úroveň výkonu od 1 do 8 .

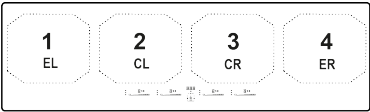
Aktivácia:

- dlho stlačte **lištu výberu (6)**, na požadovaný výkon.
- zobrazí sa jeden na displeji **8(8)**.

● **Power Flow**

Táto funkcia prideli úroveň výkonu varným zónam na základe polohy, ako sa to vykoná v mnohých

profesionálnych kuchyniach, pre uľahčenie použitia. V zóne **EL** budeme mať najnižšiu úroveň (výkon) prevádzky a smerom doprava sa dostaneme na zónu s najvyššou úrovňou (výkonom) prevádzky **ER**; ako je to uvedené v nasledujúcej tabuľke.



Dosky					Výkon
1	2	3	4		Warming
1	2	3	4		3
1	2	3	4		5
1	2	3	4		9

Aktivácia

Stlačte **☞(9)** pre aktiváciu funkcie. Rozsvieti sa led nad sieťotlačou.

Deaktivácia

Stlačte znovu **☞(9)** pre deaktiváciu.

TABUĽKA VÝKONU

Stupeň výkonu		Typ varenia	Použitie (na základe skúsenosti a zvykov varenia)
Max výkon	8	Rýchlo zohriať	V krátkom čase zvýšte teplotu jedla až do rýchleho varu v prípade vody alebo rýchlo zohrejte varné kvapaliny
	8-9	Vyprážať - vriieť	opiečiť, začať varenie, zmraziť rozmrazené produkty, rýchlo zovrieť
Vysoký výkon	7-8	restovať – osmažiť - variť - grilovať	osmažiť, udržať silný var, variť a grilovať (krátko, 5-10 minút)
	6-7	restovať – variť – dusiť – osmažiť - grilovať	osmažiť, udržať mierny var, variť a grilovať (stredné trvanie, 10-20 minút), predhriať príslušenstvo
Stredný výkon	4-5	Variť – dusiť – osmažiť - grilovať	dusiť, udržať mierny var, variť (dlho), miesiť cesto
	3-4	Variť – začať vriieť – zahustiť - miesiť	predĺžené varenia (ryža, omáčky, pečené mäso, ryba) v sprievodných tekutinách (napr. voda, víno, vývar, mlieko), miesť cesto
	2-3	Variť – začať vriieť – zahustiť - miesiť	predĺžené varenia (objemy menšie ako liter: ryža, omáčky, pečené mäso, ryba) v sprievodných tekutinách (napr. voda, víno, vývar, mlieko)
Nízky výkon	1-2	Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať	rozpustiť maslo, jemne roztopiť čokoládu, rozmraziť produkty malých rozmerov
	1	Roztopiť – rozmraziť – udržať teplé - miešať	udržanie v teple malých porcií jedla práve uvarených alebo udržať teplotu servírovacích tanierov a miešať rizoto
OFF	0	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.

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

5. POMOC

TABUĽKA VYHLADÁVANIA PORÚCH

Informatívny kód	Opis	Možné príčiny	Riešenie
	Zóna príkazov sa vypne z dôvodu príliš vysokej teploty	Vnútorná teplota elektronických častí je príliš vysoká	Pred ďalším použitím počkajte, kým varná doska vychladne
 + zvukový signál 	Zistí sa nepretržitá aktivácia (trvalá) tlačidla. Rozhranie sa vypne po 10 sekundách.	Voda, hmce alebo kuchynské potreby na rozhraní užívateľa.	Vyčistite povrch, odoberte prípadné predmety z dosky.
Pre všetky signalizácie chyby	Zavolajte asistenčnú technickú službu a oznámte kód chyby		

ASISTENČNÁ SLUŽBA

Pred skontaktovaním sa s Asistenčnou službou

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

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

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

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

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

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

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

1. BIZTONSÁG ÉS ELŐÍRÁSOK

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁG

Figyelem! Szigorúan tartsa be a következő utasításokat:

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

tapasztalatlan, vagy a szükséges ismeretekkel nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt vannak vagy ha megkapták a termék biztonságos használatával és a benne rejlő veszélyek megértésével kapcsolatos utasításokat.

- A termék és annak hozzáférhető részei működés közben felmelegedhetnek. Ügyeljen rá, hogy ne érintse az átforrósodott elemeket.
- A használat során és azt követően ne érintse meg a termék felforrósodott elemeit.
- Kerülje a ruhaneműkkel vagy egyéb gyúlékony anyagokkal való érintkezést, amíg a termék összes alkatrésze nem hűlt le elegendően, tűzveszély áll fenn.
- Ne helyezzen gyúlékony anyagot a termékre, vagy annak közelébe.
- A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra gyulladnak.
- A felügyelet nélkül hagyott zsírban és olajban gazdag ételek főzése veszélyes lehet és tüzet okozhat.
- Szigorúan tilos a flambe főzési technika.
- A nyílt láng használata a szűrők számára káros és tüzet okozhat, ezért minden esetben kerülje.
- Felügyelet mellett süssön olajban, hogy elkerülje, hogy az olaj átforrósodva 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 fojtsa 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 melegítsen élelmiszert tartalmazó lezárt dobozt vagy konzervet anélkül, hogy felnyitná: felrobbanhat! Ez a figyelmeztetés a többi, más típusú főzőlapra is vonatkozik.
- Ha befejezte a főzést, kapcsolja le a vonatkozó főzési területet.
- A termék nem vezérelhető külső időmérő szerkezettel vagy speciális távvezérlővel. Ne használjon gőztisztító gépeket, áramütés veszélye.
- Mindenféle tisztító vagy karbantartó folyamat előtt húzza ki a terméket az elektromos hálózatról a csatlakozódugóval vagy az otthoni főkapcsoló lekapcsolásával.
- A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik.
- A terméket gyakran tisztítsa mind belül, mind kívül (HAVONTA LEGALÁBB EGYSZER), mindenképp tartsa be a karbantartási utasításokban leírtakat.
- Fontos a kézikönyvet megőrizni, hogy bármikor áttanulmányozhassa. Eladás, átadás vagy áttelepítés esetén győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet és a készüléket együtt adja át.

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

termékeket. Az alumínium megolvad és javíthatatlanul tönkretesz a terméket. • Az olyan nagy teljesítményű funkciók, mint a Booster, nem használható bármilyen típusú folyadék melegítéséhez, mint amelyen 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 fellemegekedhetnek.

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS BIZTONSÁGA

• Csatlakoztassa le a terméket az elektromos hálózatról. • A beszerelést a beszerelésre és a biztonságra vonatkozó hatályos szabályokban jártas szakember végezheti. • A gyártó nem vállal felelősséget a jelen bekezdésben hivatkozott irányelvek be nem tartása miatt bekövetkező személyi, dologi vagy állatokra ért károkért. • A termék földelése a törvényi előírások szerint kötelező. • Az elektromos tápkábelnek megfelelő hosszúságúnak kell lennie ahhoz, hogy a bútorba épített termék elektromos csatlakoztatása kivitelezhető legyen. • A tápkábelnek megfelelő hosszúságúnak kell lennie azért, hogy a munkalapból a főzőlapot 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 hálózati teljes leválasztását, ill. amely a telepítés után könnyen hozzáférhető. • Amint elvégezte a telepítést, biztosítsa, hogy a felhasználó ne férjen hozzá az elektromos alkatrészekhez. • Figyelem! Ne csatlakoztassa a terméket az elektromos hálózathoz, amíg a telepítést el nem végezte. • Mielőtt az elektromos hálózatra kötné a terméket, ellenőrizze (a készülék alján található) adattáblát, hogy meggyőződjön róla, hogy az azon feltüntetett feszültség és teljesítmény megfelel-e a hálózati és csatlakozóaljzat feszültségének. Amennyiben kétségei lennének, forduljon villanyszerelőhöz.

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

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

• **Figyelem!** Mielőtt visszakötné a készüléket az elektromos hálózatra, ellenőrizze a készülék helyes

működését, minden esetben ellenőrizze, hogy a tápkábel helyesen lett-e beszerelve.

A TELEPÍTÉS BIZTONSÁGA

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

• **A telepítés megkezdése előtt:** A termék kicsomagolása után ellenőrizze, hogy a termék nem sérült-e meg a szállítás során, és ha bármilyen probléma merül fel, lépjen kapcsolatba a kereskedővel vagy az ügyfélszolgálatával, mielőtt folytatja a telepítést; Ellenőrizze, hogy a megvásárolt termék mérete megfelel-e a kiválasztott telepítési területnek; Ellenőrizze, hogy a csomagolásban nincs-e károsanyag (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 főzőlap behelyezése előtt végezzen el minden vágási munkát a bútoron, és gondosan távolítsa el a forgács- vagy fűrészpommaradványokat.

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

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

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

• **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; égésgátló; kiváló öregedésszállóság; ellenáll a hőmérséklet-változásoknak; alacsony hőmérsékleten is használható.

ÁRTALMATLANÍTÁS AZ ÉLETTARTAM VÉGÉN



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

Győződjön meg arról, hogy a terméket megfelelően ártalmatlanítja. A felhasználó hozzájárul a környezetre és az egészségre vonatkozó, lehetséges negatív következmények megelőzéséhez. A terméken, vagy az azt

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

SZABVÁNYOK

Ez az élelmiszerekkel való érintkezésre szánt készülék megfelel az 1935/2004/EK rendeletnek, és a 2014/35/EU kisfeszültségű irányelv biztonsági követelményeinek, valamint a 2014/30/EU „EMC” irányelv védelmi követelményeinek megfelelően tervezték, gyártották és hozták forgalomba.

2. HASZNÁLAT

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

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

• Főzőedények

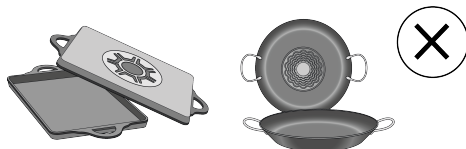


Kizárólag olyan főzőedényeket használjon, amelyekben szerepel ez a szimbólum.

Fontos:

A főzőlap maradandó károsodásának elkerülése érdekében ne használjon:

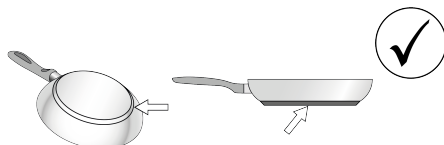
- nem teljesen egyenes aljú főzőedényt;
- zománczott aljú fém főzőedényt;
- durva aljú főzőedények, mert megkarcolja a főzőlap vezérlőpanelére.
- Nem minden indukciós edény működik hatékonyan, a részben ferromágneses anyagból készült alj miatt! A főzőedények vásárlásakor ellenőrizze, hogy:
 - az edény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



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



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



• Az edények aljának javasolt átmérője

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

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

• Meglévő főzőedények

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

• Energiatakarékoság

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

• Residual Heat Indicator (Fennmaradó Hő kijelző)

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

kijelzőn, a  szimbólummal.

A FŐZŐLAP HASZNÁLATA

Megjegyzés: Bármilyen funkció aktiválásához először aktiválja a kívánt zónát

• Bekapcsolás

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

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

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

Ismét nyomja meg a bekapcsoláshoz

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

• Főzőzóna kiválasztása

Érintse meg a kívánt **EL; CL; CR; ER** főzőzónának megfelelő **Választósávot (6)**:

• 9 teljesítményszint

A főzőlapon 9 teljesítményszint van. Ujjait futtassa végig a **Kiválasztó sáv (6)** mentén:

jobbra a teljesítményszint növeléséhez;
balra a teljesítményszint csökkentéséhez.

• Power Booster (Teljesítményfokozó)

A terméken van egy 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 **Kiválasztó sáv (6)**

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

A Power Booster (Teljesítményfokozó) szintet a kiválasztott zóna kijelzője jeleníti meg a  szimbólummal

• Bridge Zones

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy az **EL** főzőzóna a **CL** főzőzónával, a **CR** főzőzóna pedig az **ER** főzőzónával kombináltan működjön, így egyetlen, azonos teljesítményszintű zóna jön létre (összesen 2). Ez a funkció egyetlen fűzést tesz lehetővé nagy méretű tálak és edények használata esetén.

A Bridge funkció aktiválásához:

• egyidejűleg nyomja meg a kiválasztott zónák

Kiválasztási zónáját (6).

• a kiválasztott főzőzónák **bridge**  **(10)** jelzője felgyullad.

A **CL** zóna kijelzőjén megjelenik a  szimbólum az **(EL+CL)** pároshoz vagy **ER** a **(CR + ER)** pároshoz

• ezután lehetőség nyílik a teljesítmény beállítására, futtassa végig az ujjait az **EL kiválasztási zónán (6)** az **(EL+CL)** pároshoz vagy a **CR kiválasztási zónán (6)** a **(CR + ER)** pároshoz.

A Bridge funkció kiiktatásához:

• egyidejűleg nyomja meg annak a zóna-párosnak a két **kiválasztási zónáját (6)**, amelyiket szeretne kiiktatni.

• Temperature Manager

A Temperature Manager egy olyan funkció, mely lehetővé teszi a legmegfelelőbb hőmérséklet beállítását a kívánt eredmény eléréséhez.

A funkció aktiválásához:

• Válassza ki a kívánt főzőzónát.

• Egyszer vagy kétszer nyomja meg a **Kiválasztási zónát (5)**, hogy a rendelkezésre álló szintek közül kiválassza a legmegfelelőbbet:

Az első megnyomáskor aktiválódik a „Melting” (olvasztás) szint:

 **(7)** Meghatározza a kényes termékek (csokoládé, vaj stb.) érzékszervi jellemzőit nem befolyásoló, lassú olvasztáshoz szükséges megfelelő teljesítményszintet.

Második megnyomás „Warming” (melegen tartás) szint:

 **(7)** Meghatározza az ételek melegen tartásához szükséges megfelelő teljesítményszintet a forráspont elérése nélkül.

Harmadik megnyomás „Simmer” szint:

 **(7)** Meghatározza az ételek tartós, lassú tűzön történő főzéséhez szükséges megfelelő teljesítményszintet. Alkalmas paradicsomszósok, raguk, levesek, pörköltök főzésére, ellenőrzött főzési szint fenntartása mellett (ideális vízfürdőben történő főzéshez). Elkerüli az ilyen készítményekre jellemző kellemetlen étel kiforrccsenést vagy az alsó részen keletkező esetleges odaégést. Az étel felforralása után használja ezt a funkciót.

• Ismét nyomja meg a kikapcsoláshoz.

A Temperature Manager üzemmódban működő főzőzóna kijelzőjén megjelenik a  szimbólum.

• Timer

A Timer funkció egy olyan visszaszámlálás, amelyet minden egyes főzőzónában be lehet állítani, akár egyidejűleg is.

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

A főzőlap Timer funkciójának bekapcsolása/

szabályozása:

• Válassza ki a főzőzónát (0-tól eltérő teljesítmény)

- Egyidejűleg nyomja meg a **— (4a)** és **+ (4b)** gombokat, hogy hozzáférjen a Timer funkcióhoz
- Szabályozza a Timer funkció időtartamát:

nyomja meg a **+ (4b)** kiválasztógombot, az automatikus kikapcsolási idő növeléséhez

nyomja meg a **— (4a)** kiválasztógombot, az automatikus kikapcsolási idő csökkentéséhez

Ha kívánja, ismételje meg az eljárást a többi főzőzónára is.

Megjegyzés: Minden egyes főzőzónához egy eltérő Timert

lehet beállítani; a kijelzőn **0.00 (13)** 10 másodpercre megjelenik a legutóbb kiválasztott főzőzóna visszaszámlálása, ezután a legkisebb időt jelző visszafelé számláló jelzés.

Amikor a timer befejezte a visszaszámlálást, egy hangjelzést ad ki (2 percig, vagy abbamarad a főzőlap bármelyik gombjának megnyomásával), míg a kijelző **(13)** villog,

Megjegyzés: a főzőzóna kijelzője szélén, a Timer funkció

használatakor megjelenik a **⌚ (11)** szimbólum

A Timer kikapcsolásához:

• válassza ki a kívánt főzőzónát.

• állítsa a timer értékét **0.00**, **— (4a)** segítségével

Megjegyzés: ha időközben nem nyom meg más gombot, akkor a funkció aktív marad.

• Egg Timer

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

független visszaszámlálás. Az Egg Timer a **— (4a)** és

+ (4b) gombok egyidejű megnyomásával kapcsol be

Megjegyzés: az Egg Timer funkció szabályozásához kövesse a Timer funkcióval azonos eljárást.

Amikor a timer befejezte a visszaszámlálást, egy

hangjelzést ad ki (2 percig, vagy abbamarad a **— (4a)** megnyomásával), míg a kijelző **(13)** villog.

Megjegyzés: az Egg Timer használatakor megjelenik a

⌚ szimbólum **(12)**.

• Power Limitation (Teljesítményhatár):

A Power Limitation (Teljesítményhatár) funkcióval beállíthatja a termék működését, az elnyelést maximálisra (kW) csökkentve.

Megjegyzés: ezt a beállítást kikapcsolt főzőlappal kell elvégezni a főzőlapnak az elektromos áramhoz való csatlakozásakor, vagy az áram visszakapcsolásakor, a következő 2 percen belül, a gomb megnyomása nélkül.

Power Limitation (Teljesítményhatár) beállításához:

- érintse meg és tartsa fenn a **☁ (2) + || (3)** gombok érintését addig, amíg egy rövid hangjelzést nem hall
- egyidejűleg futtassa végig az ujjait a **CL** és **EL kiválasztó sávokon (6)**, balról jobbra haladva a kiválasztó sávok végéig és tartsa fenn az érintést, amíg rövid hangjezést nem hall.

• a Timer kijelző **(13)** megjeleníti a **0.00** szimbólumokat, jelezve, hogy a beállítás elvégezhető.

• az **CL** zóna kijelzője **(8)** a jelenlegi beállítást mutatja:

Érték	Teljesítmény (KW)
0	7,2 KW (alapértelmezett beállítás)
1	4,5 KW

• a beállítás módosításához csúsztassa végig az ujját az **(6) CL kiválasztósávokon** balról jobbra a Kw-ok növelése érdekében; jobbról balra a Kw-ok csökkentése érdekében

• a kiválasztás mentéséhez nyomja meg a **☁ (2) + || (3)** gombokat 1 másodpercre; egy hangjelzés megerősíti az elvégzett beállítást.

• Child Lock

A Child Lock funkcióval elkerülheti, hogy főzőzónák és elszívózónák véletlenül bekapcsoljanak, megakadályozva a funkció bekapcsolását.

A Child Lock funkciót csak akkor lehet bekapcsolni, amikor a termék be van kapcsolva, de a főzőzónák ki vannak kapcsolva.

Bekapcsolás:

• nyomja meg és tartsa egyidejűleg lenyomva a **☁ (2)** és **|| (3)**, egy hangjelzés jelzi, hogy a funkció aktív, és a

kijelzőkön megjelenik egy **L**.

Ismételje meg a műveletet a kikapcsoláshoz.

• Szünet

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

Bekapcsolás:

• nyomjon **|| (3)**, a kijelzőkön megjelenik a **||** szimbólum

A funkció kiiktatásához:

• nyomjon **|| (3)**, a következő 10 másodpercen belül csúsztassa ujjait jobbra a **kiválasztó sáv (6 - CL)** mentén; Ha a műveletet nem hajtja végre ezen időn belül, a szünet funkció aktív marad.

Megjegyzés: ez a művelet visszaállítja a főzőlap állapotát

a szünet előttire.

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

● **Recall**

A Recall funkció lehetővé teszi a főzőlapon beállított összes beállítás helyreállítását, véletlenszerű kikapcsolás esetén.

Bekapcsolás:

- ismét kapcsolja be a főzőlapot **1** be/ki (1) a kikapcsolástól számított 6 másodpercen belül.
- nyomja meg a **3** gombot a következő 6 másodpercen belül.

● **Automatic Heat UP**

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

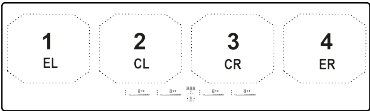
Bekapcsolás:

- nyomja hosszan, a **Kiválasztó sávon (6)**, a kívánt teljesítményt.
- megjelenik egy a **8** kijelzőn.

● **Power Flow**

Ez a funkció a használat megkönnyítése érdekében a pozíciónak megfelelő teljesítményszintet rendeli hozzá a főzőzónákhoz, ahogyan az sok professzionális konyhában is történik.

Az **EL** zónában lesz a legalacsonyabb működési (teljesítmény) szintünk, és jobbra haladva a legmagasabb működési (teljesítmény) szint **ER**; ahogy az alábbi táblázatban látható.



Főzőlapok				Teljesítmény
1	2	3	4	Warming (Melegítés)
1	2	3	4	3
1	2	3	4	5
1	2	3	4	9

Bekapcsolás

Nyomjon **9** a funkció aktiválásához. Felgyullad a szitanyomás feletti led.

Kikapcsolás

Ismét nyomjon **9** a kikapcsoláshoz.

TELJESÍTMÉNY TÁBLÁZAT

Teljesítmény szint	Főzés típusa	Használat (tapasztalat és főzési szokások alapján)
Maximális teljesítmény	P Gyors melegítés	gyorsan megemeli az élelmiszer hőmérsékletét, amíg a víz gyorsan felforr, vagy a főzőfolyadékok gyorsan felmelegszenek
	8-9 Sütés - forralás	pirításhoz, főzés megkezdéséhez, fagyasztott termékek olajban sütéséhez, gyors forraláshoz
Nagy teljesítmény	7-8 Pirítás - sütés - forralás - grillezés	olajban megfuttatáshoz, forralás fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (rövid ideig, 5-10 percig)
	6-7 Pirítás - főzés - párolás - sütés - grillezés	olajban megfuttatáshoz, forralás lassú fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (közepesen hosszú ideig, 10-20 percig), tartozékok előmelegítésére
Közepes teljesítmény	4-5 Főzés - párolás - sütés - grillezés	pároláshoz, forralás fenntartásához kis lángon, főzéshez (hosszú ideig), tészta keveréséhez
	3-4 Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	hosszabb ideig tartó főzéshez (rizs, szószok, sütek, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húsleves, tej), tészta keveréséhez
	2-3 Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	hosszabb ideig tartó főzéshez (egy liternél kevesebb rizs, szószok, sütek, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húsleves, tej)

Alacsony teljesítmény		Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	vaj olvasztásához, csokoládé lassú felolvasztásához, kis mennyiségű termékek kiolvasztásához
		Olvasztás - felengedés - melegen tartás - keverés	az éppen elkészült, kis mennyiségű étel melegen tartásához vagy adagok megfelelő hőfokon tartásához és rizottó keveréséhez
OFF		Lerakófelület	Főzőlap stand-by vagy kikapcsolt állapotban (főzés végén a maradékhoz 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 FŐZŐLAP KARBANTARTÁSA

• Az indukciós főzőlap tisztítása

A főzőlapot minden használat után tisztítani kell.

Fontos:

- Ne használjon dörzsszivacsot, fémsúrolót. Használatuk idővel felsértheti az üveget.

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

• NE HASZNÁLJON GŐZTISZTÍTÓ GÉPEKET!

Minden használat után hagyja kihűlni a főzőlapot, majd tisztítsa le minden ételmaradék lerakódást és foltot. A cukor és a magas cukor tartalmú élelmiszerek károsítják a főzőfelületet, így ezeket azonnal le kell takarítani. A só, a cukor és a homokszemcsék felkarcolják az üvegfelületet. A főzőlap tisztításához puha rongyot, konyhai kéztörölkőt vagy hasonló termékeket használjon (tartsa be a Gyártó utasításait).

5. SZERVIZ

HIBAKERESŐ TÁBLÁZAT

Tájékoztató kód	Leírás	Lehetséges okok	Megoldás
	A főzőzóna a túl magas hőfok miatt kikapcsol	Az elektromos részek belső hőmérséklete túl magas	További használat előtt várja meg, míg a főzőlap teljesen kihűl
 + hangjelzés 	A gomb folyamatos (tartós) aktiválása észlelhető. Az interfész 10 másodperc elteltével kikapcsol.	Víz, edények vagy konyhai eszközök a felhasználói interfészen.	Tisztítsa meg a felületet, a főzőlapról távolítsa el az esetleges tárgyakat.
Az összes többi hibajelzéshez	Hívja a műszaki szervizszolgálatot és mondja be a hibakódot		

MŰSZAKI SZERVIZSZOLGÁLAT

A műszaki szervizhez fordulás előtt

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

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

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 само за битова употреба и приготвяне на храна в домашни условия. Не се допускат други приложения (напр. отопляване на помещения). Производителят не носи никаква отговорност за неправилна употреба или неправилни настройки на командите.

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

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

: частите, маркирани с този символ, могат да бъдат закупени отделно от специализираните търговци на дребно.

: частите, маркирани с този символ, са допълнителни аксесоари, предлагани само в някои модели и могат да бъдат закупени на уеб сайтовете www.elica.com и www.shop.elica.com.

1. БЕЗОПАСНОСТ И СТАНДАРТИ

ОБЩА БЕЗОПАСНОСТ

Внимание! Придържайте се стриктно към следните инструкции:

- Преди да пристъпите към каквато и да било операция, свързана с инсталирането, моля изключете продукта от ел. мрежата.
- За всички операции на инсталиране и поддръжка използвайте работни ръкавици.
- Инсталирането и поддръжката трябва да се извършват 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 инсталирането 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 нагряят 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 нагорещяващите елементи.
- По време на и след употреба не докосвайте нагорещените части на продукта.
- Избягвайте допира с дрехи или други възпламеними материали докато всички компоненти на продукта не са се охладили достатъчно, риск от пожар.
- Не поставяйте възпламеними материали на продукта или близо до него.
- Мазините и нагорещеното олио са лесно възпламеними.
- Готвенето върху готварския плот с олио и мазини може да е опасно и да предизвика пожар.
- Пърженето трябва да се извършва под контрол за да се избегне запалването на нагрятото олио.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на готвене. 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 плата, затова при варене или загряване на течности, намалете мощността.
- Не оставяйте плотовете включени с празни тенджери и тигани върху тях или без съдове.
- Не затопляйте никога консервени или теневекни 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 готвенето, изключете съответната зона на готвене.
- Продуктът не може да се активира чрез външен таймер или посредством система с отделно дистанционно управление. Не използвайте парочистачки, съществува риск от токов удар.
- Преди всяка операция за почистване или поддръжка, изключвайте уреда от електрическата мрежа, като изключите щепсела 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 готвене.
- Не поставяйте метални предмети като ножове, вилници, лъжици или капаци върху готварския плот, тъй като биха могли се нажежат.
- Важно: След употреба изключете готварския плот чрез командното устройство и не се доверявайте на детектора за готварски съдове.
- При готвене не използвайте никога алуминиево фолио и не поставяйте никога директно върху плота продукти, опаковани с алуминиево фолио. Алюминият 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 котлона.
- При достигане на високи температури продуктът намалява автоматично нивото на мощност в зоните на готвене.
- Внимание! Когато плотът за готвене работи, достъпните части на уреда могат да се нагряят.

⚠ 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 позволи 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 инсталиран.
- Заземителният ел. кабел трябва да е с 2 cm 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 многополюсен преклюквател в съответствие с

правилата за инсталиране, 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 продукт 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 протича 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 mm² при мощност 5500 W; докато при по-големи мощности сечението трябва да е 4 mm²).

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

- **Внимание!** Преди да свържете отново кръга към мрежовото захранване и да проверите дали функционира правилно, винаги проверявайте дали захранващият кабел е монтиран правилно.

⚠ БЕЗОПАСНОСТ НА ИНСТАЛИРАНЕ

- Инсталирането на електрическите и механичните компоненти трябва да се извършва 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:**

- Извършете цялата работа по рязане на шкафа, преди да поставите плота за готвене и внимателно отстранете 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 500mm спрямо горните шкафове.

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

- **Важно:** използвайте един залепващ уплътняващ

продукт моно-компонент (S), който има устойчивост на температура до 250° ; преди инсталирането на повърхностите, които трябва да бъдат залепени, те трябва да бъдат почистени старателно, като се отстрани всяко вещество, 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; използваем при ниски температури.

ОБЕЗВРЕЖДАНЕ В КРАЯ НА ЖИЗНЕНИЯ 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 предназначения за това пункт 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

Този уред, предназначен за контакт с хранителни продукти, е в съответствие с регламент (ЕС) № 1935/2004 и е проектиран, произведен и пуснат на пазара в съответствие с изискванията за безопасност на директива "Ниско Напрежение" 2014/35/ЕС, изискванията за защита на директивата за "Електромагнитна Съвместимост" 2014/30/ЕС.

2. УПОТРЕБА

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

тенджерата.

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

● **Съдове за готвене**



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

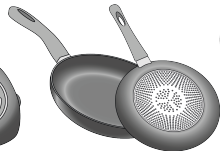
Важно:

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

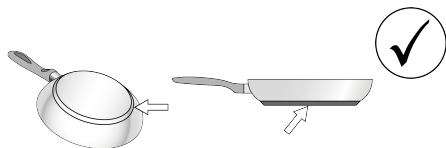
- съдове, чието дъно не е идеално гладко;
- метални съдове с лакирано дъно;
- съдове с грапава основа, за да избегнете драскотини по повърхността на плота;
- никога не поставяйте тенджерите и тиганите докато са още топли върху повърхността на контролния панел на плота.
- Не всички съдове, подходящи за индукция работят ефикасно, поради това, че дъната им са частично изработени от желязо-магнитен материал!! Във фаза на закупуване на тенджери или тигани, проверете дали:
- Дъното е изцяло от желязо-магнитен материал. В противен случай се намаляват както ефективността на топлинно предаване, така и нейното равномерно разпределяне, с температури 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 грапава повърхност.
- Изваждат контактна повърхност между индуктор и съдове за хранене, намалявайки ефективността и влошавайки резултата на готвене.



- Препоръчителен диаметър на дъната на съдовете за готвене

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

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

- Съдове за готвене с които вече разполагате

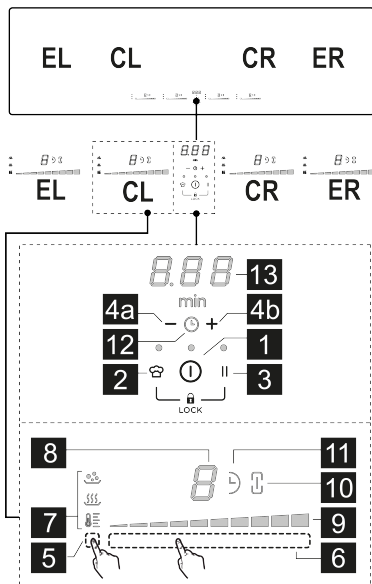
Можете да проверите дали материалът от който са изработени съдовете съдържа желязо с помощта на най-обикновен магнит. Съдовете за готвене, които не са подходящи, не привличат магнита. И в този случай важат инструкциите от предходния параграф.

- Пестене на енергия

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

3. ФУНКЦИОНИРАНЕ

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



Т. Функция

- 1 ON/OFF на плота за готвене
- 2 Активиране Chef Function (Функция Шеф)
- 3 Пауза
- 2+3 Child Lock (заклучване за деца) / Настройка Power Limitation (Ограничение на мощност)
- 4a Активиране и управление на Таймер и Egg Timer
- 4b (Таймер за яйца)
- 5 Активиране на Temperature Manager (Температурен Мениджър)
- 6 Избор на зони на готвене / Избор на ниво Power Level (Ниво на Мощност)

LED

индикатор Функция

- 7 Индикатор за ниво Temperature Manager (Температурен Мениджър)
- 8 Индикатор за позиция зона готвене
- 9 Показател Power Level (Ниво на Мощност)

10	Индикатор Bridge активен
11	Индикатор Timer активен
12	Индикатор Egg Timer (Таймер Яйца) активен
13	Дисплей Таймер и Egg Timer (Таймер за яйца)

КАКВО Е НЕОБХОДИМО ДА ЗНАЕТЕ ПРЕДИ ДА ЗАПОЧНЕТЕ

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

- Някои функции не се активират или се деактивират автоматично при липса на съдове за готвене върху готварския плот или когато съдовете не са правилно поставени.

- В други случаи активираните функции се деактивират автоматично след няколко секунди, когато желаната функция се нуждае от допълнителна настройка, която не е дадена (напр.: "Включете плота за готвене" без да "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.

Внимание! В случай (например) на продължително използване е възможно зоната на готвене да не се изключи веднага, тъй като е в процес на охлаждане; върху дисплея на зоната за готвене се появява

символа **H**, който обозначава извършвания в момента процес. Изчакайте докато дисплеят се изключи преди да се доближите до зоната за готвене.

ДИСПЛЕЙ НА ЗОНАТА ЗА ГОТВЕНЕ

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

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)	✓
Функция Bridge Зона активирана	П
Функция Temperature Manager (Температурен Мениджър) активна	U
Функция Child Lock активирана	L
Функция Пауза	
Функция Automatic Heat UP (Автоматично Нагряване)	A

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

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

• Включване

Натиснете (докоснете) за кратко **① ON/OFF (1)** на

плота за готвене: символът **①** светва; **Продължавайки натискането:** всички налични функции ще станат видими за момент, след което ще останат активни само основните; другите ще могат да бъдат използвани и ще се активират впоследствие, по време на употреба на устройството.

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

Натиснете отново за да изключите

Забележка: Тази функция има приоритет спрямо всички останали функции.

• Избор на зони за готвене

Докоснете **Лентата за избор (6)**, която съответства на желаната зона за готвене **EL; CL; CR; ER;**

• 9 Power Level (Ниво на мощност)

Плотът е снабден с 9 нива на мощност. Плъзнете пръста по дължината на **Лентата за избор (6)**: на дясно за да се увеличи нивото на мощност; на ляво за да се намали нивото на мощност.

• Power Booster (усилвател на мощност)

Продуктът е снабден с едно 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 (6)**

(над нивото ) и активирайте Power Booster (усилвател на мощност)

Нивото Power Booster е указано на дисплея на избраната зона със символа .

● **Bridge Zones (Мостови зони)**

Тази функция позволява зоната за готвене **EL** да бъде комбинирана със зоната за готвене **CL** и зоната за готвене **CR** със зоната за готвене **ER**, създавайки една зона със същото ниво на мощност (общо 2). Това ще позволи едно равномерно готвене с тави и тенджери с големи размери.

За да активирате Функцията Bridge:

- натиснете едновременно **Зона за избор (6)** на избраните зони.

- индикаторът  **(10)** на избраните зони за готвене ще светне. Ще бъде визуализиран символът

 на дисплея на зоната **CL** за въртящия момент (**EL+CL**) или **ER** за двойката (**CR + ER**)

- сега ще бъде възможно да се настрои мощността, плъзгайки с пръст върху **Зона за избор (6) EL** за двойката (**EL+CL**) или **зоната за избор (6) CR** за двойката (**CR + ER**).

За да деактивирате Функцията Bridge:

- едновременно натиснете двете **зони за избор (6)** на двойката зони, които искате да деактивирате.

● **Temperature Manager (Температурен Мениджър)**

Temperature Manager (Температурен Мениджър) е функция, която позволява да се зададе предварително настроената температура, по-подходяща, за да се постигне желания вид резултат.

За да активирате Функцията:

- Изберете желаната зона за готвене.

- Натиснете еднократно или многократно **Зоната за избор (5)** за да изберете най-подходящото ниво от наличните:

Първото натискане активира ниво "Melting" (Топене):

 **(7)** определя ниво на мощност, подходящо за бавно топене на деликатни продукти, без да се нарушават техните сетивни характеристики (шоколад, масло и др.).

Второто натискане ниво "Warming" (загряване):

 **(7)** определя подходящо ниво на мощност, което позволява да се поддържат съдовете на слаба температура, без да се достига температура на кипене.

Третото натискане ниво "Simmer" (кипене):

 **(7)** Определя ниво на мощност, подходящо за

варене на продуктите за продължителни периоди от време. Подходящ за готвене на доматени сосове, рагу, супи, зеленчукови супи, чрез поддържане на контролирано ниво на готвене (идеален за готвене на водна баня). Предотвратява неприятни изкипявания на храни или възможни изгаряния на дъното, типични за този тип приготвяне. Използвайте тази функция след кипване на храната.

- Натиснете повторно за изключване.

На дисплея на зоната за готвене, който работи в Temperature Manager (Температурен Мениджър) се

появява символа .

● **Timer (таймер)**

Функцията Таймер е едно обратно отброяване, което е възможно да се настрои 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/Настройка на функцията Timer за плота за готвене:

- Изберете зоната за готвене (мощност, различна от 0)

- Натиснете едновременно  **(4a)** и  **(4b)** за достъп до функцията Таймер

- Настройте времето на продължителност на Timer:

натиснете селектора  **(4b)**, за да увеличите времето за автоматично изключване

натиснете селектора, селектор  **(4a)**, за да намалите времето за автоматично изключване

Ако желаете, повторете операцията за останалите зони на готвене.

Забележка: Всяка зона за готвене може да има настроен един различен Таймер; на дисплея  **(13)** (ще се появи за 10 секунди, обратно отброяване на последната избрана зона за готвене, след което, се визуализира обратното отброяване с по-малко време.

Когато таймерът приключи отброяването, се издава звуков сигнал (за 2 минути, или спира при натискане на произволен бутон на плота), докато дисплеят **(13)** мига, **Забележка:** от страната на дисплея на зоната за

готвене, с Timer в употреба, се появява символ  **(11)**

За изключването на Timer:

- изберете желаната зона за готвене.

- задайте стойността на таймера на  **0.00**, чрез  **(4a)**

Забележка: функцията продължава да работи, ако междувременно не бъдат натиснати други бутони.

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). Egg Timer

се активира чрез едновременно натискане на **— (4a)** и **⊕ (4b)**

Забележка : за настройка на функцията Egg Timer (Таймер за яйца) следвайте същата процедура, като за функцията Timer.

Когато таймерът приключи отброяването, се издава звуков сигнал (за 2 минути, или спира при натискане на

— (4a), докато дисплеят **(13)** мига.

Забележка: с Egg Timer в употреба се появява символ **Ⓛ (12)**.

● **Power Limitation (Ограничение на мощността):**

Функцията Power Limitation (Ограничение на мощността) позволява да бъде настроено функционирането на продукта, като се ограничи неговата максимална абсорбация (KW).

Забележка : настройката трябва да се извърши при изключен плот, в момента на свързването на плота за готвене към електрическата мрежа, или при повторното свързване на самата електрическа мрежа, до следващите 2 минути, без да се натиска бутона.

За да се настрои Power Limitation (Ограничение на мощност):

- докоснете и задръжте натиска върху бутоните **Ⓛ (2)** и **Ⓛ (3)** до издаването на един кратък звуков сигнал
- плъзнете едновременно пръст върху **лентите за избор (6) CL и EL**, отляво надясно до края на лентите за избор и поддържайте докосването, докато се излъчи кратък звуков сигнал.
- дисплеят Timer **(13)** показва символите **Ⓛ Ⓛ Ⓛ** за да покаже, че е възможно да се извърши настройката.
- дисплеят **(8)** на зоната **CL** показва текущата настройка:

Стойност	Мощност (KW)
Ⓛ	7,2 KW (настройка по подразбиране)
Ⓛ Ⓛ	4,5 KW

• за да промените настройката на Power Limitation (Ограничение на мощността), преминете върху **лентите за избор (6) CL**

от ляво на дясно, за увеличаване на Kw; от дясно на ляво, за намаляване на Kw

• за да запазите направения избор, натиснете бутоните

Ⓛ (2) + Ⓛ (3), за 1 секунда; ще бъде издаден удължен звуков сигнал за да се потвърди извършената

настройка.

● **Child Lock**

Child Lock позволява да се избегне, децата да получат случаен достъп до включването на зоните за печене или зоната за аспирация, като забранява активирането на всяка една функция.

Child Lock може да се активира само с включен продукт, но с изключени зони за готвене).

Активиране:

- натиснете и задръжте натиснати едновременно **Ⓛ (2)** и **Ⓛ (3)**, един акустичен сигнал указва, че функцията

е включена и се визуализира **Ⓛ** на дисплеите. Повторете операцията за да деактивирате.

● **Pausa (Пауза)**

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

Активиране:

- натиснете **Ⓛ (3)**, на дисплея се визуализира символът **Ⓛ Ⓛ**

За деактивиране на функцията:

- натиснете **Ⓛ (3)**, в рамките на следващите 10 секунди, плъзнете пръсти надясно по **Лентата за избор (6 - CL)**; ако операцията не се извърши през това време, функцията за пауза остава активна.

Забележка : тази операция възстановява статуса на плота преди паузата.

Забележка: ако след 10 минути, Функцията Pausa (Пауза) не се деактивира, плотът се изключва автоматично.

● **Recall**

Функцията Recall позволява да се възстановят всички настройки, зададени на плота, в случай на случайно изключване.

Активиране:

- включете плота **Ⓛ on/off (1)** до 6 секунди от изключването.

- натиснете **Ⓛ (3)** в рамките на следващите 6 секунди.

● **Automatic Heat UP**

Функцията Automatic Heat UP (Автоматично Нагриване) позволява да се достигне по-бързо мощността на зададения режим; с тази функция се разполага с предимството да се постигне по-бързо готвене, но без риск храната да бъде изгорена, тъй като температурата не надхвърля тази на зададеното ниво. Тази функция е налична за нивата на мощност от 1 до 8 .

Активиране:

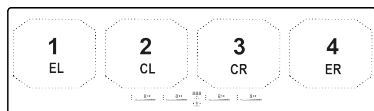
• натиснете по дължината, върху **Лентата за избор (6)**, до желаната мощност.

• визуализира се една на дисплея **P(8)**.

● Power Flow(Поток на мощност)

Тази функция задава ниво на мощност на зоните за готвене въз основа на позицията, както е при много професионални кухни, за удобство при употреба.

В зоната **EL** ще имаме едно по-ниско ниво (мощност) на работа и отивайки надясно ще се достигне до това с най-високото ниво (мощност) на работа **ER**. Както е посочено в следващата таблица.



Плочи				Мощност
1	2	3	4	Предупреждение
1	2	3	4	3
1	2	3	4	5
1	2	3	4	9

Активиране

Натиснете (9) за да активирате функцията. Ще светне led индикатора над надписа.

Деактивиране

Натиснете отново (9) за да деактивирате.

ТАБЛИЦА ЗА МОЩНОСТ

Ниво на мощност		Начин на готвене	Употреба (въз основа на опита и навиците на готвене)
Максимална мощност	P	Ускорено загряване	повишете за кратко време температурата на храната до бързо завиране при наличие на вода или за бързо загряване на течностите на готвене
	8-9	Пържене – кипене	запържване, започване на, пържене на замразени продукти, бързо варене
Висока мощност	7-8	Запичане – запържване – варене – печене	запържване, поддържане на силно завиране, готвене и запичане (с кратка продължителност, 5-10 минути)
	6-7	Запичане – готвене – задушаване – запържване – печене	запържване, поддържане на леко завиране, готвене и запичане (със средна продължителност, 10-20 минути), предварително загряване на аксесоари
Средна мощност	4-5	Готвене – задушаване – запържване – печене	зaduшаване, поддържане на слабо завиране, варене (с дълга продължителност), разбъркване на паста
	3-4	Готвене – кипване – сгъстяване – разбъркване	дълго готвене (ориз, сосове, печено месо, риба) при наличие на придружаващи течности (напр. вода, вино, бульон, мляко), разбъркване на паста
	2-3	Готвене – кипване – сгъстяване – разбъркване	дълго готвене (обеми, по-малки от литър, ориз, сосове, печено месо, риба) при наличие на придружаващи течности (напр. вода, вино, бульон, мляко)
Ниска мощност	1-2	Топене – размразяване – поддържане на топло – разбъркване	разтопяване на масло, деликатно разтопяване на шоколад, размразяване на продукти с малки размери
	1	Топене – размразяване – поддържане на топло – разбъркване	поддържане топли на малки порции храна, току що сътворени или поддържане на температура на ястия за сервиране и разбъркване на ризото
OFF	0	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.

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 стъклената 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 плота да се охлади и го почистете, за да отстраните наслоените засъхнали остатъци и петна от храна. Захарта и храните с високо съдържание на захар увреждат готварския плот и трябва моментално да бъдат отстранени. Солта, захарта и пясъка могат да надраскат повърхността на стъклото. Почиствайте с мека кърпа, кухненска хартия и специални продукти за почистване на готварския плот (придържайте се към инструкциите на производителя).

5. ОБСЛУЖВАНЕ

ТЪРСЕНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Информационен код	Описание	Възможни причини	Решение
	Зоната с команди се изключва поради прекалено висока температура	Вътрешната температура на електронните компоненти е прекалено висока	Изчакайте плота да се охлади преди да го използвате отново
 + звук сигнал 	Отчита се едно продължително активиране (постоянно) на бутона. Интерфейсът се изключва след 10 секунди.	Вода, тенджери или кухненски съдове, над потребителския интерфейс.	Почистете повърхността, отстранете евентуално наличните предмети от плота.
За всички други сигнализации за грешка	Свържете се със сервиза за техническо обслужване и посочете кода на отчетената грешка		

ТЕХНИЧЕСКО ОБСЛУЖВАНЕ

Преди да се свържете със сервиза за техническо обслужване:

1. Уверете се, че не сте в състояние да разрешите сами проблема на базата на информацията, поместена в раздела "Установяване на повреди".

2. Изключете и включете отново уреда, за да се уверите, че неизправността е отстранена.

Ако след въпросните проверки неизправността е все още налице, свържете се с най-близкия сервиз за техническо обслужване.

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. Nu sunt permise alte utilizări (de ex., încălzirea încăperilor). Producătorul își declină orice responsabilitate în cazul utilizării necorespunzătoare sau pentru setarea eronată a comenzilor.

Este posibil ca aparatul să difere, ca aspect, de cel reprezentat în desenele din prezentul manual, însă instrucțiunile de utilizare, întreținere și instalare rămân aceleași.

- Citiți cu atenție instrucțiunile: acestea conțin informații importante privind instalarea, utilizarea și siguranța.
- Nu efectuați modificări electrice la nivelul aparatului.
- Înainte de a instala aparatul, verificați ca niciuna dintre componentele acestuia să nu fie 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.

: piesele marcate cu acest simbol se pot cumpăra separat, de la distribuitorii autorizați.

*: piesele marcate cu acest simbol sunt accesorii opționale livrate doar cu anumite modele și se pot cumpăra de pe site-urile www.elica.com și www.shop.elica.com.

1. SIGURANȚĂ ȘI LEGISLAȚIE

SIGURANȚĂ GENERALĂ

Atenție! Respectați cu strictețe instrucțiunile de mai jos:

- Produsul trebuie deconectat de la rețeaua electrică, înainte de efectuarea oricărei 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 copiii la distanță și sub supraveghere, deoarece elementele accesibile pot deveni foarte fierbinți în timpul utilizării.
- Produsul poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de 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.
- Gătul nesupravegheat pe o plită 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 supraîncălzit.
- Procesul de gătit trebuie să fie supravegheat. Un proces de gătit de scurtă durată trebuie supravegheat în permanență.
- Nu încercați NICIODATĂ să stingeți flăcările cu apă. Dimpotrivă, opriți produsul și înăbușiți flăcările, folosind de exemplu un capac sau o pătură ignifugă.
- Evitați scurgerile de lichide și prin urmare, pentru a fierbe sau pentru a încălzi lichide, reduceți alimentarea cu căldură.
- Nu lăsați elementele de încălzire pornite, cu oale și tigăi goale sau fără recipiente pe acestea.
- Nu încălziți niciodată o conservă sau un borcan din aluminiu ce conține alimente, fără să-l fi deschis mai întâi: ar putea exploda! Acest avertisment se aplică tuturor celorlalte tipuri de plite de gătit.
- După ce ați terminat de gătit, închideți respectiva zonă de gătit.
- Produsul nu este destinat punerii în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă de la distanță. Nu utilizați aparate 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 curățat frecvent, atât pe interior, cât și pe exterior (CEL PUȚIN O DATĂ PE LUNĂ); în orice caz, respectați cu strictețe instrucțiunile din manualul de întreținere.
- Este important să păstrați acest manual, pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cesiune sau mutare, asigurați-vă că manualul însoțește produsul.

- Pentru persoanele purtătoare de stimuloare cardiace și implanturi active, este important să verifice, înainte de utilizarea plitei 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 plitei de gătit, deoarece se pot supraîncălzi.
- Important: După utilizare, închideți plita de gătit de la dispozitivul său de comandă și nu vă bazați pe detectorul de vase de gătit.
- Pentru a găti, nu folosiți niciodată coli de aluminiu și nu așezați niciodată direct pe plită produse ambalate în aluminiu. Aluminiul se poate topi și poate avaria iremediabil produsul dumneavoastră.
- Utilizarea unei puteri ridicate cum este

funcția Booster nu este adecvată pentru încălzirea unor anumite lichide cum ar fi, de exemplu, uleiul pentru prăjit. Căldura excesivă poate fi periculoasă. În astfel de situații, se recomandă utilizarea unei puteri mai scăzute. ● Vasele trebuie așezate direct pe plita de gătit și trebuie centrate. Sub nicio formă nu introduceți alte obiecte între vasul de gătit și plita de gătit. ● În caz de temperaturi ridicate, produsul reduce automat nivelul de putere aferent zonelor de gătit. ● Atenție! Atunci când plita de gătit este în funcțiune, părțile accesibile ale aparatul se pot încălzi.

⚠️ 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 nerespectării instrucțiunilor prevăzute în acest capitol. ● Împământarea 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 plăcuța cu date tehnice amplasată în partea de jos a produsului corespunde cu cea a locuinței în care va fi instalat. ● Cablul electric de împământare 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 ambiant. ● 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 finalizate. ● Înainte de a conecta produsul la rețeaua electrică: verificați plăcuța 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 mm², pentru o putere de până la 5500 wați; pentru puteri mai mari, secțiunea trebuie să fie de 4 mm².

- **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.

- **Atenție!** Înainte de a reconecta circuitul la sursa de alimentare și de a-i verifica funcționarea corectă, verificați întotdeauna montajul corect al cablului de alimentare.

⚠️ 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:** După 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 Clienți, înainte de a începe instalarea. Verificați ca produsul achiziționat să aibă dimensiuni adecvate pentru zona de instalare aleasă în prealabil; verificați dacă înăuntrul ambalajului nu s-au introdus (din motive ce țin de transport) materiale accesorii (de exemplu punguțe 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:**

- Efectuați toate lucrările de tăiere a mobilierului înainte de a introduce plita de gătit și îndepărtați cu atenție rumegușul sau așchile 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 500mm față de corpurile suspendate de deasupra.

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

- **Important:** folosiți un adeziv de sigilare monocomponent (S), care să reziste la temperaturi de până la 250°; înainte de instalare, suprafețele ce trebuie lipite trebuie curățate foarte bine, îndepărtând orice urmă de substanță ce ar putea compromite lipirea (de ex.: produse de dezincrustare, conservanți, grăsimi, uleiuri, pulberi, resturi de adezivi vechi etc.); adezivul trebuie distribuit uniform pe întreg perimetrul ramei; după lipire, lăsați adezivul să se usuce, timp de aproximativ 24 ore.

- **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 excelență rezistență la îmbătrânire; rezistent la oscilațiile bruște 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

Acest aparat, destinat să intre în contact cu produsele alimentare, este realizat în conformitate cu regulamentul (CE) nr. 1935/2004 și a fost proiectat, construit și introdus pe piață în conformitate cu cerințele de securitate impuse de directiva „Joasă tensiune” 2014/35/UE și cu cerințele de protecție impuse de directiva „EMC” 2014/30/UE.

2. UTILIZARE

Sistemul de gătit cu inducție se bazează pe fenomenul fizic al inducției magnetice. Caracteristica esențială a acestui sistem este transferul direct de energie de la generator la vasul de gătit.

Avantaje: În comparație cu plitele de gătit electrice, plita dumneavoastră cu inducție este: **Mai sigură:** temperatură mai mică pe suprafața sticlei. **Mai rapidă:** timpi de încălzire a alimentelor mai mici. **Mai precisă:** plita reacționează imediat la comenzile dumneavoastră. **Mai eficientă:** 90% din energia absorbită este transformată în căldură. În plus, când vasul este luat de pe plită, transmiterea căldurii este întreruptă imediat, evitându-se pierderile de căldură inutile.

● Vase pentru gătit

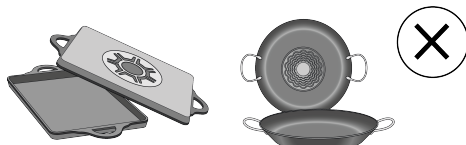


Utilizați numai oale pe care este aplicat acest simbol.

Important:

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

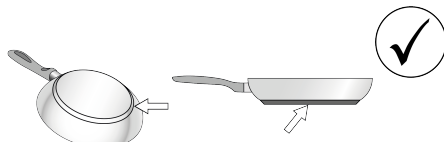
- vase a căror bază nu este perfect plată;
- vase metalice cu bază emailată;
- vase cu bază rugoasă, pentru a evita zgârierea suprafeței plitei de gătit;
- nu așezați niciodată oalele și tigăile fierbinți pe suprafața panoului de comandă al plitei.
- pentru toate vasele de gătit potrivite pentru inducție funcționează în mod eficient, din cauza bazelor 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 nici 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.



- **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.

● Vase deținute în prealabil

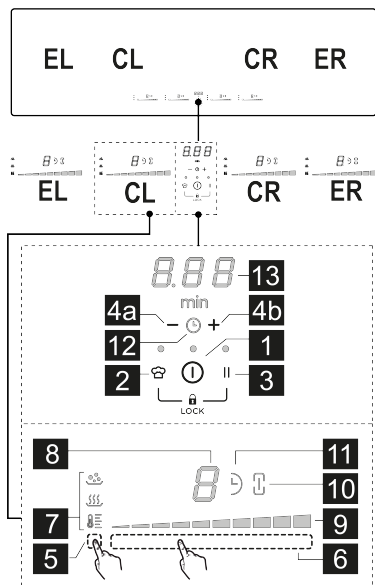
Puteți verifica dacă materialul vasului de gătit este magnetic, folosind un simplu magnet. Vasele de gătit nu sunt adecvate în cazul în care nu pot fi detectate de către magnet. Și în acest caz, sunt valabile indicațiile din cuprinsul paragrafului anterior.

● 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.

3. FUNCȚIONARE

PANOU DE COMANDĂ



T.	Funcție
1	ON/OFF plită de gătit
2	Activare Funcție Chef
3	Pauză
2+3	Child Lock (Blocare de siguranță pentru copii) / Setare Power limitation (limitare putere)
4a	Activare și gestionare Temporizator și Egg Timer
4b	(temporizator clepsidră)
5	Activare Temperature Manager (Gestionare temperatură)
6	Selectare zone de gătit / Selectare nivel Power Level (nivel de putere)

I.L.	Funcție
7	Indicator nivel Temperature Manager (Gestionare temperatură)
8	Indicator poziție zonă de gătit
9	Indicator Power Level (nivel de putere)
10	Indicator Punte (Bridge) activ
11	Indicator Temporizator activat
12	Indicator Egg Timer (temporizator clepsidră) activat

13 Afișaj Temporizator și Egg Timer (temporizator clepsidră)

CE TREBUIE SĂ ȘTIȚI, ÎNAINTE DE A ÎNCEPE

Toate funcțiile acestei plite de gătit sunt proiectate pentru a respecta cele mai stricte norme de siguranță. Din acest motiv:

- Anumite funcții nu se activează sau se dezactivează automat în absența vaselor de gătit pe arzătoare sau când acestea sunt poziționate incorect.

- În alte cazuri, funcțiile activate se dezactivează automat după câteva secunde atunci când funcția selectată necesită o setare ulterioară care nu este efectuată (de ex.: „Aprindere plită de gătit fără „Selectare zonă de gătit” și „Temperatură de funcționare”, sau „Funcție Blocare” sau „Temporizator”).

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

Atenție! În caz (de exemplu) de utilizare prelungită, oprirea zonei de gătit poate să nu fie imediată deoarece se află în faza de răcire; pe afișajul zonelor de gătit apare simbolul

H care indică faptul că vă aflați în această fază. Așteptați până când afișajul se stinge înainte de a vă apropia de zona de gătit.

AFIȘAJ ZONĂ DE GĂTIT

pe afișajele aferente zonelor de gătit, se indică:

Funcție	Valoare
Zona de gătit aprinsă	0
Nivel de Putere	1...9-P
Residual Heat Indicator (Indicator căldură reziduală)	H
Pot Detector (Detector vas de gătit)	U
Funcție Bridge Zone (Zonă punte) activată	7
Funcție Temperature Manager (Gestionare temperatură) activată	U
Funcție Child Lock (Blocare de siguranță pentru copii) activată	L
Funcție Pauză	11
Funcție Automatic Heat UP (Încălzire Automată)	A

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 îndepărtării vaselor de gătit.

- **Pot Detector** (Detector vase de gătit)

Produsul identifică automat prezența vaselor de gătit pe

zonele de gătit.

● **Safety Shut Down** (Oprire de siguranță)

Din motive de siguranță, fiecare zonă de gătit are un timp maxim de funcționare care depinde de nivelul de putere setat.

● **Residual Heat Indicator** (Indicator Căldură Reziduală)

În momentul stingerii 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

Observație: Pentru activarea oricărei funcții, trebuie mai întâi să activați zona dorită

● **Aprindere**

Apăsați scurt (atingeți ușor) tasta  **ON/OFF (1)** de pe

plita de gătit: simbolul  se va aprinde. **Continuați să apăsați:** toate funcțiile disponibile vor deveni vizibile timp de câteva secunde, după care vor rămâne active doar cele principale; celelalte vor putea fi utilizate și se vor activa ulterior, în timpul folosirii dispozitivului.

IMPORTANT: toate funcțiile disponibile se vor aprinde cu lumină de intensitate redusă, iar lumina va deveni mai intensă doar în momentul în care vor fi activate.

Apăsați din nou pentru a stinge

Observație: Aceasta funcție are prioritate înaintea tuturor celorlalte funcții.

● **Selectarea zonelor de gătit**

Atingeți **Bara de selectare (6)** corespunzătoare zonei de gătit dorite **EL; CL; CR; ER**;

● **9 Power Level (Nivel de putere)**

Plita este prevăzută cu 9 niveluri de putere. Glisați cu degetele de-a lungul **Barei de selectare (6)**: spre dreapta pentru a crește nivelul de putere; spre stânga pentru a reduce nivelul de putere.

● **Power Booster (Amplificare putere)**

Produsul este echipat cu un nivel de putere suplimentar (peste nivelul , care rămâne activ timp de 10 minute, iar apoi puterea revine la nivelul utilizat anterior.

Apăsați și glisați cu degetele de-a lungul **Barei de selectare (6)** (peste nivelul ) și activați Power Booster (Amplificare putere)

Nivelul Power Booster (Amplificare putere) este indicat pe afișajul zonei selectate cu simbolul 

● **Bridge Zones (Zone de punte)**

Această funcție permite să se activeze funcționarea pe modul combinat a zonei de gătit **EL** împreună cu zona de

gătit **CL** și a zonei de gătit **CR** împreună cu zona de gătit **ER** creând o unică zonă, cu același nivel de putere (2 în total). Aceasta va permite o gătire omogenă cu tăvi și oale de dimensiuni mari.

Pentru a activa funcția Bridge (Punte):

- apăsați concomitent **Zona de selectare (6)** aferentă zonelor alese.

- indicatorul **bridge**  (10) al zonelor de gătit selectate se

va aprinde. Va fi vizualizat simbolul  pe afișajul zonei **CL** pentru perechea (**EL+CL**) sau al zonei **ER** pentru perechea (**CR + ER**)

- în acest moment, va fi posibilă setarea puterii, glisând cu degetul pe **Zona de selectare (6)** **EL** pentru perechea (**EL+CL**) sau pe **zona de selectare (6)** **CR** pentru perechea (**CR + ER**).

Pentru a dezactiva funcția Bridge (Punte):

- apăsați concomitent cele două **zone de selectare (6)** aferente perechii de zone pe care doriți să le dezactivați.

● **Temperature Manager (Gestionare temperatură)**

Temperature Manager (Gestionare temperatură) este o funcție care permite setarea temperaturii prestabilite, cea mai adecvată, pentru obținerea rezultatului dorit.

Pentru a activa funcția:

- Selectați zona de gătit dorită.

- Apăsați o dată sau de mai multe ori **Zona de selectare (5)** pentru a selecta nivelul cel mai adecvat, dintre cele disponibile:

La prima apăsare se activează nivelul „Melting” (Topire):



(7) Identifică un nivel de putere adecvat pentru a topi încet produsele delicate, fără a le compromite caracteristicile senzoriale (ciocolată, unt etc.).

A doua apăsare - nivelul „Warming” (Încălzire):



(7) Identifică un nivel de putere adecvat pentru a permite să se mențină la temperatură preparatele dvs. în manieră delicată, fără a se atinge temperaturile de fierbere.

A treia apăsare - nivelul „Simmer” (fierbere la foc mic):



(7) Identifică un nivel de putere adecvat pentru a fierbe la nivel mic preparatele, pe intervale lungi de timp. Adecvat pentru a găti sosuri de roșii, sosuri ragù, supe, ciorbe, menținând un nivel de gătire controlat (ideal pentru gătitul la abur bain-marie). Evită neplăcutele revărsări ale alimentelor, sau posibilele arsuri pe fundul oalei de gătit, specifice acestor preparate. Utilizați această funcție, după ce ați adus alimentul la temperatura de fierbere.

- Apăsați iar pentru stingere.

Pe afișajul zonei de gătit care funcționează pe modul Temperature Manager (Gestionare temperatură) apare simbolul .

● Temporizator

Funcția Temporizator este o numărătoare inversă pe care o puteți seta, chiar și concomitent, pe fiecare zonă de gătit.

La sfârșitul intervalului de timp setat, zonele de gătit se sting automat, iar utilizatorul este atenționat printr-un mesaj sonor adecvat.

Activarea/reglarea funcției Temporizator pentru plita de gătit:

- Selectați zona de gătit (o altă putere în afară de 0)
- Apăsați concomitent pe **— (4a)** și **+ (4b)** pentru a accesa funcția Temporizator
- Reglarea duratei de timp a temporizatorului:

apăsați selectorul **+ (4b)**, pentru a mări timpul de oprire automată

apăsați selectorul **— (4a)**, pentru a reduce timpul de oprire automată

Dacă doriți, repetați operațiunea pentru celelalte zone de gătit.

Observație: Fiecare zonă de gătit poate avea setat un temporizator diferit; pe afișaj **0.00 (13)** va apărea, timp de 10 secunde, numărătoarea inversă a ultimei zone de gătit selectate, apoi se va afișa numărătoarea inversă cu timpul cel mai scurt.

După ce temporizatorul a terminat numărătoarea inversă, va fi emis un semnal sonor (timp de 2 minute, sau care poate fi oprit apăsând oricare tastă a plitei), iar afișajul **(13)** se va aprinde intermitent.

Notă: În dreptul afișajului zonei de gătit, cu temporizatorul

în funcțiune, apare simbolul **D (11)**

Pentru închiderea temporizatorului:

- selectați zona de gătit dorită.
- setați valoarea temporizatorului la **0.00**, apăsând pe **— (4a)**

Observație: funcția rămâne activă dacă nu se apasă între timp alte taste.

● Egg Timer (temporizator clepsidră)

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

clepsidră se activează apăsând concomitent pe **— (4a)** și **+ (4b)**

Notă: pentru reglarea funcției Egg Timer urmați aceeași procedură ca și pentru funcția Temporizator.

Atunci când temporizatorul a terminat numărătoarea inversă, va fi emis un semnal sonor (timp de 2 minute, sau

se oprește apăsând pe **— (4a)**, în timp ce afișajul **(13)** se aprinde intermitent.

Notă: cu funcția Egg Timer activată, apare simbolul **L**

(12).

● Power Limitation (Limitare putere):

Funcția Power Limitation (Limitare Putere) permite să se seteze funcționarea aparatului, limitând curentul maxim absorbit de către acesta (KW).

Notă: setarea trebuie să se facă cu plita oprită, în momentul conectării plitei de gătit la rețeaua electrică, sau în momentul reconectării rețelei electrice, în cel mult 2 minute, fără a apăsa tasta.

Pentru a seta funcția Power Limitation (Limitare putere):

- atingeți și continuați să atingeți tastele **C (2)** + **II (3)** până la emiterea unui scurt semnal sonor
- glisați concomitent pe **barele de selectare (6) CL** și **EL**, de la stânga la dreapta până la capătul barelor de selectare și continuați să apăsați, până la emiterea unui scurt semnal sonor.
- pe afișajul temporizatorului **(13)** vor apărea simbolurile **EE** ce indică faptul că este posibilă efectuarea setării.
- afișajul **(8)** zonei **CL** arată setarea actuală:

Valoare	Putere (kW)
0	7,2 KW (setare implicită)
I	4,5 KW

- pentru a modifica setarea funcției Power Limitation, glisați pe **barele de selectare (6) CL** de la stânga la dreapta pentru a mări numărul de Kw, sau de la dreapta la stânga pentru a reduce numărul de Kw
- pentru a salva opțiunea aleasă, apăsați tastele **C (2)** + **II (3)**, timp de 1 secundă; va fi emis un semnal sonor, pentru a confirma setarea efectuată cu succes.

● Child Lock (Blocare de siguranță pentru copii)

Funcția Child Lock (Blocare de siguranță pentru copii) permite evitarea aprinderii accidentale de către copii a zonelor de gătit și a zonei de aspirare, împiedicând activarea oricărei funcții.

Funcția Child Lock (Blocare de siguranță pentru copii) poate fi activată numai cu aparatul pornit, dar cu zonele de gătit oprite.

Activare:

- apăsați și țineți apăsați concomitent **C (2)** și **II (3)**, un semnal sonor va indica activarea funcției, iar pe afișaj va fi vizualizată o **L**.
- Repetați operațiunea pentru dezactivare.

● Pauză

Funcția Pauză permite suspendarea oricărei funcții active pe plită, aducând la zero puterea de gătire.

Activare:

- apăsați **II** (3), pe afișaje va fi vizualizat simbolul **II**

Pentru a dezactiva funcția:

- apăsați **II** (3), după care, în cel mult 10 secunde, glisați cu degetele spre dreapta de-a lungul **Barii de selectare (6 - CL)**; Dacă operațiunea nu se execută în acest interval de timp, funcția pauză rămâne activată.

Notă: această operațiune restabilește setările plitei de gătit, dinainte de pauză.

Notă: dacă după 10 minute funcția Pauză nu se dezactivează, plita se va opri automat.

● Recall (Revenire)

Funcția Revenire (Recall) permite recuperarea tuturor setărilor stabilite pe plită, în cazul stingerii accidentale.

Activare:

- reporniți plita **ⓘ on/off (1)** în cel mult 6 secunde de la oprirea acesteia.

- apăsați pe **II** (3) după încă cel mult 6 secunde.

● Automatic Heat UP (Încălzire automată)

Funcția Automatic Heat UP (Încălzire automată) permite aducerea cât mai rapidă a puterii setate la regim; cu această funcție există avantajul de a obține o gătire mai rapidă, dar fără riscul de a arde mâncărurile, deoarece temperatura nu o depășește pe cea a nivelului setat. Această funcție este disponibilă pentru nivelurile de putere

de la 1 la 8.

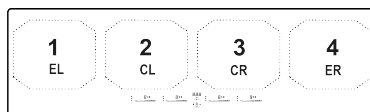
Activare:

- apăsați lung, pe **Bara de selectare (6)**, puterea dorită.
- se va vizualiza simbolul, pe afișajul **P** (8).

● Power Flow (flux de putere)

Această funcție alocă zonelor de gătit un nivel de putere, în funcție de poziție, așa cum se întâmplă în multe bucătării profesionale, pentru o utilizare cât mai comodă.

În zona **EL** vom avea nivelul (puterea) de funcționare cel mai scăzut și, mergând spre dreapta, vom ajunge la zona cu nivelul (puterea) de funcționare cel mai ridicat **ER**; Conform indicațiilor din tabelul următor.



Plăci	Putere
1 2 3 4	Încălzire
1 2 3 4	3
1 2 3 4	5
1 2 3 4	9

Activare

Apăsați pe **☺** (9) pentru a activa funcția. Ledul de deasupra serigrafiei se va aprinde.

Dezactivare

Apăsați din nou pe **☺** (9) pentru a dezactiva.

TABEL DE PUTERE

Nivel de putere	Tip de gătit	Utilizare (în funcție de experiența și de preferințele de gătire)
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 gătire
	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 ușoare, gătit și gătit la grătar (de durată medie, 10-20 minute), preîncălzirea accesoriilor

		Gătire – mâncăruri scăzute – prăjire – gătit la grătar	gătitul mâncărilor scăzute, menținerea fierberii delicate, gătit (de lungă durată), omogenizarea pastelor făinoase
Putere medie		Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – omogenizare	preparate cu gătire de lungă durată (orez, sosuri, fripturi, pește) în prezența unor lichide de gătire (de ex. apă, vin, supă, lapte), omogenizarea pastelor făinoase
		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 gătire (de ex. apă, vin, supă, lapte)
Putere joasă		Topire – decongelare – menținere la cald – omogenizare	topirea untului, topirea delicată a ciocolatei, decongelarea produselor de mici dimensiuni
		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		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 oprite și că indicatorul luminos de căldură nu mai este afișat.

ÎNȚEȚINERE PLITĂ DE GĂTIT

• Curățarea plitei cu inducție

Plita trebuie curățată după fiecare utilizare.

Important:

- Nu utilizați bureți abrazivi, bureți de sârmă. Utilizarea lor, în timp, poate deteriora sticla.

- Nu folosiți detergenți chimici iritanți, cum ar fi spray-uri pentru cuptor sau pentru îndepărtarea 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 sticlă. Utilizați o lavetă moale, hârtie absorbantă de bucătărie sau produse specifice pentru curățarea plitei (respectați indicațiile producătorului).

5. ASISTENȚĂ

TABEL DETECTAREA DEFECȚIUNILOR

Cod informativ	Descriere	Cauze posibile	Soluție
	Zona de control se stinge din cauza temperaturii prea ridicate	Temperatura internă a componentelor electronice este prea ridicată	Așteptați ca plita să se răcească înainte de a o reutiliza
 + semnal sonor 	S-a detectat o activare continuă (permanentă) a tastei. Interfața se închide după 10 secunde.	Apă, vase de gătit sau ustensile de bucătărie peste interfața cu utilizatorul.	Curățați suprafața, îndepărtați eventualele obiecte de pe plită.
Pentru orice alte semnalări de eroare	Sunați la serviciul de asistență tehnică și comunicați codul de eroare		

SERVICIU DE ASISTENȚĂ

Înainte de a contacta Serviciul de asistență tehnică

1. Verificați dacă nu puteți rezolva problema singur, pe baza celor descrise în „Detectarea și rezolvarea problemelor tehnice”.
2. Opiți aparatul și porniți-l din nou pe pentru a vedea dacă problema persistă.

Dacă după verificările de mai sus defecțiunea persistă, contactați cel mai apropiat Serviciu de asistență tehnică.

Необходимо неукоснительно придерживаться инструкций, приведенных в данном руководстве. Производитель снимает с себя всякую ответственность за возможные неприятности, ущерб или пожары, обусловленные несоблюдением инструкций, приведенных в данном руководстве. Прибор предназначен только для домашнего использования для приготовления пищи. Запрещено использование для других целей (например, для обогрева помещений). Производитель снимает с себя всякую ответственность за ненадлежащее применение или неправильные настройки управления.

Устройство может иметь дизайн, не совпадающий с иллюстрациями в данной брошюре, однако указания по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке остаются неизменными.

- Внимательно прочитайте инструкции, так как в них содержится важная информация по установке, применению и технике безопасности.

- 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.

: детали, обозначенные данным знаком, можно приобрести отдельно у специализированных дистрибьюторов.

*****: детали, обозначенные данным знаком, являются опциями, поставляемыми только в определенных моделях и их можно приобретать на сайтах www.elica.com и www.shop.elica.com.

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 изделии 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 выключить 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, вытянув 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 помощи 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 расплавится 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.

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 превышать 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 мм² при мощности до 5500 Вт, а при большей мощности сечение должно составлять 4 мм².

- **Внимание!** Замена соединительный кабеля должна производиться авторизованной службой технической помощи или лицом с аналогичной квалификацией.

- **Внимание!** Перед подключением устройства к сети питания и проверкой правильности работы, обязательно убедитесь в том, что кабель питания подключен правильно.

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 дистрибьютору 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:**

- Выполните все работы по резке мебели перед установкой варочной поверхности и аккуратно удалите опилки.

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 500mm.

Примечание. При расчете размеров следует учитывать указания производителя кухни.

- **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 высохнуть 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 клеевой лентой, которая имеет следующие характеристики: эластичная пленка из мягкого ПВХ, с клеящим слоем на основе акрилата, соответствием 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/ЕС - UK SI 2013 №.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

Этот прибор предназначен для контакта с пищевыми продуктами, соответствует норме (ЕС) № 1935/2004 и был спроектирован, изготовлен и выпущен на рынок в соответствии с требованиями по безопасности директивы по низковольтному оборудованию 2014/35/UE, требованиями по защите директивы по электромагнитной совместимости 2014/30/UE.

2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Система индукционного нагрева основана на физическом явлении магнитной индукции. Основной

характеристикой этой системы является прямая передача энергии от генератора к кастрюле.

Преимущества: Если сравнивать с электрическими варочными поверхностями, ваша индукционная панель:

Более надежная: меньшая температура на стеклянной поверхности. **Более быстрая:** время разогрева еды меньше. **Более точная:** поверхность реагирует незамедлительно на ваши команды. **Более эффективная:** 90 % энергопотребления превращается в тепло. Кроме того, когда кастрюля снята с поверхности, передача тепла прерывается незамедлительно, что предотвращает бесполезное рассеивание тепла.

● **Емкости для варки**

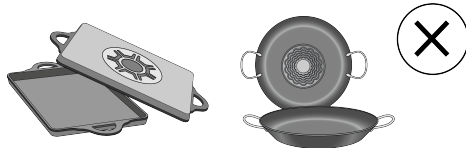


Используйте только кастрюли, которые имеют этот символ.

Важно:

во избежание необратимого повреждения варочной поверхности не используйте посуду:

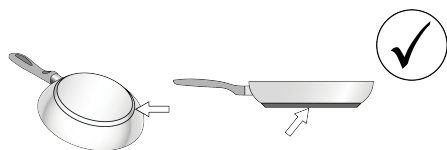
- с неровным дном;
- металлическую с эмалированным дном;
- с шероховатым дном - во избежание царапин на варочной панели;
- никогда не ставьте горячие кастрюли и сковородки на панель управления варочной поверхностью.
- Не все кастрюли, пригодные для индукционных панелей, достаточно хорошо работают по 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.



• 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.

• Емкости, изготовленные ранее

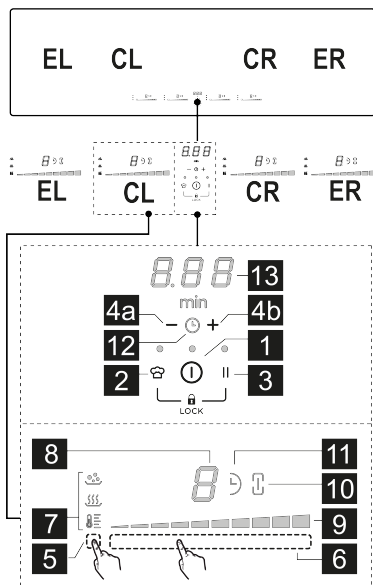
Можно проверить, обладает ли материал кастрюли магнитными свойствами при помощи простого магнита. Кастрюли непригодны для использования, если магнит не реагирует на них. И в этом случае имеют силу указания предыдущего параграфа.

• 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 скороварку, это значительно уменьшает энергопотребление и время варки. Ставьте кастрюлю в центре варочной зоны, отмеченной на поверхности.

3. РАБОТА УСТРОЙСТВА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



К. Функция

- 1 ВКЛ/ВЫКЛ варочной поверхности
- 2 Включение Chef Function (функции шеф-повара)
- 3 Пауза
- 2+3 Child Lock (блокировка от детей)/настройка функции Power limitation (ограничение мощности)
- 4a Активация и управление таймером и таймером для варки яиц (Egg Timer)
- 4b
- 5 Включение функции Temperature Manager (управление температурой)
- 6 Выбор варочной зоны/выбор уровня мощности

Ин- ди- ка- тор

Функция

- 7 Индикатор уровня Temperature Manager (управление температурой)
- 8 Индикация положения варочной зоны
- 9 Индикатор Power Level (уровень мощности)
- 10 Индикатор включения функции Bridge (мост)

11	Индикатор включения таймера
12	Индикатор Egg Timer (таймер для варки яиц) активен
13	Дисплей таймера и таймера для варки яиц

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Все функции этой варочной поверхности спроектированы с соблюдением строгих норм безопасности. Поэтому:

- Некоторые функции не активируются или отключаются автоматически при отсутствии кастрюль на поверхности или при их неправильном размещении.

- В некоторых случаях активированные функции автоматически отключаются через несколько секунд, если для выбранной функции необходима дополнительная настройка (напр.: "Включить варочную поверхность" без функций "Выбор варочной зоны" и "Рабочая температура", либо "Функция Lock (блокировка)" или "Таймер").

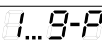
Перед приближением к варочной зоне подождите, пока дисплей не погаснет.

Внимание! В случае (например) длительного использования выключение варочной зоны может не быть мгновенным, потому что она находится в фазе охлаждения. На дисплее варочной зоны появится

символ , обозначающий эту фазу. 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	
Power Level (Уровень мощности)	
Residual Heat Indicator (Индикатор остаточного тепла)	
Pot Detector (датчик наличия посуды)	
Функция Bridge Zone (совмещенная зона) включена	
Функция Temperature Manager (управление температурой) включена	
Функция Child Lock (защита от детей) включена	
Функция Пауза	
Функция Automatic Heat UP (автоматический нагрев)	

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 .

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Примечание: для активации любой функции необходимо предварительно активировать требуемую зону

• Включение

Кратковременно нажмите (коснитесь)  ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) (1) на варочной панели: загорится символ

. Если продолжить нажимать: на несколько секунд станут видны все доступные функции, после чего активными останутся только основные; остальные можно использовать, и они будут активированы позже, во время использования устройства.

ВАЖНО: все доступные функции будут подсвечиваться с небольшой яркостью, подсветка станет ярче только тогда, когда функция будет подключена.

Нажмите пиктограмму еще раз, чтобы выключить устройство.

Примечание: Данная функция является приоритетной по отношению ко всем остальным.

• Выбор варочных зон

Коснитесь **Панели выбора** (6), соответствующей требуемой варочной зоне EL, CL, CR, ER.

• 9 Power Level (9 уровней мощности)

Варочная поверхность имеет 9 уровней мощности. Проведите пальцами вдоль **Панели выбора** (6): вправо для увеличения уровня мощности; влево для уменьшения уровня мощности.

● Power Booster (усилитель мощности)

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

Коснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели выбора (6)** (за пределы уровня ) для включения функции Power Booster (усилитель мощности). Уровень Power Booster отображается на дисплее выбранной зоны с помощью пиктограммы .

● Bridge Zones (совмещенные зоны)

Эта функция обеспечивает работу в совмещенном режиме варочной зоны **FL** с варочной зоной **RL** и варочной зоны **CR** с варочной зоной **RR**, путем создания единой зоны с тем же уровнем мощности (всего 2). Такая функция позволяет обеспечивать равномерную тепловую обработку в посуде больших размеров.

Для включения функции Bridge:

- одновременно нажмите на **зону выбора (6)** выбранных зон.

- загорится индикатор **Bridge**  (10) выбранных варочных зон. Отобразится символ  на дисплее зоны **CL** для пары (EL+CL) или **ER** для пары (CR + ER)

- после этого можно будет задавать мощность, проводя пальцем по **зоне выбора (6)** **EL** для пары (EL+CL) или **зоне выбора (6)** **CR** для пары (CR + ER).

Для выключения функции Bridge:

- одновременно нажмите две **зоны выбора (6)** пары зон, которые необходимо выключить.

● Temperature Manager (управление температурой)

Temperature Manager - это функция, которая позволяет выбрать предустановленную температуру, наиболее подходящую, для получения требуемого результата.

Для включения функции:

- Выберите требуемую варочную зону.

- Нажмите один или несколько раз **Зона выбора (5)**, чтобы выбрать наиболее подходящий уровень из предлагаемых:

Первое нажатие активирует уровень «Melting»:



(7) Определяет подходящий уровень мощности для медленного плавления деликатных продуктов без ущерба для их вкусовых характеристик (шоколад, масло и т. д.).

Второе нажатие активирует уровень «Warming»:



(7) Определяет подходящий уровень мощности для мягкого поддержания температуры блюд, не достигая температуры кипения.

Третье нажатие активирует уровень «Simmer»:



(7) Определяет уровень мощности, подходящий для длительного тушения блюд. Подходит для приготовления томатных соусов, рагу, супов, минестроне, поддерживая контролируемый уровень приготовления (идеально подходит для приготовления на водяной бане). Исключает неприятные разливы или подгорание пищи на дне, типичные при таком виде приготовления. Используйте эту функцию после доведения блюда до кипения.

- Нажмите еще раз, чтобы выключить.

На дисплее выбранной варочной зоны, которая работает в режиме Temperature Manager, появится

символ .

● Timer (таймер)

Функция таймера является обратным отсчетом, который можно задать в каждой варочной зоне, в том числе и одновременно.

В конце заданного периода варочные зоны автоматически выключатся, а пользователя предупредит специальный звуковой сигнал.

Включение/регулировка функции Timer для варочной поверхности:

- Выберите варочную зону (уровень мощности больше 0)

- Нажмите одновременно  (4a) и  (4b) для доступа к функции Timer

- Установите время, отсчитываемое функцией Timer:

нажмите переключатель  (4b), для увеличения времени автоматического выключения

нажмите переключатель  (4a) для уменьшения времени автоматического отключения.

При необходимости повторите операцию для других варочных зон.

Примечание: Для каждой варочной зоны можно

установить отдельный таймер. На дисплее  (13) на 10 секунд появится обратный отсчет последней выбранной зоны, после чего начнется отображение обратного отсчета с наименьшим периодом.

Как только таймер закончит обратный отсчет, прозвучит звуковой сигнал (в течение 2 минут, или отключится, при нажатии любой кнопки поверхности), а дисплей (13) будет мигать.

Примечание: рядом с дисплеем варочной зоны, при использовании таймера, появляется пиктограмма  (11)

Для выключения таймера:

- выберите требуемую варочную зону;

- установите значение таймера, равное , с помощью  (4a)

Примечание: функция останется активной, если через некоторое время не будут нажаты другие кнопки.

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

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

одновременным нажатием кнопок  (4a) и  (4b)

Примечание: для настройки функции Egg Timer выполните те же действия, что и для функции Timer.

Как только таймер закончит обратный отсчет, прозвучит звуковой сигнал (в течение 2 минут, или

отключится, при нажатии кнопки  (4a)), а дисплей (13) начнет мигать.

Примечание: при активной функции Egg Timer появится символ  (12).

● **Power Limitation (Ограниченная мощность):**

Функция Power Limitation/Ограниченная мощность позволяет задавать режим работы устройства с ограничением максимума потребляемой мощности (кВт).

Примечание: эту настройку необходимо выполнить при выключенной индукционной плите в момент подсоединения к электрической сети или в момент повторного подключения к сети, в течение последующих 2 минут, не нажимая кнопку.

Для настройки функции Power Limitation (Ограничение мощности):

• нажмите и удерживайте кнопки  (2)+  (3) до тех пор, пока не прозвучит короткий звуковой сигнал

• проведите пальцами одновременно по **панелям выбора (6) CL** и **(3) EL**, слева направо до конца **панелей выбора**, и удерживайте до подачи короткого звукового сигнала.

• дисплей таймера (13) отображает символы , указывая на возможность выполнения настройки.

• на дисплее (8) зоны **CL** отображается текущая настройка:

Значение	Мощность (кВт)
	7,2 кВт (настройка по умолчанию)
	4,5 кВт

• для изменения настройки ограничения мощности (Power Limitation) проведите по **Панелям выбора (6) CL**

слева направо, чтобы увеличить мощность, и справа налево для ее уменьшения

• для сохранения сделанного выбора, удерживайте нажатыми кнопки  (2) +  (3) в течение 1 с; прозвучит звуковой сигнал подтверждения сделанной настройки.

● **Child Lock (защита от детей)**

Функция Child Lock позволяет избежать случайного включения детьми варочных зон и зоны вытяжки, блокируя активацию любой функции.

Функцию Child Lock можно активировать только при включенном устройстве, но при выключенных варочных зонах.

Включение:

• одновременно нажмите и удерживайте кнопки  (2) и  (3); звуковой сигнал сообщит о том, что функция

активна, а на дисплее отображается .

Для отключения повторите действие.

● **Пауза**

Функция Пауза позволяет приостановить любую активную функцию на поверхности с уменьшением мощности до нуля.

Включение:

• нажмите  (3), на дисплее будет отображаться символ .

Для отключения функции:

• нажмите  (3), в течение следующих 10 секунд, проведите пальцами вправо вдоль **Панели выбора (6 - CL)**. Если операция не выполняется в этот момент, функция паузы остается активной.

Примечание: данная операция восстанавливает условия работы поверхности до включения паузы.

Примечание: если по прошествии 10 минут функцию паузы не отключить, варочная поверхность автоматически выключится.

● **Recall (восстановление)**

Функция Recall позволяет восстановить все настройки, выполненные на поверхности, в случае непредвиденного отключения.

Включение:

• включите поверхность кнопкой  (1) ВКЛ/ВЫКЛ (1) в течение 6 секунд после выключения.

• нажмите кнопку  (3) в течение последующих 6 секунд.

● **Automatic Heat UP (автоматический нагрев)**

Функция Automatic Heat UP позволяет быстрее достичь заданную мощность. Используя данную функцию,

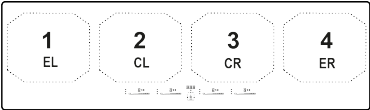
можно обеспечить более быстрое приготовление, однако без риска пригорания пищи, поскольку температура не будет превышать установленное значение. Данная функция доступна для уровней мощности от 1 до 8.

Включение:

- длительно нажмите **Панель выбора (6)**, выбрав требуемую мощность.
- отобразится символ **P** на дисплее (8).

● **Power Flow (поток мощности)**

Эта функция присваивает варочным зонам уровень мощности в зависимости от положения, как это происходит на многих профессиональных кухнях, для простоты использования. В зоне **EL** будет самый низкий рабочий уровень (мощность), а справа будет зона с самым высоким рабочим уровнем (мощностью) **ER**, как указано в следующей таблице.



Плиты				Мощность
1	2	3	4	Warming (нагрев)
1	2	3	4	3
1	2	3	4	5
1	2	3	4	9

Включение

Нажмите  (9) для включения функции. Загорится индикатор над наклейкой.

Отключение

Нажмите еще раз  (9) для отключения.

ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

Уровень мощности		Типология готовки	Применение (исходя из опыта и навыков готовки)
Макс. мощность	P	Быстрый разогрев	подъем температуры пищи в течение короткого периода времени до быстрого закипания в случае воды или быстрого разогрева различных кулинарных жидкостей
	8-9	Жарка - кипячение	подрумянивание, начало готовки, жарка продуктов быстрой заморозки, быстрое кипячение
Высокая мощность	7-8	Поджаривание до золотистого цвета – поджаривание - кипячение - гриль	поджаривание, поддержание интенсивного кипения, варка и жарка как на гриле (ненадолго, 5-10 минут)
	6-7	Поджаривание до золотистого цвета - варка – тушение – поджаривание - гриль	поджаривание, поддержание несильного кипения, жарка как на гриле (средней длительности, 10-20 минут), предварительный подогрев принадлежностей
Средняя мощность	4-5	Варка – тушение – поджарка - гриль	тушение, поддержание слабого кипения, варка (длительная), томление макаронных изделий (пасты)
	3-4	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
	2-3	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	1-2	Растапливание – размораживание – поддержание теплым - томление с добавлением масла/сливок	растопливание масла, деликатное томление шоколада, разморозка малоразмерных пищевых продуктов
	1	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 ризотто
ВЫКЛ	0	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.

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 deterгенты, такие как спреи для печей или пятновыводители.

• НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ УСТРОЙСТВА ЧИСТКИ СТРУЕЙ ПАРА!!!

После каждого использования, дайте поверхности остыть и очистите её от накипи и остатков пищи. Сахар и продукты с высоким содержанием сахара повреждают варочную поверхность и должны быть удалены немедленно. Соль, сахар и песок могут оцарапать стеклянную поверхность. Применяйте мягкую ткань, бумажные полотенца для кухни или специальные продукты для варочных поверхностей (соблюдая инструкции производителя).

5. ТЕХПОДДЕРЖКА

ТАБЛИЦА ПОИСКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Информационный код	Описание	Возможные причины	Способ устранения
	Зона управления отключается из-за слишком высокой температуры	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая	Дождитесь охлаждения поверхности перед повторным использованием
 + Подается звуковой сигнал 	Обнаружена непрерывная (постоянная) активация кнопки. Интерфейс отключается через 10 секунд.	Вода, посуда или кухонная утварь на пользовательском интерфейсе.	Очистите поверхность, уберите все предметы с варочной поверхности.
При появлении остальных сообщений об ошибках	Обратитесь в службу технической поддержки и сообщите код ошибки		

СЛУЖБА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ

Перед тем как обратиться в службу технической поддержки

1. Убедитесь, что невозможно самостоятельно устранить проблему с учетом информации, приведенной в разделе "Поиск неисправностей".

2. Выключите и включите устройство, чтобы убедиться, что проблема устранена.

Если после вышеупомянутых проверок проблема не устранена, обратитесь в ближайший сервисный центр.

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. Пристрій призначений виключно для побутового використання для приготування їжі. Не дозволяється використовувати з іншою метою (напр. для опалення приміщення). Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне використання або помилкове налаштування команд.

Пристрій може мати інший зовнішній вигляд, ніж той, що зображений на малюнках в цій інструкції, однак вказівки з використання, обслуговування і встановлення залишаються такими ж самими.

- 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.

: деталі, позначені цим символом, можна придбати окремо у спеціалізованих дилерів.

*: деталі, позначені цим символом, є додатковими аксесуарами, що постачаються лише в деяких моделях та можуть бути придбані на веб-сайтах www.elica.com и www.shop.elica.com.

1. БЕЗПЕКА ТА НОРМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ

ЗАГАЛЬНІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Увага! Уважно дотримуйтеся 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 пристроєм, або, якщо вони не входять в комплект, придбайте правильний тип гвинтів.
- Використовуйте гвинти належної довжини, як зазначено в Керівництві по установці.
- Не ремонтуйте та не замінюйте частини виробу, якщо це не обумовлено в посібнику з використання.
- 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 безпечного використання виробу та зрозуміли усю небезпеку, пов'язану з його використанням. ● Виріб 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. ● Перегрітий жир та олія легко спалахують. ● Приготування їжі з жиром або олією на плиті без нагляду може бути небезпечним і призвести до пожежі. ● Суворо заборонено готувати, використовуючи фламбування. ● Використання відкритого полум'я шкодить фільтрам і може призвести до пожежі, тому цього слід уникати в будь-якому випадку. ● Смажити їжу потрібно з обережністю, щоб нагріте масло не спалахнуло. ● 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 протипожежного ковдрою. ● Уникайте розливу рідини; ля цього під час кип'ятіння або розігріву рідин зменшуйте подачу тепла. ● Не залишайте нагрівальні елементи включеними з порожніми каструлями і сковородами або без посуду. ● Ніколи не розгрівати 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 очищення або техобслуговування вимкніть прилад від електромережі, витягнувши вилку, або відключіть загальний автомат свого житла. ● Очищення 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 дотримуйтеся 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 переконайтесь, що посібник залишиться разом з пристроєм.

- Носії кардіостимуляторів і активних імплантатів перед

використанням індукційної робочої поверхні мають упевнитися в тому, що вона не перешкоджатиме нормальній роботі таких пристроїв. Якщо поверхню 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 непоправно пошкодить ваш виріб. ● Використання високої потужності, наприклад функція **Booster**, не підходить для розігрівання деяких рідин, а саме олії для смаження. Надмірне тепло може бути небезпечним. В таких випадках рекомендується використовувати меншу потужність. ● Ємності потрібно ставити безпосередньо на варильну поверхню по центру. В жодному разі не ставити інші предмети між каструлею та робочою поверхнею. ● У випадку високих температур виріб автоматично зменшує рівень потужності конфорки. ● **Увага!** Коли робоча поверхня увімкнена, доступні частини приладу можуть нагріватися.

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. ● Переконайтеся, 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 навколишнього середовища. ● Прилад призначений для постійного підключення до електромережі, тому підключення до електромережі виконуйте за допомогою багатополосного 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 табличку 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 мм² для потужності до 5500 Вт; а для більших потужностей переріз повинен становити 4 мм².

● **Увага!** Заміна з'єднувального кабелю повинна проводитися авторизованим сервісним центром або особою з подібною спеціалізацією.

● **Увага!** Перед тим, як під'єднувати контур до мережі і перевіряти правильність роботи, завжди перевіряйте, щоб кабель живлення був правильно змонтований.

ТБ ДЛЯ МОНТАЖНИХ РОБІТ

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

● **Перед початком установки:** Після розпакування виробу переконайтеся, 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. Переконайтеся, що куплений виріб підходить за розміром для обраної зони установки. Переконайтеся, що всередині упаковки немає супутніх матеріалів (наприклад, конвертів із гвинтами, гарантії тощо) (з метою транспортування), їх слід вилучити та зберігати, якщо це необхідно. Також переконайтеся, що поблизу місця установки є електрична розетка

● **Підготовка меблів для вмонтування:**

• Виконайте всі роботи з вирізання отворів в меблях, перш ніж вставляти варильну поверхню, і обережно видаліть стружку або залишки тирси.

Мінімальна відстань між варильною поверхнею та стіною має бути щонайменше 50mm спереду, щонайменше 50mm збоку та щонайменше 500mm відносно верхніх навісних шафок.

NB: при плануванні простору слід дотримуватися вказівок виробника кухні.

• **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 знизити 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 призвести до небезпеки ураження електричним струмом.

● **Примітка:** для правильного монтажу виробу доцільно

проклеїти труби клейкою стрічкою, яка має такі характеристики: еластична плівка з м'якого ПВХ з клеєм 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/ЄС - UK SI 2013 No.3113, Про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).

Контролюючи, щоб цей продукт утилізували належним чином. Користувач допомагає запобігти можливим негативним наслідкам для навколишнього 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

Цей прилад, призначений для контакту з харчовими продуктами, відповідає регламенту (ЄС) № 1935/2004 і розроблений, виготовлений і розміщений на ринку відповідно до вимог техніки безпеки Директиви 2014/35/ЄС про низьку напругу, вимог щодо захисту, викладених у Директиві «ЕМС» 2014/30/ЄС.

2. ВИКОРИСТАННЯ

Система індукційного приготування заснована на фізичному явищі магнітна індукції. Ключовою особливістю цієї системи є пряма передача енергії від генератора до каструлі.

Переваги: У порівнянні з електричними поверхнями, ваша індукційна поверхня є: **Безпечнішою:** менша температура на поверхні скла. **Швидшою:** менший час розігріву їжі. **Точнішою:** поверхня негайно реагує на ваші команди. **Ефективнішою:** 90 % енергії, що споживається, перетворюється на тепло. Крім того, коли ви знімаєте каструлю з поверхні, подача тепла одразу переривається, уникаючи непотрібного розсіювання тепла.

• Ємності для приготування

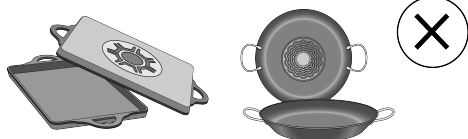


Використовуйте лише посуд із цим символом.

Важливо:

щоб уникнути незворотного пошкодження варильної поверхні не використовуйте посуд:

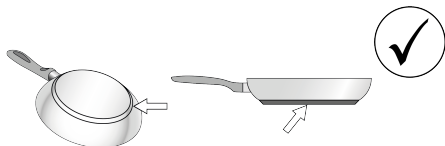
- з нерівним дном;
- металевий з емальованим дном;
- з шорстким дном, щоб уникнути подряпин на варильній поверхні;
- ніколи не ставте гарячі каструлі і сковорідки на панель управління варильною поверхнею.
- Не всі каструлі, придатні для індукційних панелей, досить ефективні унаслідок того, що їх дна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



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



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



• Рекомендовані діаметри дна каструль

ВАЖЛИВО: якщо каструлі не належних розмірів варильні зони не вмикаються. Щоб взяти, яким є мінімальний діаметр посуду для готування в кожній окремій зоні, див. ілюстровану частину даного керівництва.

Увага: Щоб зберегти ефективність приготування та якість продукту, НЕ рекомендується використовувати індукційні адаптери.

• Існуючі ємності

Можна перевірити, чи володіє матеріал каструлі магнітними властивостями за допомогою простого магніту. Каструлі, які не мають магнетизму, не придатні

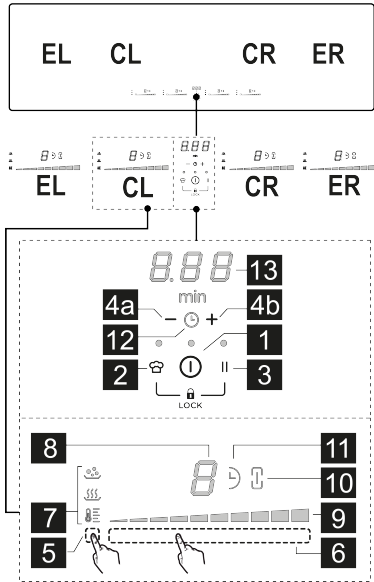
для використання. І в цьому випадку мають силу вказівки попереднього параграфа.

• **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 скороварки ще більше зменшує споживання енергії та час приготування. Розмістіть каструлю в центрі зони готування, позначеної на поверхні.

3. РОБОТА ПРИСТРОЮ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



К. Функція	
1	ВВІМК./ВИКЛ. варильної поверхні
2	Активация Chef Function
3	Пауза
2+3	Child Lock / Налаштування Power limitation
4a	Активация та керування Timer та Egg Timer
4b	
5	Активация Temperature Manager
6	Вибір конфорки / Вибір рівня Power Level

Індика Функція	
7	Індикатор рівня Temperature Manager
8	Індикатор розташування конфорки
9	Індикатор Power Level
10	Індикатор Bridge активовано
11	Індикатор ввімкнення таймера
12	Індикатор Egg Timer активовано
13	Дисплей Timer та Egg Timer

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

Всі функції цієї варильної поверхні розроблені із дотриманням найсуворіших норм безпеки. З цієї причини:

- Деякі функції не активуються, або автоматично вимикаються при відсутності посуду на конфорках, або коли вони погано розташовані.
- В інших випадках активовані функції автоматично відключаються через декілька секунд, коли обрана функція вимагає подальшого вводу параметрів, а налаштування не відбувається (наприклад : "Увімкніть варильну поверхню" без "Оберіть конфорку" та "Робоча температура", чи "Функція Lock" або "Timer").

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

Увага! У разі (наприклад) тривалого використання, вимкнення конфорки не відбувається негайно, тому що триває етап охолодження; на дисплеї конфорок

з'являється символ **H**, який вказує на те, що наразі триває цей етап. Зачекайте, щоб дисплей вимкнувся, перш ніж наблизитися до конфорки.

ДИСПЛЕЙ КОНФОРОК

на дисплеях, що відносяться до конфорок, вказується:

Функція	Значення
Конфорка увімкнена	0
Power Level (Рівень потужності)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Індикатор залишкового тепла)	H
Pot Detector (Детектор посуду)	U
Функція Bridge Zone активована	П
Функція Temperature Manager активована	U
Функція Child Lock активована	L
Функція паузи	11

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОВЕРХНІ

• **Safe Activation** (Безпечна активація)

Пристрій вмикається тільки за наявності каstrулі на конфорках: процес нагрівання не запускається або переривається в разі відсутності або видалення посуду.

• **Pot Detector** (Детектор посуду)

Пристрій автоматично визначає наявність каstrулі 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 .

ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Примітка: Для активації будь-якої функції, спочатку необхідно активувати потрібну конфорку

• **Увімкнення**

Коротко натисніть (доторкніться)  **ON/OFF (BVIMK/**

ВИМК)(1) варильної поверхні: загориться символ . Якщо продовжити натискати: всі доступні функції стануть видимими на деякий час, після чого активними залишаться лише основні; інші можна використовувати, і вони будуть активовані пізніше, під час використання пристрою.

ВАЖЛИВО: всі доступні функції будуть освітлені слабким світлом, що стане більш інтенсивним лише тоді, коли вони будуть активовані.

Натисніть цю кнопку ще раз для вимкнення

Примітка: Ця функція має пріоритет над усіма іншими.

• **Вибір конфорки**

Торкніться **Панелі вибору (6)**, що відповідає бажаній конфорці **EL; CL; CR; ER**;

• **9 Power Level (9 рівнів потужності)**

Поверхня обладнана 9 рівнями потужності. Проведіть пальцями вздовж **Панелі вибору (6)**:

у напрямку праворуч, щоб збільшити рівень потужності;

у напрямку ліворуч, щоб зменшити рівень потужності.

• **Power Booster (Підсилювач потужності)**

Виріб оснащений додатковим рівнем потужності (окрім рівня ) , який залишається активним протягом 10

хвилин, після чого потужність повертається до попереднього рівня.

Торкніться та проведіть пальцями вздовж **Панелі**

вибору (6) (вище рівня ) та активуйте підсилювач потужності **Power Booster**

Рівень **Power Booster** вказується на дисплеї обраної конфорки символом .

• **Bridge Zones (поєднані зони)**

Ця функція дозволяє об'єднати конфорки **EL** з **CL**, та конфорку **CR** з **ER**, створюючи єдину зону з однаковим рівнем потужності (2 в цілому). Така функція дозволяє забезпечувати рівномірне приготування в посуді великих розмірів.

Для активації функції Bridge:

• натисніть **Зону вибору (6)** вибраних зон одночасно.

• засвітиться індикатор **bridge**  (10), тобто з'єднання

вибраних конфорок. Буде відображатися символ  на дисплеї зони **CL** для пари (**EL+CL**) або **ER** для пари (**CR + ER**)

• тепер можна буде встановити потужність, прокручуючи пальцем **Зону вибору (6)** **EL** для пари (**EL+CL**) або **зону вибору (6)** **CR** для пари (**CR + ER**).

Щоб вимкнути функцію Bridge:

• одночасно натисніть дві **зони вибору (6)** тієї пари зон, які потрібно вимкнути.

• **Temperature Manager (менеджер температури)**

Менеджер температури **Temperature Manager** - це функція, яка дозволяє налаштувати попередню встановлену температуру, найбільш відповідну для отримання бажаного результату.

Для активації функції:

• Оберіть бажану варильну зону.

• Натисніть один або декілька разів **Зону вибору (5)**, щоб обрати найбільш відповідний рівень серед наявних:

Перше натискання активує рівень «Melting»:

 (7) Визначає рівень потужності, достатній для того, щоб повільно розтопити делікатні продукти без шкоди для їх смакових характеристик (шоколад, вершкове масло тощо).

Друге натискання активує рівень «Warming»:

 (7) Визначає рівень потужності, достатній для того, щоб м'яко підтримувати температуру ваших страв, не досягаючи температури кипіння.

Третє натискання активує рівень «Simmer»:

 (7) Визначає рівень потужності, придатний для тушкування страв протягом тривалого часу. Підходить для приготування томатних соусів, м'ясних соусів, супів, ragu, підтримуючи контрольований рівень приготування

(ідеально підходить для приготування на водяній бані). Слідкуйте за тим, що страва не пролилася на поверхню, і не пригоріла на дні ємності, як це іноді буває з таким способом приготування. Використовуйте цю функцію після того, як ви довели їжу до кипіння.

• Натиснути ще раз, щоб вимкнути.

На дисплеї конфорки, яка працює в режимі Temperature Manager, з'являється символ .

• Timer (таймер)

Функція Timer – це зворотній відлік, який можна встановити, навіть одночасно, на кожній конфорці.

По завершенню встановленого періоду часу конфорки вимикаються автоматично і користувач попереджається звуковим сигналом.

Активізація/Регулювання функції Timer для варильної поверхні:

• Оберіть варильну зону (потужність вище 0)

• Одночасно натисніть  (4a) і  (4b), щоб увійти до функції Timer

• Налаштуйте часовий проміжок Таймеру:

натисніть перемикач  (4b), щоб збільшити час автоматичного вимкнення

натисніть перемикач  (4a), щоб зменшити час автоматичного вимкнення

Якщо необхідно, повторити операцію для інших конфорок.

Примітка: На кожну конфорку можна встановити різний

час таймеру; на дисплеї  (13) на 10 секунд з'явиться зворотній відлік останньої обраної конфорки, після чого відобразатиметься зворотній відлік найменшого проміжку часу.

Коли таймер закінчить відлік, лунає звуковий сигнал (2 хвилини або його можна зупинити натисканням будь-якої клавіші поверхні), а дисплей (13) – блимає,

Примітка: на бічній стороні дисплея варильної зони,

при увімкненій функції таймеру, з'являється символ  (11)

Для вимкнення Timer:

• Оберіть бажану варильну зону.

• налаштуйте значення таймеру  за допомогою  (4a)

Примітка: функція залишається активною, якщо ви не натискаєте інші кнопки в цей час.

• Egg Timer (таймер для яєць)

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

одночасним натисканням  (4a) та  (4b)

Примітка: для регулювання функції Egg Timer виконайте ті самі дії, що і для функції Timer.

Коли таймер завершує зворотній відлік, звучить звуковий сигнал (протягом 2 хвилин, або вимикається

натисканням  (4a), а дисплей (13) – блимає.

Примітка: під час роботи Egg Timer з'являється символ

 (12).

• Power Limitation (обмеження потужності):

Функція Power Limitation / Обмежена потужність дозволяє задавати режим роботи пристрою з обмеженням максимуму споживаної потужності (кВт).

Примітка: налаштування повинно відбуватися на вимкненій поверхні в момент її під'єднання до електромережі або під час повторного увімкнення електромережі протягом 2 наступних хвилин, не натискаючи кнопку.

Для налаштування Power Limitation (обмеження потужності):

• натисніть і утримуйте клавіші  (2) +  (3), поки не почуєте короткий звуковий сигнал

• одночасно прокрутіть панелі вибору (6) CL е EL, зліва направо до кінця панелі вибору та продовжуйте торкатися, доки не пролунає короткий звуковий сигнал.

• дисплей таймера (13) відображає символи , що вказує на можливість виконати налаштування.

• дисплей (8) варильної зони CL відображатиме поточне налаштування:

Значення	Потужність (кВт)
	7,2 кВт (налаштування за замовчуванням)
	4,5 кВт

• для зміни налаштування Power Limitation/Обмеження потужності проведіть пальцями по панелям вибору (6) CL

зліва направо, щоб збільшити потужність, або справа наліво, для зменшення потужності

- щоб зберегти зроблений вибір, натисніть кнопки 

(2) +  (3) на 1 секунду; система подасть звуковий сигнал, який підтвердить виконання налаштування.

• Child Lock (захист від дітей)

Child Lock дозволяє запобігти випадковому включенню варильної поверхні та витяжки дітьми, перешкоджаючи активації будь-якої функції.

Child Lock можна активувати, лише якщо пристрій увімкнено, а конфорки вимкнені.

Активация:

• натисніть і утримуйте  (2) та  (3) одночасно, звуковий сигнал вказує, що функція активна, і на дисплеях відображається .
Для вимкнення повторіть операцію.

• Пауза

Функція Пауза дозволяє призупинити будь-яку функцію, увімкнену на панелі, зводячи до нуля потужність варіння.

Активация:

• натисніть  (3), на дисплеї відображається символ 
Щоб вимкнути функцію:

• натисніть  (3), протягом наступних 10 секунд проведіть пальцями вправо по **Панелі вибору (6 - CL)**; Якщо операцію не виконати протягом цього часу, функція паузи залишається активною.

Примітка: ця операція відновлює налаштування поверхні до переходу в режим паузи.

Примітка: якщо за 10 хвилин функція паузи не буде вимкнена, поверхня вимикається автоматично.

• Recall (виклик)

Функція виклику Recall дозволяє відновити усі налаштування, встановлені на поверхні у випадку випадкового вимкнення.

Активация:

• знову увімкніть поверхню  **ВВІМК/ВИМК. (1)** протягом 6 секунд після вимкнення;

• натисніть  (3) протягом наступних 6 секунд.

• Automatic Heat UP (автоматичний підігрів)

Функція Automatic Heat UP (автоматичний підігрів) дозволяє швидше довести потужність до бажаного рівня. За допомогою цієї функції ви матимете перевагу більш швидкого приготування страв, але не ризикуючи отримати підгорілу страву, тому що температура не перевищує встановлений рівень. Ця функція доступна для рівнів потужності від 1 до 8.

Активация:

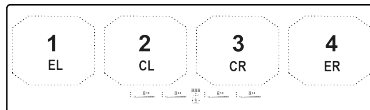
• натисніть і утримуйте, на **Панелі вибору (6)**, до бажаної потужності.

• на дисплеї відображається  (8).

• Power Flow

Ця функція призначає рівень потужності для конфорок залежно від їхнього положення, як це відбувається на багатьох професійних кухнях, для зручності використання.

У зоні **EL** ми матимемо найнижчий рівень роботи (потужності), а рухаючись праворуч, ми дійдемо до зони з найвищим рівнем роботи (потужності) **ER**; Як зазначено в наступній таблиці.



Дека				Потужність
	2	3	4	Warming
1		3	4	3
1	2		4	5
1	2	3		9

Активация

Натисніть  (9), щоб активувати функцію. Над зображенням засвітиться світлодіод.

Вимкнення

Натисніть  (9) ще раз, щоб вимкнути.

ТАБЛИЦІ РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ

Рівень потужності		Типологія варіння	Застосування (виходячи з досвіду та навичок готування)
Макс. потужність		Швидке розігрівання	під'їм температури їжі протягом короткого періоду часу до швидкого закипання в разі води або швидкого розігрівання різних кулінарних рідин
		Жарити – кип'ятити	підрум'янення, початок готування, жаріння продуктів швидкого заморожування, швидке кип'ячення
Висока потужність		Підрум'янення - обсмажування - кип'ятіння - гриль	підсмажування, підтримка інтенсивного кипіння, вариво і жаріння як на грилі (ненадовго, 5-10 хвилин)
		Підрум'янення - вариво - тушкування - обсмажування - гриль	підсмажування, підтримка несильного кипіння, жаріння як на грилі (середній тривалості, 10-20 хвилин), попереднє підігрівання приладдя
Середня потужність		Варити – тушувати – піджарювати - гриль	тушкування, підтримка слабого кипіння, вариво (тривале), дуже повільне тушкування пасти
		Варити – кип'ятити на повільному вогні – згущувати - дуже повільне тушкування	тривалі варива (рис, соуси і підливки, печеня, риба) в кулінарних рідинах (напр., вода, вино, бульйон, молоко), томління макаронних виробів
		Варити – кип'ятити на повільному вогні – згущувати - дуже повільне тушкування	тривалі готування (об'єми менше одного літра: рис, соуси, підливки, печеня, риба) в кулінарних рідинах (напр., вода, вино, бульйон, молоко)
Низька потужність		Розтоплення – розморожування – підтримка теплим - томління з додаванням масла/вершків	розтоплення масла, делікатне топлення шоколаду, розмороження малорозмірних харчових продуктів
		Розтоплення – розморожування – підтримка теплим - томління з додаванням масла/вершків	підтримка тепла в невеликих порціях тільки що приготованої їжі, підтримка температури посуду до сервіровки, томління і доведення до кондиції ризотто
ВИМК		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. ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ

Увага! Перед початком будь-якої операції з чищення або техобслуговування, переконайтеся, що конфорки вимкнені і що лампочка-індикатор тепла не світиться.

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 спреї для печей або засоби для виведення плям.
- НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПАРОВІ ОЧИСНИКИ!!!

Після кожного використання, залиште поверхню охолоджуватися та прочистіть її, щоб видалити накип 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 подряпати скляну поверхню. Використовуйте м'яку тканину, паперові рушники для кухні або спеціальні засоби для очищення поверхні (дотримуватися вказівок Виробника).

5. ПІДТРИМКА

ТАБЛИЦЯ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Інформаційний код	Опис	Можливі причини	Спосіб усунення
	Зона управління вимикається через занадто високу температуру	Внутрішня температура електронних деталей є занадто високою	Зачекайте, поки робоча поверхня охолоне, перш ніж використовувати її знову
 + звуковий сигнал 	Виявлено безперервну (постійну) активацію кнопки. Інтерфейс вимикається через 10 секунд.	Вода, посуд або кухонне начиння над інтерфейсом користувача.	Очистіть поверхню, видаліть усі предмети з поверхні.
Для всіх інших повідомлень про помилки	Подзвонити в технічну службу і повідомити код помилки		

СЛУЖБА ТЕХНІЧНОЇ ДОПОМОГИ

Перед тим, як звернутися в Службу технічної допомоги:

1. Переконайтеся, що ви не можете самостійно усунути проблему, спираючись на вказівки, описані в “ Пошуку несправностей ”.
2. Вимкніть та увімкніть пристрій, щоб переконатися що проблема була усунута.

Якщо після вище згаданих перевірок проблему не вдалося усунути, зверніться до найближчої Служби технічної допомоги.

Осы нұсқаулықта берілген нұсқауларды қатаң қадағалаңыз. Өндіруші осы нұсқаулықтағы нұсқауларды орындамау салдарынан туындаған ақаулар, зақымдар немесе өрт үшін ешбір жауапкершілікті мойнына алмайды. Бұл құрылғы тек үйде тамақ пісіруге ғана арналған. Басқа мақсаттарда пайдалануға болмайды (мысалы, бөлмені жылыту үшін). Өндіруші осы өнімді дұрыс пайдаланбау немесе дұрыс баптамаудан туындайтын жауапкершілікті мойнына алмайды.

Бұл өнім оқулықтағы суреттерде берілгеннен өзгеше эстетикалық функцияларға ие болуы мүмкін, алайда, жұмыс істеуі, техникалық қызмет көрсету және орнату бірдей болады.

- Нұсқауларды мұқият оқыңыз: онда орнатуға, іске қосуға және қауіпсіздікке қатысты маңызды ақпарат беріледі.

- Құрылғыға электрлік өзгерістер жасамаңыз.

- Құрылғыны орнатпас бұрын, оның ешбір бөлігінің зақымдалмағанына көз жеткізіңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.

- Орнатпас бұрын құрылғының зақымданбағанына көз жеткізіңіз. Болмаса дилерге хабарласып, орнатуды тоқтатыңыз.

 осы таңбамен белгіленген бөлшектерді мамандандырылған дилерлерден бөлек сатып алуға болады.

*****: бұл таңбамен белгіленген бөлшектер тек кейбір модельдермен бірге жеткізілетін қосымша керек-жарақтар болып табылады және оларды www.elica.com және www.shop.elica.com сайттарынан сатып алуға болады.

1. ТЕХНИКАЛЫҚ ҚАУІПСІЗДІК ЕРЕЖЕЛЕРІ

ЖАЛПЫ ҚАУІПСІЗДІК ЕРЕЖЕЛЕРІ

Ескеріңіз! Келесі нұсқауларды қатаң сақтаңыз:

- Кез келген орнату жұмысын орнатпас бұрын құрылғы розеткадан ажыратылуы керек.
- Барлық орнату және күтім көрсету жұмыстарын орындаған кезде әрқашан жұмыс қолғабын киіңіз.
- Орнатуды немесе жөндеуді 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 келетін бұрандаларды сатып алыңыз.
- Орнату нұсқаулығында көрсетілгендей ұзындықтағы бұрандаларды қолданыңыз.
- Пайдалану нұсқаулығында басқаша көрсетілмесе, бөл өнімнің ешбір бөлігін жөндеуге не ауыстыруға болмайды.
- Балалардың осы өніммен ойнамауын қадағалаңыз;

қолданыс кезінде қолжетімді бөлшектер ыстық болуы мүмкін болғандықтан, балаларды қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз және оларды қадағалаңыз. • Бұл 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 қолжетімді бөлшектері ыстық болуы мүмкін. Қыздырушы элементтерді ұстамаңыз. • Пайдалану кезінде және одан кейін осы өнімнің қыздыру элементтеріне қол тигізбеңіз. • Майлықтар немесе басқа жанғыш материалдармен жанасуына жол бермеңіз, өнімнің барлық компоненттері жеткілікті салқындағаша өрт қаупі болады. • Жанғыш материалдарды өнімге немесе оның жанына қоймаңыз. • Қатты қызған тоң майлар мен сұйық майлар тез жанғыш болады. • Плита тамақ пісіргенде ондағы майды немесе тоңмайды қараусыз қалдыру қауіпті болуы және өртке әкелуі мүмкін. • Май қатты қызып кетіп, өртенуіне жол бермеу үшін қуыру кезінде аса сақ болған жөн. • Тамақ пісіру процесін қадағалап тұру қажет. Қысқа пісіру процесі үнемі бақылануы қажет. • Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіру әрекетін жасауға болмайды. Оның орнына құрылғыны өшіріп, өртті қақпақ не өртке тейімді жапқыш мата сияқты нәрсемен бүркеңіз. • Сұйықтықтың тасып кетуіне жол бермеңіз, сондықтан сұйықтық қайнағанда немесе қыздырғанда отты өшіріңіз. • Қыздыру элементтері қосылуы кезде бос кестрелдерді және табаларды немесе кез келген ыдыс-аяқты қалдырып кетпеңіз. • Тағамдар салынған қауашақтарды ашылмаған күйінде қыздыруға болмайды, олар жарылуы 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. Бүмен тазартқыштарды пайдаланбаңыз, ток соғу қаупі бар. • Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету бойынша кез келген жұмысты жүргізер алдында ашаны розеткадан тартып немесе желілік ажыратқышты сөндіріп, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз. • Тазалау және күтім көрсету жұмыстарын балалар тиісті бақылаусыз орындамаулары керек. • Өнімнің ішін де, сыртын да жиі тазалап отыру керек (КЕМІНДЕ БІР АЙДА БІР РЕТ); әрқашан пайдалану нұсқаулығында берілген нұсқауларды орындаңыз. • Бұл нұсқаулықты алдағы уақытта анықтамалық ретінде қарау үшін сақтап қою керек. Сатылатын, тасымалданатын не көшірілетін жағдайда оны өніммен бірге ұстау керек.

- Кардиостимуляторлары мен қосұлы импланттары бар адамдар индукциялық плитаны пайдаланбас бұрын кардиостимуляторларының осы өніммен үйлесімді екенін тексеруі керек. • Егер плита бетінде жарықтар пайда болса, ток соғудың алдын алу үшін құрылғыны өшіріңіз. • Өрт қаупі: пісіру бетіне ешнәрсе

қоймаңыз. ● Пышақтар, шанышқылар, қасықтар немесе қақпақтар сияқты металл заттарды платаға салмаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін. ● Маңызды: ● Пайдаланғаннан кейін, плитаны басқару құрылғысымен өшіріңіз, таба детекторына сенбеңіз. ● Тамақ пісіру үшін ешқашан алюминий фольганы пайдаланбаңыз және алюминийге оралған тағамдарды платаға тікелей ешқашан қоймаңыз. Алюминий еріп, өніміңізге түзелмейтін зиян келтіруі мүмкін. ● Тездеткіш (Booster) функциясы сияқты жоғары ток деңгейін тамақты қуыруға арналған май сияқты сұйықтықтарды қыздыру үшін пайдалануға болмайды. Шамадан тыс қызу қауіпті болуы мүмкін. Мұндай жағдайларда төмен қуат деңгейін пайдалануыңызды ұсынамыз. ● Ыдыс-аяқ тікелей пісіру бетіне орнатылуы және ортаға туралануы керек. Ешқандай жағдайда кестрел мен плитаның арасына басқа заттарды қоймаңыз. ● Егер температура жоғарыласса, өнімнің пісіру бөліктерінің қуат деңгейі автоматты түрде төмендейді. ● Есіңізде болсын! Бұл құрылғының қолжетімді бөліктері плита қосулы кезде ыстық болуы мүмкін.

⚠ ЭЛЕКТР БАЙЛАНЫСЫНЫҢ ҚАУІПСІЗДІГІ

● Өнімді розеткадан ажыратыңыз. ● Орнату жұмыстарын қолданыстағы орнату және қауіпсіздік ережелерін білетін, кәсіби дайындалған қызметкерлер ғана жүзеге асыруы керек. ● Осы тараудағы нұсқаулар орындалмаса, өндіруші адамдарға, жануарларға немесе мүлікке тиген зардаптар үшін көз келген жауапкершілікті өз мойнына алмайды. ● Заң бойынша бұл өнім жерге тұйықталуы тиіс. ● Корпус ішіне 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 розеткалы ұзартқышты немесе басқа да ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз. ● Өніміңіз төменгі жағындағы тақтайшада көрсетілген кернеудің ол орнатылатын тұрмыстық ортадағы кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. ● Жерге қосу кабелі 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 оңай қолжетімді болатын орнату ережелеріне сәйкес көп полюсті қосқыш арқылы жүзеге асырылуы керек. ● Орнату аяқталғаннан кейін, электрлік бөлшектер одан әрі пайдалануыға қолжетімді болмауы керек. ● Есіңізде 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 төменгі

жағында) оқыңыз. Күмәніңіз болса, білікті электр маманымен кеңесіңіз.

● Егер бұл өнім қуат сымымен жабдықталмаса, 5500 Ватт қуат үшін 2,5 мм² минималды кондуктор диаметрін пайдаланыңыз; жоғарырақ қуат деңгейлері үшін диаметрі 4 мм² болуы керек.

● **Есіңізде болсын!** Өзара жалғау кабелін ауыстыруды клиенттерді қолдау қызметінің уәкілетті өкілі немесе осыған ұқсас біліктілігі бар маман жүргізуі тиіс.

● **Есіңізде болсын!** Электр желісіне қайта қоспас бұрын, оның дұрыс жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз, әрқашан қуат кабелінің дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.

⚠ ОРНАТУ ҚАУІПСІЗДІГІ

● Электр және механикалық орнату жұмыстарын білікті мамандар орындауы керек.

● **Орнатуды бастамас бұрын:** Өнімді қорабынан шығарғаннан кейін оның жолда зақымдалмағанын тексеріңіз және проблемалар анықталған жағдайда, орнатуды бастамас бұрын дилермен немесе тұтынушыларға қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз; сатып алынған өнім орнату алаңының көлеміне сәйкес келетіндігін тексеріңіз; қаптаманың ішінде керек-жарақтардың бар-жоғын тексеріңіз (тасымалдау оңай болуы үшін, мысалы, бұрандалар салынған қапшықтар, кепілдік сертификаты және т.б.). Оларды шығарып, қауіпсіз жерде сақтаңыз; орнату орнына жақын жерде розетка бар екеніне көз жеткізіңіз

● **Корпусты орнатуға дайындау:**

• плитаны орнатпас бұрын, шкафта кесіктер жасап, жаңқаларды немесе үгінділерді мұқият алып тастаңыз.

Плита мен қабырға арасындағы минималды арақашықтық алдыңғы жағында кемінде 50mm, бүйірлерінде кемінде 50mm, жоғарғы жақтағы қабырғаға бекітілген нәрселерден кемінде 500mm болуы керек.

Назар аударыңыз: арақашықтықтарды жоспарлаған кезде асуы бұйымы өндірушісінің нұсқауларын орындаңыз.

• **Маңызды:** 250°C дейінгі жоғары температураға төтеп беретін бір компонентті жабысқақ тығыздағышты (S) қолданыңыз; орнатпас бұрын, жабыстырылатын беттерді мұқият тазалап, сіңімділікті нашарлататын барлық нәрселерді алып тастау керек (мысалы, бөлгіш заттар, сақтау жабдықтары, майлы кір, сұйық май, ұнтақтар, ескі желімнің қалдықтары және т.б.); Желімді жақтаудың бүкіл периметрі бойынша біркелкі етіп жаю керек; желім жағылған соң ол кепкенше 24 сағат күтіңіз.

● **Есіңізде болсын!** Бұрандалар мен ысырмаларды ос нұсқауларға сай орнатпасаңыз, электр тогы қауіп орын алуы мүмкін.

● **Ескерту:** өнімді дұрыс орнату үшін құбырларды келесі сипаттамалары бар желіммен желімдеу ұсынылады: DIN EN 60454 стандарттарына сәйкес

кететін; отқа төзімді; тозуға қарсы төзімділігі 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 құрылғыларға (WEEE) қатысты 2012/19/EC - UK SI 2013 №3113 Еуропалық Директивасына сай таңбаланған.

Осы өнімді тастауды тиісті түрде орындаңыз. Осылайша пайдаланушы қоршаған орта мен денсаулыққа жағымсыз салдардың алдын алуға көмектеседі. Өнімдегі не ілеспе құжаттардағы осы таңба бұл өнімнің тұрмыстық қалдықпен бірге тасталмай, электр және электрондық жабдықтарды қайта пайдалану үшін тиісті жинау пункттеріне жіберілуі керектігін білдіреді. Оны жергілікті қоқыс тастау ережелеріне сәйкес тастаңыз. Бұл өнімді пайдалану, қалпын келтіру және қалпына келтіру туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті уәкілетті мекемеге, тұрмыстық қалдықтарды жинау қызметіне немесе өнімді сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

ЕРЕЖЕЛЕР

Тағамдармен байланыста болатын бұл құрылғы №1935/2004 ережесіне (ЕО) сай және ол 2014/35/EU "Төмен кернеу" директивасына сонымен қатар "ЭМУ" директивасына (2014/30/EU) сай қорғаныс талаптарын ескере отырып жобаланды, жасалды және нарыққа шығарылды.

2. ПАЙДАЛАНУ

Индукциялық пісіру жүйесі магнит индукциясы физикалық құбылысына негізделеді. Бұл жүйенің негізгі қасиеті қуатты генератордан кәстрөлге тікелей жіберу болып табылады.

Артықшылықтары: Электр плиталарымен салыстыратын болсақ, индукциялық плита: **Қауіпсіздік:** шыны бетінің температурасы төмен болады. **Жылдамдық:** тамақты тез арада қыздыруға болады. **Дәлірек:** плита берілген пәрмендерге дереу жауап береді. **Анағұрлым тиімді:** сіңірілген қуаттың 90%-ы қызуды айналады. Сонымен қатар кәстрөл плитадан алынғаннан кейін, қызу бекер пайдаланылмауы үшін қызу беру дереу тоқтатылады.

• Ыдыстар



Тек осы белгі бар кәстрөлдерді қолданыңыз.

Маңызды:

плита бетіне зақым келмеуі үшін, мыналарға тыйым салынады:

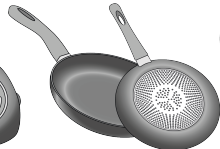
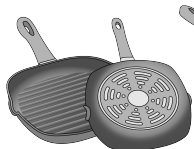
- түбі тегіс емес ыдыстар;
- түбі эмальданған металл ыдыстар;
- пісіру панелінің бетіне сызат түспеу үшін түбі кедір-

бұдыр ыдыстар;

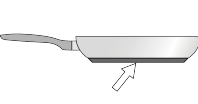
- ыстық кәстрөлдерді және табаларды плитаның басқару панелінің бетіне қоюға болмайды.
- Индукциялық кәстрөлдердің барлығы тиімді емес, өйткені олардың түбі тек жартылай ферромагниттік материалдан тұрады! Кәстрөлдер мен табаларды сатып алғанда, мынаны ескеріңіз:
- түбі толығымен ферромагниттік материалдан тұрады. Өйтпесе, жылу беру және біркелкілік тиімділігі аз болады, ал кәстрөлдің/табаның беткі температурасы тамақ пісіру үшін жеткіліксіз болуы мүмкін



- Түбінде алюминий болмауы керек, өйтпесе ыдыс қызбайды және оны индукторлар танымауы мүмкін.



- Түбі тегіс емес немесе кедір-бұдыр ыдыстар.
- Олар индуктор мен ыдыс арасындағы байланыс бетінің ауданын азайтады, тиімділікті төмендетеді және пісіру сапасын нашарлатады.



• Ыдыс астының дұрыс диаметрі

МАҢЫЗДЫ: егер кәстрөлдер дұрыс өлшемде болмаса, пісіру бөліктері іске қосылмайды. Өрбір жеке бөліктің минималды диаметрлерін осы нұсқаулықта берілген тиісті суреттерден қараңыз.

Мынаны ескеріңіз: Тамақ пісіру тиімділігін және өнім сапасын сақтау үшін индукция адаптерлерін пайдаланбаған ЖӨН.

• Алдын ала дайындалған ыдыс

Кәстрөлдің материалы магнитті екенін тексеру үшін жай ғана магнитті пайдалана аласыз. Кәстрөлдерге магнит жабыспаса, олар жарамайды. Алдыңғы тараудағы көрсеткіштер осыған да қатысты ескерілуі тиіс.

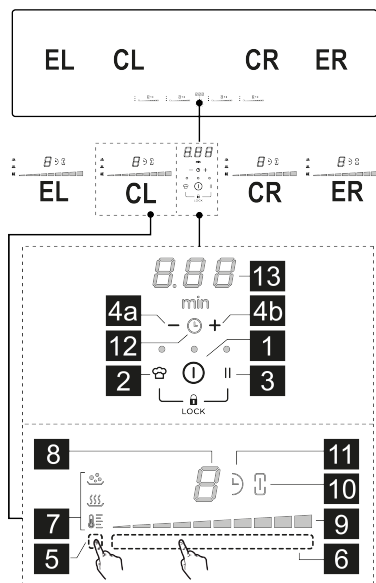
• Қуат үнемдеу

Диаметрі пісіру аймағына сай келетін кәстрөлдер мен табаларды пайдаланыңыз; тек түбі жалпақ кәстрөлдер мен табаларды қолданыңыз; - мүмкін болса, пісіру кезінде кәстрөлдерді қақпақпен жаппаңыз; пісіру

уақытын азайту үшін көкөністерді, картопты және т.б. аз мөлшердегі суға пісіріңіз; қысым пісіргіштерді қолданыңыз, өйткені олар энергия шығынын және пісіру уақытын одан әрі азайтады; табаны платадағы сызылған пісіру алаңының ортасына қойыңыз.

3. ПАЙДАЛАНУ

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



Т. Қызметі

1 Плитаны ҚОСУ/ӨШІРУ

2 Шеф функциясын қосу

3 Кідірту

2+3 Балалардан қорғау құлпын/Қуат шектеуін орнату

4a Таймерді және жұмыртқа пісіру таймерін қосу

4b және басқару

5 Температура реттегішті іске қосу

6 Тамақ пісіру аймағын таңдау/Қуат деңгейін таңдау

Диа
дша Қызметі
м

7 Температура реттегіші деңгейінің индикаторы

8 Тамақ пісіру аймағы позициясының индикаторы

9 Қуат деңгейінің индикаторы

10 Көпір индикаторы белсенді

11 Таймер индикаторы белсенді

12 Жұмыртқа таймерінің индикаторы белсенді

13 Таймер мен жұмыртқа пісіру таймерінің дисплейі

ЖҰМЫСТЫ БАСТАМАС БҰРЫН БІЛУІҢІЗ КЕРЕК НӨРСЕЛЕР

Осы плитаның барлық функциялары ең қатаң қауіпсіздік ережелеріне сай болатындай етіп жасалған. Осыған байланысты:

• Кестрелдер жанарғының үстіне қойылмағанда немесе дұрыс емес қойылғанда, кейбір функциялар іске қосылмайды немесе автоматты түрде өшіріледі.

• Басқа жағдайларда белгілі бір функция таңдалмаған параметрді қажет етсе, іске қосуды функциялар автоматты түрде өшіріледі (мысалы: "Selecting the cooking zone" (Пісіру аймағын таңдау) және "Operating temperature" (Жұмыс температурасы), "Lock Function" (Құлыптау функциясы) немесе "Timer" (Таймер) функциясының "плитаны іске қосыңыз" (Пісіру аймағын таңдау) және "Operating temperature" (Жұмыс температурасы), "Lock Function" (Құлыптау функциясы) немесе "Timer" (Таймер) функциясының "плитаны іске қосыңыз").

Тамақ пісіру аймағын пайдаланбас бұрын, дисплейдің өшірілуін күтіңіз.

Ескеріңіз! Ұзақ мерзімге пайдаланатын жағдайда (мысалы), пісіру аймағы салқындату кезеңінде болып, осының салдарынан бірден ажыратылмауы мүмкін; пісіру аймағының дисплейінде осы кезеңнің жүріп

жатқанын көрсететін **H** белгісі пайда болады. Тамақ пісіру аймағын пайдаланбас бұрын, дисплейдің өшірілуін күтіңіз.

ПІСІРУ АЙМАҒЫНЫҢ ДИСПЛЕЙІ

Пісіру аймағының дисплейлерінде мыналар көрсетіледі:

Қызметі	Мән
Тамақ пісіру аймағы қосуды	0
Қуат деңгейі	1...9-P
Қалдық жылу индикаторы	H
Кестрел анықтағыш	2
Көпір аймағының функциясы белсенді	П
Температура реттегіші функциясы қосуды	U
Балалардан қорғау функциясы	L
Кідірту функциясы	11

ПЛИТАНЫҢ ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

● Қауіпсіз іске қосу

Өнім тек кәстрөл тамақ пісіру аймағында болған жағдайда ғана іске қосылады: ешқандай кәстрөл болмаса немесе олар алынса, қыздыру процесі іске қосылмайды не тоқтатылады.

● Ыдыс детекторы

Өнім тамақ пісіру аймағында кәстрөлдің барын автоматты түрде анықтайды.

● Қауіпсіздік үшін өшіру

Қауіпсіздік мақсаттарында әрбір тамақ пісіру аймағында максималды жұмыс істеу уақыты белгіленеді, ол орнатылған қуат деңгейіне байланысты болады.

● Қалдық қызу индикаторы

Бір немесе бірнеше пісіру аймақтарын өшіру кезінде

қалдық қызу тиісті аймақтың дисплейінде  белгісімен көрсетіледі.

ПЛИТАНЫ ПАЙДАЛАНУ

Ескертпе: Кез келген мүмкіндікті іске қоспас бұрын, қажетті аймақты іске қосу керек

● Іске қосу

Пісіру панелінің желдеткішін  **ON/OFF (1)** (Қосу/

Өшіру) түймесін басыңыз (түртінгі):  таңбасы жанады; **әрі қарай басып тұра берсеңіз:** барлық қол жетімді функциялар бірнеше секундқа көрінеді, содан кейін олардың тек негізгілері белсенді болып қалады; қалғандарын құрылғыны пайдалану кезінде кейінірек қолдануға және іске қосуға болады.

МАҢЫЗДЫ: барлық қолжетімді функциялар тек қарқындылығы іске қосылған кезде ғана артатын жарық қарқындылығымен жарықтандырылады.

Өшіру үшін қайта басыңыз

Ескертпе: Бұл функцияның басқаларға қарағанда басымдығы жоғары.

● Пісіру аймақтарын таңдау

Қалаған пісіру аймағына тиесілі **таңдау жолағын (6)** түртінгі **EL; CL; CR; ER;**

● 9 қуат деңгейі

Плитада 9 қуат деңгейі бар. Саусақтарыңызды **таңдау жолы (6)** бойымен сырғытыңыз:

қуат деңгейін көбейту үшін оңға қарай;

қуат деңгейін азайту үшін солға қарай.

● Қуат күшейткіш

Өнім 10 минут бойы қосұлы болатын қосымша қуат

деңгейіне ие  деңгейінен кейін), одан кейін температура алдыңғы орнатылған мәнге қайтарылады.

Саусақтарыңызды **Таңдау жолағы (6)** бойымен  -деңгей жанындағы) жылжытып, қуат күшейткішті іске қосыңыз

Қуат күшейткіш деңгейі таңдалған аймақтың

дисплейінде  белгісімен көрсетілген

● Көпір аймақтары

Бұл функция **EL** пісіру аймағына **CL** пісіру аймағымен және **CR** пісіру аймағына **ER** пісіру аймағымен бірге жұмыс істеуге, осылайша бір қуат деңгейіндегі біріккен бір пісіру аймағын жасауға мүмкіндік (барлығы – 2) береді. Бұл үлкен кәстрөлдермен және табалармен тамақ пісіруге мүмкіндік береді.

Көпір функциясын іске қосу үшін:

- таңдалған аймақтардың **таңдау аймағын (6)** бірге басыңыз.

- таңдалған аймақтардың **көпір** индикаторы  **(10)** жанады. **CL** аймағының дисплейінде **EL+CL** немесе **ER**

жұбы үшін **CR + ER**  таңбасы көрінеді

- енді саусақты **EL+CL** жұбы үшін **таңдау аймағы (6)** **EL** арқылы немесе **CR + ER** жұбы үшін **таңдау аймағы (6)** **CR** арқылы сырғытып, олардың қуат деңгейін орнатуға болады.

Көпір функциясын өшіру үшін:

- ажыратылатын жұптың екеуінің де **таңдау аймақтарын (6)** бір уақытта басыңыз.

● Температура реттегіші

Температура реттегіші дегеніміз – қалаған нәтижеге қол жеткізу үшін ең лайықты алдын ала орнатылған температураны таңдауға мүмкіндік беретін функция.

Бұл функцияны іске қосу үшін:

- Қалаған пісіру аймағын таңдаңыз.

- **Таңдау аймағын (5)** бір рет басыңыз немесе қолжетімді деңгейлер арасынан ең лайықтысын таңдау үшін бірнеше рет басыңыз:

Бір рет басылғанда "Еріту" деңгейі іске қосылады:

 **(7)** Жұмсақ өнімдерді (шоколад, май және т.б.) нәзік қасиеттерін нашарлатпай баяу еріту үшін қолайлы қуат деңгейін анықтайды.

"Жылыту" деңгейін іске қосу үшін екі рет басыңыз:

 **(7)** Тағамның температурасын мұқият сақтап тұруға мүмкіндік беретін, оның қайнауына жол бермейтін қолайлы қуат деңгейін анықтайды.

"Баяу қайнату" деңгейін іске қосу үшін үш рет басыңыз:

 **(7)** Өнімді ұзақ уақытқа баяу қайнату үшін

қолайлы қуат деңгейін анықтайды. Қызанақ суустарын, ет суустарын, сорпаны, көкөністер сорпасын (минестроне) бір қалыпты температурамен пісіруге ыңғайлы (сулы жылытқыш орнына пайдалануға өте жақсы). Ол әдеттегідей тамақтың шашырауының немесе табаның түбіне жабысуының алдын алады. Бұл функцияны тамақты қайнау деңгейіне жеткізген соң пайдаланыңыз.

• Өшіру үшін қайта басыңыз.

Температура реттегіші режимінде жұмыс істеп жатқан аймақтың дисплейінде  таңбасы көрінеді.

• Таймер

Таймер функциясы – әрбір пісіру аймағын тіпті бір уақытта орнатуға болатын кері санақ мүмкіндігі.

Кезең соңында пісіру аймақтары автоматты түрде өшеді және пайдаланушыға арнайы дыбыстық сигнал беріледі.

Плитаның таймерін іске қосу/реттеу:

• Пісіру аймағын таңдаңыз (0-ден басқа қуат деңгейін таңдаңыз)

• Таймер функциясын ашу үшін **— (4a) және + (4b)** түймелерін бір уақытта басыңыз

• Таймер ұзақтығын орнатыңыз:

автоматты өшіру уақытын көбейту үшін **+** (4b) таңдағышын басыңыз

автоматты өшіру уақытын азайту үшін **— (4a)** таңдағышын басыңыз

Қажет болса, басқа тамақ пісіру аймақтары үшін операцияны қайталаңыз.

Ескертпе: Таймер мәні әрбір тамақ пісіру аймағында

әртүрлі болуы мүмкін; **0.00 (13)** дисплейінде соңғы таңдалған пісіру аймағының кері санағы 10 секундқа шығады, одан кейін ең аз қалған уақыт көрсетіледі.

Таймер кері санақты аяқтаған кезде дыбысты сигнал шығады (2 минут бойы шығады, болмаса оны плитаның кез келген пернесін басу арқылы ертерек өшіруге болады) және **(13)** дисплейі жыпылықтайды.

Ескертпе: таймер қолданылған кезде пісіру

аймағының дисплейінің жағында  **(11)** белгісі көрсетіледі

Таймерді өшіру үшін:

• қалаған пісіру аймағын таңдаңыз.

• таймерді **— (4a)** арқылы **0.00** етіп орнатыңыз

Ескертпе: ешқандай перне басылмаса, функция қосұлы қалады.

• Жұмыртқа таймері

Жұмыртқа пісіру таймері функциясы пісіру аймақтарынан (және тарту аймағынан) тәуелсіз кері

санақ болып табылады. Жұмыртқа пісіру таймерін іске

қосу үшін **— (4a) және + (4b)** түймесін бір уақытта басыңыз

Ескертпе: жұмыртқа пісіру таймері функциясын іске қосу керек болса, Таймер функциясы үшін де осындай процедураны қайталаңыз.

Таймер кері санақты аяқтаған кезде дыбыс шығады (2 минут ішінде немесе **(13)** дисплейі жыпылықтап тұрған

кезде **— (4a)** пернесін басқанда тоқтайды.

Ескертпе:  **(12)** таңбасы "Жұмыртқа таймері" қолданылған кезде пайда болады.

• Қуатты шектеу:

Функцияны қолдана отырып, құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде қуат шығынын (кВт) шектеуге болады.

Ескертпе: баптау рәсімі плита желіге алғаш розеткаға қосылып, бірақ әлі өшірілмеген кезде немесе пернені баспай-ақ қуат өшіп, 2 минут ішінде қайта қосылған кезде орындалуы керек.

Қуат шектеуін орнату үшін:

•  **(2) + II (3)** пернелерін қысқаша сигнал естілгенше түртіп, ұстап тұрыңыз

• саусақтарыңызды **таңдау жолақтарына (6) (CL және EL)** қойып солдан оңға таңдау жолағының соңына дейін сырғытыңыз да, қысқаша сигнал естілгенше түртіп, ұстап тұрыңыз.

• таймер дисплейінде **(13)** параметрді баптау мүмкін екенін көрсететін **CL EL** таңбаларды көрсетіледі.

• **CL (Алдыңғы сол)** аймағының дисплейі **(8)** ағымдағы параметрді көрсетеді:

Мән	Қуат (кВт)
	7,2 кВт (әдепкі параметр)
	4,5 кВт

• қуатты шектеу параметрлерін өзгерту үшін **(6) CL (Алдыңғы сол) таңдау жолағын** сырғытыңыз кВт мәнін көбейту үшін солдан оңға қарай; кВт мәнін азайту үшін оңнан солға қарай

• таңдалған параметрді сақтау үшін  **(2) + II (3)** пернелерін 1 секунд басыңыз, сосын параметрдің сақталғанын растау үшін сигнал дыбысы шығады.

• Балалардан құлыптау

Балалардан қорғау балалардың байқаусызда тамақ пісіру аймағына және түтін тарту аймағына кіруінің алдын алып, қандай да бір функцияның іске қосылуына жол бермейді.

Балалардан қорғау құлпын бұйым қосұлы болған

кезде ғана іске қосуға болады, бірақ ол үшін пісіру аймағы өшірілі болуы керек.

Іске қосу:

-  (2) және  (3) түймесін бір уақытта басып тұрыңыз. Функцияның белсенді екенін көрсету үшін

дыбысты сигнал шығады және дисплейлерде  көрінеді.

Ажырату үшін осы әрекетті қайталаңыз.

• Кідірту

Кідірту функциясы пісіру бетіндегі белсенді функцияларды кідіртуге, пісіру қуатын нөлге түсіруге мүмкіндік береді.

Іске қосу:

•  (3) пернесін басыңыз; дисплейде  таңбасы көрінеді

Функцияны ажырату үшін:

•  (3) түймесін басыңыз, келесі 10 секунд ішінде саусағыңызды (6 - CL) **таңдау жолағында** оңға қарай сырғытыңыз; егер осы уақыт ішінде операция аяқталмаса, кідірту функциясы белсенді күйде қалады.

Ескертпе: бұл әрекет плитаның күйлерін кідіруге дейінгі қалпына келтіреді.

Ескертпе: егер 10 минуттан кейін "Кідірту" функциясы ажыратылмаса, плитка автоматты түрде өшеді.

• Қайта шақыру

Қайта шақыру функциясы құрылғы кездейсоқ өшіп, қайта қосылған жағдайда плитаның параметрлерін қалпына келтіруге мүмкіндік береді.

Іске қосу:

• плитаны өшіргеннен кейін 6 секунд ішінде  қосу/өшіру (1) пернесімен қайта қосыңыз.

• 6 секунд ішінде  (3) пернесін басыңыз.

• Автоматты қыздыру

Automatic Heat UP (Автоматты қыздыру) функциясы орнатылған қуат деңгейіне тезірек қол жеткізуге мүмкіндік береді; бұл функциямен тамақты күйдіріп алу қаупінсіз тез пісіруге болады, себебі температура орнатылған деңгейден аспайды. Бұл функция 1-8 қуат деңгейлері үшін қолжетімді.

Іске қосу:

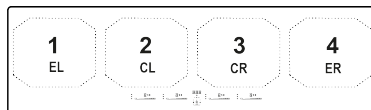
• **таңдау жолағында** (6) қажетті қуат деңгейін басып тұрыңыз.

- (8) дисплейінде  көрінеді.

• Қуат ағыны

Бұл функция арқылы пісіру аймақтарына олардың позицияларына қарай қуат деңгейін орнатуға болады. Ол көптеген кәсіби асүй құрылғыларында пайдалануды оңайлату үшін қолданылады.

EL аймағында қуат ең төменгі деңгейде болады, ал әрі қарай жылжитқан сайын қуат артып, ER аймағына дейін барғанда ең жоғарғы деңгейде болады (төмендегі кестеде көрсетілгендей).



Табақтар				Қуат
	2	3	4	Ескерту
1		3	4	3
1	2		4	5
1	2	3		9

Іске қосу

Бұл функцияны іске қосу үшін  (9) пернесін басыңыз. Экранның жоғарғы жағындағы диодшам жанады.

Өшіру

Өшіру үшін  (9) пернесін тағы басыңыз.

ҚҰАТ КЕСТЕСІ

Қуат деңгейі		Пісіру түрі	Пайдалану (тамақ дайындау тәжірибесі мен әдеттеріне байланысты)
Максимум қуат		Тез қыздыру	тамақ температурасын қысқа уақыт ішінде су қайнау нүктесіне дейін көтереді немесе тамақ сұйықтығын тез қыздырады
		Қуыру - қайнату	қызарту, пісіруді бастау, қатырылған тағамдарды қуыру, тез қайнату
Жоғарғы қуат		Қызарту - қуыру - қайнату - отқа қақтау	қызарту, тез қайнату, пісіру және отқа қақтау (5-10 минуттық қысқа уақыт ішінде)
		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		Пісіру - бұқтыру - қуыру - отқа қақтау	бұқтыру, аздап қайнату, пісіру (ұзақ уақыт), макарон тұздығы
		Пісіру - баяу қайнату - қоюлату - көпірту	ұзақ пісіру (күріш, соустар, қуырылған ет, балық), сұйықтықтар (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт), макарон тұздығы
		Пісіру - баяу қайнату - қоюлату - көпірту	ұзақ пісіру (бір литрден аз көлемдер: күріш, соустар, қуырылған ет, балық), сұйықтықтар (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт)
Төменгі қуат		Еріту - жібіту - жылы күйде сақтау - араластыру	сарымайды еріту, шоколадты жайлап еріту, шағын өнімдерді жібіту
		Еріту - жібіту - жылы күйде сақтау - араластыру	жаңа піскен тағамның кішкене бөліктерін жылы күйінде ұстау немесе тағамды ұсынуға болатын температурада ұстап тұру және крем-ризотто
Өшіру		Беткі бөлікке қолдау көрсету	Плита күту немесе өшіру режимінде болады (H-L-O арқылы сигнал берілетін тамақ пісіруден кейін қалуы мүмкін қалдық қызу)

4. ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Ескеріңіз! Қандай да бір тазалау не техникалық қызмет көрсету жұмыстары алдында тамақ пісіру аймақтарының өшірулі екенін және қызу индикаторы сөнгенін тексеріңіз.

ПЛИТАҒА ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

• Индукциялық плитаны тазалау

Плитканы әр пайдаланған сайын тазалап қою керек.

Маңызды:

- Абразивті губкаларды, шаю губкаларын пайдалануға болмайды. Оларды пайдалансаңыз, уақыт өте келе шыны зақымдануы мүмкін.
- Жабық пеш бүріккіштері немесе дақ кетіргіштер сияқты тітіркендіргіш химиялық жуғыш заттарды қолданбаңыз.
- 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 зақымдауы мүмкін. Плитаны тазалау үшін жұмсақ шүберекті, қағаз сүлгіні немесе арнайы құралдарды пайдаланыңыз (Өндірушінің нұсқауларын қадағалаңыз).

5. ҚОЛДАУ ҚЫЗМЕТІ

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ КЕСТЕСІ

Ақпараттық код	Сипаттамасы	Ықтимал себептері	Шешімі
	Пәрмен аймағы шамадан тыс жоғары температураға байланысты өшеді	Электрондық бөлшектердің ішіндегі температура тым жоғары	Қайта пайдаланбас бұрын плитаның салқындағанын күтіңіз
 + дыбысты сигнал 	Кілттің үздіксіз (тұрақты) қосылуы анықталды. Интерфейс 10 секундтан кейін өшіріледі.	Пайдаланушы интерфейсында су, кәстрөлдер немесе ас үй құралдары бар.	Бетті тазалаңыз, плитадан кез-келген затты алыңыз.
Басқа қате сигналдары үшін	Тұтынушыларды қолдау қызметіне қоңырау шалып, қате коды туралы есеп беріңіз		

ТҰТЫНУШЫЛАРДЫ ҚОЛДАУ ҚЫЗМЕТІ

Тұтынушыларды қолдау қызметіне хабарласу алдында

1. "Ақауларды жою" бөліміне жүгіну арқылы мәселені шешу мүмкін емес екеніне көз жеткізіңіз.

2. Құрылғыны өшіріп, мәселенің өздігінен жойылғанын не жойылмағанын тексеру үшін оны қайта қосыңыз.

Егер тексерулерден кейін ақау жойылмаса, ең жақын Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Järgige täpselt juhendit. Tootja ei võta vastutust selles kasutusjuhendis toodud nõuete eiramisest tulenevate seadmega seotud probleemide, kahjude või tuleõnnetuse korral. Seade on mõeldud üksnes toidu valmistamiseks kodustes tingimustes. Muul eesmärgil kasutamine ei ole lubatud (nt ruumide soojendamiseks). Tootja ei vastuta ebaõige kasutuse või vale seadistuse eest.

Seadme välimus võib erineda selle juhendi joonistele näidatust, kuid kasutus-, hooldus- ja paigaldusjuhised on sellest hoolimata samad.

- Lugege juhised hoolikalt läbi. Need annavad olulist teavet paigaldamise, kasutamise ja ohutuse kohta.
- Seadme elektrisüsteemi ei tohi muuta.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, et ükski selle osa ei oleks kahjustatud. Vastasel juhul teavitage edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.
- Enne seadme paigaldamist veenduge, et see on terve. Vastasel juhul teavitage edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.

: selle sümboliga tähistatud esemeid saab spetsialiseerunud edasimüüjalt eraldi osta.

*: selle sümboliga tähistatud osad on lisavarustusena saadaval ainult mõne mudeliga ja neid saab osta veebisaitidel www.elica.com ja www.shop.elica.com.

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 töökindaid. • Paigaldus- ja hooldustöid 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. • Toote osi võib parandada või asendada ainult juhul, kui see on kasutusjuhendis spetsiaalselt lubatud. • Jälgige, et lapsed tootega ei mängiks; jälgige, et lapsed oleksid seadmest ohutus kauges 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 õpetatud 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 kuumevaid osi. • Vältige lappide või süttimisotlike materjalide kokkupuudet tootega niikaua, kuni kõik selle

osad on maha jahtunud. Põlema süttimise oht. • Ärge asetage süttimisotlike materjale tootele ega selle lähedusse. • Kuum rasv ja õli süttivad kergesti. • Õli- või rasvarikka toidu järelevalveta jätmine selle valmistamise ajal võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju. • Praadimisel olge ettevaatlik, et vältida kuumade õli süttimist. • Ärge jätke pliiti toiduvalmistamise ajal järelevalveta. Kiirelt valmivat toitu tuleb jälgida pidevalt. • Leeke ei tohi mitte mingil juhul kustutada veega. Selle asemel lülitage toode välja ja lammage leegid näiteks tuleteki või süttimiskindla kattega. • Vältige vedeliku sattumist pliidiile 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 pliidiil konservikarpe või plekkpurke, mida ei ole enne avatud – need võivad plahvatada! See hoiatus kehtib 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 auruühendust. Elektrilöögi oht. • Enne seadme puhastamist või mis tahes hooldustöö tegemist eraldage seade elektrivõrgust, võttes toitekaabli pistiku pistikupesast välja või lülitage pealibist välja seadme elektrihüenduse pealülit. • Lapsed ei tohi ilma järelevalveta teha puhastus- ja hooldustöid. • Toodet tuleb sageli puhastada nii seest kui ka väljast (VÄHEMALT KORD KUUS), kuid järgige hooldusjuhendis toodud selgeid juhiseid. • Hoidke juhend tuleviku tarbeks alles. Pliidi müügi, ülendamise või kolimise korral tagage juhendi jäämine toote juurde.

- Südamestimulaatori ja aktiivsete terviseseadmetega inimesed peavad enne induktioonpliidi kasutamist kontrollima, kas nende seadet tohib selle toote läheduses kasutada. • Kui pind on mõranenud, lülitage toode välja, et vältida elektrilöögi ohtu. • Tuleoht: ärge asetage esemeid toiduvalmistamispiindadele. • Ärge asetage pliidiplaadile metallesemeid, nagu nuge, kahvleid, lusikaid või potikaasi, mis võivad sellel kuumeneda. • Tähtis! Pärast kasutamist lülitage keeduala vastavast nupust välja, ärge usaldage seda, mida näitab keedunõude detektor. • Ärge valmistage toitu fooliumis ega asetage otse pliidiile fooliumisse pakitud toitu. Alumiinium sulab ja kahjustab toodet pöördumatu. • Suure võimsuse, näiteks Boosteri funktsiooni kasutamine ei sobi kõigi vedelike soojendamisel (nii ei tohi soojendada nt praadimisõli). Liigne kuumus võib olla ohtlik. Neil juhtudel on soovitatav on kasutada väiksemat võimsust. • Pott/pann tuleb asetada otse pliidiplaadile ja kuumutusala keskele. Mitte mingil juhul ei tohi midagi panna pliidiplaadi ja poti/panni vahele. • Kõrgetel temperatuuridel vähendab toode automaatselt kuumutusala võimsustaset. • Tähelepanu! Kui pliidiplaat töötab, võivad seadme ligipääsetavad osad kuumeneda.

OHUTU ELEKTRIÜHENDUS

- 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. • Toot

maandus on seaduse järgi kohustuslik. • Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et ühendada kõigimööbliiga ühildatud seade elektrivõrku. • Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et pliidiplaati saaks tööpinnalt eemaldada. • Ärge kasutage harupistikut ega pikendusjuhet. • Kontrollige, et seadme all oleval andmesildil 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 omipolaarse lüliti abil, mis tagab võrgu täieliku lahtiuhendamise III liigipinge kategooria tingimustes. Lülile 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 pinge ja võimsus vastavad vooluvõrgu omade ning ühenduspesa on sobiv. Kahtluste korral pöörduge väljaõppinud elektriku poole.

• Kui toode tarnitakse ilma toitekaablit, siis kasutage kaablit, mille juhtmete ristlõige kuni 5500 W võimsuse korral on vähemalt 2,5 mm². Suurema võimsuse korral peab ristlõige olema 4 mm².

• **Tähelepanu!** Vaheühenduse kaablit tohib vahetada ainult volitatud teeninduskeskus või vastava väljaõppega töötaja.

• **Tähelepanu!** Enne vooluvõrku uuesti ühendamist ja seadme töötamise kontrollimist veenduge alati, et toitejuhe oleks õigesti paigaldatud.

⚠ OHUTUS PAIGALDAMISEL

• Nii elektri- kui ka mehaanilise paigalduse peavad teostama asjakohase väljaõppega töötajad.

• **Enne paigaldamist** Pärast toote lahtipakkimist kontrollige, et see ei oleks transpordi ajal kannatada saanud. Probleemide ilmnemisel pöörduge edasimüüja või teeninduskeskuse poole. Enne ärge paigaldamisega alustage. Kontrollige, kas ostetud toote mõõtmed sobivad valitud paigaldamiskohaga. Vaadake, et pakendi sisse poleks (transpordi eesmärgil) pandud lisamaterjale (kotid kruvidega, garantii jne), mis tuleb enne pakendi ära viskamist välja võtta ja alles jätta. Veenduge, et paigaldamiskoha lähedal oleks elektripistik.

• **Mööbli süvistamiseks ettevalmistamine**

• 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 riulitest vähemalt 500mm.

NB! Ruumide planeerimisel tuleb lähtuda kõigimööbli tootja juhistest.

• **Tähtis!** Kasutage ühekomponendilist 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 jäägid jne). Liim tuleb kanda ühtlase kihina kogu serva perimeetrile. Pärast liimimist laske kuivada umbes 24 tundi.

• **Tähelepanu!** Kruvide ja kinnitusseadmete ebaõige ja juhistele mittevastav paigaldamine võib kaasa tuua elektrilisi ohte.

• **Märkus.** Toote õigeks paigaldamiseks on soovitatav teipida torud liimiga, millel on järgmised omadused: pehme elastne PVC-kile akrülaadipõhise liimiga, mis vastab standardile DIN EN 60454. Toimib leegiaeglustina; pikaajaline vastupidavus; talub kõikumist temperatuuril; kasutatav madalal temperatuuril.

KASUTUSELT KÕRVALDAMINE



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 olevad dokumentatsioonid olev sümbol näitab, et toodet ei tohi käsitleda olmeprügina, vaid see tuleb anda ümbertöötlemiseks elektri- ja elektroonikaromude kogumispunkti. Kõrvaldage toode, järgides kohalikke jäätmekäitlusnõudeid. Lisateavet toote käitlemise, taaskasutuse ja ümbertöötuse kohta saab kohalikust asjakohasest ametist, olmejäätmete kogumispunkti või poest, kust toote ostsite.

MÄÄRUSED

See seade, mis on mõeldud toiduga kokku puutuma, vastab Euroopa parlamendi ja nõukogu määrusele (EÜ) nr 1935/2004 ning see on kavandatud, toodetud ja turule lastud kooskõlas madalpinge direktiivi 2014/35/EÜ ja elektromagnetilise ühilduvuse direktiivi 2014/30/EÜ nõuetega.

2. KASUTAMINE

Induktsioonküpsetussüsteem põhineb magnetinduktsiooni füüsikalisel nähtusel, mille põhiomadus on energia otsene kandumine generaatoril pannile.

Eelised: Võrreldes elektriliste pliidiplaatidega saab meie induktsioonpliti iseloomustada järgmiselt. **Turvalisem:** klaaspinna madalam temperatuur. **Kiirem:** lühem toidu soojendamise aeg. **Täpsem:** pliidiplaat reageerib käsklustele kohe. **Tõhusam:** 90% tarbitud energiat muudetakse soojuseks. Lisaks katkeb soojuse ülekande kohe, kui keedunõu plaadilt ära võetakse. See vähendab tarbetut soojakadu.

• **Toiduvalmistamisnõud**

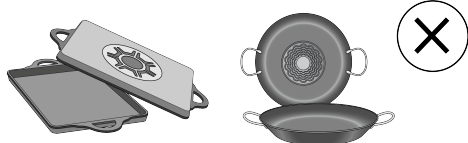


Kasutage ainult selle sümboliga nõusid.

Tähtis!

Pliidiplaadi püsiva kahjustuse vältimiseks ei tohi kasutada järgmiseid anumaid:

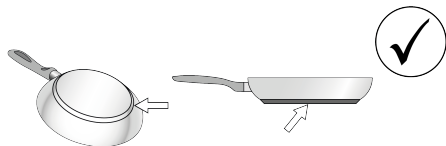
- ebatasase põhjaga anumad
- emailpõhjaga metallanumad
- kareda põhjaga anumad, mis võivad pliidiplaati kriimustada
- tuliseid potte ja panne on keelatud asetada pliidi juhtnuppude paneelile
- Kõigi induktioonpottidega ei pruugi toidu valmistamise olla tõhus, sest nende põhi sisaldab ferromagnetilist materjali ainult osaliselt. Pottide ja pannide ostmisel pöörake tähelepanu järgmisele.
- Põhi peab olema üleni ferromagnetilisest materjalist. Vastasel korral pole soojust edastamine nii tõhus 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 kontaktpind pole täielik, see vähendab tõhusust ja raskendab toidu valmistamist.



• Poti/panni soovitatav läbimõõt

TÄHTSI! Vale läbimõõduga anuma korral keeduala ei käivitu. Erinevate kuumutusalaadega kasutatavate kööginõude minimaalse läbimõõdu leidmiseks vaadake juhendi illustreerimist.

Tähelepanu! Toidu valmistamise ja toote kvaliteedi säilitamiseks **EI OLE** soovitatav kasutada induktioonadaptoreid.

• Olemasolevad nõud

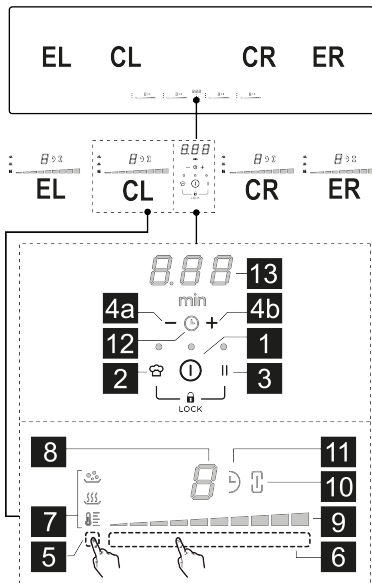
Poti või panni magnetilisi omadusi saate kontrollida tavalise magnetiga. Kui anumal magnetilised omadused puuduvad, siis see kasutamiseks ei sobi. Samuti kehtivad sellisel juhul ka teised selles jaotises toodud juhised.

• 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. Kiirkeetja kasutamine vähendab energiatarbimist ja keemisaega veelgi. Asetage pott pliidiplaadile märgitud kuumutusala keskele.

3. TÖÖTAMINE

JUHTPANEEL



T. Funktsioon

1 Pliidiplaat SISSE/VÄLJA

2 Funktsiooni Chef aktiveerimine

3 Paus

2 +
3 Lapselukk / võimsuse piirangu seadistamine

4a
4b Taimer ja munatimeri aktiveerimine ja haldamine

5 Temperatuurihoidiku aktiveerimine

6 Kuumutusala valik / võimsustaseme valik

LED Funktsioon

7 Temperatuurihoidiku taseme indikaator

8	Kuumutusala positsiooni märgutuli
9	Võimsustaseme näidik
10	Aktiivse funktsiooni Bridge näidik
11	Aktiivse taimeri näidik
12	Aktiivse munataimeri näidik
13	Taimer ja munataimeri kuva

ENNE ALUSTAMIST PEAKSITE TEADMA JÄRGMIST.

Kõik selle pliidiplaadi funktsioonid on välja töötatud nii, et need vastaksid kõige rangematele ohutusnõuetele. Seepärast võtke arvesse järgmist.

• **Osa funktsioone ei aktiveeru või lülituvad automaatselt välja, kui kuumutusosalal 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: „Lülita kuumutusala sisse” ilma käskudeta „Vali kuumutusala” ja „Töötemperatuur” või „Funktsiooni lukustus” (Lock) ja „Timer” (Taimer).

Enne kuumutusala puudutamist oodake, kuni kuva end välja lülitab.

Tähelepanu! Pikemaajalisel kasutamisel ei pruugi kuumutusala väljalülitumine juhtuda kohe, sest ala on

jahutusrežiimil. Sellest režiimist annab märku sümbol **H** vastava kuumutusala juures. Enne kuumutusala puudutamist oodake, kuni kuva end välja lülitab.

KUUMUTUSALA KUVA

Kuumutusala sümbolite tähendused on järgmised.

Funktsioon	Väärtus
Kuumutusala on sisse lülitatud	
Power Level (võimsustase)	
Residual Heat Indicator (jääksoojuse indikaator)	
Pot Detector (potituvasti)	
Bridge Zone'i funktsioon aktiivne	
Funktsioon Temperature Manager (temperatuurihoidik) aktiivne	
Lapseluku funktsioon aktiivne	
Pausifunktsioon	
Funktsioon Automatic Heat UP (automaatne kiirkuumus)	

PLAADI OMADUSED

• Ohutu aktiveerimine

Pliit lülitub sisse ainult siis, kui kuumutusosalal on pott või

pann. Kui anumad ei ole või see eemaldatakse, siis soojendamine sisse ei lülitu või lülitub see ise välja.

• Potituvasti

Toode tuvastab automaatselt ise, kas kuumutusosaladel on anum.

• Seiskamine turvakaalutlustel

Turvakaalutlustel on igal kuumutusosal maksimaalne funktsioneerimise aeg, mis oleneb valitud võimsusest.

• Kasutusjärgse soojuste näidik

Kui üks või mitu kuumutusala lülitatakse välja, kuvatakse

vastava ala juures jääksoojuste sümbol **H**. See tähendab, et pliidiplaat võib ikka veel tuline olla.

PLIIDIPLAADI KASUTAMINE

Märkus: Mis tahes funktsiooni aktiveerimiseks tuleb kõigepealt aktiveerida soovitud ala

• Sisselülitamine

Vajutage (puudutage) lühidalt pliidiplaadi nuppu **ON**/

OFF (1): sümbol **1** süttib. Kui hoiate nuppu all, muutuvad mõneks ajaks nähtavaks kõik valitavad funktsioonid, pärast mida jäävad nähtavaks ainult peamised funktsioonid. Teisi funktsioone saab kasutada ja need aktiveeruvad edaspidi seadme kasutamise ajal.

TÄHTIS! Kõikide valitavate funktsioonide näidikud jäävad väikese intensiivsusega põlema; tuled muutuvad eredamaks siis, kui valitakse vastav funktsioon.

Väljalülitamiseks vajutage nuppu uuesti.

Märkus: See funktsioon on kõigi teiste suhtes prioriteetne.

• Kuumutusala valimine

Puudutage **valikuriba (6)**, mis vastab soovitud kuumutusalale **EL; CL; CR; ER;**

• 9 võimsustaset

Pliidil on 9 võimsustaset. Libistage sõrmega üle **valikuriba (6):**

paremale tõmmates võimsuse tase suureneb; vasakule tõmmates võimsuse tase väheneb.

• Power Booster (lisavõimsus)

Tootel on lisavõimsuse tase (lisaks võimsusele **9**), mis töötab 10 minutit. Pärast seda lülitub tagasi sisse varem valitud võimsus.

Libistage sõrmega üle **valikuriba (6)**, et aktiveerida

funktsioon Power Booster (mis on võimsam kui tase **9**)

Booster'i funktsioon kuvatakse vastava ala juures sümboliga **P**

• Alade ühendamine (Bridge)

See funktsioon võimaldab kuumutusosalal EL töötada kombineeritult alaga CL ja alal CR alaga ER, luues ühe sama võimsusastmega ala (kokku 2). See võimaldab toitu valmistada ka väga suurtes pottides ja küpsetusplaatides.

Funktsiooni Bridge aktiveerimiseks toimige järgmiselt:

• Vajutage korraga soovitud alade valikualale (6).

• Valitud kuumutusalade silla (Bridge)  näidik (10) süttib.

Sümbol  kuvatakse alal CL ühendatud alade (EL+CL) kohta ning alal ER alade (CR + ER) kohta

• Nüüd on võimalik seadistada võimsust, kerides sõrmega valikualal (6) EL alade (EL+CL) korral või valikualal (6) CR alade (CR + ER) korral.

Funktsiooni Bridge inaktiveerimiseks toimige järgmiselt:

• Vajutage korraga insaktiveeritava aladepaari kahte valikusooni (6).

• Temperatuurihoidik

Temperatuurihoidiku funktsioon võimaldab eelseadistada kõige sobivama temperatuuri, et saavutada teie soovitud tulemus.

Funktsiooni inaktiveerimiseks tehke nii.

• Valige soovitud kuumutusala.

• Vajutage valikualal (5) üks või mitu korda, et valida sobivaim tase.

Esimene vajutus aktiveerib sulatamistaseme.

 (7) See on sobiv võimsustase õrnade toodete (šokolaad, või jne) aeglaselt sulatamiseks, et nende sensoorseid omadusi mitte kahjustada.

Teine võimsuse tase on soojendamiseks.

 (7) See on sobiv võimsustase, mis võimaldab hoida anumaid väikesel temperatuuril, ilma et road keemistemperatuurini jõuaksid.

Kolmas tase on hautamiseks.

 (7) See võimsustase sobib roogade pikaajaliseks hautamiseks. Sobib tomatikastmete, ragu, suppide, puljongi keetmiseks, kontrollitud kuumutusasteme hoidmiseks (ideaalne veevanni kasutamisel). Vältib neile roogadele omaseid ülekeemisi või võimalikke põhja kõrbemisi. Kasutage seda funktsiooni pärast toidu keema laskmist.

• Väljalülitamiseks vajutage nuppu veel kord.

Temperatuurihoidikut kasutava kuumutusala juurde ilmub

sümbol .

• Taimer

Taimer on ajamõõtesead, mille saab seadistada iga kuumutusala.

Kui seadistatud aeg saab läbi, lülituvad kuumutusosalad automaatselt välja ja kasutajat teavitatakse sellest vastava

helisignaali.

Taimeri aktiveerimine ja seadistamine pliidiplaadiga kasutamiseks

• Valige kuumutusala (võimsus, mis ei ole 0)

• Taimeri funktsiooni kasutamiseks vajutage korraga —

(4a) ja  (4b)

• Valige taimeri loendusae:

Kui soovite automaatse väljalülitamise aega pikendada,

vajutage valikunuppu  (4b)

Automaatse väljalülitusaja lühendamiseks vajutage

valikunuppu — (4a)

Soovi korral korra keedutsükli teiste keedualadega.

Märkus: Igale kuumutusale võib seadistada erineva

taimeri aja. Ekraanile  (13) ilmub 10 sekundiks viimati valitud kuumutusale seadistatud aeg, seejärel hakkab taimer aega nulli lugema.

Kui taimer on aja nulli lugenud, antakse helisignaali (mis kestab 2 minutit või kuni mõne nupu vajutamiseni) ja ekraan (13) vilgub.

Märkus. Taimeri kasutava kuumutusala ekraanile ilmub

sümbol  (11).

Taimeri väljalülitamiseks tehke nii.

• Valige soovitud kuumutusala.

• Seadke taimeri väärtuseks , kasutades nuppu

— (4a)

Märkus. Funktsioon jääb aktiivseks, kui vahepeal ei vajutata muid nuppe.

• Munataimer

Munataimer on ajamõõtesead, mis töötab kuumutusala (ja ventilaatorist) eraldi. Munataimer

aktiveeritakse, kui vajutada korraga alla — (4a) ja  (4b)

Märkus. Munataimeri aega saate reguleerida samamoodi nagu tavalise taimeri aega.

Kui taimer on loenduse lõpetanud, kostab helisignaali

(kestab 2 minutit või lõpeb, kui vajutate — (4a), samal ajal kui ekraan (13) vilgub.

Märkus. Sümbol  (12) ilmub, kui munataimer on kasutusel.

• Power Limitation (võimsusepiirang):

Võimsusepiirangu funktsioon võimaldab seadistada seadme töötama nii, et maksimaalset tarbimist piiratakse (kW).

Märkus. Seadistus tuleb teha, kui plaat on välja lülitatud, 2 minuti jooksul pärast toote elektrivõrku ühendamist või kui elektrivõrk taasühendatakse, ilma et vajutataks nuppu.

Võimsusepiirangu seadistamiseks toimige nii.

- Vajutage ja hoidke pikemalt all nuppe  (2) +  (3), kuni kuulete lühikest helisignaali
- Libistage samal ajal **valikuribadel (6) CL** ja **EL** vasakult paremale valikuribade lõpuni ja hoidke sõrme all, kuni kostub lühike helisignaali.
- Taimeri ekraan (13) kuvab sümboleid , mis tähendab, et seadistamisega võib alustada.
- CL-ala ekraan (8) näitab praegust seadistust:

Väärtus	Võimsus (KW)
	7,2 kW (vaikeseade)
	4,5 kW

- Võimsuspiirangu seadistuse muutmiseks libistage **valikuribal (6) CL** vasakult paremale kW suurendamiseks; paremalt vasakule kW vähendamiseks
- Tehtud valiku salvestamiseks vajutage nuppe  (2) +  (3) 1 sekundi – seadistuse kinnitamiseks kostab helisignaali.

• Lapselukk

Lapselukk ei lase lastel kuumutusalasid või väljatõmbesüsteemi kogemata tööle panna. See keelab mis tahes funktsiooni aktiveerimise.

Lapseluku saab aktiveerida ainult sisselülitatud pliidiil, kuid kuumutusalaad peavad sel ajal olema välja lülitatud.

Aktiveerimine

- Vajutage ja hoidke korraga all nuppe  (2) ja  (3), helisignaali annab märku, et funktsioon on aktiivne, ja ekraanidel kuvatakse .
- Funktsiooni inaktiveerimiseks korralke toimingut.

• Paus

Funktsiooni paus võimaldab peatada kuumutusala mis tahes aktiivse funktsiooni, viies võimsustaseme nulli.

Aktiveerimine

- Vajutage  (3), näidikutele kuvatakse sümbol .
- Funktsiooni inaktiveerimiseks tehke nii.**

- Vajutage  (3), järgmise 10 sekundi jooksul libistage sõrmega mööda **valikuriba (6 – CL)** paremale. Kui seda 10 sekundi jooksul ei tehta, siis jääb kuumutusala pausile.
- Märkus.** See toiming lähtestab enne pausi töös olnud

tingimused.

Märkus. Kui pausifunktsiooni 10 minuti jooksul ei inaktiveerita, lülitub kuumutusala automaatselt välja.

• Taastamine (Recall)

Juhul kui kuumutusala on kogemata välja lülitatud, võimaldab funktsioon Recall taastada ala kõik varem tehtud seadistused.

Aktiveerimine

- Lülitage pliidiplaat uuesti sisse nupust  on/off (1) 6 sekundi jooksul pärast väljalülitamist.
- Vajutage  (3) järgmise 6 sekundi jooksul.

• Automaatne kiirkuumutus

Funktsioon Automatic Heat Up (automaatne kiirkuumutus) võimaldab valitud võimsustaseme saavutada kiiremini. See funktsioon on mugav siis, kui valitud kuumus soovitakse saavutada ruttu, kuid ilma toitu kõrbema laskmata, sest temperatuur seadistatud taset ei ületa. See funktsioon on saadaval võimsustasemetega 1 kuni 8.

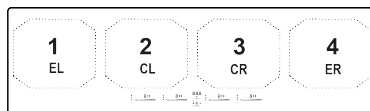
Aktiveerimine

- Vajutage ja hoidke **valikuribal (6)** soovitud võimsust all.
- Kuvale  (8) ilmub sümbol.

• Power Flow

See funktsioon määrab kasutamise hõlbustamiseks kuumutusalaade võimsustaseme nende asukoha alusel, nagu paljudes professionaalsetes köökides.

Alal **EL** on madalaim tase (võimsus) ja paremale minnes jõuame kõrgeima, **ER** ala võimsuseni, nagu on näidatud järgmises tabelis.



Plaadid	Tase
 1 2 3 4	Soojendamine
1  3 4	3
1 2  4	5
1 2 3  4	9

Aktiveerimine

Funktsiooni aktiveerimiseks vajutage  (9). Serigraafia kohal süttib LED-tuli.

Väljalülitamine

Inaktiveerimiseks vajutage uuesti  (9).

VÕIMSUSTE TABEL

Kasutatav võimsus	Toiduvalmistamise tüüp	Kasutus (vastavalt kogemustele ja harjumustele)
Max võimsusel	 Kiire soojendamine	Toidu temperatuuri kiireks tõstmiseks – vee viimiseks keemistemperatuurile või söögi vedelike kiireks soojendamiseks
	 Praadimine, keetmine	Pruunistamiseks, toiduvalmistamise alustamiseks, külmutatud toodete praadimiseks, kiireks keetmiseks
Suurel võimsusel	 Pruunistamine, praadimine, keetmine, grillimine	Pruunistamiseks, keemistemperatuuril hoidmiseks, grillimiseks (lühiajaliselt 5–10 minutit)
	 Pruunistamine, röstimine, hautamine, aeglasel tulel küpsetamine, grillimine	Praadimiseks, õrnalt keemas hoidmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks (keskmise ajavahemikuga, 10–20 minutit), lisatarvikute soojendamiseks
Keskmisel võimsusel	 Küpsetamine, hautamine, praadimine, grillimine	Madalal temperatuuril toidu valmistamiseks, kergete mullidega keetmiseks, küpsetamiseks (pikaajaliselt), pastal kreemjaks minna laskmiseks
	 Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks	Pikaajaliseks töötlemiseks (riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim), pasta keetmiseks
	 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 võimsusel	 Sulatamine, soojas hoidmine, kreemjaks laskmine	Või sulatamiseks, šokolaadi sulatamiseks, väikesemõdulise külmutatud toidu sulatamiseks
	 Sulatamine, soojas hoidmine, kreemjaks laskmine	Äsja valminud väikese koguse toidu soojana hoidmiseks või nõude soojendamiseks või risoto kreemjaks laskmiseks
OFF	 Toetuspind	Pliidiplaat stand-by režiimil või väljalülitatud (võimalik, et on jääsoojust, märgitud H-L-O)

4. HOOLDUS

Tähelepanu! Enne mis tahes puhastus- või hooldustööd kontrollige, kas keedualad on välja lülitatud ja soojusanduri märgutuli välja lülitunud.

PLIIDIPLAADI HOOLDUS

• Induksioonpliidiplaadi puhastamine

Pliidiplaati peab puhastama pärast igit kasutuskorda.

Tähtis!

- Ärge kasutage abrasiivseid nuustikuid ega traatkäsnu. Nende kasutamine võib klaasi ajapikku rikkuda.
- Ärge kasutage keemilisi söövitavaid puhastusvahendeid, nagu ahjuspreid või plekieemaldID.

• ÄRGE KASUTAGE AURUPUHASTEID!

Laske pärast igit kasutamist pliidiil jahtuda ja puhastage see seejärel toidujääkidest ja -plekidest. Suhkur ja suure suhkrisisaldusega toiduained kahjustavad pliidiplaati – need tuleb eemaldada kohe. Sool, suhkur ja liiv võivad klaasist pinda kriimustada. Kasutage pliidi puhastamiseks pehmet lappi, majapidamispaberit või spetsiaalseid pinna puhastamise tooteid (järgige tootja juhiseid).

5. TEHNILINE ABI

VEAOTSINGU TABEL

Infokood	Kirjeldus	Võimalik põhjus	Lahendus
	Nupud lülituvad liiga kõrge temperatuuri tõttu välja.	Elektrooniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge.	Oodake enne uuesti kasutama hakkamist, et pliit jahtuks.
 + helisignaal 	Tuvastatakse nupu pidev (püsiv) aktiveerimine. Liides lülitub 10 sekundi pärast välja.	Vesi, kööginõud või köögiriistad kasutajaliidese peal.	Puhastage pind, eemaldage pliidiplaadilt kõik esemed.
Kõikide muude veateavituste korral	Helistage teenindusse ja teatage veakood.		

TEENINDUS

Enne teenindusse helistamist tehke järgmist.

1. Kontrollige „Rikete diagnostika” jaotisest, kas probleemi on võimalik ise lahendada.
2. Lülitage seade sisse ja välja – see võib probleemi lahendada.

Kui rike ei kao, siis pöörduge lähimasse teenindusse.

Griežtai laikykites šiame vadove pateiktų instrukcijų. Gamintojas nepisiima jokios atsakomybės už nepatogumus, žalą prietaisui ar nelaimingus atsitikimus, įvykstančius dėl šiame instrukcijų vadove pateiktų nurodymų nesilaikymo. Prietaisas yra skirtas naudoti tik namuose, maisto virimui. Bet koks kitas naudojimas nėra leidžiamas (pvz., aplinkos šildymui). Gamintojas nepisiima jokios atsakomybės už netinkamą naudojimą ar netinkamą komandų nustatymą.

Prietaisas gali būti kitokios išvaizdos negu pavaizduota šių instrukcijų nuotraukose. Bet kokių atvejų, naudojimo, techninės priežiūros ir montavimo instrukcijos išlieka tos pačios.

- Atidžiai perskaitykite instrukcijas: jose pateikta svarbi informacija apie montavimą, naudojimą ir saugumą.

- Nekeiskite prietaiso elektros įrangos.

- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar nėra vienas komponentas nėra pažeistas. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir nemontuokite.

- Prieš pradėdami montuoti patikrinkite, ar prietaisas sveikas. Jeigu yra pažeistų dalių, kreipkitės į pardavėją ir nemontuokite.

: šiuo simboliu pažymėtas dalis galima įsigyti atskirai iš specializuotų pardavimo atstovų.

*: šiuo simboliu pažymėtos dalys yra pasirenkami priedai, tiekiami tik kai kuriuose modeliuose ir juos galima įsigyti interneto svetainėse www.elica.com ir www.shop.elica.com.

1. SAUGA IR REGLAMENTAI

BENDROJI SAUGA

Dėmesio! Griežtai laikykites visų toliau pateiktų nurodymų.

- Gaminys turi būti atjungtas nuo elektros tinklo prieš pradėdami bet kokius montavimo veiksmus. • Visų montavimo ir priežiūros darbų metu mūvėkite darbinės pirštines. • Montavimas ar priežiūra turi būti atliekami specialaus techniko, laikantis gamintojo instrukcijų ir vietoje galiojančių saugumo normų. • Montavimui naudokite tik kartu su gaminiu duotus fiksavimo varžtus, o jei jie nepridėti, įsigykite tinkamos rūšies varžtus. • Naudokite tinkamo ilgio varžtus, kurių ilgis nurodytas montavimo vadove. • Netaisykite ir nekeiskite jokių gaminio dalių, nebent nurodyta kitaip naudojimo instrukcijose. • Neleiskite vaikams žaisti su gaminiu. Laikykite vaikus atokiai ir juos prižiūrėkite, nes prieinamos dalys naudojimo metu gali būti labai karštos. • Gaminį gali naudoti ne mažesni nei 8 metų vaikai ir fizinę, jutiminę arba protinę negalią turintys asmenys arba asmenys, neturintys patirties arba reikalingų žinių, jei jie yra prižiūrimi arba jei jiems buvo pateiktos instrukcijos apie saugų gaminio naudojimą ir su juo susijusius pavojus. • Gaminys ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs, kad nepaliestumėte kaitinamųjų dalių. • Naudojimo metu ir po

jo, nelieskite gaminio kaitinamųjų dalių. • Saugokite nuo sąlyčio su šluostėmis arba kitomis degiomis medžiagomis tol, ko visi gaminio komponentai bus pakankamai atvėsę, nes kyla gaisro rizika. • Nedėkite jokių degių medžiagų ant gaminio ar šalia jo. • Karšti riebalai ir aliejai labai lengvai užsidega. • Neprižiūrimas gaminimas ant kaitlentės su aliejumi ar riebalais gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą. • Kepant aliejuje būtina nuolatinė priežiūra, kad perkaitęs aliejus neužsidegtų. • Virimo / kepimo procesas turi būti nuolatos prižiūrimas. Trumpas virimo / kepimo procesas turi būti prižiūrimas nuolatos. • NIEKADA nebandykite užgesinti liepsnos vandeniu. Priešingu atveju, kilus gaisrui, išjunkite gaminį ir užgesinkite liepsną, pavyzdžiui, dangčiu ar gaisro gesinimo antklode. • Stenkitės, kad skysčiai neišbėgtų, todėl virdami ar šildydami skysčius sumažinkite karštį. • Kaitinančiųjų dalių nepalikiute įjungtų puodams ar keptuvėms esant tuščioms ir jeigu ant kaitlentės nėra ko šildyti. • Niekada nešildykite skardinių su maistu prieš tai jų neatidare: jos gali sprogti! Šis perspėjimas taikomas ir visų kitų rūšių kaitlentėms. • Baigę gaminti valgi, išjunkite naudotą kaitinimo zoną. • Gaminys nėra skirtas veikti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema. Nenaudokite garinių valytuvų, nes kyla nutrenkimo elektra pavojus. • Prieš pradėdami bet kokius valymo arba priežiūros darbus, atjunkite gaminį nuo elektros energijos tinklo, ištraukdami kištuką arba atjungdami bendrą gyvenamosios patalpos maitinimo jungiklį. • Draudžiama atlikti priežiūrą ir valyti vaikams be priežiūros. • Gaminio vidų ir išorę reikia dažnai nuvalyti (BENT KARTĄ PER MĖNESĮ). Bet kokių atvejų, laikykites priežiūros instrukcijose nurodytos informacijos. • Labai svarbu išsaugoti šias instrukcijas, kad būtų galima jas perskaityti bet kurio metu. Pardavimo, perdavimo ar perkėlimo atvejais, įsitikinkite, kad instrukcijos pateikiamos kartu su gaminiu.

- Jeigu nešiojate širdies stimuliatorių ar aktyvius implantus, prieš naudojant indukcinę kaitlentę, būtina patikrinti, ar stimulatorius yra suderinamas su gaminiu. • Jei paviršius įtrūkęs, išjunkite produktą, kad išvengtumėte nutrenkimo elektra galimybes • Gaisro pavojus: nedėkite objektų ant kepimo paviršių. • Ant kaitlentės paviršiaus nedėkite metalinių objektų, tokių kaip peilių, šakučių, šaukštelių ir dangčių, nes jie gali perkaisti. • Svarbu: Po naudojimo išjunkite kaitlentę valdymo įtaisu, o ne remkitės puodų detektoriumi. • Maistui gaminti niekada nenaudokite aliuminio folijos ir niekada tiesiai nedėkite aliuminiu supakuotų gaminių. Aluminis prilips ir nepataisomai sugadins jūsų gaminį. • Padidintos galios naudojimas, pavyzdžiui, „Booster“ funkcija, nėra pritaikyta kai kurių skysčių, tokių kaip kepimo aliejus, šildymui. Per didelis karštis gali būti pavojingas. Tokie atvejais, patariame naudoti mažesnę galią. • Indai turi būti uždėti tiesiogiai kaitlentės centre. Jokiais būdais nedėkite kokių nors objektų tarp puodo ar keptuvės ir kaitlentės paviršiaus. • Esant per aukštai temperatūrai, gaminsys automatiškai sumažina kaitinimo zonų galios lygį. • Dėmesio! Kaitlentei esant įjungtai, prieinamos prietaiso dalys gali įkaisti.

⚠ SAUGA PRIJUNGIANT 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 žalą, 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 ligituvių.
- Įsitikinkite, kad gaminio apacioje 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 daugiapolį jungiklį, atitinkantį montavimo taisyklę, kuris užtikrintų pilną atjungimą nuo tinklo III viršįtampio kategorijos sąlygomis ir būtų lengvai pasiekiamas po montavimo.
- Baigus montavimą, elektros dalys neturi būti pasiekiamos naudotojui.
- **Dėmesio!** Nejunkite produkto prie elektros tinklo, kol nebus visiškai baigta montuoti.
- Prieš prijungdami gaminį prie elektros energijos tinklo: patikrinkite duomenų lentelę (apatinėje gaminio dalyje), kad įsitikintumėte, jog įtampa ir galia atitinka tinklo įtampą bei galia ir prijungimo lizdas yra tinkamas. Kilus dvejonėms, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
- Jeigu maitinimo laidas nėra pateikiamas kartu su gaminiumi, naudokite tokį, kurio minimalus laidininko pjūvis būtų 2,5 mm² galiai iki 5500 vatų; aukštesnei galiai naudokite 4 mm².
- **Dėmesio!** Jungiamąjį laidą pakeisti privalo įgaliotas techninio aptarnavimo centras arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- **Dėmesio!** Prieš prijungdami grandinę prie tinklo maitinimo ir, prieš tikrindami, ar veikia tinkamai, visuomet patikrinkite, ar maitinimo laidas yra gerai prijungtas.

⚠ SAUGA MONTUOJANT

- Tiek elektros, tiek mechaninis montavimas turi būti atliekamas specializuoto personalo.
- **Prieš pradėdami montuoti:** Išpakavę gaminį patikrinkite, ar gabenant jis nebuvo pažeistas ir iškilus problemoms, prieš pradėdami montuoti, kreipkitės į pardavimo atstovą arba klientų aptarnavimo tarnybą; Patikrinkite, ar įsigytas gaminys yra pasirinktai montavimo zonai tinkamų matmenų; Patikrinkite, ar pakuotės viduje nėra (dėl gabenimo priežasčių) pridėtų daiktų (pavyzdžiui, maišelių su varžtais, garantijų ir t. t.). Jei yra, juos reikia išimti ir išsaugoti; Taip pat patikrinkite, ar šalia montavimo zonos yra elektros lizdas
- **Baldo paruošimas įmontavimui:**
- 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 500mm palyginti su viršutinėmis pakabinamomis spintelėmis.

SVARBI PASTABA: projektuojant erdves, reikia vadovautis virtuvės gamintojo nurodymais.

- **Svarbu:** naudokite vienkomponentį klijų hermetiką (S), kuris būtų atsparus iki 250° temperatūrai; prieš montuojant klijuojami paviršiai turi būti kruopščiai nuvalyti pašalinant bet kokias medžiagas, galinčias trukdyti sukibimui (pvz., nuėmiklius, konservantus, riebalus, alyvą, dulkes, senų klijų likučius ir t. t.); klijus reikia vienodai paskirstyti per visą rėmelio perimetrą; suklijavę, palikite klijus išdžiūti maždaug 24 valandas.

- **Dėmesio!** Netinkamai sumontavus varžtus ir kitas šiose instrukcijose nurodytas tvirtinimo detales, gali kilti pavojų su elektra.

- **Pastaba:** norint teisingai sumontuoti gaminį, rekomenduojama aprišti vamzdžius tokių savybių lipnia juosta: minkšto PVC elastinė plėvelė su akrilato klijais; atitinka standartą DIN EN 60454; antipirenas; optimalus atsparumas senėjimui; atspari temperatūros svyravimams; naudojama žemėje temperatūroje.

ŠALINIMAS BAIGUS EKSPLOATUOTI



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos direktyvą 2012/19/EB - UK SI 2013 Nr.3113, Elektros ir elektroninės įrangos atliekos (EE[A]).

Įsitikindami, kad šis gaminys šalinamas tinkamai. Naudotojas padeda išvengti galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir sveikatai. Šis simbolis ant gaminio ar pridėdamos dokumentacijos nurodo, kad šis gaminys negali būti išmetamas kartu su buitinėmis atliekomis ir turi būti pristatytas į atitinkamą perdirbimo punktą, skirtą elektros ir elektroninės įrangos perdirbimui. Išmeskite pagal vietoje galiojančias atliekų šalinimo taisykles. Daugiau informacijos apie šio gaminio naudojimą, išsaugojimą ir perdirbimą gausite susisiekę su atitinkamomis vietinėmis institucijomis, buitinių atliekų surinkimo paslaugų įmonėmis ar parduotuve, iš kurios pirkote gaminį.

REGLAMENTAI

Šis prietaisas, skirtas liestis su maisto produktais, atitinka reglamentą (EB) Nr. 1935/2004 ir buvo suprojektuotas, pagamintas ir pristatytas į rinką pagal Žemiosios įtampos direktyvos 2014/35/ES saugos reikalavimus, EMS direktyvos 2014/30/ES apsaugos reikalavimus.

2. NAUDOJIMAS

Indukcinio virimo sistema yra paremta fizikiniu magnetinės indukcijos reiškiniu. Pagrindinė šios sistemos savybė – tiesioginis energijos perdavimas šia sistema iš generatoriaus į puodą.

Privalumai: lyginant su elektrinėmis kaitlentėmis, mūsų indukcinės kaitlentės yra: **Saugesnės:** žemesnė stiklinio paviršiaus temperatūra. **Greitesnės:** trumpesnis maisto

šildymo laikas. **Tikslesnės:** kaitlentė nedelsdama reaguoja į pateiktas komandas. **Veiksmingesnės:** 90 % sugeriamos energijos paverčiama karščiu. Be to, patraukus puodą nuo kaitlentės, karščio perdavimas nutraukiamas iš karto, taip išvengiant nereikalingos karščio sklaidos.

• Maisto gaminimo indai

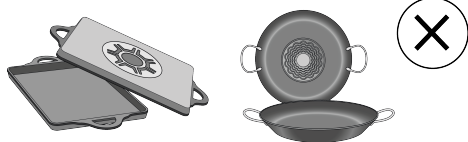


Naudokite tik indus su šiuo simboliu.

Svarbu:

kad išvengtumėte kaitlentės paviršiaus pažeidimų, nenaudokite:

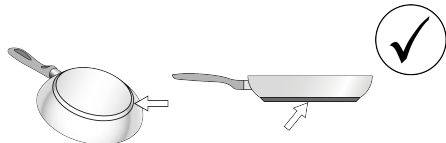
- indų, kurių dugnas nėra visiškai lygus;
- metalinių indų emaliuotu dugnu;
- indų šiurkščiu dugnu, kad nesubraižytumėte kaitlentės paviršiaus;
- niekada nedėkite karštų puodų ir keptuvių ant kaitlentės valdymo skydelio.
- Ne visi indukcijai pritaikyti puodai veikia efektyviai, nes dugno sudėtyje yra tik dalis feromagnetinės medžiagos! Įsigydami puodus ir keptuves patikrinkite, ar:
- visas dugnas pagamintas iš feromagnetinės medžiagos. Priešingu atveju, sumažėja karščio perdavimo efektyvumas ir jo vienodumas, kai keptuvės / puodo paviršius netinkamas maistui kepti / virti



- Dugne nėra aliuminio: virtuvės reikmenys neįkaista ir induktoriai gali būti neatpažinti.



- Dugnas plokščias ir paviršius nėra šiurkštus.
- Sumažina sąlyčio paviršių tarp indikatoriaus ir virtuvės reikmenų, sumažindamas jų efektyvumą ir pablogindamas virimo / kepimo patirtį.



• Rekomenduojami puodų pagrindų skersmenys

SVARBU: jeigu maisto gaminimo indai nėra tinkamų matmenų, kaitinimo zonos neįsijungia. Norėdami 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 indukcinių adapterių.

• Ankstesni indai

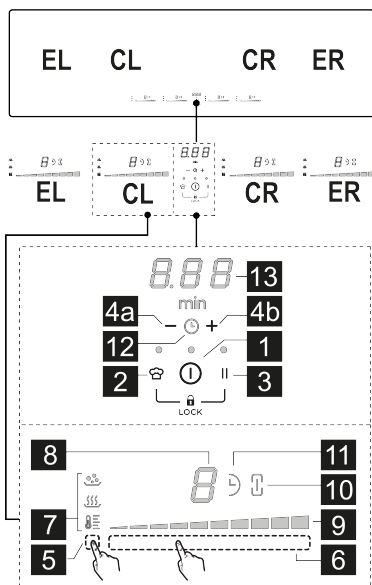
Paprastu magnetu galite patikrinti, ar puodo medžiaga yra magnetinė. Puodai netinka, jeigu jie nėra aptinkami magnetiškai. Šiuo atveju, taikomi ir ankstesniame skyriuje pateikti nurodymai.

• Energijos taupymas

Naudokite puodus ir keptuves, kurių skersmuo būtų lygus kaitinimo zonos skersmeniui; Naudokite tik puodus ir keptuves plokščiu dugnu; - Jei įmanoma, virimo metu laikykite dangtį uždėtą 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; Uždėkite puodą kaitlentėje nupieštos kaitinimo zonos viduryje.

3. VEIKIMAS

VALDYMO SKYDAS



T. Veiksmai

- 1 Kaitlentė ON/OFF (ĮJ./IŠJ.)
- 2 „Chef Function“ (šefo funkcijos) suaktyvinimas
- 3 Pauzė
- 2+3 „Child Lock“ (užrakinimas nuo vaikų) / „Power limitation“ (galios ribojimo) nustatymas

4a	„Timer“ (laikmačio) ir „Egg Timer“ (kiaušinių laikmačio) suaktyvinimas ir valdymas
5	„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) suaktyvinimas
6	Kaitinimo zonų pasirinkimas / „Power Level“ (galios lygio) pasirinkimas

Švie
sos
dio
dai

Veiksmas

7	„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) lygio indikatorius
8	Kaitinimo zonos padėties rodiklis
9	„Power Level“ (galios lygio) indikatorius
10	„Bridge“ (sujungti) rodiklis suaktyvintas
11	Laikmačio rodiklis suaktyvintas
12	„Egg Timer“ (kiaušinių laikmačio) rodiklis suaktyvintas
13	„Display Timer“ (ekrano laikmatis) ir „Egg Timer“ (kiaušinių laikmatis)

INFORMACIJA PRIEŠ PRADEDANT

visos šios kaitlentės funkcijos sukurtos tam, kad atitiktų pačias griežčiausias saugumo normas. 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)).

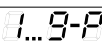
Prieš artindamiesi prie kaitinimo zonos, palaukite, kol ekranas išsijungs.

Dėmesio! Pavyzdžiui, jei buvo naudota ilgiau, kaitinimo zona gali nebūti iš karto išjungta, nes įsijungs aušinimo

ciklas; kaitinimo zonų ekrane rodomas simbolis  nurodantis, kad šis ciklas įjungtas. Prieš artindamiesi prie kaitinimo zonos, palaukite, kol ekranas išsijungs.

KAITINIMO ZONOS EKRANAS

Kaitinimo zonų ekranuose rodoma:

Veiksmas	Reikšmė
Įjungta kaitinimo zona	
„Power Level“ (galios lygis)	

„Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis)	
„Pot Detector“ (puodų daviklis)	
„Bridge Zone“ (sujungti zonas) funkcija aktyvi	
„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) funkcija aktyvi	
„Child Lock“ (užrakinimo nuo vaikų) 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“ (puodų daviklis)

gaminys automatiškai aptinka puodus kaitinimo zonoje.

• „Safety Shut Down“ (apsauginis išjungimas)

Saugumui užtikrinti, kiekvienai kaitinimo zonai yra nustatytas ilgiausias veikimo laikas, priklausantis nuo nustatyto galios lygmens.

• „Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis)

Išjungus vieną ar daugiau kaitinimo zonų, apie likusį karštį pranešama specialiu vaizdo signalu atitinkamos zonos

ekrane rodant simbolių .

KAITLENTĖS NAUDOJIMAS

Pastaba: norint suaktyvinti bet kurią funkciją, pirmiausia reikia suaktyvinti pageidaujamą zoną

• Įjungimas

Trumpai paspauskite (palieskite)  ON/OFF (JŲŠJ.) (1)

kaitlentėje: užsidega simbolis ; Toliau spaudžiant: visos esamos funkcijos kelias akimirks tapo matomos, o tada liks aktyvios tik pagrindinės; kitas bus galima naudoti ir jos bus suaktyvintos vėliau naudojant prietaisą.

SVARBU : visos esamos funkcijos bus nežymiai apšviestos ir pradės degti ryškiau tik tuomet, kai bus suaktyvintos.

Norėdami išjungti, paspauskite dar kartą.

Pastaba: ši funkcija turi pirmenybę visų kitų funkcijų atžvilgiu.

• Kaitinimo zonų pasirinkimas

Palieskite Pasirinkimo juostą (6), atitinkančią pageidaujamą kaitinimo zoną EL; CL; CR; ER;

● „9 Power Level“ (9 galios lygis)

Kaitlentė turi 9 galios lygius. Slinkite pirštais išilgai **Pasirinkimo juostos (6)**:

į dešinę, kad padidintumėte galios lygį;
į kairę, kad sumažintumėte galios lygį.

● „Power Booster“ (galios didinimas)

Gaminys turi papildomą galios lygį (neskaitant  lygio), kuris išlieka aktyvus 10 minutes ir po šio laiko galia grįžta į ankstesnį lygį.

Palieskite ir pirštu braukite išilgai **Pasirinkimo juostos (6)**

(neskaitant  lygio) ir suaktyvinkite „Power Booster“ (galios didinimą)

„Power Booster“ (galios didinimo) lygis rodomas pasirinktos

zonos ekrane simboliu 

● „Bridge Zones“ (sujungti zonas)

Su šia funkcija galima paleisti veikti kartu kaitinimo zoną **EL** su kaitinimo zona **CL** ir kaitinimo zoną **CR** su kaitinimo zona **ER** sukuriant vieną to paties galios lygio zoną (2 iš viso). Šitaip galima tolygiai virti / kepti maistą didelėse kepimo skardose ir puoduose.

Norėdami suaktyvinti „Bridge“ (sujungti) funkciją:

- vienu metu paspauskite pasirinktų zonų **Pasirinkimo zoną (6)**.

- užsiedgs pasirinktų kaitinimo zonų **bridge (sujungti)** 

(10) indikatorius. Simbolis  bus parodytas zonos **CL** ekrane porai (**EL+CL**) arba **ER** porai (**CR + ER**)

- dabar galima nustatyti galią, pirštu slenkant **Pasirinkimo zona (6)** **EL** su pora (**EL+CL**) arba **pasirinkimo zona (6)** **CR** su pora (**CR + ER**).

Norėdami išjungti „Bridge“ (sujungti) funkciją:

- vienu metu paspauskite poros zonų, kurias norite išjungti, dvi **pasirinkimo zonas (6)**.

● „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis)

„Temperature Manager“ – tai funkcija, su kuria galima nustatyti iš anksto pasirinktą tinkamiausią temperatūrą, norint pasiekti pageidaujamą rezultatą.

Norėdami suaktyvinti funkciją:

- Pasirinkite pageidaujamą kaitinimo zoną.

- Vieną ar kelis kartus paspauskite **Pasirinkimo zoną (5)**, kad pasirinktumėte tinkamiausią lygį iš esamų:

Pirmu paspaudimu suaktyvinimas lygis „Melting“ (atitirpinimas):

 (7) Nustato galios lygį, skirtą lėtai tirpinti švelnius produktus, nepakeičiant jutiminių savybių (šokoladą, sviestą ir t. t.).

Antru paspaudimu – lygis „Warming“ (šildymas):

 (7) Nustato galios lygį, skirtą subtiliai išlaikyti jūsų

patiekalus reikiamos temperatūros, nepasiekiant virimo temperatūros.

Trečiu paspaudimu – lygis „Simmer“ (lėtas virimas):



(7) Nustato galios lygį, skirtą virinti patiekalus ilgesnį laiką. Skirtas virti pomidorų padažus, ragu, tirštas ir skystas sriubas, išlaikant kontroliuojamą maisto ruošimo lygį (idealiai tinka maisto ruošimui skystyje). Apsaugo nuo nemalonių maisto ištekėjimų arba galimo prisilimo prie dugno, kurie būdingi tokio maisto ruošimo atveju. Šią funkciją naudokite po to, kai maistas užvirs.

- Paspauskite dar kartą, kad išjungtumėte.

Kaitinimo zonos, kuri dirba su „Temperature Manager“ (temperatūros valdikliu), kaitinimo zonoje parodomas

simbolis .

● „Timer“ (laikmatis)

„Timer“ (laikmačio) funkcija yra atbulinis skaičiavimas, kurį galima net ir laikinai nustatyti kiekvienai kaitinimo zonai.

Pasibaigus nustatytam laiko tarpui, kaitinimo zonos išsijungia automatiškai ir naudotojas perspėjamas specialiu garso signalu.

Kaitlentės „Timer“ (laikmačio) funkcijos suaktyvinimas / nustatymas:

- Pasirinkite kaitinimo zoną (galia kitokia nei 0)

- Vienu metu paspauskite  (4a) ir  (4b), kad pasiektumėte funkciją „Timer“ (laikmatis)

- Nustatykite „Timer“ (laikmačio) trukmę:

paspauskite rinkiklį  (4b), kad pailgintumėte automatinio išsijungimo laiką

paspauskite rinkiklį  (4a), kad sutrumpintumėte automatinio išsijungimo laiką

Jeigu norite, pakartokite šiuos veiksmus su kitomis kaitinimo zonomis.

Pastaba: kiekvienai zonai gali būti nustatytas kitoks

„Timer“ (laikmatis); ekrane  (13) 10 sekundžių bus rodomas paskutinės pasirinktos kaitinimo zonos atbulinis skaičiavimas, o po to bus rodomas trumpesnio laiko atbulinis skaičiavimas.

Kai laikmatis baigs skaičiuoti atgalinį laiką, išsijungs garso signalas (2 minutės arba išsijungs paspaudus bet kurį kaitlentės klavišą), o tuo tarpu, ekranas (13) mirksės,

Pastaba: kai naudojamas „Timer“ (laikmatis), kaitinimo

zonos ekrano šone rodomas simbolis  (11)

Norėdami išjungti „Timer“ (laikmatį):

- pasirinkite pageidaujamą kaitinimo zoną.

- nustatykite laikmačio reikšmę , naudodami  (4a)

Pastaba: funkcija išlieka aktyvi, jei tuo tarpu nepaspaudžiami kiti mygtukai.

• „Egg Timer“ (kiaušinių laikmatis)

„Egg Timer“ (kiaušinių laikmatis) – tai atskirai nuo kaitinimo zonų (ir siurbimo zonos) atvirkštine tvarka skaičiuojamas laikas. „Egg Timer“ (kiaušinių laikmatis) suaktyvinamas

vienu metu paspaudžiant  (4a) ir  (4b)

Pastaba: norėdami nustatyti funkciją „Egg Timer“ (kiaušinių laikmatis), vadovaukitės ta pačia tvarka, kaip ir su funkcija „Timer“ (laikmatis).

Kai laikmatis baigs skaičiuoti atgalinį laiką, išjungs garso

signalas (2 minutėms) arba išsijungs paspaudus  (4a), o tuo tarpu, ekranas (13) mirksės.

Pastaba: kai naudojamas „Egg Timer“ (kiaušinių laikmatis), parodomas simbolis  (12).

• „Power Limitation“ (galios ribojimas):

su funkcija „Power Limitation“ (galios ribojimas) galima nustatyti gaminio veikimą, apribojant didžiausią energijos suvartojimą (KW).

Pastaba: nustatyti reikia kaitlentėi esant išjungtai, kai kaitlentė prijungiama prie elektros tinklo arba iš naujo prijungiama prie elektros tinklo, per kitas 2 minutes, nespaudžiant mygtuko.

Norėdami nustatyti „Power Limitation“ (galios ribojimas):

- palieskite ir laikykite palietę klavišus  (2) +  (3), kol pasigirs trumpas garso signalas

- vienu metu slinkite **pasirinkimo juostomis (6) CL** ir **EL**, iš kairės į dešinę iki pasirinkimo juostų pabaigos ir toliau laikykite palietę, kol pasigirs trumpas garso signalas.

- „Timer“ (laikmačio) ekranas **13** rodo simbolius  nurodymas, kad galima atlikti nustatymą.

- **CL** zonos ekrane (8) rodomas dabartinis nustatymas:

Reikšmė	Galia (KW)
	7,2 KW (numatytasis nustatymas)
	4,5 KW

- norėdami pakeisti nustatymą „Power Limitation“ (galios ribojimas), slinkite **pasirinkimo sritimis (6) CL**

iš kairės į dešinę, kad padidintumėte Kw; iš dešinės į kairę, kad sumažintumėte Kw

- norėdami išsaugoti atliktą pasirinkimą, spauskite  (2) +  (3) mygtukus 1 sekundę; pasigirs atliktą nustatymą patvirtinantis garso signalas.

• „Child Lock“ (užrakinimas nuo vaikų)

Su „Child Lock“ (užrakinimas nuo vaikų) galima apsaugoti, kad vaikai atsitiktinai neįjungtų kaitinimo zonų ir siurbimo

zonos, nes ji neleidžia suaktyvinti jokios funkcijos.

„Child Lock“ (užrakinimas nuo vaikų) gali būti suaktyvintas tik tada, kai gaminys įjungtas, bet kaitinimo zonos išjungtos.

Suaktyvinimas:

- nuspauskite ir vienu metu laikykite nuspaudę  (2) bei

 (3); garso signalas nurodo, kad funkcija yra aktyvi, ir

ekrane parodoma .

Pakartokite veiksmą, kad išjungtumėte.

• Pauzė

Su funkcija „Pauzė“ galima sustabdyti bet kokią kaitlentėje suaktyvintą funkciją, virimo galią nustatant nuliui.

Suaktyvinimas:

- paspauskite  (3), ekranuose parodomas simbolis 

Norėdami išjungti funkciją:

- per kitas 10 sekundžių paspauskite  (3), slinkite į dešinę pirštais išilgai **Pasirinkimo juostos (6 - CL)**; Jei per šį laiką veiksmas neatliekamas, lieka aktyvi pauzės funkcija.

Pastaba: ši operacija atstato prieš pauzę buvusius kaitlentės sąlygas.

Pastaba: jei po 10 minučių Pauzės funkcija neišjungiama, kaitlentė išsijungia automatiškai.

• „Recall“ (atkūrimas)

Su funkcija „Recall“ (atkūrimas) galima atkurti visus kaitlentėje atliktus nustatymus, jai atsitiktinai išsijungus.

Suaktyvinimas:

- iš naujo įjunkite kaitlentę su  **1** / **IŠJ.** (1) per 6 sekundes nuo išjungimo.

- paspauskite  (3) per kitas 6 sekundes.

• „Automatic Heat UP“ (automatinis pakaitinimas)

Su funkcija „Automatic Heat UP“ (automatinis pakaitinimas) galima greičiau pasiekti nustatytą galią; su šia funkcija galima pasinaudoti privalumu ir gaminti greičiau, tačiau nerizikuojant sudeginti maistą, nes temperatūra neviršija nustatyto lygio. Ši funkcija veikia su galios lygiais nuo 1 iki 8.

Suaktyvinimas:

- **Pasirinkimo juostoje (6)** ilgai spauskite pageidaujamą galią,

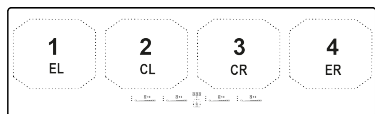
• ekrane parodoma .

• „Power Flow“ (galios srautas)

Ši funkcija priskiria galios lygį kaitinimo zonomis atsižvelgiant į padėtį, kaip būna daugelyje profesionalių virtuvių, kad būtų patogiau naudoti.

Zonoje **EL** turėsime žemiausią darbo (galios) lygį ir

slinkdami į dešinę, turėsime aukščiausią darbo (galios) lygį ER; Kaip nurodyta sekančioje lentelėje.



Plokštės	Galia
1 2 3 4	„Warming“ (Pašildymas)*

1	2	3	4	3
1	2	3	4	5
1	2	3	4	9

Suaktyvinimas

Paspauskite (9), kad suaktyvintumėte funkciją. Virš serigrafijos užsidegs šviesos diodas.

Išjungimas

Iš naujo paspauskite (9), kad išjungtumėte.

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 (vidutinį 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, kopsniai, 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, kopsniai, žuvis), kai verdama skystyje (pvz., su vandeniu, vynu, sultiniu, pienu)
Žema galia	Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti	ištirpinti sviestą, švelniai išlydyti šokoladą, atitirpinti nedidelio dydžio produktus
	Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti	nedidelią ką tik išvirtų / iškeptų maisto porcijų karščio išlaikymas arba išlaikyti patiekiamus patiekalus reikiamos temperatūros bei išmaišyti daugiaryžius
OFF	Paviršius dėjimui	Viryklė budėjimo režimu ar išjungta (gali būti išlikę karščio pabaigus gaminimą, kuris rodomas H-L-O simboliu)

4. PRIEŽIŪRA

Dėmesio! Prieš atlikdami bet kokius priežiūros ar valymo veiksmus, įsitikinkite, kad kaitinimo zonos yra išjungtos ir lemputės nerodo, jog jos vis dar karštos.

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, purškiklių orkaitėms ar dėmių valiklių.

• NENAUDOKITE GARŲ VALYTVUVŲ!!!

Po kiekvieno naudojimo, palikite kaitlentę atvėsti ir tuomet nuvalykite bet kokius pridžiūvusius maisto likučius ir dėmes. Cukrus ir kiti cukringi produktai gali pažeisti kaitlentę, todėl turi būti nuvalomi nedelsiant. Druska, cukrus ir smėlis gali subraižyti stiklo paviršių. Naudokite drėgną šluostę, sugeriantį virtuvinį popierių ar specialius kaitlentės valymui skirtus gaminius (laikykites gamintojo nurodymų).

5. APTARNAVIMAS

GEDIMŲ PAIEŠKOS LENTELĖ

Informacinis kodas	Aprašymas	Galimos priežastys	Sprendimas
	Valdymo zona išsijungia dėl per aukštos temperatūros	Vidinė elektroninių dalių temperatūra yra per aukšta	Prieš toliau naudodamiesi kaitlente, palaukite, kol ji atvės
 + garso signalas 	Aptinkamas nuolatinis (igalaikis) mygtuko suaktyvinimas. Sąsaja išsijungia po 10 sekundžių.	Vanduo, puodai ir virtuviniai įrankiai, virš naudotojo sąsajos.	Nuvalykite paviršių, nuo kaitlentės pašalinkite bet kokius objektus.
Dėl visų kitų klaidos pranešimų	Paskambinkite Klientų aptarnavimo centrui ir perduokite klaidos kodą		

KLIENTŲ APTARNAVIMAS

Prieš susisiekdami su Klientų aptarnavimo centru

1. Patikrinkite, ar negalite problemos išspręsti patys remdamiesi pagrindiniais punktais, nurodytais skyriuje „Gedimų paieška“.

2. Išjunkite ir vėl įjunkite įrenginį, kad įsitikintumėte, jog gedimas buvo pašalintas.

Jeigu po šių patikrinimų gedimas ir toliau išlieka, susisiekite su artimiausiu Klientų aptarnavimo centru.

Cieši sekotiet norādījumiem šajā rokasgrāmatā. Mēs neuzņemamies atbildību par jebkādam problēmām, bojājumiem vai ugunsgrēkiem, kas tiek izraisīti ierīcē, neievērojot šajā rokasgrāmatā norādītās instrukcijas. Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās apstākļos ēdiena gatavošanai. Nav atļauts neviena cita veida pielietojums (piem., telpu sildīšanai). Ražotājs neuzņemas atbildību par nepareizu izmantošanu vai vadības ierīču nepareizu iestatīšanu.

Ierīces estētika var atšķirties no tās, kas parādīta šīs brošūras zīmējumos, tomēr lietošanas, apkopes un uzstādīšanas instrukcijas paliek tās pašas.

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju: tā satur svarīgu informāciju par uzstādīšanu, izmantošanu un drošību.
- Neveiciet ierīces elektriskās 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.

 daļas, kas apzīmētas ar šo simbolu, var iegādāties atsevišķi pie specializētiem izplatītājiem.

* : ar šo simbolu apzīmētās daļas ir papildu piederumi, kas tiek piegādāti tikai dažiem modeļiem, un tos var iegādāties vietnēs: www.elica.com un www.shop.elica.com.

1. DROŠĪBA UN NORMATĪVA

VISPĀRĒJĀ DROŠĪBA

Uzmanību! Rūpīgi ievērojiet zemāk norādītās instrukcijas:

- Pirms jebkādu uzstādīšanas darbu veikšanas izstrādājums ir jāatvieno no elektrotīkla. ● Visām uzstādīšanas un apkopes darbībām izmantojiet darba cimdus. ● Uzstādīšana vai apkope jāveic specializētam tehnikam 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. ● Lietojiet pareizu skrūvju garumu, kas ir norādīts uzstādīšanas rokasgrāmatā. ● Nelabojojiet vai nomainiet izstrādājuma daļas, ja vien tas nav īpaši norādīts lietošanas rokasgrāmatā. ● Pārliecinieties, vai bērni nespēlējās ar izstrādājumu ● turiet bērnus prom no ierīces un uzraugiet viņus, jo pieejamās daļas lietošanas laikā var ļoti sakarst. ● Izstrādājumu var lietot bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar samazinātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, vai bez pieredzes un nepieciešamajām zināšanām, ja vien tas tiek darīts citu uzraudzībā vai pēc tam, kad tie ir saņēmuši norādījumus par drošu ierīces lietošanu un sapratuši ar izstrādājumu saistītos riskus. ● Izstrādājums un tā pieejamās daļas kļūt ļoti karstas lietošanas laikā.

Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem. ● Lietošanas laikā un pēc lietošanas nepieskarieties izstrādājuma sildelementiem. ● Izvairieties no saskares ar drānām vai citu viegli uzliesmojošu materiālu, līdz visas izstrādājuma sastāvdaļas ir pietiekami atdzisušas, 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 nepieļautu pārkarsētas eļļas aizdegšanos. ● Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īstermiņa gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga. ● NEKAD nedzēsiet liesmas ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet izstrādājumu un noslēpējiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu. ● Izvairieties no šķidruma izlīšanas; tāpēc, vārot vai sildot šķidrumu, samaziniet siltuma padēvi. ● 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! Šīs brīdinājumus attiecas uz visu citu veidu plīts virsmām. ● Kad gatavošana ir pabeigta, izslēdziet attiecīgo gatavošanas zonu. ● Izstrādājums nav paredzēts darbināšanai ar ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu. Nelietot tvaika tīrītājus, jo pastāv elektriskās strāvas trieciena risks. ● Pirms jebkurām tīrīšanas vai tehniskās apkopes darbībām, atslēdziet izstrādājumu no tīkla, izņemot kontaktdakšu vai izslēdzot dzīvesvietas galveno slēdzi. ● Tīrīšanu un apkopi bērni nedrīkst veikt bez uzraudzības. ● Izstrādājums ir bieži jātīra gan no iekšpuses, gan no ārpusēs (VISMAZ VIENU REIZI MĒNESI), katrā ziņā ievērojot apkopes instrukcijās skaidri norādīto. ● Ir svarīgi saglabāt šo rokasgrāmatu tā, lai tā būtu pieejama uzziņai. Ja izstrādājums tiek pārdots, nodots vai pārvietots, pārliecinieties, 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 slapša, izslēdziet izstrādājumu, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena. ● Ugunsgrēka risks: nenovietojiet uz gatavošanas virsmām priekšmetus. ● Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus, jo tie var pārkarst. ● Svarīgi: pēc lietošanas izslēdziet plīti, izmantojot tās vadības ierīci, un nepaļaujieties uz katla detektoru. ● Nekādā gadījumā nelietojiet alumīnija foliju ēdiena gatavošanai un nekad negatavojiet produktus, kas iesaiņoti alumīnija folijā. Alumīnijs var izkust un neatgriezeniski sabojāt izstrādājumu. ● Lielas jaudas izmantošana, piemēram, Booster (palielināšana) funkcija, nav piemērota dažu šķidrumu, piemēram, cepšanas eļļas sildīšanai. Pārmērīgs karstums var būt bīstams. Šādos gadījumos mēs iesakām izmantot zemāku jaudu. ● Katli jānovieto tieši uz plīts 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.

ELEKTRĪBAS PIESLĒGUMA DROŠĪBA

• Atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla. • Uztādīšana jāveic kvalificētam personālam, kas iepazīsies ar piemērojamajiem uztādīšanas un drošības standartiem. • Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par personām, dzīvniekiem vai lietām gadījumā, ja netiek ievērotas šīs sadaļas 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. • Neizmantojiet daudzvietīgas kontaktligzdas vai pagarinātājus. • Pārliecinieties, vai spriegums datu plāksnītī, kas piestiprināta izstrādājuma apakšējā daļā, atbilst spriegumam telpā, kurā tas tiks uzstādīts. • Sazemējuma elektriskajam kabelim jābūt 2cm garākam par pārējiem kabeļiem. • Nevienā no kabeļa punktiem temperatūra nedrīkst pārsniegt 50°C apkārtnējās vides temperatūru. • Izstrādājums ir paredzēts pastāvīgai pieslēgšanai elektrotīklam, tādēļ pieslēgums fiksētajam tīklam jāveic caur omnipolāru slēdzi saskaņā ar uztādīšanas noteikumiem, kas nodrošina pilnīgu tīkla atslēgšanu III pārsprieguma kategorijas apstākļos, un kas ir viegli pieejams pēc uztādīšanas. • Kad uztādīšana ir pabeigta, lietotājs vairs nedrīkst piekļūt elektriskajām sastāvdaļām. • **Uzmanību!** Nepievienojiet izstrādājumu elektrotīklam, kamēr instalēšana nav pabeigta. • Pirms izstrādājuma pievienošanas elektrotīklam: pārbaudiet datu plāksnīti (kas atrodas izstrādājuma apakšā), lai pārliecinātos, ka spriegums un jauda atbilst elektrotīkla spriegumam un savienojuma kontaktligzdai. Ja rodas šaubas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

• Gadījumā, ja izstrādājums nav aprīkots ar strāvas vadu, izmantojiet vadu ar minimālo vadošo dziļšu šķērsgriezumu 2,5 mm² jaudai līdz 5500 vatiem; savukārt augstākai jaudai tam jābūt 4 mm².

• **Uzmanību!** Starpsavienojuma kabelis jānomaina pilnvarotam tehniskās palīdzības dienestam vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju.

• **Uzmanību!** Pirms ķēdes atkārtotas pievienošanas strāvas padevei un tās pareizas darbības pārbaudes vienmēr pārbaudiet, vai strāvas kabelis ir pareizi samontēts.

DROŠĪBA UZSTĀDĪŠANAS LAIKĀ

• Elektrisko un mehānisko sistēmu uztādīšana jāveic kvalificētam speciālistam.

• Pirms uztādīšanas uzsākšanas: Pēc izstrādājuma izpakošanas pārbaudiet, vai tas nav bojāts transportēšanas laikā, un problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai klientu apkalpošanas dienestu, pirms turpināt uztādīšanu; Pārbaudiet, vai iegādātais izstrādājums ir piemērots izmēram izvēlētajā uztādīšanas vietā; Pārbaudiet, vai iepakojuma iekšpusē nav papildu materiālu (transportēšanas apsvērumu dēļ) (piemēram, aploksnes ar skrūvēm, garantijas, u.c.), nepieciešamības gadījumā tie ir jāizņem un jāuzglabā; Pārbaudiet arī, vai uztādīšanas vietas tuvumā ir pieejama elektrības kontaktligzda

• Iebūvējamo mēbeļu izkārtojums:

• Pirms plīts ievietošanas veiciet visus griešanas darbus pie korpusa un uzmanīgi noņemiet atlikumus vai zāģu skaidas.

Minimālajam attālumam starp plīts virsmu un sienu jābūt vismaz 50mm priekšpusē, vismaz 50mm sāniski un vismaz 500mm attiecībā pret augšējiem sienas elementiem.

NB: plānojot telpas, ir jāievēro virtuves ražotāja norādījumi.

• **Svarīgi:** izmantojiet vienkomponentu blīvējuma līmi (S), kurai ir temperatūras izturība līdz 250°C; pirms uztādīšanas līmējamās virsmas ir rūpīgi jānotīra, noņemot vielas, kas var ietekmēt to saķeri (piemēram, atbrīvošanas līdzekļi, konservanti, smērvielas, eļļas, pulveri, vecu līmju atlikumi, utt.); līme ir vienmērīgi jāuzklāj pa visu rāmja perimetru; pēc līmēšanas ļaujiet līmei nožūt apmēram 24 stundas.

• **Uzmanību!** Ja skrūves un stiprinājumi netiek uzstādīti saskaņā ar šiem norādījumiem, var tikt izraisīti elektriskās strāvas iedarbības apdraudējumi.

• **Piezīme:** pareizai izstrādājuma uztādīšanai vēlamas caurules aplīmēt ar līmlenti, kurai ir šādas īpašības: elastīga plēve no miksta PVC, ar līmi uz akrilāta bāzes; kas atbilst DIN EN 60454 standartam; liesmas slāpētājs; lielskalu izturība pret novecošanos; izturīga pret pēkšņām temperatūras izmaiņām; lietojama zemā temperatūrā.

UTILIZĀCIJA KALPOŠANAS LAIKA BEIGĀS



Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas direktīvu 2012/19/EK - UK SI 2013 Nr.3113, Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi (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, lūdz, sazinieties ar vietējo iestādi, sadzīves atkritumu savākšanas pakalpojumu dienestu vai veikalu, kur izstrādājums tika iegādāts.

NOTEIKUMI

Šī ierīce, kas paredzēta saskarei ar pārtikas produktiem, atbilst Regulai (EK) Nr. 1935/2004, un tā tika izstrādāta, izgatavota un laista tirgū saskaņā ar "Zemsprieguma" direktīvas 2014/35/ES drošības prasībām, "EMC" direktīvas 2014/30/ES aizsardzības prasības.

2. IZMANTOŠANA

Indukcijas gatavošanas sistēma balstās uz magnētiskās indukcijas fizisko fenomenu. Galvenā iezīme šajā sistēmā ir enerģijas tieša pārvadīšana no ģeneratora uz katlu.

Priekšrocības. Salīdzinot ar elektriskajām plītnīm, jūsu indukcijas plīts ir: **Drošāka:** zemāka temperatūra uz stikla virsmas. **Ātrāka:** īsāks pārtikas sakaršanas laiks.

Precizāka: plakne nekavējoties reaģē uz jūsu komandām.
Efektīvāka: 90% patērētās enerģijas tiek pārvērsta siltumā. Turklāt, noņemot katlu no plīts virsmas, siltuma pārvade tiek nekavējoties pārtraukta, izvairoties no lieka siltuma zuduma.

• Trauki gatavošanai

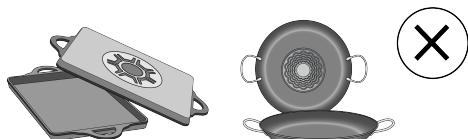


Izmantojiet tikai katlus ar šādu simbolu.

Svarīgi:

lai novērstu plīts virsmas neatgriezenisku bojājumu, neizmantojiet:

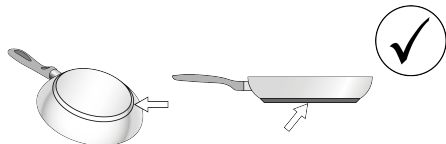
- traukus, kuru pamatne nav pilnīgi plakana;
- metāla traukus ar emaljētu pamatni;
- traukus ar raupju virsmu, lai nesaskrāpētu plīts virsmu;
- nekad nenovietojiet karstos katlus un pannas uz plīts virsmas vadības paneļa.
- Ne visi katli, kas piemēroti indukcijai, darbojas efektīvi, jo pamatne daļēji 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: virtuves trauki nesaisīst, 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.



• Ieteicamie 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.

• Esošie trauki

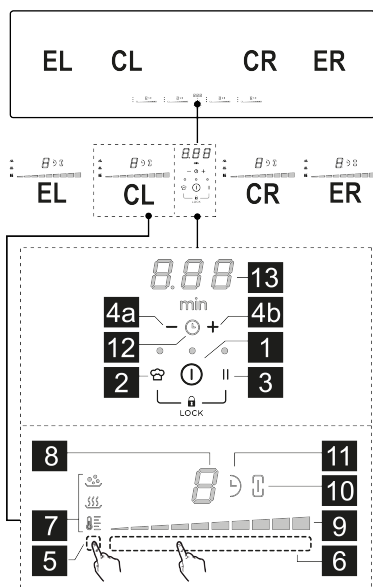
Vai katla materiāls ir magnētisks, jūs varat pārbaudīt ar vienkāršu magnēta palīdzību. Katli nav piemēroti lietošanai, ja nav magnētiski. Iepriekšējā punktā minētās norādes ir spēkā arī šajā gadījumā.

• 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; Gatavojiet dārzeņus, kartupeļus, utt., ar nelielu ūdens daudzumu, lai samazinātu gatavošanas laiku; Spiediena katla izmantošana vēl vairāk samazina enerģijas patēriņu un gatavošanas laiku; Novietojiet katlu uz plīts virsmas gatavošanas zonas centrā.

3. DARBĪBA

VADĪBAS PANELIS



T. Darbība

- 1 plīts virsmas ieslēgšana/izslēgšana
- 2 Funkcijas Chef (pavāra) aktivizēšana
- 3 Pauze
- 2+3 Child Lock (Bērnu drošības sistēma) / Iestatījums Power limitation (jaudas ierobežošana)

4a	Timer (taimeris) un Egg Timer (olu vārīšanas taimeris) aktivizēšana un pārvaldība
5	Temperature Manager aktivēšana
6	Gatavošanas zonas atlase/ Power Level (jaudas līmenis) līmeņa atlase

LED Darbība

7	Temperature Manager (Temperatūras pārvaldnieks) līmeņa indikators
8	Gatavošanas zonas stāvokļa indikators
9	Power Level (Jaudas līmenis) indikators
10	Ieslēgta Bridge (Savienojuma) indikators
11	Ieslēgta taimera indikators
12	Indikators Egg Timer (Olu vārīšanas taimeris) aktīvs
13	Display Timer (Displeja taimeris) un Egg Timer (olu vārīšanas taimeris)

KAS JĀZINA PIRMS DARBA SĀKŠANAS

Visas šīs plīts virsmas funkcijas ir izstrādātas atbilstoši stingrākajiem drošības standartiem. Šī iemesla dēļ:

• Dažas funkcijas nav aktivizētas vai arī automātiski izslēdzas, ja gatavošanas vietās nav katlu, vai arī tad, ja tie neatrodas vietā.

• Citos gadījumos aktivizētās funkcijas automātiski izslēdzas pēc dažām sekundēm, ja atlasītajai funkcijai nepieciešams papildu iestatījums, kas netiek veikts (piem.: "Ieslēdziet plīts virsmu" bez "Atlasiet gatavošanas zonu" un "Darbības temperatūra", vai "Bloķēšanas funkcija" vai "Taimeris").

Pirms tuvojies gatavošanas zonai, uzgaidiet, līdz displejs izslēdzas.

Uzmanību! Ilgstošas lietošanas gadījumā (piemēram) gatavošanas zonas izslēgšana var nebūt tūlītēja dzesēšanas posma dēļ; gatavošanas zonas displejā

parādās simbols **H**, norādot šo stadiju. Pirms tuvojies gatavošanas zonai, uzgaidiet, līdz displejs izslēdzas.

GATAVOŠANAS ZONAS DISPLEJS

Attiecīgajos displejos, kas saistīti ar gatavošanas zonām, tiek norādīts:

Darbība	Vērtība
Gatavošanas zona ieslēgta	0
Power Level (Jaudas līmenis)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Atlikušā siltuma indikators)	H
Pot Detector (Trauku detektors)	U
Ir ieslēgta Bridge (Savienojuma) zonas funkcija	A

Temperature Manager funkcija ieslēgta	U
Child Lock (Bērnu drošības sistēmas) funkcija ieslēgta	L
Pauzes funkcija	
Funkcija Automatic Heat UP (Automātiskā sildīšana)	A

VIRSMAS RAKSTURLIELUMI

• 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

Piezīme: Lai ieslēgtu jebkuru funkciju, no sākuma ir jāieslēdz vēlamā zona

• Ieslēgšana

Īsi nospiediet (pieskarieties) **① ON/OFF (1)** gatavošanas

virsmas/nosūkšana: simbols **①** iedegas; turpinot nospieš: visas pieejamās funkcijas kļūst redzamas uz dažiem mirkļiem, pēc tam aktīvas paliek tikai galvenās; pārējās var izmantot un tiks aktivizētas vēlāk ierīces lietošanas laikā.

SVARĪGI: visas pieejamās funkcijas tiks izgaismotas ar nelielu gaismu, kas kļūs spilgtāka tikai tad, kad tās tiks iespējotas.

Nospiediet no jauna, lai izslēgtu

Piezīme: Šai funkcijai ir visaugstākā prioritāte.

• Gatavošanas zonu izvēle

Pieskarieties izvēles joslai (**6**), kas atbilst vēlamajai gatavošanas zonai **EL; CL; CR; ER;**

• 9 jaudas līmeņi

Virsmā ir aprīkota ar 9 jaudas līmeņiem. Novelciet un virziet pirkstus pa izvēles joslu (**6**):

pa labi, lai palielinātu jaudas līmeni;

pa kreisi, lai samazinātu jaudas līmeni.

• Power booster (Jaudas palielināšana)

Izstrādājums ir aprīkots ar papildu jaudas līmeni (papildu

līmenis , kas paliek aktīvs 10 minūtes, pēc tam jauda atgriežas iepriekš izmantotajā līmenī.

Novelciet un virziet pirkstus pa **Izvēles joslu (6)** (pēc līmeņa ) un aktivizējiet Power booster (Jaudas palielināšana

Power Booster (Jaudas palielināšanas) līmenis tiek norādīts izvēlētās zonas displejā ar simbolu .

● Bridge (Savienojuma) zonas

Šī funkcija ļauj gatavošanas zonai **EL** darboties kopā ar gatavošanas zonu **CL** un gatavošanas zonai **CR** ar gatavošanas zonu **ER**, izveidojot vienu zonu ar vienādu (2 kopā) jaudas līmeni. Šī funkcija nodrošina vienmērīgu gatavošanu ar ievērojama izmēra pannām un katliem.

Lai iespējotu Bridge (Savienojuma) funkciju:

- vienlaicīgi nospiediet atlasīto zonu **izvēles zonu (6)**.
- iedegsies izvēlēto gatavošanas zonu **bridge**

(savienojuma)  indikators (10). Simbols  tiks parādīts **CL** zonas displejā pārim (**EL+CL**) vai **ER** pārim (**CR + ER**)

• tagad būs iespējams iestatīt jaudu, ritinot ar pirkstu pa **atlasēšanas zonu (6)** **EL** pārim (**EL+CL**) vai **atlasēšanas apgabālā (6)** **CR** pārim (**CR + ER**).

Lai deaktivizētu bridge (savienojuma) funkciju:

- vienlaicīgi nospiediet abas deaktivizējamā zonu pāra **izvēles zonas (6)**.

● Temperature Manager (Temperatūras pārvaldnieks)

Temperature Manager ir funkcija, kas ļauj iestatīt vispiemērotāko iepriekš iestatīto temperatūru, lai iegūtu vēlamo rezultātu.

Lai iespējotu funkciju:

- Atlasiet gatavošanas zonu, kuru vēlaties.
 - Vienreiz vai vairākas reizes nospiediet **atlasēšanas zonu (5)**, lai izvēlētos piemērotāko līmeni no pieejamajiem:
- Pirmā nospiešana aktivizē "Melting" (kausēšana) līmeni:

 (7) Nosaka piemērotu jaudas līmeni, lai lēnām izkausētu smalkus produktus, neapdraudot to sensorās īpašības (šokolāde, sviests utt.).

Otrais spiediena līmenis "Sasilšana":

 (7) Nosaka piemērotu jaudas līmeni, kas ļauj uzturēt traukus maigā temperatūrā, nesasniedzot vārīšanās temperatūru.

Trešais spiediena līmenis "Simmer" (vārīšana uz lēnas uguns):

 (7) Nosaka jaudas līmeni, kas piemērots ilgstošai trauku vārīšanai. Piemērots tomātu mērču, gaļas mērču, zupu, sautējumu gatavošanai, kontrolēta gatavošanas līmeņa uzturēšanai (ideāli piemērots tvaicētu ēdienu gatavošanai). Novērš nepatīkamas pārtikas izžāvēstīšanos vai iespējamus apdegumus apakšdaļā, kas raksturīga šādai gatavošanai. Izmantojiet šo funkciju pēc ēdiena

uzvārīšanas.

- Nospiediet vēlreiz, lai izslēgtu.

Gatavošanas zonas displejā parādās simbols, Gatavošanas zonas displejā parādās simbols , kas darbojas temperatūras pārvaldniekā.

● Taimeris

Taimera funkcija ir atpakaļskaitīšana, ko var iestatīt pat vienlaikus katrā gatavošanas zonā.

Pēc iestatītā laika posma gatavošanas zonas automātiski izslēdzas, un lietotājs tiek brīdināts ar skaņas signālu.

Plīts virsmas taimera funkcijas aktivizēšana/regulēšana:

- Atlasiet gatavošanas zonu (jauda nav 0)

- Vienlaicīgi nospiediet **— (4a)** un **+ (4b)**, lai piekļūtu taimera funkcijai
- Regulējiet taimera darbības laiku:

nospiediet selektoru **+ (4b)**, lai palielinātu automātiskās izslēgšanas laiku

nospiediet selektoru **— (4a)**, lai samazinātu automātisko izslēgšanas laiku

Ja nepieciešams, atkārtojiet šo operāciju citām gatavošanas zonām.

Piezīme: Katrai gatavošanas zonai var būt iestatīts cits

taimeris; displejā  (13) parādīsies uz 10 sekundēm pēdējās izvēlētās gatavošanas zonas atpakaļskaitīšana, pēc tam tiks attēlota atpakaļskaitīšana ar mazāku laiku.

Kad taimeris ir beidzis atpakaļskaitīšanu, atskan skaņas signāls (uz 2 minūtēm vai tiek apturēts, nospiežot jebkuru virsmas taustiņu), kamēr displejs (13) mirgo,

Piezīme: gatavošanas zonas displeja sānos, kad tiek

izmantots taimeris, parādās simbols  (11)

Lai izslēgtu taimeri:

- atlasiet gatavošanas zonu, kuru vēlaties.

- iestatiet taimera vērtību , izmantojot **— (4a)**

Piezīme: funkcija ir aktīva, ja starplaikā netiek nospiesti citi taustiņi.

● Egg Timer (Olu vārīšanas taimeris)

Egg Timer funkcija ir no gatavošanas zonām (un no iesūkšanas zonas) neatkarīga atskaite. Egg Timer (Olu vārīšanas taimeris) funkcija tas tiek aktivizēta, vienlaikus

nospiežot **— (4a)** un **+ (4b)**

Piezīme: lai regulētu funkciju Egg Timer (Olu vārīšanas taimeris), ievērojiet to pašu procedūru, kas funkcijai Taimeris.

Kad taimeris ir beidzis atpakaļskaitīšanu, atskan skaņas signāls (2 minūtes vai apstājas, nospiežot **— (4a)**, bet

displejs (13) mirgo.

Piezīme: lietojot Egg Timer (Olu vārīšanas taimeris), parādās simbols  (12).

• Power Limitation (Jaudas ierobežošana):

Jaudas ierobežošanas funkcija ļauj iestatīt izstrādājuma darbību, ierobežojot tā maksimālo patēriņu (KW).

Piezīme: iestatījumi ir jāveic, kad virsma ir izslēgta, kad gatavošanas virsma tiek pieslēgta elektroenerģijas tīklam, vai kad elektroenerģijas tīkls tiek atkārtoti pieslēgts, turpmāko 2 minūšu laikā, nenospiežot taustiņu.

Lai iestatītu Power Limitation (Jaudas ierobežošana)

- pieskarieties un turiet taustiņus  (2) +  (3) līdz atskan īss pīkstiens
- vienlaikus ritiniet pa **atlasējoslām (6) CL** un **EL** no kreisās puses uz labo līdz izvēles joslai beigām un turiet, līdz atskan īss skaņas signāls.
- taimera displejā (13) parādās simboli  kas norāda, ka ir iespējams veikt iestatījumu.
- CL** zonas displejā (8) tiek parādīts pašreizējais iestatījums:

Vērtība	Jauda (KW)
	7,2 KW (noklusējuma iestatījums)
	4,5 KW

lai mainītu Power Limitation (Jaudas ierobežošana), ritiniet pa **izvēles joslā (6) CL**

no kreisās puses uz labo, lai palielinātu Kw; no labās puses uz kreiso, lai samazinātu Kw

saglabātu veikto izvēli, nospiediet taustiņus  (2) +  (3), 1 sekundi; tiks izdots skaņas signāls, apstiprinot iestatījumu veikšanu.

• Child Lock (Bērnu drošības sistēma)

Child Lock (Bērnu drošības sistēma) ļauj izvairīties no tā, ka bērni var nejauši ieslēgt gatavošanas zonas un iesūkšanas zonu, kavējot jebkuras funkcijas ieslēgšanu.

Child Lock (Bērnu drošības sistēma) var aktivizēt tikai tad, ja izstrādājums ir ieslēgts, bet gatavošanas zonas ir izslēgtas.

Aktivizēšana:

- vienlaicīgi nospiediet un turiet  (2) un  (3), skaņas signāls norāda, ka funkcija ir aktīva, un displejos tiek parādīts .
- Atkārtojiet darbību, lai atspējotu.

• Pauze

Pauzes funkcija ļauj apturēt jebkuru aktīvo funkciju virsmā, samazinot līdz nullei gatavošanas jaudu.

Aktivizēšana:

- nospiediet  (3), displejos tiek parādīts simbols .

Lai atspējotu funkciju:

- nospiediet  (3), nākamo 10 sekunžu laikā ritiniet pa labi ar pirkstiem gar **izvēles joslā (6 - CL)**; Ja darbība šajā laikā netiek veikta, pauzes funkcija paliek aktīva.
- Piezīme:** šī darbība atjauno virsmas nosacījumus pirms pauzes.
- Piezīme:** ja pēc 10 minūtēm Funkcija Pauze netiek atspējota, virsma izslēdzas automātiski.

• Recall (atcelt)

Recall funkcija ļauj atgūt visus virsmā iestatītos iestatījumus nejaušas izslēgšanas gadījumā.

Aktivizēšana:

- 6 sekunžu laikā pēc izslēgšanas atkal **ieslēdziet/izslēdziet** plīti  (1).
- nospiediet  (3) nākamo 6 sekunžu laikā.

• Automatic Heat UP (automātiskā sildīšana)

Funkcija Automatic Heat UP (Automātiskā sildīšana) ļauj ātrāk ieslēgt iestatīto jaudas režīmu; šī funkcija dod priekšrocību iegūt ātrāku ēdiena gatavošanu, bet bez riska piededzināt ēdienus, jo temperatūra nepārsniedz iestatīto līmeni. Šī funkcija ir pieejama jaudas līmeņiem no 1 līdz 8.

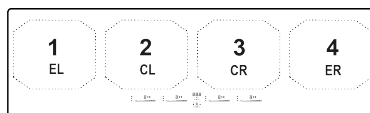
Aktivizēšana:

- nospiediet un turiet **izvēles joslā (6)** vēlamu jaudu.
- displejā parādās  (8).

• Power Flow (Jaudas plūsma)

Šī funkcija gatavošanas zonām piešķir jaudas līmeni, pamatojoties uz to novietojumu, kā tas notiek daudzās profesionālās virtuvēs, lai atvieglotu lietošanu.

EL zonā būs zemākais slodzes līmenis (jauda) un, ejot pa labi, nonāksim pie tā, kuram ir visaugstākais slodzes līmenis (jauda) **ER**; kā norādīts nākamajā tabulā.



Plāksnes	Jauda
 1 2 3 4	Warming (Sildīšana)
1  3 4	3
1 2  4	5

Aktivizācija

Nospiediet  (9), lai aktivizētu funkciju. Virs serigrāfijas

JAUDAS TABULA

Jaudas līmenis		Gatavošanas veids	Lietošana (pamatojoties uz pieredzi un ēdiena gatavošanas paradumiem)
Maksimālā jauda		Ātri uzsildīt	īsā laikā paaugstināt ēdiena temperatūru, līdz tas ūdens vārīšanās gadījumā ātri vārās, vai arī ātri sasildīt gatavošanas šķidrumus
		Cept - vārīt	apbrūnināt, sākt gatavot, apcep saldētus produktus, ātri uzvārīt
Liela jauda		Apbrūnināt – vārīt - grilēt	cept, vārīt ilgstoši, vārīt un grilēt (īsu laiku - 5–10 minūtes)
		Apbrūnināt – vārīt – sautēt – cept - grilēt	cept, vārīt ilgstoši, vārīt un grilēt (vidēji ilgu laiku - 10–20 minūtes), uzkarstēt piederumus
Vidēja jauda		Vārīt - sautēt - cept - grilēt	sautēt, vārīt lēnām, vārīt (ilgstoši), gatavot makaronus
		Varīt – vārīt lēnām – biezināt - maisīt	ilgstoša vārīšana (rīsi, mērces, cepeši, zivis) pievienoto šķidrumu klātbūtnē (piemēram, ūdens, vīns, buljons, piens), makaronu gatavošana
		Varīt – vārīt lēnām – biezināt - maisīt	ilgstoša vārīšana (tīpumi mazāki par litru: rīsi, mērces, cepeši, zivis) pievienoto šķidrumu klātbūtnē (piemēram, ūdens, vīns, buljons, piens)
Zema jauda		Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt	izkausēt sviestu, viegli izkausēt šokolādi, atkausēt maza apjoma produktus
		Izkausēt - atkausēt - uzturēt siltu - maisīt	turēt karstu svaigi pagatavota ēdiena mazas porcijas vai turēt traukus siltus un gatavot risoto
OFF (IZSLĒGTS)		Atbalsta virsma	Plīts virsma gaidīšanas vai izslēgtajā režīmā (ir iespējama atlikušā siltuma klātbūtne pēc vārīšanas, par ko liecina H-L-O)

iedegsies gaismas diode.

Izslēgšana

Nospiediet  (9) vēlreiz, lai deaktivizētu.

4. APKOPE

Uzmanību! Pirms jebkuras tīrīšanas vai apkopes darbības pārliecinieties, vai gatavošanas zonas ir izslēgtas un siltuma signallampīga ir izslēgta.

PLĪTS APKOPE

• Indukcijas plīts tīrīšana

Plīts virsma jātīra pēc katras lietošanas reizes.

Svarīgi:

• Neizmantojiet abrazīvus sūkļus, tīrīšanas spilventiņus. To lietošana ar laiku var sabojāt stiklu.

• Neizmantojiet ķīmiskos kairinātājus, piemēram, cepeškrāsns vai traipu noņemšanas aerosolus.

• NEKAD NELIETOT STRŪKLU TVAIKA TĪRĪTĀJUS!!!

Pēc katras lietošanas reizes ļaut atdzist plīts virsmai un to tīrīt, lai noņemtu piekaltušas pārtikas atliekas un traipus. Cukurs vai pārtika ar paaugstinātu cukura saturu bojā plīts virsmu, un tas jānoņem nekavējoties. Sāls, cukurs un

smiltis var saskrāpēt stikla virsmu. Izmantojiet mīkstu lupatīņu, papīra dvieļus vai speciālu plīts virsmas tīrīšanas produktu (ievērojiet ražotāja norādījumus).

5. PAKALPOJUMI

PROBLĒMU NOVĒRŠANAS TABULA

Informācijas kods	Apraksts	Iespējamie iemesli	Risinājumi
	Komandu zona nodziest pie pārāk augstas temperatūras	Elektronisko daļu iekšējā temperatūra ir pārāk augsta	Uzgaidiet, līdz plīts virsma atdziest, pirms to atkārtoti izmantot
 + skaņas signāls 	Tiek konstatēta nepārtraukta (pastāvīga) pogas aktivizēšana. Interfeiss izslēdzas pēc 10 sekundēm.	Ūdens, katli vai virtuves piederumi virs lietotāja interfeisa.	Notīriet virsmu, noņemiet no plīts visus priekšmetus.
Visiem citiem kļūdas ziņojumiem	Izsauciet tehnisko pakalpojumu dienestu un paziņojiet kļūdas kodu		

PAKALPOJUMU DIENESTS

Pirms sazināties ar pakalpojumu dienestu

1. Pārliecinieties, vai nevarat atrisināt problēmu pats, balstoties uz "Traucējumu meklēšana" aprakstītajiem punktiem.
2. Izslēdziet un ieslēdziet ierīci, lai pārliecinātos, vai problēma joprojām pastāv.

Ja pēc iepriekšminētajām pārbaudēm kļūda nepazūd, sazinieties ar tuvāko pakalpojumu dienestu.

Strogo se pridržavajte ovde navedenih uputstava. Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za probleme, oštećenja ili požare nastale usled nepridržavanja ovih uputstava. Aparat služi samo za upotrebu u domaćinstvu za kuvanje hrane. Nikakvo drugo korišćenje (npr. grejanje prostorije) nije dozvoljeno. Proizvođač ne prihvata odgovornost za neprimereno korišćenje ili za netačno podešavanje funkcija.

Proizvod može estetski izgledati drugačije nego što je prikazano na crtežima u ovom uputstvu. Međutim, uputstva za upotrebu, održavanje i ugradnju ostaju ista.

- Pažljivo pročitajte uputstva: ona sadrže važne podatke o montaži, korišćenju i bezbednosti.
- Nemojte da obavljate strujne varijacije na 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.

 delovi označeni ovim simbolom mogu se kupiti odvojeno kod specijalizovanih prodavaca.

* delovi označeni ovim simbolom su dodatna oprema koja se isporučuje samo u nekim modelima i može se kupiti na sajtovima www.elica.com i www.shop.elica.com.

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 nedostatkom 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 odećom 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 ploči 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 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 navedeno 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 pejsmejera i aktivnih implantata moraju pre upotrebe indukcijske 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 stavljate predmete na površine za kuvanje. ● Nemojte stavljati metalne predmete kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopce na površinu ploče za kuvanje jer bi se mogli pregreјati. ● Važno: Posle upotrebe, isključite ploču za kuvanje preko kontrolne ploče i ne naslanjajte se na detektor posuda za kuvanje. ● Nikada ne koristite aluminijску foliju za kuvanje, i nikada ne stavljajte direktno proizvode upakovane u aluminijum. Aluminijum može da se rastopi i nepopravljivo ošteti vaš 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 stavljate 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 pregreјati.

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.
- Kabal 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 kuvanje sa radne ploče.
- Nemojte koristiti naponske trake ili produžne kablove.
- Proverite da li napon naveden na pločici na donjem otpremnom 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 obezbeđuju potpuno odspajanje iz mreže u uslovima kategorije prenapona 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 verovali 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 upotrebu kabla sa prečnikom žice od najmanje 2.5 mm² za snagu do 5500 Watt.; a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm²).

- **Pažnja!** Zamena kabla za međusobno povezivanje mora biti izvršena od strane ovlašćenog servisera ili od osobe sa sličnom kvalifikacijom.

- **Pažnja!** Pre ponovnog povezivanja na mrežu i provere ispravnog rada, uvek proverite da li je mrežni kabl ispravno montiran.

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:

- Sve radove povezane sa sečenjem nameštaja, potrebno je izvršiti pre ugradnje ploče za kuvanje i pažljivo ukloniti sve ostatke sečenja i strugotine.

Minimalno rastojanje između ploče za kuvanje i zida mora biti najmanje 50mm frontalno, najmanje 50mm i najmanje 500mm u odnosu na gornje zidne jedinice.

NAPOMENA: Prilikom planiranja prostora morate se pridržavati uputstava proizvođača kuhinje.

- **Važno:** koristite jednokomponentnu lepljivu masu za brtvljenje (S), koja je otporna na temperaturu, do 250°; pre instaliranja, površine koje se spajaju moraju se dobro očistiti i ukloniti svaku materiju koja može umanjiti prijanjanje (npr.: sredstva za uklanjanje, konzervansi, masti, ulja, prašina, ostaci starog lepka, itd.); lepak treba ujednačeno raspodeliti po rubu okvira; posle lepljenja ostaviti da se osuši oko 24 sata.

- **Pažnja!** Instalacija vijaka i zatvarača koja nije sukladna ovim uputama može da dovede do rizika vezanih uz električnu energiju.

- **Npomena:** za pravilnu ugradnju proizvoda preporučujemo umatanje cevi sa lepkom koje ima sledeće karakteristike: meki, elastični, PVC film s lepkom na akrilnoj osnovi; poštuje propise DIN EN 60454; - usporivač plamena; odlična otpornost na starenje; otporan na promene temperature; upotrebljiv na niskim temperaturama.

ODLAGANJE NA KRAJU ŽIVOTNOG VEKA



Ovaj proizvod označen je u skladu s Evropskom direktivom 2012/19/EZ - UK SI 2013 No.3113, o otpadu električne i elektronske opreme (OEEO).

Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda, korisnik će pomoći u sprečavanju mogućih negativnih posledica za okolinu i zdravlje. Simbol na proizvodu ili na dokumentima koji prate proizvod pokazuje da se ovaj 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

Ovaj uređaj, namenjen da dođe u kontakt sa hranom, usklađen je sa uredbom (EZ) br.1935/2004 i projektovan je, napravljen i stavljen na tržište u skladu sa bezbednosnim zahtevima direktive „o niskom naponu“ 2014/35/EU, zahtevima zaštite direktive o „elektromagnetnoj kompatibilnosti“ 2014/30/EU.

2. UPOTREBA

Sistem indukcijskog kuvanja zasniva se na fizičkom fenomenu magnetne indukcije. Ključno obeležje ovog sistema je direktan prenos energije iz generatora na

posudu.

Prednosti: U uporedbi s električnim pločama za kuvanje, vaša indukcijska ploča je: **Sigurnija:** niža temperatura na staklenoj površini. **Brža:** kraće vreme zagrevanja hrane. **Preciznija:** ploča odmah reaguje na vaše naredbe. **Efikasnija:** 90% apsorbirane energije pretvara se u toplinu. Osim toga, kada posudu za kuvanje uklonite sa ploče, prenos topline odmah se prekida, da bi se izbegao nepotreban gubitak topline.

● Posude za kuvanje

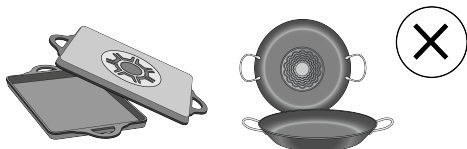


Koristite samo posude sa ovom oznakom.

Važno:

da bi izbegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:

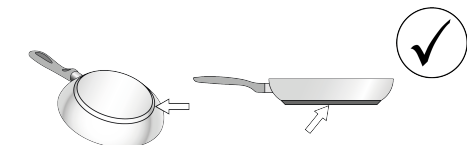
- posude sa neravnim dnom;
- metalne posude sa emajliranim dnom;
- posudesa hrapavom površinom, kako biste izbegli grebanje površine ploče;
- nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.
- Nisu sve posude pogodne efikasno funkcionisanje za indukcijsko kuvanje zbog dna koje je delimično 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 kontaktnu površinu između induktora i posuda, smanjujući efikasnost i pogoršavajući iskustvo kuvanja.



● Preporučeni prečni dno 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.

● Postojeće posude

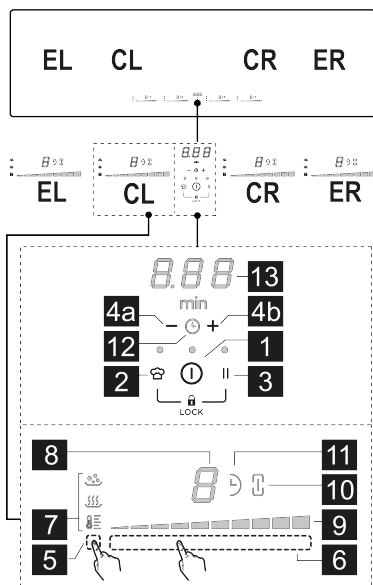
Možete proveriti da li je materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetski ili ne, upotrebom jednostavnog magneta. Posude nisu pogodne za upotrebu ako se ne mogu magnetski detektovati. Uputstva iz prethodnog stava se takođe primenjuju i u ovom slučaju.

● Ušteda energije

Koristite posude za kuvanje i tava sa dnom jednake veličine kao što je zona za kuvanje; - Koristite samo posude i tave sa ravnim dnom; Kada god je moguće držite poklopac na posudama za vreme kuvanja; Kuvajte povrće, krompir i sl. sa malo vode kako bi se smanjilo vreme kuvanja; Koristite ekspres lonac koji dodatno smanjuje potrošnju energije i vreme kuvanja; Postavite posudu u sredinu zone za kuvanje nacrtane na ploči za kuvanje.

3. RAD

KONTROLNA PLOČA



T. Funkcija

- 1 ON/OFF ploče za kuvanje
- 2 Aktivacija funkcije Chef

3	Pauza
2+3	Child Lock (funkcija zaključavanja) / Postavljanje Power limitation (ograničenje snage)
4a	Aktivacija i upravljanje sa Timer (merač vremena) i
4b	Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja)
5	Aktiviranje Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
6	Izbor zone za kuvanje / Izbor nivoa snage

LED Funkcija

7	Indikator nivoa Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
8	Indikator položaja zone za kuvanje
9	Indikator Power Level (nivo snage)
10	Indikator aktivnog Bridge (mosta)
11	Indikator aktivnog Timer (merača vremena)
12	Indikator aktivnog Egg Timer (merača vremena za kuvanje jaja)
13	Displej Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja)

PRE POČETKA POTREBNO JE ZNATI

Sve funkcije ove ploče za kuvanje osmišljene su u skladu sa najstrožim merama sigurnosti. Zbog toga:

• **Neke funkcije se ne aktiviraju, ili se automatski deaktiviraju, kada na ploči nisu prisutne posude ili kada su iste loše postavljene.**

• U ostalim slučajevima, aktivirane postavke se automatski deaktiviraju nekoliko sekundi nakon što odabrano podešavanje zahteva dodatno postavljanje koje nije izvršeno (npr.: "Uključite ploču za kuvanje" bez "Odaberite zonu za kuvanje" i "Temperatura rada", ili "Funkcije Lock (zaključaj)" ili "Timer (merač vremena)").

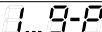
Sačekajte da se displej isključi pre nego što se približite zoni za kuvanje.

Pažnja! U slučaju (na primer) dugotrajne upotrebe, gašenje zone za kuvanje može trajati duže zbog faze hlađenja; na

displeju zone za kuvanje pojaviće se simbol  koji označava tu fazu. Sačekajte da se displej isključi pre nego što se približite zoni za kuvanje.

DISPLEJ ZONE ZA KUVANJE

na displejima zona za kuvanje prikazuje se:

Funkcija	Vrednost
Zona za kuvanje uključena	
Power Level (nivo snage)	
Residual Heat Indicator (Indikator preostale topline)	

Pot Detector (Detektor posude)	
Područje Aktivirana funkcija "Bridge" (most)	
Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	
Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje)	
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

Napomena: Za aktiviranje bilo funkcije najpre morate aktivirati željenu zonu

• Uključivanje

Kratko pritisnite (dodirnite)  **ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1)**

ploče za kuvanje: simbol  svetli; **Nastavkom pritiskanja:** sve dostupne funkcije će postati vidljive na nekoliko trenutaka, posle čega ostaju aktivne samo one glavne; ostale se mogu koristiti i naknadno će se uključiti, za vreme upotrebe uređaja.

VAŽNO: sve raspoložive funkcije će biti osvetljene sa niskim intenzitetom svetlosti, koja će postati intenzivnija samo u trenutku u kojem su aktiviraju.

Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

• Izbor zone kuvanja

Dodirnite **Traku za izbor (6)** koja odgovara željenoj zoni za kuvanje EL; CL; CR; ER;

• 9 Power Level (nivo snage)

Ploča za kuvanje ima 9 nivoa snage. Dodirnite i povucite prstima duž **Trake za izbor (6):**

prema desno za povećavanje nivoa snage;
prema levo za smanjivanje nivoa snage.

● **Power Booster (Povećavanje snage)**

Proizvod je opremljen dodatnim 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 (6)** (preko nivoa ) i aktivirajte Power Booster (Povećavanje snage)
Nivo snage Power Booster je prikazan na ekranu zone sa simbolom 

● **Bridge Zones (most područja)**

Ova funkcija omogućava da zona pripreme hrane radi kombinovano **EL** sa zonom pripreme **CL** i zonom pripreme **CR** sa zonom pripreme **ER** stvarajući jedinstvenu zonu s istim nivoom (2 ukupne snage (ukupno 2). To omogućuje ujednačenu pripremu hrane i s posudama velikih dimenzija.

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- istovremeno pritisnete **Zonu izbora (6)** izabranih zona.
- indikator **bridge**  (10) izabranih zona za kuvanje će zasvetleti. Prikazuje se simbol  na displeju zone **CL** za par (**EL+CL**) ili **ER** za par (**CR + ER**)

- sada je moguće podesiti snagu pomeranjem prsta po **Zoni izbora (6)** **EL** za par (**EL+CL**) ili po **Zoni izbora (6)** **CR** za par (**CR + ER**).

Za dektiviranje funkcije Bridge:

- pritisnete istovremeno dve **zone izbora (6)** para zona koje želite da deaktivirate.

● **Temperature Manager (upravljanje temperaturom)**

Temperature Manager je funkcija koja omogućuje postavljanje zadane, pogodnije temperature za dobijanje željenog rezultata.

Za aktiviranje funkcije:

- Odabir željene zone kuvanja.
- Pritisnete jednom ili više puta **Zonu izbora (5)** za odabir najpogodnijeg nivoa od onih dostupnih:
Prvi pritisak aktivira nivo "Topljenje":

 (7) Identifikujte odgovarajući nivo snage za lagano topljenje delikatnih proizvoda bez ugrožavanja njihovih senzornih karakteristika (čokolada, puter itd.).
Drugi nivo pritiska "Zagrevanje":

 (7) Identifikujte odgovarajući nivo snage koji će vam omogućiti da vaše posude održavate na temperaturi na delikatan način, bez postizanja temperature ključanja.
Treći nivo pritiska "Krčkanje":

 (7) Identifikujte odgovarajući nivo snage pogodan za dugo krčkanje jela. Pogodno za kuvanje paradajz sosova,

ragua, supa, minestrone, održavajući kontrolisan nivo kuvanja (idealno za kuvanje na pari). Izbegavajte neprijatno prosipanje hrane ili moguće opekotine po dnu, tipične za ove preparate. Koristite ovu funkciju posle proključavanja hrane.

- Pritisnite još jednom za isključivanje.

Na displeju zone kuvanja koja radi u funkciji Temperature Manager se pojavljuje simbol .

● **Timer (tajmer)**

Funkcija Timer služi za odbrojavanje koje se može postaviti, istovremeno, za svaku zonu za kuvanje.

Na kraju zadano vreme, zona kuvanja se automatski isključuje i korisnik se upozorava posebnim zvučnim signalom.

Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer ploče za kuvanje:

- Odaberite zonu kuvanja (snaga koja se razlikuje 0)

- Pritisnite istovremeno **— (4a)** i **+ (4b)** kako biste pristupili funkciji Timer
- Podesite vreme trajanja funkcije Timer:

pritisnite birač **+ (4b)**, kako biste povećali vreme automatskog isključivanja

pritisnite selektor **— (4a)**, za smanjivanje vremena automatskog isključivanja

Ako želite, možete ponoviti postupak za preostale zone za kuvanje.

Napomena: Svaka zona kuvanja može imati različito

postavljen Timer; na displeju **0.00 (13)** (pojaviti će se, na 10 sekundi, odbrojavanje poslednje odabrane zone, nakon čega se prikazuje odbrojavanje sa manjim vremenom.

Kada tajmer završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo kojeg tastera na ploči), dok displej **(13)** treperi,

Napomena: pored displeja zone za kuvanje, kada se

koristi Timer, pojavljuje se simbol  (11)

Za isključivanje funkcije Timer:

- odaberite željenu zonu kuvanja.

- postavite vrednost merača vremena na **0.00**, preko

— (4a)

Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu drugi tasteri.

● **Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja)**

Funkcija Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja) je nezavisna od zona za kuvanje (i zone usisa). Egg Timer (merač vremena za kuvanje jaja) se aktivira istovremenim

pritisakom na **— (4a)** i **+ (4b)**

Napomena: za podešavanje funkcije Egg Timer sledite isti postupak kao i za funkciju Timer.

Kada merač vremena završi odbrojavanje emituje se odgovarajući zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje

pritiskom **— (4a)**, dok displej **(13)** treperi.

Napomena: kada se koristi funkcija Egg Timer pojavljuje se simbol  **(12)**.

• **Power Limitation (ograničenje snage):**

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada proizvoda ograničavajući maksimalnu apsorpciju (KW).

Napomena: podešavanje se mora izvršiti sa isključenom-trenutku kada je proizvod priključen na napajanje ili kada se napajanje ponovo uključi, u roku od 2 minute, bez pritiskanja tastera.

Za podešavanje funkcije Power Limitation (ograničenje snage):

- i držite tastere  **(2)** + **|| (3)**, dok se ne emituje kratki zvučni signal
- istovremeno klizite prstima po **trakama za izbor (6) CL** i **EL**, od leva ka desno do kraja traka za izbor i držite dok se ne emituje kratki zvučni signal.
- displej Timer **(13)** prikazuje simbole  koji označavaju da je moguće izvršiti podešavanje.
- ekran **(8)** zone **CL** prikazuje postavke struje:

Vrednost	Snaga (KW)
	7,2 KW (fabrička postavka)
	4,5 KW

• za promenu podešavanja funkcije Power Limitation (ograničenje snage) **klizite po trakama za izbor (6) CL** s leva na desno, da bi povećali Kw; s desna na levo, da smanjite Kw

• za memorisanje izvršenog izbora pritisnite tastere  **(2)** + **|| (3)**, na 1 sekundu; emitira se zvučni signal, kao potvrda izvršenog podešavanja.

• **Child Lock (funkcija zaključavanja)**

Child Lock (funkcija zaključavanja) onemogućuje da deca mogu slučajno uključiti zone kuvanja i zonu usisa, onemogućujući aktiviranje bilo koje funkcije.

Child Lock se može aktivirati samo kada je proizvod uključen, ali kada su zone za kuvanje isključene.

Aktiviranje:

- pritisnuti i držati istovremeno  **(2)** i **|| (3)**, signal označava da je funkcija aktivna, prikazuje se jedan  na displejima.

Ponovite za isključivanje.

• **Pauza**

Funkcija Pauza omogućuje obustavljanje svake aktivne funkcije na ploči za kuvanje, postavljajući na nulu snagu kuvanja.

Aktiviranje:

- pritisnite **|| (3)**, na displeju se prikazuje simbol 

Za isključivanje funkcije:

- pritisnite **|| (3)**, u sledećih 10 sekundi, prevucite prstima udesno duž **trake za izbor (6 - CL)**; Ako se operacija ne izvrši u tom periodu, funkcija pauze ostaje aktivna.

Napomena: ova operacija obnavlja uslove rada ploče pre pauze.

Napomena: ako se posle 10 minuta, Funkcija Pauza ne isključi, ploča za kuvanje se isključuje automatski.

• **Opoziv**

Funkcija Opoziv omogućuje obnavljanje svih podešavanja ploče za kuvanje, u slučaju neželjenog isključivanja.

Aktiviranje:

- ponovo uključite ploču  **on/off (1)** u roku od 6 sekundi posle isključivanja.
- pritisnite **|| (3)** u roku od sledećih 6 sekundi.

• **Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrevanje)**

Funkcija Automatic Heat UP omogućuje brže postizanje postavljene snage zagrevanja; s ovom funkcijom imamo prednost bržeg kuvanja, ali bez rizika od spaljivanja hrane, jer temperatura ne prelazi postavljeni nivo. Ova funkcija je dostupna za nivoce snage od 1 do 8.

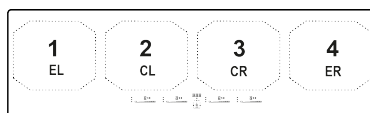
Aktiviranje:

- pritisnite dugo, na **Izornoj traci (6)**, željenu snagu.
- prikazuje se jedna na displeju **A (8)**.

• **Power Flow (protok snage)**

Ova funkcija dodeljuje nivo snage zonama za kuvanje na osnovu njihovog položaja, kao što se dešava u mnogim profesionalnim kuhinjama, radi lakšeg korišćenja.

U zoni **EL** imaćemo najniži nivo (snagu) i idući udesno dolazimo do onog sa najvišim nivoom (snagom) **ER**; Kao što je naznačeno u sledećoj tabeli.



Ploče	Snaga
1 2 3 4	Warming (zagrevanje)

1	2	3	4	3
1	2	3	4	5
1	2	3	4	9

Aktiviranje

TABELA SNAGE

Nivo snage	Vrsta kuvanja	Upotreba (na osnovu iskustva i navika kuvanja)
Maksimalna snaga	 Brzo podgrevanje	povisite temperaturu hrane u kratkom vremenu dok brzo ne proključa u slučaju vode ili brzo zagrevanih tečnosti za kuvanje
	 Prženje – kuvanje	propržavanje, početak kuvanja, prženje smrznutih proizvoda, brzo prokuvavanje
Visoka snaga	 Lagano podgrevanje – zaprška kuvanje – gril	zaprška, održavanje jakog ključanja, kuvanje i grilovanje (kratkotrajno, 5-10 minuta)
	 Lagano podgrevanje – dugo kuvanje kuvanje gulaša – zaprška – gril	zaprška, održavanje blagog ključanja, kuvanje i grilovanje (srednjeg trajanja, 10-20 minuta)
Srednja snaga	 Dugo kuvanje – kuvanje gulaša lagano podgrevanje – gril	kuvanje gulaša, krčkanje, kuvanje (dugotrajno), mešanje testenine
	 Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje – mešanje testenine	produženo kuvanje (pirinač, sosevi, pečenja, riba) u prisustvu pratećih tečnosti (npr. vode, vina, čorbi, mleka), mešanje testenine
	 Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje – mešanje testenine	produženo kuvanje (zapršmine manje od jedne litre: pirinač, sosevi, pečenja, riba) u prisustvu pratećih tečnosti (npr. vode, vina, čorbi, mleka), mešanje testenine
Niska snaga	 Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje	toljenje putera, topljenje čokolade, odmrzavanje proizvoda malih dimenzija
	 Odmrzavanje – topljenje – zadržavanje topline – lagano zakuvavanje	održavanje malih porcija sveže kuvane hrane toplom ili održavanje jela toplim i mešanje rižota
OFF	 Površina za odlaganje	Ploča za kuvanje na poziciji stand-by ili ugašena (moguće prisustvo topline s kraja kuvanja, označeno s H-L-O)

Pritisnite  (9) da aktivirate funkciju. LED iznad serigrafije će zasvetleti.

Deaktiviranje

Ponovo pritisnite  (9) za deaktiviranje.

4. ODRŽAVANJE

Pažnja! Pre bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, pobrinite se da su zone za kuvanje isključene i da je svetlosni indikator topline nestao.

ODRŽAVANJE PLOČE ZA KUVANJE

• Čišćenje ploče za kuvanje

Ploča za kuvanje se mora očistiti posle svakog korišćenja.

Važno:

- Ne koristite abrazivne sundere i četkice. Njihovo korišćenje vremenom može da ošteti staklo.
- Nemojte koristiti hemijske iritirajuće deterdžente kao na primer sprej za čišćenje rerne 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 kuvanje i moraju se odmah ukloniti. Sol, šećer i pesak mogu ogrebat staklenu površinu. Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputstava Proizvođača).

5. KORISNIČKA SLUŽBA

TABELA ZA REŠAVANJE PROBLEMA

Informacioni kod	Opis	Mogući uzroci	Rešenje
	Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature	Unutrašnja temperatura električnih delova je previsoka	Sačekajte da se ploča ohladi pre ponovne upotrebe
 + zvučni signal 	Otkriva se kontinuirano (trajno) aktiviranje dugmeta. Interfejs se isključuje posle 10 sekundi.	Voda, lonci ili kuhinjski pribor, iznad korisničkog interfejsa.	Očistite površinu, uklonite sve predmete sa ploče za kuvanje.
Za sve ostale poruke o greškama	Nazovite službu za tehničku podršku i prijavite kod kvara		

KORISNIČKA SLUŽBA

Pre nego što kontaktirate Službu za korisnike

1. Proverite je li moguće samostalno riješiti problem na temelju točaka opisanih u „Pretraživanje kvarova“.
2. Ugasite i ponovno upalite proizvod da proverite da li problem i dalje postoji.

Ako i nakon gore navedenih provera problem i dalje postoji, obratite se najbližoj Službi za korisnike.

Strogo upoštevajte navodila v tem priročniku. Zavračamo vsakršno odgovornost za morebitne težave, škodo ali požar na aparatu, ki bi bile posledica neupoštevanja navodil tega priročnika. Aparat je namenjen izključno za pripravo hrane v domači uporabi. Drugačna uporaba ni dovoljena (npr. za ogrevanje prostora). Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost v primeru napačne uporabe ali napačnih nastavitev komand.

Aparat se po videzu lahko razlikuje od prikazanega na risbah v tej knjižici, vendar pa so navodila za njegovo uporabo, vzdrževanje in montažo enako veljavna.

- 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.

 : s tem simbolom označene dele lahko ločeno kupite pri specializiranih prodajalcih.

* : s tem simbolom označeni deli so dodatna oprema, ki je na voljo samo pri nekaterih modelih in jo je mogoče kupiti na spletnih straneh www.elica.com in www.shop.elica.com.

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 namestitve uporabite samo pritrilne vijake, ki so priloženi izdelku, ali, če niso priloženi, kupite ustrezne vrste vijakov.
- Uporabite vijake pravilne dolžine, 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

krpami 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. ● Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z oljem ali maščobo je lahko nevarno in povzroči požare. ● Čvrtje 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 odejo. ● Izogibajte se razlitju tekočine, zato pri vretju ali segrevanju tekočine, zmanjšajte dovod toplote. ● Grelne elemente ne puščajte vklopljene in s prazno posodo ali brez nje na kuhališču. ● 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 kuhališče. ● 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 izvlčete vtič ali izklopite glavno električno stikalo stanovanja. - Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati izdelka, če niso pod nadzorom. ● Izdelek je treba pogosto čistiti, tako notranjost kot tudi zunanost (VSAJ ENKRAT MESEČNO), v vsakem primeru pa upoštevajte, kar je izrecno navedeno v navodilih za vzdrževanje. ● Pomembno je, da ta priročnik shranite in ga lahko kadarkoli preberete. V primeru prodaje, prenosa drugemu lastniku ali selitve, zagotovite, da bo ta priročnik spremljal izdelek.

- Za uporabnike srčnih stimulatorjev in aktivnih vsadkov je pred uporabo indukcijske kuhalne plošče pomembno, da je njihov stimulator združljiv z izdelkom.
- Če je površina razpokana, izdelek izklopite, ker obstaja nevarnost električnega udara.
- Nevarnost požara: na kuhavno 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 kuhavno 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 čvrtje. Prevelika toplota je lahko nevarna. V teh primerih je priporočljivo uporabiti nižjo energetska stopnjo.
- Posode morajo biti nameščene neposredno na kuhavno ploščo in morajo biti v središču. V nobenem primeru med lonci in kuhavno ploščo ne vstavljajte drugih predmetov.
- Če je temperatura previsoka, izdelek samodejno zniža stopnjo moči kuhališč.
- Pozor! Med delovanjem kuhališča se dostopni deli aparata lahko segrejejo.

VARNOST ELEKTRIČNE POVEZAVE

- Izdelek izklopite iz električnega omrežja.
- Za montažo

mora poskrbeti strokovno usposobljeno osebje, ki pozna veljavne predpise s področja montaže in varnosti. ● Proizvajalec zavrže 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 kuhhalno ploščo iz delovne mize. ● Prepovedana je uporaba podaljškov ali razdelilnih vtičnic. ● Prepričajte 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 daljša 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 priključen na električno omrežje. Zato je treba pri priključitvi na omrežje uporabiti enopolno stikalo, ki je v skladu s pravili za priključitev in omogoča izklop omrežja v pogojih, ki spadajo v kategorijo prenapetosti III, in je nameščeno na dostopno mesto. ● Ko je namestitev končana, električne komponente ne smejo biti 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 mm² za moč do 5500 W oziroma 4 mm² za večje moči.

● **Pozor!** Kabel za povezovanje mora zamenjati pooblaščen služba za tehnično pomoč ali oseba s podobno kvalifikacijo.

● **Pozor!** Pred vnovično vzpostavitvijo električnega napajanja aparata in preverjanjem pravilnega delovanja slednjega vselej preverite, ali je omrežni kabel pravilno montiran.

VARNOST 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 namestitve obrnite na prodajalca ali službo za pomoč uporabnikom; Preverite, ali je kupljen 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:**

• Preden vstavite kuhhalno ploščo, opravite vsa dela rezanja na omarici in previdno odstranite ostružke ali ostanke žagovine.

Najmanjša razdalja med kuhhalno ploščo in steno mora biti

vsaj 50mm, čelno vsaj 50mm, bočno vsaj 500mm, glede na zgornje stenske enote.

Opomba: pri načrtovanju prostorov je treba upoštevati navedbe proizvajalca kuhinj.

• **Pomembno:** uporabite enokomponentno tesnilno lepilo (S) , ki ima odpornost na temperature do 250°; pred namestitvijo je treba površine, ki jih je treba lepiti, skrbno očistiti in odstraniti kakršno koli snov, ki bi lahko ogrozila prijem lepila (npr. ločevalna sredstva, konzervansi, maščobe, olja, praški, ostanke 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 pritrdilne 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 zalepijo 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 gospodinski odpadke, ampak ga je treba dostaviti v ustrezno zbiralno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Izdelek zavrzite v skladu s krajevnimi predpisi s področja odlaganja odpadkov. Za podrobnejše informacije o ravnanju, ponovni uporabi in recikliranju tega izdelka se obrnite na ustrezno krajevno službo, zbirni center komunalnih odpadkov ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.

PREDPISI

Ta aparat, ki je namenjen za stik z živil, skladno z uredbo (ES) št. 1935/2004 in je bil zasnovan, izdelan in se trži v skladu z varnostnimi zahtevami direktive o nizki napetosti 2014/35/EU, zaščitne zahteve direktive "EMC" 2014/30/EU.

2. UPORABA

Indukcijski kuhhalni sistem temelji na fizikalnem pojavu magnetne indukcije. Bistvena značilnost tega sistema je neposreden prenos energije iz vira energije na lonec.

Prednosti: V primerjavi z električnimi kuhališči, je vaše indukcijsko: **Varnejše:** nižja temperatura na stekleni površini. **Hitrejše:** krajši časi segrevanja hrane. **Natančnejše:** kuhališče se hipoma odzove na vaše ukaze. **Učinkovitejše:** 90 % porabljene energije se spremeni v toploto. Poleg tega, ko posodo odstavite s kuhališča, se

prenos toplote takoj prekine, s tem pa se prepreči odvečno izgubo toplote.

● Primerna posoda

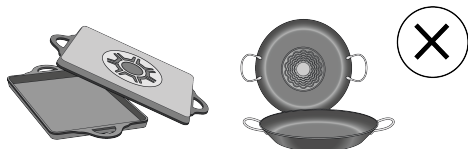


Uporabljajte le posodo z oznako za indukcijo.

Pomembno:

da se izognete trajnim poškodbam kuhalne plošče, ne uporabljajte:

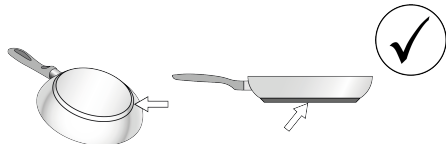
- posod, ki nimajo popolnoma ravnega dna;
- kovinskih posod z emajliranim dnom;
- posod z grobim dnom, da se prepreči praskanje površine plošče;
- loncev in ponev nikoli ne odlagajte na krmilno ploščo kuhalnika.
- Nekateri lonci, ki so navidezno primerni za indukcijo, ne delujejo učinkovito zaradi dna, ki je delno sestavljeno iz feromagnetnega materiala!! Ko kupujete lonce ali poneve, prosimo da preverite:
- da je dno v celoti izdelano iz feromagnetnega materiala. V nasprotnem primeru se znižata tako učinkovitost prenosa toplote kot enakomernost, tako da temperature na površini ponev/lonca postanejo neprimerne za kuhanje



- da dno ne vsebuje aluminija: posoda se ne segreva ker induktorji morda je niti ne prepoznajo.



- 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.



● Priporočeni premer dna posode

POMEMBNO: če ponev 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.

● Že obstoječa posoda

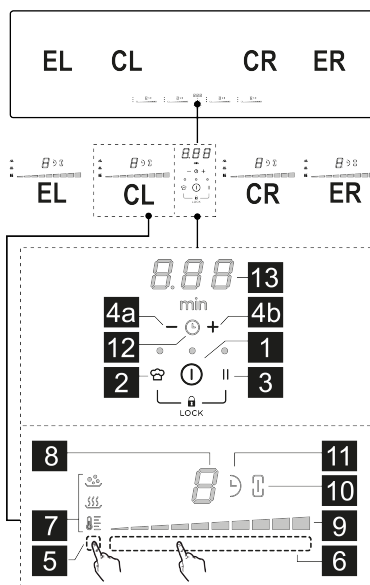
Ali je material, iz katerega je narejena posoda, magneten, lahko preverite z običajnim magnetom. Če se magnet posode ne prime, ni primerna. Navedbe iz prejšnjega odstavka veljajo tudi v tem primeru.

● Varčevanje z energijo

Uporabite poneve in lonce s premerom dna, ki je enak premeru kuhališča; Uporabljajte samo lonce in poneve z ravnim dnom; - Če je mogoče, naj med kuhanjem lonci ostanejo pokriti; Kuhajte zelenjavo, krompir itd. z majhno količino vode, da skrajšate čas kuhanja; Uporaba lonca na pritisk dodatno zmanjša porabo energije in čas kuhanja; Lonec postavite na sredino kuhalnega mesta, ki je narisano na kuhalno ploščo.

3. OPIS DELOVANJA

KOMANDNA PLOŠČA



T. Funkcija

- 1 Vklop/Izklop (ON/OFF) kuhalne plošče
- 2 Aktivacija funkcije Chef
- 3 Premor
- 2+3 Zaklop za otroke (Child Lock) / Nastavljanje Omejitve moči (Power limitation)
- 4a Aktivacija in upravljanje s časovnikom (Timer) in
- 4b časovnikom za jajca (Egg Timer)

5	Aktiviranje funkcije Temperature Manager
6	Izbira kuhalnega mesta / Izbira ravni moči (Power Level)
Led	
dio Funkcija	
de	
7	Indikator ravni temperature (Manager)
8	Indikator položaja kuhalnega polja
9	Indikator ravni moči (Power Level)
10	Indikator aktivne funkcije Bridge
11	Indikator aktivne funkcije Timer
12	Indikator Časovnika za jajce aktiven
13	Zaslon časovnika (Timer) in časovnika za jajce (Egg Timer)

KAJ JE DOBRO VEDETI PRED ZAČETKOM DELA

Vse funkcije tega kuhališča so zasnovane tako, da izpolnjujejo zahteve najstrožjih varnostnih standardov. Zato je treba vedeti naslednje:

- **Nekatere funkcije se ne samodejno aktivirajo ali izklopijo, če na kuhališčih ni posod ali če so slednje slabo postavljene.**

- V drugih primerih se aktivirane funkcije samodejno izklopijo po nekaj sekundah, ko izbrana funkcija potrebuje dodatno nastavitve, ki ni bila izvedena (na primer: "Vkllopit kuhališče" brez "Izbire kuhališča" in "Delovne temperature", ali "Funkcije Lock" oziroma "Časovnika").

Preden se približate kuhalnemu polju počakajte, da zaslon ugasne.

Pozor! V primeru (na primer) dolgotrajne uporabe se kuhališče morebiti ne izključi takoj, saj poteka faza

ohlajanja; na zaslonu kuhališč je prikazan simbol , ki označuje to fazo. Preden se približate kuhalnemu polju počakajte, da zaslon ugasne.

ZASLON KUKALIŠČA

na zaslonih posameznih kuhališč je prikazano:

Funkcija	Vrednost
Kuhalno polje vključeno	
Power Level	
Residual Heat Indicator (Indikator preostale toplote)	
Pot Detector (Detektor posode)	
Funkcija Bridge cone aktivna	
Funkcija Temperature Manager je aktivirana	

Funkcija Child Lock je aktivirana	
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. Proces 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 nastavljenega 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

Opomba: Za aktiviranje katere koli funkcije je najprej treba aktivirati želeno območje

• Vklop

Kratko pritisnite (se dotaknite)  **ON/OFF (1)** kuhalne

površine: simbol  se osvetli; **Z nadaljnjim pritiskanjem**; vse razpoložljive funkcije bodo za nekaj trenutkov prikazane, nato pa bodo ostale aktivne le glavne; druge se bo lahko uporabilo in se bodo aktivirali pozneje, med uporabo naprave.

POMEMBNO: vse razpoložljive funkcije bodo osvetljene z medlo svetlostjo, ki bo postala intenzivnejša šele, ko se bodo te funkcije aktivirale.

Znova pritisnite za izklop

Opomba: Ta funkcija ima prednost pred vsemi ostalimi.

• Izbira kuhalnih mest

Dotaknite se **Izbirne vrstice (6)**, ki ustreza želenemu kuhališču **EL; CL; CR; ER;**

• 9 Stopnja moči (Power Lever)

Kuhalna plošča ima 9 stopenj moči. S prsti se dotaknite in potisnite po **izbirni vrstici (6)**:

v desno za povečanje stopnje moči;

v levo za zmanjšanje stopnje moči.

• Dodatna moč (Power Booster)

Izdelek je opremljen z dodatno stopnjo moči (poleg stopnje , ki ostane aktivna 10 minut, nakar se moč povrne na

prejšnjo stopnjo.

S prstom se dotaknite in povlecite po dolžini **Izbirni vrstici**

(6) (preko stopnje ) in aktivirajte stopnjo dodatna moč (Power Booster)

Stopnja Power Booster je prikazana na zaslonu izbranega področja s simbolom .

• Mostna področja (Bridge Zones)

Ta funkcija omogoča kombinirano delovanje kuhališča **EL** s kuhališčem **CL** ter kuhališča **CR** s kuhališčem **ER**, s tem ustvari enotno kahalno področje z enako stopnjo moči (skupno 2). Ta funkcija omogoča enakomerno kuhanje s pekači ali posodami večjih dimenzij.

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- istočasno pritisnite **Izbirno področje (6)** izbranih področij.

- zasveti indikator mostička **bridge**  (10) izbranih kuhališč. Prikazan bo simbol  na zaslonu področja **CL** za par (**EL+CL**) ali **ER** za par (**CR + ER**)

- zdaj bo možno nastaviti moč tako, da se s prstom pomikate po **Izbirnem področju (6)** **EL** za par (**EL+CL**) ali **izbirnem področju (6)** **CR** za par (**CR + ER**).

Če želite deaktivirati funkcijo mosta Bridge:

- istočasno pritisnite **obe izbirni coni (6)** para področij, ki ju želite deaktivirati.

• Upravljalac temperature (Temperature Manager)

Upravljalac Temperature je funkcija, ki omogoča nastavitve določene temperature, najprimernejše za doseganje želenega rezultata.

Kako aktiviramo funkcijo:

- Izbira želenega kahalnega polja.

- Enkrat ali večkrat pritisnite na **izbirno cono (5)** tako da izberete najprimernejšo stopnjo med razpoložljivimi:

Prvi pritisk aktivira stopnjo "Melting":

 (7) Določite ustrezno stopnjo moči za počasno taljenje občutljivih izdelkov, ne da bi pri tem ogrozili njihove senzorične lastnosti (čokolada, maslo itd.).

Druga stopnja tlaka Warming:

 (7) Določite ustrezno raven moči, ki vam bo omogočila, da vaše jedi na občutljiv način ohranjajo temperaturo, ne da bi dosegle temperaturo vrelišča.

Tretja stopnja tlaka "Simmer":

 (7) Določite stopnjo moči, ki je primerna za dolgotrajno in blago kuhanje jedi. Primerno za kuhanje paradižnikovih omak, mesnih omak, juh, enolončnic, vzdrževanje nadzorovane stopnje kuhanja (idealno za kuhanje v vodni kopeli). Izogibajte se neprijetnim razlitiem hrane ali morebitnemu zažiganju na dnu, značilnim za te priprave. To funkcijo uporabite, ko je jed začela vreti.

- Znova pritisnite za izklop.

Na zaslonu kuhališča, ki deluje v upravljalniku temperature,

se pokaže simbol .

• Časovnik (Timer)

Funkcija časovnika je odštevanje, ki ga lahko nastavite, tudi hkrati, za vsako kuhališče.

Po poteku nastavljenega časa se kahalna polja samodejno izklopijo in uporabnika obvestijo z ustreznim zvočnim signalom.

Aktiviranje/reguliranje funkcije Časovnik za kahalno ploščo:

- Izberite želeno kahalno mesto (moč različna od 0)

- Istočasno pritisnite na **— (4a)** in **+ (4b)** za dostop do funkcije časovnika (Timer)

- Nastavite čas trajanja funkcije Časovnika:

Pritisnite izbirnik **+ (4b)**, da podaljšate čas samodejnega izklopa

pritisnite na izbirno stikalo **— (4a)**, da bi skrajšali čas samodejnega izklopa

Če želite, lahko postopek ponovite tudi na drugih kuhališčih.

Opomba: Na vsakem kahalnem mestu je funkcija

Časovnik lahko drugače nastavljena; na zaslonu  (13) se za 10 sekund prikaže odštevanje zadnjega izbranega kahalnega mesta, nato se prikaže odštevanje z najkrajšim časom.

Ko časovnik konča z odštevanjem, se oglasi zvočni signal (za 2 minuti ali ustavi s pritiskom na katero koli tipko na plošči), medtem zaslon (13) utripa,

Opomba: poleg zaslona kahalnega mesta se med delovanjem funkcije Časovnik prikaže simbol  (11)

Za izklop časovnika:

- Izberite želeno kahalno polje.

- Nastavite vrednost časovnika , z **— (4a)**

Opomba: funkcija ostane aktivna, če v tem času ne pritisnete drugih tipk.

• Egg Timer

Funkcija Egg Timer je odštevanje, ki ni povezano z drugimi kuhališči (ali s področjem sesanja). Časovnik za jajce (Egg

Timer) se aktivira z istočasnim pritiskom na **— (4a)** in **+ (4b)**

Opomba: za nastavev funkcije Egg Timer opravite enak postopek kot za funkcijo Časovnik.

Ko časovnik konča odštevanje, se zasliši zvočni signal (za

2 minuti, ali se ugasne ob pritisku na **— (8)**, medtem, ko na zaslonu utripa (13).

Opomba: ko je Egg Timer v uporabi, se prikaže simbol 

(12).

● Omejitev moči (Power Limitation):

Funkcija Power Limitation (Omejitev moči) omogoča nastavitve delovanja naprave z omejevanjem njene največje absorpcije (KW).

Opomba: nastavitve mora potekati, ko je kuhalna plošča izklopljena, ko je kuhalna plošča priključena na električno napajanje ali ko se v naslednjih 2 minutah znova priklopi napajanje, ne da bi pritisnili na gumb.

Nastavitev funkcije Power Limitation (omejitev moči):

- pritisnite in držite pritisnjeni tipki  (2) +  (3) dokler ne slišite kratki zvočni signal
- istočasno se pomikajte po **izbirnih vrsticah (6) CL** in **EL**, od leve proti desni do konca izbirnih vrstic in se zadržite dotik, dokler ne zaslišite kratkega zvočnega signala.
- na zaslonu Časovnika (13) se pokažejo simboli   , kar pomeni, da je možno izvesti nastavitve.
- zaslon (8) območja **CL** prikazuje tekočo nastavitev:

Vrednost	Moč v (kW)
	7,2 KW (privzeta nastavitve)
	4,5 KW

• če želite spremeniti Omejitev moči pomaknite po **izbirnih vrsticah (6) CL**
od leve proti desni za povečanje Kw; od desne proti levi, za zmanjšanje Kw

• če želite shraniti svojo nastavitve, pritisnite tipki  (2) +  (3) , za 1 sekundo; za potrditev nastavitve se bo slišal zvočni signal.

● Child Lock

S funkcijo Child Lock lahko preprečite, da bi otroci nenamerno vklopili področja kuhališča in področje sesanja tako, da onemogočite aktiviranje vseh funkcij.

Zaklepanje za otroka (Child Lock) lahko aktivirate le, ko je izdelek vklopljen, vendar so kuhališča izklopljena.

Aktiviranje:

• istočasno pritisnite in držite pritisnjeni tipki  (2) in  (3), zvočni signal označuje, da je funkcija aktivna, na prikazovalniku pa se prikaže  .
Za izklop ponovite postopek.

● Premor

Funkcija premora omogoča prekinitev katere koli aktivne funkcije kuhalne plošče s postavitvijo moči kuhanja na nič.

Aktiviranje:

• pritisnite  (3), na zaslonu se pokaže simbol 

Za izklop funkcije:

• pritisnite  (10), v naslednjih 10 sekundah povlecite v desno s prsti vzdolž **izbirne vrstice (6 - CL)**; Če se postopek ne izvede v tem času, ostane funkcija premora aktivna.

Opomba : ta postopek ponastavi nastavitve kuhališča pred pavzo.

Opomba: če se funkcije premora ne izklopi v 10 minutah, kuhališče samodejno ugasne.

● Recall

V primeru nenamerne izklopa funkcija Recall omogoča povrnitev vseh nastavitve, ki so bile nastavljene na kuhalni plošči.

Aktiviranje:

• ponovno vklopite kuhalno ploščo  **on/off (1)** v 6 sekundah po izklopu.

• pritisnite na  (3) v naslednjih 6 sekundah.

● Automatic Heat UP

Funkcija Automatic Heat UP omogoča hitrejšo segretje na nastavljeni moči; prednost te funkcije je hitrejšo kuhanje, vendar brez tveganja, da se bo jed sprijela, kajti temperatura ne preseže nastavljenih ravni. Ta funkcija je na voljo za ravni moči od 1 do 8.

Aktiviranje:

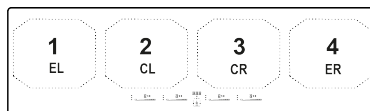
• dalj časa pritisnite na **vrstico izbiranja (6)** za želeno moč.

• na zaslonu se prikaže  (8).

● Pretok moči (Power Flow)

Ta funkcija dodeli stopnjo moči kuhalnim poljem glede na njihov položaj, kot se dogaja v mnogih profesionalnih kuhinjah, za lažjo uporabo.

V področju **EL** bomo imeli najnižjo stopnjo (moči) in če gremo na desno, bomo prispeli do tiste z najvišjo stopnjo (moči) **ER**; Kot je navedeno v naslednji tabeli.



Plošče	Moč
 2 3 4	Segrevanje
1  3 4	3
1 2  4	5
1 2 3 	9

Aktiviranje

Pritisnite  (9) , da bi aktivirali funkcijo. LED nad serigrafijo bo zasvetila.

Izklop

Ponovno pritisnite  (9) , da bi izklopili.

TABELA MOČI DELOVANJA

Stopnja delovanja	moči	Vrsta kuhanja	Uporaba (na podlagi izkušenj in kuharskih navad)
Najvišja moč		Hitro segrevanje	hitro povišajte temperaturo živila, dokler ne voda zavre, če ni voda naj se hitro segreje tekočina ki se kuha
		Cvreti - vreti	pražiti, začeti s kuhanjem, ocvreti zamrznjeno hrano, hitro zavreti
Visoka moč		Praženje – vretje – pečenje na žaru	cvreti, vreti, kuhati in peči na žaru (za kratek čas 5-10 minut)
		Pražiti – kuhati – dušiti – pečenje na žaru	cvreti, ohraniti rahlo vrelo, kuhati in peči na žaru (srednje dolgo, 10–20 minut), predgrejemo dodatke
Srednje visoka moč		Kuhati – dušiti – pražiti – peči na žaru	dušiti, ohraniti rahlo vrelo, kuhati (dolgo časa), gnesti testenine
		Kuhati - dušiti - zgostiti - premešati	dolgotrajno kuhanje (riž, omake, pečenka, ribe) ob prisotnosti spremljajočih tekočin (npr. voda, vino, juha, mleko), gnetenje testenin
		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		Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	stopiti maslo, stopiti čokolado nežno, odmrzniti majhne izdelke
		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 rižote
OFF		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 toplote ne sveti.

VZDRŽEVANJE KUHALNE PLOŠČE

• Čiščenje indukcijske kuhalne plošče

Kuhalno ploščo 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 zapečeno hrano in madeže. Sladkor

in živila z visoko vsebnostjo sladkorja poškodujejo kuhhalno ploščo in jih je treba takoj odstraniti. Sol, sladkor in pesek lahko opraskajo stekleno površino. Za čiščenje kuhhalne plošče uporabite mehko krpo, papirnate kuhinjske brisače ali posebne izdelke za čiščenje kuhhalnih plošč (upoštevajte navodila proizvajalca).

5. PODPORA

TABELA ZA ODPRAVLJANJE TEŽAV

Informacijska koda	Opis	Možni vzroki	Rešitev
	Upravljanje se izklopi zaradi previsoke temperature	Notranja temperatura elektronskih delov je previsoka	Počakajte, da se kuhalna plošča ohladi, preden jo znova uporabite
 + zvočni signal 	Zaznana je neprekinjena (trajna) aktivacija tipke. Sesalnik se vklopi po 10 sekundah.	Voda, kuhinjska posoda ali kuhinjski pripomočki nad uporabniškim vmesnikom.	Očistite površino, odstranite vse predmete s kuhalne plošče.
Za vsa ostala sporočila o napakah	Pokličite servisno tehnično službo in jim sporočite kodo napake		

SLUŽBA ZA TEHNIČNO POMOČ

Preden se obrnete na servisno tehnično službo

1. Preverite, ali lahko težavo odpravite sami s pomočjo rešitev iz poglavja Iskanje napak.
2. Aparat izključite in znova vključite, in preverite, ali je težava odpravljena.

Če po vseh navedenih kontrolah težave ne odpravite, se obrnite na najbližjo servisno tehnično službo.

Strogo se pridržavajte uputa navedenih u ovom priručniku. Ne preuzimamo odgovornost za bilo kakve probleme, oštećenja ili požare uzrokovane nepoštivanjem uputa navedenih u ovom priručniku. Uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu za kuhanje hrane. Ostale uporabe (npr. grijanje prostorije) nisu dopuštene. Proizvođač ne preuzima odgovornost za neprimjereno korištenje ili za netočno postavljanje postavki.

Aparat može izgledati estetski drugačije nego što je prikazano na crtežima u ovom priručniku. Međutim, upute za uporabu, održavanje i ugradnju ostaju iste.

- 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.

: dijelovi označeni ovim simbolom mogu se kupiti odvojeno kod specijaliziranih prodavača.

*: dijelovi označeni ovim simbolom dodatni su pribor koji se isporučuje samo u nekim modelima i može se kupiti na web stranicama www.elica.com i www.shop.elica.com.

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 pričvršne vijke isporučene s proizvodom ili ako nisu priloženi kupite ispravnu vrstu vijaka. ● Upotrebljavajte vijke ispravne duljine koji 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 nedostatkom 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 grijaće elemente. ● Za vrijeme i nakon uporabe ne dodirujte grijaće 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 vatru, na primjer, pomoću poklopca ili protupožarne deke. ● Izbjegavajte prolijevanje tekućine; prilikom zagrijavanja tekućina smanjite dovod topline. ● Ne ostavljajte grijaće 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 sklopki 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 kao biste ga mogli pročitati u bilo kojem trenutku. U slučaju prodaje, premještanja ili ustupanja proizvoda drugima, pobrinite se da priručnik ostane uz proizvod.

- Korisnici pejsmejera i aktivnih implantata moraju prije uporabe indukcijske 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 pregrijati. ● 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.

SIGURNOSNE UPUTE ZA ELEKTRIČNO PRIKLJUČIVANJE

- Odspojite 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 poglavlju.
- Uzemljenje proizvoda obvezno je po zakonu.
- Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje proizvoda 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 višestruke utičnice ili produžne kabele.
- Provjerite odgovara li napon naveden 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 uvjerali 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 mm² za snagu do 5500 vati, a za veću snagu on mora biti najmanje 4 mm².
- **Pažnja!** Kabel napajanja mora zamijeniti ovlašten servis za tehničku pomoć ili osoba slične kvalifikacije.
- **Pažnja!** Prije ponovnog povezivanja na mrežu i provjere ispravnog rada, uvijek provjerite je li kabel napajanja ispravno montiran.

SIGURNOSNE UPUTE ZA UGRADNJU

- Električnu i mehaničku ugradnju mora izvršiti specijalizirano osoblje.
- **Prije početka instalacije:** Nakon raspakiranja proizvoda provjerite da se nije oštetio tijekom transporta i u slučaju problema obratite 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. oмотnice 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:**
 - 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 sprjeda, barem 50mm sa strane i barem 500mm u odnosu na višeće kuhinjske jedinice.

NAPOMENA: prilikom planiranja prostora potrebno je poštivati upute proizvođača kuhinje.

• **Važno:** koristite jednokomponentno ljepljivo 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 prljanje (npr. sredstva za otpuštanje, konzervansi, masti, ulja, praškovi, ostaci starih ljepljiva itd.); ljepljivo treba ravnomjerno rasporediti po cijelom obodu okvira; nakon lijepljenja ostavite da se ljepljivo 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 ljepljivom koje ima sljedeće karakteristike: elastični premaz od mekog PVC-a s ljepljivom 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).

Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda, korisnik pridonosi 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.

PROPISI

Ovaj uređaj, namijenjen za doticaj s hranom, u skladu je s Uredbom (EZ) br. 1935/2004 te je dizajniran, izrađen i stavljen na tržište u skladu sa sigurnosnim zahtjevima Direktive o niskom naponu 2014/35/ EU , zahtjevima zaštite Direktive o elektromagnetskoj sigurnosti 2014/30/ EU.

2. UPORABA

Sustav indukcijskog kuhanja temelji se na fizičkom fenomenu magnetske indukcije. Ključno obilježje ovog sustava je direktan prijenos energije iz generatora na posudu.

Prednosti: U usporedbi s električnim pločama za kuhanje,

vaša indukcijska ploča je: **Sigurnija**: niža temperatura na staklenoj površini. **Brža**: kraće vrijeme zagrijavanja hrane. **Preciznija**: ploča odmah reagira na vaše naredbe. **Učinkovitija**: 90 % apsorbirane energije pretvara se u toplinu. Osim toga, kada posudu za kuhanje uklonite s ploče, prijenos topline odmah se prekida izbjegavajući tako nepotreban gubitak topline.

● Posude za kuhanje

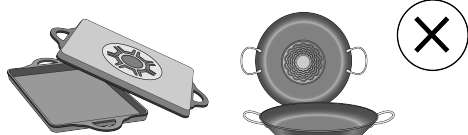


Upotrebljavajte samo posude s ovom oznakom.

Važno:

kako biste izbjegli trajna oštećenja na ploči nemojte koristiti:

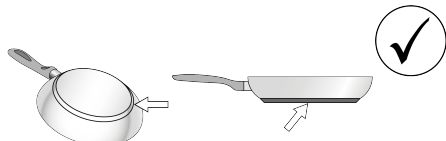
- posude s neravnim dnom;
- metalne posude s emajliranim dnom;
- posude s hrapavom površinom, kako biste izbjegli grebanje površine ploče;
- nikada ne stavljajte vruće posude na površinu upravljačke ploče.
- Nisu sve posude prikladne za indukcijsko kuhanje učinkovite zbog dna koje je djelomično sastavljeno 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 kontaktnu površinu između induktora i posuda, smanjujući učinkovitost i pogoršavajući iskustvo kuhanja.



● 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 indukcijskih adaptera.

● Postojeće posude

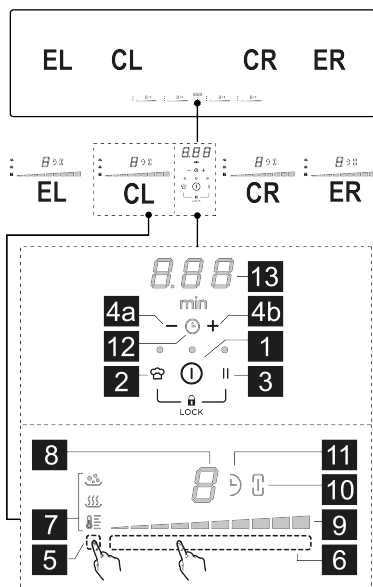
Možete provjeriti je li materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetski ili ne uporabom jednostavnog magneta. Posude nisu prikladne za uporabu ako se ne mogu magnetski detektirati. Naznake iz prethodnog stavka primjenjuju se i u ovom slučaju.

● Ušteda energije

Koristite tave i lonce čiji je promjer dna jednak promjeru zone za kuhanje; koristite samo lonce i tave s ravnim dnom; gdje je moguće, držite poklopac na posudama tijekom kuhanja; kuhajte 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.

3. RAD

UPRAVLJAJKA PLOČA



T. Rad

- 1 ON/OFF ploče za kuhanje
- 2 Aktivacija funkcije Chef

3	Pauza
2+3	Child Lock (funkcija zaključavanja) / Postavljanje Power Limitation (ograničenje snage)
4a	Aktivacija i upravljanje Timer (mjerač vremena) i Egg
4b	Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja)
5	Aktiviranje Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
6	Izbor zone za kuhanje / Izbor Power Level (Razina snage)

LED Rad

7	Pokazatelj Temperature Manager (upravljanje temperaturom)
8	Pokazatelj zone za kuhanje
9	Pokazatelj Power Level (Razina snage)
10	Pokazatelj aktivnog Bridge (mosta)
11	Pokazatelj aktivnog Timer (mjerača vremena)
12	Pokazatelj aktivnog Egg Timer (mjerača vremena za kuhanje jaja)
13	Zaslon Egg Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja)

POTREBNO JE ZNATI PRIJE POČETKA

Sve funkcije ove ploče za kuhanje osmišljene su u skladu s najstrožim mjerama sigurnosti. Zbog toga:

• **Neke funkcije se ne aktiviraju ili se automatski deaktiviraju kada 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.

Upozorenje! U slučaju (na primjer) dugotrajne uporabe, gašenje zone za kuhanje može trajati duže zbog faze hlađenja; na prikazu zone za kuhanje pojaviti će se simbol

H koji označava tu fazu. Pričekajte da se simbol na prikazu isključi prije nego što se približite zoni za kuhanje.

PRIKAZ ZONE ZA KUHANJE

na zaslonima zona za kuhanje prikazuje se:

Rad	Vrijednost
Zona za kuhanje uključena	0
Power Level (razina snage)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Pokazatelj preostale topline)	H

Pot Detector (Otkrivanje posuda)	U
Aktivirana funkcija „Bridge Zone“	n
Aktivirana funkcija „Temperature Manager“ (upravljanje temperaturom)	U
Aktivirana Funkcija Child Lock (zaključavanje)	L
Funkcija Pauza	
Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje)	A

KARAKTERISTIKE PLOČE ZA KUHANJE

• Safe Activation (Sigurno aktiviranje)

Proizvod se aktivira samo u prisutnosti posude u kuhanje; proces zagrijavanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili uklanjanja posude.

• Pot Detector (Otkrivanje posuda)

Uređaj automatski detektira prisutnost posuda za kuhanje.

• Safety Shut Down (Sigurnosno isključivanje)

Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuhanje ima maksimalno vrijeme rada koje ovisi o razini postavljene snage.

• Residual Heat Indicator (Pokazatelj preostale topline)

Pri isključivanju jedne ili više zona kuhanja prisutnost preostale topline je označena posebnim vizualnim signalom

na zaslonu odgovarajućeg područja simbolom **H**.

UPORABA PLOČE ZA KUHANJE

Napomena: Za aktiviranje bilo funkcije najprije morate aktivirati željeno područje

• Uključivanje

Kratko pritisnite (dodirnite) **① ON/OFF (1) (UKLJ/ISKLJ)**

ploče za kuhanje/ nape: simbol **①** svijetli; **Nastavkom pritiskanja:** sve dostupne funkcije će postati vidljive na nekoliko trenutaka, nakon čega ostaju aktivne samo one glavne; ostale se mogu koristiti i naknadno će se uključiti, tijekom upotrebe uređaja.

VAŽNO: sve raspoložive funkcije će biti osvijetljene sa niskim intenziteta svjetlosti, koja će postati intenzivnija samo u trenutku u kojem su aktiviraju.

Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

• Odabir zona kuhanja

Dodirnite Traku za odabir (6) koja odgovara željenoj zoni kuhanja EL; CL; CR; ER;

• 9 Power Level (razina snage)

Ploča za kuhanje ima 9 razina snage. Klizite prstima po Traci za odabir (6):

prema desno za povećanje razine snage;
prema lijevo za smanjenje razine snage.

● **Power Booster (Povećanje snage)**

Proizvod je opremljen dodatnom 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 (6)** (preko razine ) i aktivirajte Power Booster (povećanje snage). Razina snage Power Booster je prikazana na zaslonu zone sa simbolom .

● **Bridge Zones**

Ova funkcija omogućuje da polje za kuhanje **EL** radi u kombinaciji sa poljem za kuhanje **CL** i polje za kuhanje **CR** sa poljem za kuhanje **ER**, stvarajući jedno polje s istom razinom (ukupno 2). Ova funkcija omogućuje ujednačeno kuhanje s posudama i tavama velikih dimenzija.

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- istodobno pritisnite **Zonu odabira (6)** odabranih zona.

pokazatelj funkcije **bridge**  (10) zone kuhanja se osvjetljuje. Simbol  se prikazuje na zaslonu zone **CL** za moment (**EL+CL**) ili **ER** za moment (**CR + ER**)

- sada će biti moguće podesiti snagu pomicanjem prsta po **Zoni odabira (6)** **EL** za par (**EL+CL**) ili po **Zoni odabira (6)** **CR** za par (**CR + ER**).

Za isključivanje funkcije Bridge:

- istodobno pritisnite dvije **zone odabira (6)** koje pripadaju paru zona koje želite deaktivirati.

● **Temperature Manager (upravljanje temperaturom)**

Temperature Manager je funkcija koja omogućuje postavljanje zadane, prikladnije temperature za dobivanje željenog rezultata.

Za aktiviranje funkcije:

- Odaberite željenu zonu kuhanja.
- Pritisnite jednom ili više puta **Zonu izbora (5)** za odabir najprikladnije razine od onih dostupnih:

Na prvi pritisak aktivira se razina „Melting“:

 (7) Odredite prikladnu razinu snage za polaganu otapanje osjetljivih proizvoda- njihovih senzornih karakteristika (čokolada, maslac itd.).

Drugi pritisak razina „Warming“:

 (7) Odredite prikladnu razinu snage koja će vam omogućiti da vaše jelo održavate na temperaturi na delikatan način, bez dostizanja temperature ključanja.

Treći pritisak razina „Simmer“:

 (7) Odredite razinu snage prikladnu za dugotrajno kuhanje jela. Prikladno za kuhanje umaka od rajčice,

mesnog umaka, juha, minestrone, održavajući kontroliranu razinu kuhanja (idealno za kuhanje u vodenoj kupki). Izbjegnite neugodno prolijevanje hrane ili moguće zagaranje na dnu koje je tipično za ove pripreve. Koristite ovu funkciju nakon što jelo proključa.

- Pritisnite još jednom za isključivanje.

Na zaslonu zone koja radi u funkciji Temperature Manager pojavljuje se simbol .

● **Timer (mjerač vremena)**

Funkcija Timer služi za odbrojavanje koje se može postaviti, istovremeno, za svaku zonu za kuhanje.

Na kraju zadano vrijeme, zone kuhanja se automatski isključuju i korisnik se upozorava posebnim zvučnim signalom.

Aktiviranje/Podešavanje funkcije Timer ploče za kuhanje:

- Izaberite zonu kuhanja (snaga drugačija od 0)

- Pritisnite istodobno  (4a) i  (4b) za pristup funkciji Timer

- Podesite vrijeme trajanja funkcije Timer:

pritisnite izbornik  (4b), kako biste povećali vrijeme automatskog isključivanja

pritisnite izbornik  (4a), za smanjenje vremena automatskog isključivanja

Ako želite, možete ponoviti postupak za preostale zone za kuhanje.

Napomena: Svaka zona kuhanja može imati različito

postavljen Timer (mjerač vremena); na zaslonu  (13) pojavljuje se, na 10 sekundi, odbrojavanje posljednje izabrane zone, nakon čega se prikazuje odbrojavanje sa manjim vremenom.

Kada mjerač vremena završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom bilo koje tipke na ploči), dok zaslon (13) treperi,

Napomena: pored zaslona zone za kuhanje, kada se

koristi Timer, pojavljuje se simbol  (11)

Za isključivanje funkcije Timer (mjerača vremena):

- odaberite željenu zonu kuhanja.

- postavite vrijednost mjerača vremena na ,

putem  (4a)

Napomena: funkcija će ostati aktivna ako se u međuvremenu ne pritisnu druge tipke.

● **Egg Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja)**

Funkcija Egg Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja) je neovisna od zona za kuhanje (i zone usisa). Egg Timer (mjerač vremena za kuhanje jaja) se aktivira istodobnim

pritisakom na  (4a) i  (4b)

Napomena: za podešavanje funkcije Egg Timer slijedite isti postupak kao i za funkciju Timer.

Kada mjerač vremena završi odbrojavanje emitira se odgovarajući zvučni signal (na 2 minute, ili prestaje pritiskom **II** (4a), dok zaslon (13) treperi.

Napomena: kada se koristi funkcija Egg Timer pojavljuje se simbol  (12).

● **Power Limitation (ograničenje snage):**

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju (KW).

Napomena: podešavanje se mora izvršiti s isključenom pločom, u trenutku kada je ploča za- na napajanje ili kada se napajanje ponovo uključi, u roku od 2 minute bez pritiskanja tipke.

Za podešavanje funkcije Power Limitation (ograničenje snage):

- pritisnite i držite tipke  (2) + **II** (3) dok se ne emitira kratki zvučni signal
- pomičite se istovremeno po **trakama za odabir (6) CL i EL**, slijeva na desno do kraja traka za odabir i nastavite dodirivati dok se ne oglasi kratki zvučni signal.
- Timer (13) prikazuje simbole **CL** koji označavaju da je moguće izvršiti podešavanje.
- zaslon (8) zone **CL** prikazuje postavke struje:

Vrijednost	Snaga (KW)
	7,2 KW (zadana postavka)
	4,5 KW

• za promjenu postavki funkcije Power Limitation (ograničenje snage) klizite po **trakama za odabir (6) CL** s lijeva na desno za povećanje KW, s desna na lijevo za smanjenje KW

• za spremanje odabira pritisnite tipke  (2) + **II** (3) na jednu sekundu; začet će se zvučni signal kao potvrda izvršenog podešavanja.

● **Child Lock (funkcija zaključavanja)**

Child Lock (funkcija zaključavanja) onemogućuje da djeca mogu slučajno uključiti zone kuhanja i zonu usisna, onemogućujući aktiviranje bilo koje funkcije.

Child Lock može se aktivirati samo kada je uređaj uključen, ali kada su zone za kuhanje isključene.

Aktiviranje:

- pritisnuti i istodobno držati  (2) i **II** (3), zvučni signal označava da je funkcija aktivna, i prikazuje se jedna  na zaslonima.

Ponovite za isključivanje.

● **Pauza**

Funkcija Pauza omogućuje obustavu svake aktivne funkcije na ploči za kuhanje, postavljajući na nulu snagu kuhanja.

Aktiviranje:

- pritisnite **II** (3), na zaslonu se pojavljuje treptajući simbol **II**

Za isključivanje funkcije:

- pritisnuti **II** (3), u sljedećih 10 sekundi, prijeći prstima prema desno uzduž **trake za odabir (6 - CL)**; ako se radnja ne obavi unutar ovog vremena funkcija Pauza ostat će aktivirana.

Napomena: ova radnja obnavlja uvjete rada ploče prije pauze.

Napomena: ako nakon 10 minuta funkcija Pauza nije deaktivirana, ploča za kuhanje automatski se gasi.

● **Recall (Opoziv)**

Funkcija Opoziv omogućuje obnavljanje svih postavki ploče za kuhanje, u slučaju neželjenog isključivanja.

Aktiviranje:

- ponovno uključiti ploču  **on/off (1)** u roku 6 sekundi nakon gašenja.
- pritisnuti **II** (3) u roku sljedećih 6 sekundi.

● **Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje)**

Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje) omogućuje brže postizanje postavljene snage zagrijavanja; s ovom funkcijom imamo prednost bržeg kuhanja, ali bez rizika od spaljivanja hrane jer temperatura ne prelazi postavljenu razinu. Ova funkcija je dostupna za razine snage od 1 do 8.

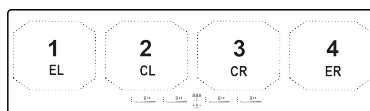
Aktiviranje:

- izaberite i pritisnite dugo na **Izornoj traci (6) željenu snagu.**
- prikazuje se jedna na zaslonu **A** (8).

● **Power Flow (protok snage)**

Ova funkcija dodjeljuje razinu snage zonama za kuhanje na temelju njihovog položaja, kao što se događa u mnogim profesionalnim kuhinjama, radi lakšeg korištenja.

U zoni **EL** imat ćemo najnižu razinu (snagu), a idući udesno doći ćemo do one s najvišom razinom (snagom) **ER**; Kao što je navedeno u sljedećoj tablici.



Ploče	Snaga
1 2 3 4	Warming (zagrijavanje)
1 2 3 4	3
1 2 3 4	5

1	2	3	4	9
---	---	---	---	---

Aktivacija

Pritisnite  (9) za aktiviranje funkcije. LED iznad serigrafije će zasvijetliti.

Deaktivacija

Ponovno pritisnite  (9) za deaktivaciju.

TABLICA SNAGE

Razina snage	Vrsta kuhanja	Upotreba (na temelju iskustva i navika kuhanja)
Maksimalna snaga	 Brzo zagrijavanje	povisite temperaturu hrane u kratkom vremenu do brzog ključanja u slučaju vode ili brzog zagrijava tekućina za kuhanje
	 Prženje – kuhanje	smeđe pirjanje, početak kuhanja, prženje smrznutih proizvoda, brzo ključanje
Visoka snaga	 Smeđe pirjanje – prženje - kuhanje – grill	prženje, održavanje ključanja, kuhanje i grill (kratkotrajno, 5-10 minuta)
	 Smeđe pirjanje – kuhanje – dugo kuhanje – pirjanje – grill	prženje, održavanje blagog ključanja, kuhanje i grill (srednjeg trajanja, 10-20 minuta), zagrijavanje pribora
Srednja snaga	 Kuhanje – dugo kuhanje – pirjanje – grill	kuhanje gulaša, održavanje minimalnog ključanja, kuhanje (dugotrajno), miješanje tjestenine
	 Kuhanje – lagano ključanje – zgušnjavanje – lagano zakuhanje	dugotrajno kuhanje (riža, umaci, pečenja, riba) u prisutnosti pratećih tekućina (npr. voda, vino, juha, mlijeko), miješanje tjestenine
	 Kuhanje – lagano ključanje – zgušnjavanje – lagano zakuhanje	produljeno kuhanje (količine manje od jedne litre: riža, umaci, pečenja, riba) u prisustvu pratećih tekućina (npr. voda, vino, juha, mlijeko)
Niska snaga	 Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhanje	otapanje maslaca, lagano otapanje čokolade, odmrzavanje malih proizvoda
	 Rastapanje –otapanje – zadržavanje topline – lagano zakuhanje	održavanje toplote malih porcija svježe kuhane hrane ili održavanje temperature jela prije posluživanja i miješanje rižota
OFF	 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.

ODRŽAVANJE PLOČE ZA KUHANJE

• Čišćenje indukcijske 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, iritirajuće deterdžente kao na primjer sprej za čišćenje pećnice i odstranjivač 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 s visokim udjelom šećera oštećuju ploču za kuhanje i moraju se odmah otkloniti. Sol, šećer i pijesak mogu ogrebat staklenu površinu. Koristite mekanu krpu, upijajući kuhinjski papir ili posebne proizvode za čišćenje ploče (pridržavajte se uputa Proizvođača).

5. POMOĆ

TABLICA ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA

Informativna oznaka	Opis	Mogući uzroci	Rješenje
	Kontrolna ploča se gasi zbog previsoke temperature	Unutrašnja temperatura električnih dijelova je previsoka	Pričekati da se ploča ohladi prije ponovne uporabe
 + Zvučni signal 	Otkriveno je kontinuirano (trajno) aktiviranje tipke. Sučelje se gasi nakon 10 sekundi.	Voda, lonci ili kuhinjski pribor iznad korisničkog sučelja.	Očistite površinu, uklonite sve predmete s ploče za kuhanje.
Za sve ostale poruke o pogreškama	Nazovite službu za tehničku podršku i prijavite kod kvara		

SLUŽBA ZA KORISNIKE

Prije nego što kontaktirate Službu za korisnike

1. Provjerite je li moguće samostalno riješiti problem na temelju točaka opisanih u "Pretraživanje kvarova".

2. Ugasite i ponovno upalite uređaj da provjerite da li problem i dalje postoji.

Ako i nakon gore navedenih provjera problem i dalje postoji, obratite se najbližoj Službi za korisnike.

Bu el kitabında belirtilen talimatlara sıkı sıkıya uygun hareket edin. Üretici, bu el kitabında yer alan talimatlara uygun hareket edilmemesinden kaynaklanan olası arızalara, meydana gelen hasar veya yangınlara ilişkin hiçbir sorumluluk kabul etmez. Bu cihaz yalnızca yemek pişirmek amacıyla evlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Başka şekilde (örneğin ortam ısıtması amacıyla) kullanılmasına izin verilmez. Üretici, uygun olmayan kullanıma veya komutların yanlış ayarlanmasına ilişkin hiçbir sorumluluk kabul etmez.

Cihaz bu kitapçıkta yer alan çizimlerdeki görsellerden farklı estetik özellikler bulunabilir ancak kullanma, bakım ve kurulum talimatları aynıdır.

- 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 kurulumla devam etmeyin.
- Kurulum işlemine devam etmeden önce cihazın sağlam olduğunu kontrol edin. Aksi takdirde üreticiyle irtibata geçip kurulumla devam etmeyin.

 Bu işaretle işaretlenen parçalar özel satıcılardan ayrıca satın alınabilir.

*: Bu işaretle işaretlenen parçalar yalnızca bazı modellerde sunulan isteğe bağlı aksesuarlardır ve www.elica.com ile www.shop.elica.com sitelerinden satın alınabilir.

1. GÜVENLİK VE YÖNETMELİKLER

GENEL GÜVENLİK

Dikkat! Aşağıda yer alan talimatlara özenle riayet ediniz:

- Herhangi bir kurulum işlemine başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısının kesilmesi gerekir. • Tüm kurulum ve bakım işlemlerinde iş eldiveni kullanın. • Kurulum veya bakım işlemleri üreticinin talimatlarına uygun olarak ve güvenlik konusunda yürürlükte olan yerel düzenlemelere uyarak uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. • Kurulum amacıyla yalnızca ürünle birlikte gelen tespit vidalarını kurulum veya ürünle birlikte vida gelmediyse, doğru tipte vidalar satın alın. • Kurulum Kılavuzunda belirtilen doğru uzunluktaki vidaları kullanın. • Kullanım kılavuzunda özellikle belirtilmediği takdirde ürünün hiçbir ocak yerinde tadilat yapılmaması veya parçalarının değiştirilmemesi gerekir. • Çocukların ürünle oynamaları yasaktır; erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilecekleri için çocukların cihazdan uzak durmaları ve gözetim altında tutulmaları gerekir. • Ürün 8 yaşından büyük çocuklar ile fiziksel, duysal veya zihinsel kapasitesi düşük veya deneyimden ve gerekli bilgidan yoksun kişilerce yalnızca gözetim altındayken veya ürünün güvenli

kullanımına ilişkin talimatlar verildikten ve bu durumla ilgili tehlikeleri anlamaları sağlandıktan sonra kullanılabilir. • Ürün ve erişilebilir aksamı 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, yangın riski mevcuttur. • Ürünün üstüne veya yakınlarına yanıcı malzeme koymayın. • Fazla ısınan yağlar kolayca yanabilir. • Ocağın üzerinde yağlı yemekleri gözetimsiz olarak pişirmek tehlikelidir ve yangına neden olabilir. • Aşırı ısınan yağın alev almasını önlemek için kızartmalar kontrol altında yapılmalıdır. • Pişirme işlemi daima gözetim altında tutulmalıdır. Kısa süreli pişirme işlemleri daima gözetim altında bulundurun. • Alevler HİÇBİR ZAMAN su ile söndürülmemelidir. Aksine, ürünü derhal kapatıp alevleri boğmak için bir kapak veya yangın söndürme örtüsü kullanarak söndürün. • Sıvıların taşmasını önlemek için haşlama veya ısıtma yaparken ısı beslemesini düşürün. • Ocağın ısıtma elemanlarının üzerinde boş tencere veya tava bırakmayın. • Öncesinde açmadan yiyecek içeren metal kutu veya tenekeleri kesinlikle ısıtmayın: patlama meydana gelebilir! Bu uyarı tüm diğer ocak tipleri için geçerlidir. • Pişirme işlemi sona erer emmez 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 fişini çekerek veya konutun ana şalterini kapatarak elektrik şebekesiyle olan bağlantısını kesin. • Temizlik ve bakım işlemleri çocuklar tarafından gözetimsiz olarak yapılmamalıdır. • Ürünün içi ve dışı sık sık (EN AZINDAN AYDA BİR KEZ) temizlenmeli, bakım talimatlarında açıkça belirtilenlere uygun hareket edilmelidir. • Bu kullanım kılavuzunu ileride ihtiyaç duyulabilecek her anda başvurulabilmesi için muhafaza etmek önemlidir. Ürünün satılması, başkasına verilmesi ya da taşınması halinde bu kullanım kılavuzunun da ürün ile birlikte verildiğinden emin olun.

- İndüksiyonlu ocağı kullanmadan önce, kalp pili ve implant taşıyan kişilerden kullandıkları aygıtın ürün ile uyumlu olduğunu kontrol etmeleri gerekir. • Yüzeyde çatlak olduğu takdirde elektrik çarpması tehlikesini önlemek için ürünü kapatın • Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinin üzerine eşya koymayın. • Fazla ısınma tehlikesi oluşabileceğinden, ocağın üzerine bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal malzeme koymayın. • Önemli: Kullanımdan sonra ocağı kumandasıyla kapatın, tencere algılayıcısına güvenmeyin. • Pişirme sırasında kesinlikle alüminyum folyo kullanmayın ve alüminyum ambalajlı ürünleri doğrudan yerleştirmeyin. Alüminyum eriyip üründe geri dönüşü olanaksız zararlara yol açabilir. • Takviye özelliği gibi yüksek güçlü bir fonksiyonu kullanmak kızartma yağı gibi bazı sıvıları ısıtmak için uygun değildir. Yüksek ısı tehlikeli olabilir. Bu durumlarda daha düşük bir ısıtma gücü kullanılması tavsiye edilir. • Kaplar doğrudan ocağın üzerine ve ısıtma bölümlerinin ortasına yerleştirilmelidir. Tencere ve ocak arasında kesinlikle başka nesne

olmamalıdır. • Yüksek sıcaklık söz konusu olduğunda ürün otomatik olarak pişirme bölümlerinin güç seviyesini düşürür. • **Dikkat!** Cihaz çalışırken davlumbazın erişilebilen kısımları ısınabilir.

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 talimatlara uyulmadığı takdirde kişiler, hayvanlar veya eşyalara 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 gerekir. • Setüstü ocağını çalışma tezgâhından çıkartmak için elektrik kablosunun yeterli uzunlukta olması gerekir. • Çoklu priz veya uzatma kablosu kullanmayın. • Ürünün altında bulunan seri numara plakasının üzerinde belirtilen gerilim gücünün kurulacağı konuttaki güçle aynı olduğunu kontrol edin. • Toprak elektrik kablosu diğer kablolardan 2 cm daha uzun olmalıdır. • Kablo nun hiçbir kısmı ortam derecesinden 50°C den fazla olmamalıdır. • Ürün daimi olarak elektrik şebekesine bağlı kalmalıdır, bu nedenle sabit şebeke ile bağlantıyı, aşırı gerilim kategorisi III durumlarında elektrik bağlantısını kesen ve kurulumdan sonra rahatça erişilebilecek, kurulum kurallarına uygun omnipolar anahtar ile yapın. • Kurulum tamamlandıktan sonra elektrikli bileşenler kullanıcının erişemeyeceği 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). Şüpheye düşerseniz, ehil bir elektrik teknisyeniyle bağlantı kurun.

• Ürün bağlantı kablosu bulunmayan durumlarda, 5500 Watt gücüne ulaşabilen en az 2,5 mm2 kesitli kablo kullanın. Daha yüksek güç değerleri için kablo kesiti 4 mm2 olmalıdır).

• **Dikkat!** Ara bağlantı kablosunu değiştirme işlemi yetkili teknik servis veya benzer nitelikleri taşıyan kişilerce yapılmalıdır.

• **Dikkat!** Elektrik şebekesiyle bağlantıyı kurmadan ve doğru şekilde çalışıp çalışmadığını kontrol etmeden önce güç kablosunun doğru şekilde döşendiğinden emin olun.

KURULUMLA İLGİLİ GÜVENLİK

• Hem elektrik hem mekanik kurulum uzman personel tarafından yapılmalıdır.

• **Montaja başlamadan önce:** Ürün ambalajının içinde vida paketi, garanti belgesi gibi ekstra malzemenin bulunup bulunmadığını kontrol edin. Bulduğunuz malzemeleri çıkartıp muhafaza edin. Satın alınan ürün boyutlarının yerleştirilecek alanı kiyle uyumlu olup olmadığını kontrol edin. Ürün ambalajının içinde (nakliye nedeniyle konulmuş) vida paketi, garanti belgesi gibi ekstra malzemenin bulunup

bulunmadığını kontrol edin. Bulduğunuz malzemeleri çıkartıp muhafaza edin. Montaj alanının yakınlarında elektrik prizi bulunduğundan emin olun

• Ankastre uygulaması için mobilyanın hazırlanması:

• 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 500mm olmalıdır.

Önemli Not = Boşlukların tasarımı nda mutfak üreticisinin verdiği talimatlar izlenmelidir.

• **Önemli:** 250°C sıcaklığa kadar dayanıklı tek bileşenli sızdırmaz yapıştırıcı (S) kullanın; kurulumu yapmadan önce yapıştırılacak yüzey iyice temizlenmeli, yapışmasını tehlikeye atabilecek her türlü madde (örneğin, çözücüler, koruyucular, yağlar, tozlar, eski yapıştırıcı artıkları, vb.) giderilmelidir; yapıştırıcı çerçevenin çevresine eşit şekilde dağıtılmalıdır; yapıştırma işleminden sonra yapıştırıcıyı yaklaşık 24 saat kurumaya bırakın.

• **Dikkat!** Kurulum için verilen talimatlara uygun vida ve ağıt kullanılmaması elektrik nitelikli risklerin doğmasına yol açabilir.

• **Not:** Ürünün kurulumunu doğru şekilde yapmak için boruları aşağıdaki özelliklere sahip bir yapışkan bantla bantlayın: Akrilat bazlı yapıştırıcıya sahip, yumuşak PVC'den elastik film; DIN EN 60454 standardına uygun; alev geciktirme özellikli; 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 işareti, bu cihazın evsel bir atık olarak görülmemesi gerektiğine işaret eder. Cihaz, bu tip elektrikli ve elektronik cihazların bertaraf edildiği dönüşümü toplama noktasına teslim edilmelidir. Atıkları yok etme işlemi, atık yok etme konusunda çevre ile ilgili mevcut yerel düzenlemeler doğrultusunda gerçekleştirilmelidir. Bu ürünün geri dönüşüm koşulları hakkında ayrıntılı bilgi için, hudutları içinde bulunduğunuz belediyenin ilgili dairesine, atık yok etme servisine veya ürünün satın alındığı mağazaya danışın.

YÖNETMELİKLER

Gıda ürünleriyle temas etmeye yönelik bu ürün, 1935/2004 sayılı (CE) Yönetmeliğine uygundur ve 2014/35/UE sayılı "Alçak Gerilim" direktifinin güvenlik gereksinimleri ile 2014/30/UE sayılı "EMC" direktifinin koruma gereksinimlerine uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve piyasaya sürülmüştür.

2. KULLANIM

İndüksiyonlu pişirme sistemi manyetik indüksiyon adlı fiziksel olguyu temel alır. Bu sistemin başlıca özelliği enerjinin doğrudan üreteçten tencereye aktarılmasıdır.

Avantajlar: Elektrikli ocaklar ile karşılaştırıldığında, indüksiyonlu ocaklar: **Daha güvenli:** cam yüzeyde ısı daha düşüktür. **Daha hızlı:** besinleri ısıtma süresi daha kısadır. **Daha kesin:** ocak verdiğiniz komutları derhal yerine getirir. **Daha verimli:** çekilen enerjinin %90'ı ısıya dönüştürülür. Ayrıca, tencereyi ocaktan kaldırdıktan sonra, ısı derhal kesilir ve boşuna enerji dağılımı olmaz.

• Pişirme kapları

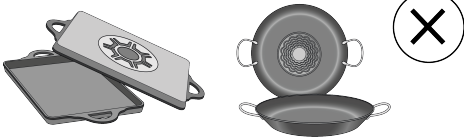


Sadece bu işaretlerin olduğu tencereleri kullanın.

Önemli:

Ocak yüzeyinde kalıcı hasar olmaması için aşağıda yer alan tipte kapları kullanmayın:

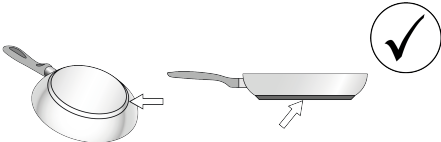
- Tabanı tamamen yassı olmayan kaplar.
- Emaye tabanlı metal kaplar.
- Yüzeyin çizilmesini önlemek için tabanı pürüzlü kaplar.
- Ocağın kontrol panelinin yüzeyine sıcak tencere veya tava koymayın.
- Tabanları kısmen ferromanyetik malzemeden yapıldığından, indüksiyona uygun olan tencerelerin tamamı verimli 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 indüktörler tarafından algılanmayabilir.



- 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.



• Tavsiye edilen tencere tabanı çapı

ÖNEMLİ: Tencereler doğru boyutta değilse, pişirme bölümleri çalışmaz. Her bölümde kullanılacak en küçük tencere çapını görmek için bu kılavuzun görsellerin olduğu kısmına başvurun.

Dikkat: Ürünün kalitesini ve pişirme performansını korumak için indüksiyon adaptörleri kullanılması tavsiye EDİLMEZ.

• Kullanılan kaplar

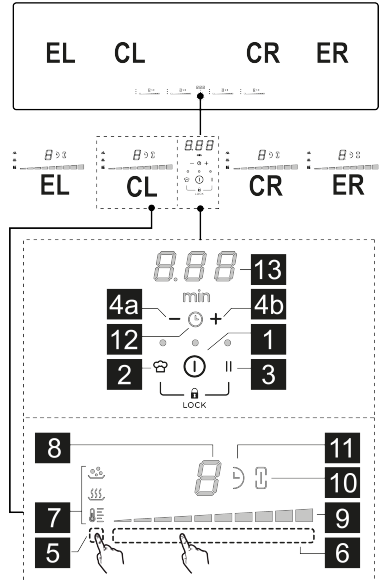
Bir mıknatıs kullanarak tencere malzemesinin manyetik olup olmadığını kontrol edebilirsiniz. Manyetik değilse, tencereler pişirme işlemi için uygun değildir. Bu durumda yukarıdaki paragrafta verilen talimatlar da geçerlidir.

• Enerji tasarrufu

Taban çapı pişirme bölümüyle aynı olan kap ve tencereleri kullanın. Yalnızca düz tabanlı tencere ve tavaları kullanın. - Pişirme esnasında kapakları tencerelerin üzerinde tutun. Pişirme süresini azaltmak için sebze, patates vs. gibi besinleri az miktarda suyla pişirin. Enerji kullanımını ve pişirme süresini daha da azaltmak için düdüklü tencere kullanın. Tencereleri ocağın üzerindeki pişirme bölümlerinin ortasına yerleştirin.

3. ÇALIŞTIRMA

KONTROL PANELİ



T. Fonksiyon	
1 Ocak ON/OFF (AÇMA/KAPAMA)	
2 Chef Fonksiyonunu Etkinleştirme	
3 Duraklatma	
2+3 Child Lock (Çocuk Kilidi) / Power limitation (Güç Sınırlaması) Ayarı	
4a Timer (Zaman Sayacı) ve Egg Timer (Yumurta Sayacı) özelliklerini etkinleştirme ve yönetme	
5 Sıcaklık Yöneticisini Etkinleştirme	
6 Pişirme bölümleri seçimi / Güç Seviyesi seçimi	

LED Fonksiyon

7 Sıcaklık Yöneticisi seviye göstergesi	
8 Pişirme bölümü göstergesi	
9 Güç Seviyesi göstergesi	
10 Bridge (Bağlantılı Çalışma) etkin göstergesi	
11 Timer (Zaman Sayacı) etkin göstergesi	
12 Egg Timer (Yumurta Sayacı) etkin göstergesi	
13 Timer (Zaman Sayacı) ve Egg Timer (Yumurta Sayacı) göstergesi	

BAŞLAMADAN ÖNCE BİLİNMESİ GEREKENLER

Bu ocağın tüm fonksiyonları en sıkı güvenlik standartlarına uygun olacak şekilde tasarlanmıştır. Bu nedenle:

• **Ocağın üzerinde tencere bulunmadığında veya kaplar yanlış şekilde yerleştirildiğinde bazı fonksiyonlar çalışmayabilir veya otomatik olarak kapanmaz.**

• Farklı durumlarda, seçilen fonksiyon verilmeyen başka bir ayarı gerektirdiğinde, etkin olan fonksiyonlar birkaç saniye sonra otomatik olarak durdurulur (örneğin: "Pişirme bölümünü seç", "Çalışma derecesi", "Lock (Kilit) Fonksiyonu" veya "Timer (Zaman Sayacı)" talimatı olmadan "Ocağı çalıştır").

Pişirme bölümüne yaklaşmadan önce ekranın sönmesi bekleyin.

Dikkat! Uzun süreli kullanımlarda (örneğin) pişirme bölümü soğuma aşamasında olduğundan hemen sönmeyebilir; bu

sürecin gerçekleştiğine dair bölümlerinin ekranında **H** sembolü görüntülenir. Pişirme bölümüne yaklaşmadan önce ekranın sönmesi bekleyin.

PİŞİRME BÖLÜMÜ EKRANI

pişirme alanlarının ekranlarında aşağıdaki bilgiler belirtilir:

Fonksiyon	Değer
Pişirme bölümü açık	0
Power Level (Güç Seviyesi)	1...9-P

Residual Heat Indicator (Kalan Isı Göstergesi)	H
Pot Detector (Tencere Detektörü)	U
Bridge Zone (Bölge Bağlantılı Çalışma) fonksiyonu bölümleri etkin	0
Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisi) fonksiyonu etkin	U
Çocuk Kilidi fonksiyonu etkin	L
Duraklatma Fonksiyonu	11
Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma) Fonksiyonu	A

OCAĞIN ÖZELLİKLERİ

• Safe Activation (Kendi Kendine Çalışma)

Ürün yalnızca pişirme bölümlerinin üzerinde tencere olduğunda etkinleşir: tencere yokken veya kaldırıldığında ısıtma işlemi başlamaz veya durdurulur.

• Pot Detector (Tencere Detektörü)

Bu ürün pişirme bölümlerinde tencere bulunup bulunmadığını otomatik olarak algılar.

• Safety Shut Down (Emniyetli Kapatma)

Güvenlikle ilgili nedenlerden ötürü pişirme bölümlerinin her birinin ayarlanan güç seviyesine bağlı olarak değişen bir azami çalışma süresi vardır.

• Residual Heat Indicator (Kalan Isı Göstergesi)

Pişirme bölümlerinden biri veya birkaçı kapatıldığında, kalan ısı durumu ilgili bölümün göstergesinde özel bir

sinyalle **H** simgesi kullanılarak bildirilir.

OCAĞIN KULLANILMASI

Not: Herhangi bir fonksiyonu etkinleştirmek için önce istenilen bölümün açılması gerekir

• Açma

Ocak **1 ON/OFF (AÇMA/KAPAMA)** (1) tuşuna basın

(hafifçe dokunun): **1** sembolü yanar; **Basmaya devam ettiğinizde:** Mevcut fonksiyonların tümü kısa bir süreliğine görünür hale gelir, ardından yalnızca temel olanlar etkin halde kalır. Diğerleri kullanılabilir ve cihazın kullanımı sırasında daha sonra etkin hale getirilebilir.

ÖNEMLİ: Var olan fonksiyonların tümü düşük şiddette ışıkla yanar, ışıık şiddeti yalnızca etkinleştirildiklerinde artar.

Kapatmak için yeniden basın

Not: Bu fonksiyon diğerlerine göre önceliklidir.

• Pişirme bölümleri seçimi

İstedığınız pişirme bölümüne karşılık gelen seçim çubuğuna (6) dokunun **EL; CL; CR; ER;**

● 9 Güç Seviyesi

Ocak 9 güç seviyesiyle donatılmıştır. Parmaklarınızı **Seçim çubuğunu (6)** boyunca kaydırın:

Güç seviyesini arttırmak istiyorsanız, sağa kaydırın.
Güç seviyesini azaltmak istiyorsanız, sola kaydırın.

● Power Booster (Takviye Güç)

Bu ürün, 10 dakika etkin kalan **(S)** seviyesinin dışında) ek bir güç seviyesiyle donatılmıştır; bu süre dolduktan sonra güç daha önce ayarlanan seviyeye döner.

Parmağınızla **Seçim çubuğu (6)** alanına parmağınızla hafifçe dokunup **(S)** seviyesini geçecek şekilde) alan boyunca kaydırın; böylece Takviye Güç etkinleştirilir

Takviye Güç seviyesi seçilen bölümün ekranında **P** simgesiyle gösterilir

● Bridge Zones (Bağlantılı Çalışma)

Bu fonksiyon, **EL** pişirme bölümünün **CL** pişirme bölümüyle ve **CR** pişirme bölümünün **ER** pişirme bölümüyle birlikte ikisi de aynı güçte tek bir bölüm olarak çalıştırılmasına olanak tanır (toplamda 2 bölüm). Bu, büyük ebatlara sahip tepsiler ve tencerelerde homojen bir pişirme elde edilmesini sağlayacaktır.

Bridge (Bağlantılı Çalışma) Fonksiyonunu etkinleştirmek için:

• Seçilen bölümlerinin **Seçim bölgesine (6)** aynı anda basın.

• Pişirme bölümlerinin **bağlantılı çalışma** göstergesi **(10)** yanar. **(EL+CL)** çifti için **CL** veya **(CR + ER)** çifti için **ER**

bölümünün göstergesinde **(7)** simgesi görüntülenir

• Artık, **(EL+CL)** çifti için **EL seçim bölgesinde (6)** veya **(CR + ER)** çifti için **CR seçim bölgesinde (6)** parmağınızı kaydırarak, gücü ayarlayabilirsiniz.

Bridge (Bağlantılı Çalışma) Fonksiyonunu devre dışı bırakmak için:

• Devre dışı bırakmak istediğiniz bölüm çiftinin iki **seçim bölgesine (6)** aynı anda basın.

● Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisi)

Sıcaklık Yöneticisi, istenilen tipte sonuç elde etmek amacıyla önceden ayarlanan sıcaklığın en uygun şekilde belirlenmesine olanak tanıyan bir fonksiyondur.

Fonksiyonu etkinleştirmek için:

• İsteddiğiniz pişirme bölümünü seçin.
• Mevcut olanlar arasında en uygun seviyeyi seçmek **Seçim bölümü (5)** öğesine bir veya birkaç kez basın:
İlk basışta "Melting (Eritme)" seviyesi etkin hale gelir:

(7) Duyusal özelliklerini bozmadan narin ürünleri (çikolata, tereyağı, vb.) yavaşça eritmeye uygun bir güç seviyesidir.

İkinci basışta "Warming (Isıtma)" seviyesi etkin hale gelir:



(7) Kaynama sıcaklığına ulaştırmadan yiyeceklerinizin sıcaklığını korumaya uygun bir güç seviyesidir.

Üçüncü basışta "Simmer (Kaynatma)" seviyesi etkin hale gelir:



(7) Yiyecekleri uzun süre kaynatmaya uygun bir güç seviyesidir. Pişirme seviyesini kontrol altında tutarak domates salçası, ragü, çorba, sebze çorbası yapmak için uygundur (benmari usulü pişirme için idealdir). Bu tür uygulamalarda yaygın olan yiyeceğin istenmeyen şekilde taşmasını veya dibinin tutmasını önler. Bu fonksiyonu yiyeceği kaynama noktasına getirdikten sonra kullanın.

• Kapatmak için bir kez daha basın.

Sıcaklık Yöneticisi modunda çalışmakta olan pişirme bölümünün göstergesinde **(U)** simgesi görüntülenir.

● Timer (Zaman Sayacı)

Zaman Sayacı, her bir pişirme bölümü için aynı anda da ayarlanabilen bir geri sayım aracıdır.

Ayarlanan süre dolduğunda pişirme bölümleri otomatik olarak kapanır ve kullanıcı özel bir sesli sinyal ile ikaz edilir.

Ocak için Timer fonksiyonunun etkinleştirilmesi/ ayarlanması:

• Pişirme bölümünü seçin (0'dan farklı bir güç)

• Sayaç fonksiyonunu açmak için **— (4a)** ve **+(4b)** öğesine aynı anda basın

• Sayaç çalışma süresini ayarlayın:

Otomatik kapanma süresini arttırmak için **+(4b)** seçim düğmesine basın

Otomatik kapanma süresini azaltmak için **— (4a)** seçim düğmesine basın

Eğer isterseniz, bu işlemi diğer pişirme bölümleri için de yapabilirsiniz.

Not: Pişirme bölümlerinin her biri için farklı bir Sayaç

ayarlanabilir; göstergede **0.00 (13)** 10 saniye boyunca seçilen son pişirme bölümünün geri sayım aracı görüntülenir, ardından kalan en kısa sürenin geri sayım aracı görüntülenir.

Sayaç süresi sona erdiğinde geri sayım aracı bir sesli sinyal çıkarır (2 dakika boyunca veya ocağın herhangi bir tuşuna basıldığında susar), bu arada gösterge **(13)** yanıp söner

Not: Pişirme bölümü göstergesinin yan tarafında kullanılan

Sayaç ile birlikte **(11)** simgesi görüntülenir

Zaman sayacını kapatmak için:

• İsteddiğiniz pişirme bölümünü seçin.

• Sayaç değerini **0.00** olarak ayarlamak için **— (4a)** öğesini kullanın

Not: Bu arada başka tuşa basılmazsa, fonksiyon etkin

halde kalır.

Egg Timer (Yumurta Sayacı)

Egg Timer, pişirme bölümlerinden (ve aspiratör bölümünden) bağımsız bir geri sayım aracıdır. Egg Timer

(Yumurta Sayacı) — (4a) ve + (4b) ögesine aynı anda basıldığında etkin hale gelir

Not: Yumurta Sayacı fonksiyonunu ayarlamak için Sayaç fonksiyonuyla aynı prosedürü izleyin.

Sayaç süresi sona erdiğinde geri sayım aracı bir sesli

sinyal çıkarır (2 dakika boyunca veya — (4a) tuşuna basıldığında susar), bu arada gösterge (13) simgesiyle yanıp söner.

Not: Yumurta Sayacı fonksiyonu kullanılırken  simgesi (12) görüntülenir.

• Power Limitation (Güç Sınırlaması):

Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonu, çekilen azami akımı (KW) sınırlandırarak ürünün çalışma şeklini ayarlanmasına olanak tanır.

Not: Bu ayar, ocak kapalı halde elektrik şebekesine bağlanırken veya elektrik şebekesine yeniden bağlanırken, izleyen 2 dakika içinde tuşa basılmadan önce yapılmalıdır.

Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonunu ayarlamak için:

• Kısa bir sinyal sesi duyulana kadar  (2) +  (3) tuşlarını basılı tutun

• Kısa bir ses sinyali gelene kadar CL ve ELs seçim çubuklarının (6) üzerinde aynı anda soldan sağa doğru seçim çubuğunun bitimine kadar parmağınızı kaldırmadan kaydırın.

• Sayaç göstergesinde (13)  sembolleri gösterilerek ayarlama yapılabileceği bildirilir.

• CL bölgesi göstergesinde (8) geçerli ayar görüntülenir:

Değer	Güç (KW)
	7,2 KW (varsayılan ayar)
	4,5 KW

• Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonunun ayarını değiştirmek için CL seçim çubuğunda (6) kaydırma yapın Kw değerini azaltmak için sağdan sola, Kw değerini artırmak için soldan sağa kaydırın

• Yapılan seçimi kaydetmek için,  (2) +  (3) tuşlarına 1 saniye boyunca basın; kaydın gerçekleştiğini bildiren bir sesli sinyal duyulur.

• Child Lock (Çocuk Kilidi)

Child Lock, tüm fonksiyonların etkinleştirilmesini bloke

ederek, çocukların kazara pişirme bölümlerini veya aspiratör bölgesini açmalarını önlemeye olanak tanır.

Çocuk Kilidi yalnızca ürün açıkken ancak pişirme bölümleri kapalıyken etkinleştirilebilir.

Etkinleştirme:

•  (2) ile  (3) tuşlarını aynı anda basılı tutun; sesli

sinyal özelliğinin etkin olduğunu gösterir ve ekranlarda  simgesi görüntülenir.

Devre dışı bırakmak için aynı işlemi tekrarlayın.

• Duraklatma

Duraklatma fonksiyonu, pişirme gücünü sıfıra getirerek ocakta etkin olan tüm fonksiyonları beklemeye alır.

Etkinleştirme:

•  ögesine (3) basın, ekranlarda  simgesi görüntülenir

Fonksiyonu devre dışı bırakmak için:

•  ögesine (3) basın, sonraki 10 saniye içinde parmağınızı Seçim çubuğu (6 - CL) boyunca sağa doğru kaydırın. Bu süre zarfında işlem yapılmazsa, duraklatma fonksiyonu etkin kalır.

Not: Bu işlem ocağı duraklatmadan önceki duruma geri döndürür.

Not: 10 dakika sonra Duraklatma Fonksiyonu devre dışı kalmazsa, ocak kendiliğinden kapanır.

• Recall (Geri Yükleme)

Recall fonksiyonu kazara kapanması halinde ocakta yapılan tüm ayarların geri yüklenmesini sağlar.

Etkinleştirme:

• Kapandıktan sonra 6 saniye içinde ocağı  on/off (açma/kapama) düğmesiyle (1) geri açın.

• Sonraki 6 saniye içinde  ögesine (3) basın.

• Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma)

Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma) fonksiyonu ayarlanan güç değerine en hızlı şekilde ulaşılmasını sağlar; bu fonksiyonla çok daha hızlı ancak yiyecekleri yakma riski olmadan pişirme yapabilirsiniz çünkü sıcaklık ayarlanan değeri geçmez. Bu fonksiyon 1 ile 8 arasındaki güç seviyeleri için kullanılabilir.

Etkinleştirme:

• Seçim çubuğu (6) üzerinde istenilen güce uzun basın.

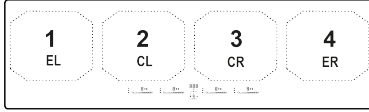
• Göstergede (8) bir  sembolü görüntülenir.

• Power Flow (Güç Akışı)

Bu fonksiyon, kullanımda konfor sağlamak için pek çok profesyonel mutfakta olduğu gibi pişirme bölümlerine konumuna göre bir güç seviyesi atar.

EL bölümünde en düşük çalışma (güç) seviyesi olurken, sağa doğru ilerledikçe ER bölümünde en yüksek çalışma

(güç) seviyesine ulaşırız; bu durum aşağıdaki tabloda gösterilmiştir.



Ocaklar	Güç
1 2 3 4	Isıtma*

1	2	3	4	3
1	2	3	4	5
1	2	3	4	9

Etkinleştirme

Fonksiyonu etkinleştirmek için (9) öğesine basın. Serigrafinin üzerindeki led lamba yanar.

Devre dışı bırakma

Devre dışı bırakmak için (9) öğesine yeniden basın.

GÜÇ TABLOSU

Güç seviyesi	İşlem tipi	Kullanım (deneyime ve pişirme alışkanlıklarına göre)
Maks güç	Hızlı ısıtma	Su varken veya pişirme sıvılarını hızlıca ısıtırken yemeğin sıcaklığını kısa sürede hızlıca kaynama sıcaklığına getirme
	Kızartma – Kaynatma	Kavurma, pişirmeyi başlatma, donmuş ürünleri kızartma, hızlıca 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	Kısıp ateşte pişirme, hafif kaynar halde tutma, pişirme (uzun süreli), makarna yumuşatma
	Pişirme – kaynatma – kıvamaştırma – karıştırma	Yanında sıvılarla (örneğin, su, şarap, et suyu, süt) uzun süreli pişirme (pirinç, marmelat, rosto, balık), makarna yumuşatma
	Pişirme – kaynatma – kıvamaştırma – 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 ısı kalma olasılığı)

4. BAKIM

Dikkat! Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce, pişirme bölümlerinin kapalı olduğunu ve ısı göstergesinin sönük olduğunu kontrol edin.

OCAK BAKIMI

• İndüksiyonlu ocağın temizlenmesi

Ocak her kullanımdan 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 kullanımdan 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).

5. SERVİS

ARIZA ARAMA TABLOSU

Bilgi kodu	Açıklama	Olası nedeni	Çözümü
	Komut bölümü yüksek ısıdan dolayı kapanıyor	Elektronik aksamın iç sıcaklığı çok yüksek	Yeniden kullanmadan önce setüstü ocağının soğumasını bekleyin
 + sesli sinyal 	Tuşa sürekli (kesintisiz) basıldığı algılandı. Arayüz 10 saniye sonra kapanır.	Kullanıcı arayüzünün üzerinde su, tencere veya mutfak aletleri kalmış.	Yüzeyi temizleyin, var olabilecek eşyaları ocağın üzerinden kaldırın.
Tüm diğer hata bildirimlerinde	Teknik servisle iletişime geçin ve hata kodunu bildirin		

TEKNİK SERVİS

Teknik Servisle iletişime geçmeden önce

1. "Arıza Arama" bölümünde yer alan maddelere göre karşılaştığınız sorunu kendi kendinize giderip gideremeyeceğinize bakın.
2. Sorunun giderildiğinden emin olmak için ocağı kapatıp, yeniden açın.

Bu kontrolleri yapmanıza karşın sorun devam ederse, size en yakın Teknik Servisle iletişime geçin.

الساخنة تشتعل بالنار بسهولة. • قد يكون الطهي غير المُراقب على الموقد بآلية أو بالدهن خطيراً ويُسبب حرقاً. • يجب أن يتم القلي تحت مراقبة لمنع اشتعال الزيت الساخن. • يجب مراقبة عملية الطهي. عمليات الطهي قصيرة الوقت يجب دائماً مراقبتها بشكل مُستمر. • لا تحاول أبداً إطفاء اللهب بالهنا. بل على عكس ذلك، يجب أولاً إطفاء المنتج ثم خنق اللّهب باستخدام، على سبيل المثال، غطاء مناسب أو غطاء إخماد ومقلومة الحرائق. • تجنب تسرب البخور، وبالتالي لغلي أو تسخين السوائل، قلل من إمداد الحرارة. • لا تترك عناصر التسخين مشتعلة مع الأواني والمقالي الفارغة أو بدون أواني. • لا تلمس مطلقاً بتسخين آية غلب أو عتوات مصنوعة من القصدير تحتوي على مواد غذائية دون أن تقوم أولاً بفحصها: يمكنها أن تنفجر! هذا التحذير يخص أيضاً جميع أنواع موائد الطهي المسطحة الأخرى. • عند الانتهاء من الطهي، قم بإطفاء منطقة الطهي المستخدمة. • هذا المنتج غير مخصص ليتم تشغيله عبر جهاز توقيت خارجي أو عبر نظام تحكم عن بُعد منفصل عنه. لا تستخدم ماكينات التنظيف بالبخار، توجد مخاطر الصعقات الكهربائية. • قبل البدء في أية عمليات تنظيف أو صيانة، يجب فصل المنتج عن شبكة التيار الكهربائي وذلك بنزع القابس من مقبس التيار أو بقطع قاطع التيار العمومي الخاص بالمنزل. • يجب ألا يقوم الأطفال بتنفيذ النظافة والصيانة بدون مراقبة. • 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 الدليل من أجل التمكن من الاطلاع عليه في أية لحظة. في حالة إعادة بيع هذا الجهاز أو التنازل عنه أو الانتقال به من مكان لآخر، يجب التأكد من مراقبة هذا الدليل دائماً له.

• بالنسبة للمرضى حاملي أجهزة تنظيم ضربات القلب والأجهزة الصحية النشطة، من المهم أن يتحققوا، قبل استخدام موقد الطهي بالحث الكهرومغناطيسي، من أن أجهزة تنظيم ضربات القلب هذه لا تتأثر بهذا المنتج. • إذا أصيب السطح بالتشقّق، أطفئ المنتج لتجنب إمكانية الصعق الكهربائي. • خطر الحريق: لا تضع أشياء على أسطح الطهي. • لا تضع الأشياء المعدنية مثل السكاكين وشوك المائدة والملاعق والأغطية على سطح موقد الطهي حيث يمكنها أن تسخن بشكل مُفرط. • هام: بعد الاستخدام، أطفئ الموقد عبر جهاز التحكم الخاص به ولا تعتمد على كاشف الأواني. • لأغراض الطهي، لا تستخدم أبداً رقائق الألومنيوم، ولا تضع أبداً المنتجات المغلفة بالألومنيوم مباشرة. حيث يمكن للألومنيوم أن ينصهر بفعل الحرارة الأمر الذي قد يتسبب في أضرار وتلفيات لا علاج لها لمنتج. • من غير المناسب استخدام قوة تسخين عالية مثل استخدام وظيفة مُعرّز التسخين لتسخين بعض السوائل مثل زيت القلي على سبيل المثال. الحرارة المفرطة قد تكون مصدر خطورة. يُنصح في مثل هذه الحالات باستخدام قوة تسخين أقل ارتفاعاً. • يجب وضع الأواني مباشرة على الموقد ويجب توسيطها. لا تضع بأي حال من الأحوال آية أشياء أو أجسام فاصلة بين أواني الطهي وشعلات موقد الطهي المسطح. • في حالة درجات الحرارة العالية يقوم المنتج أوتوماتيكياً بتقليل مستوى قوة التسخين الخاصة بمناطق الطهي. • تنبيه! عندما يكون الموقد قيد التشغيل، يمكن أن تصحب الأجزاء التي يمكن الوصول إليها من الجهاز ساخنة.

⚠️ السلامة لعمليات التوصيل الكهربائي

• أفضل المنتج عن شبكة التّيار الكهربائي. • يجب تنفيذ التركيب بواسطة طاقم عمل مؤهل مهنيّاً وعلى دراية بالمعايير السارية بشأن التركيب والسلامة. • لا تتحمل الشركة المصنّعة أية مسؤولية تجاه الأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء في حالة عدم الالتزام بالتوجيهات الواردة في هذا الفصل. • تأريض المنتج إلزامي بموجب القانون. • يجب أن يكون كابل توصيل التيار الكهربائي طويلاً بالقدر الكافي الذي يسمح بتوصيل المنتج، التمديد والغائر التركيب، بشبكة التيار الكهربائي. • كابل توصيل التيار الكهربائي يجب أن يكون طوله مناسباً بحيث يسمح بإزالة موقد الطهي المسطح عن سطح العمل. • لا تستخدم مأخذ تيار مُتعذّدة ولا وصلات تطويل. • تحقّق من أن جهد التيار المذكور في لوحة البيانات التعريفية والرقم التسلسلي الموجودة على قاع المنتج

يرجى اتباع التعليمات والإرشادات الواردة في هذا الدليل والالتزام التام بها. لا تتحمل الشركة المصنّعة أية مسؤولية أياً كانت عن أية مشاكل أو أضرار أو حرائق تلحق بالجهاز نتيجة لعدم مراعاة التعليمات الواردة في هذا الدليل. هذا الجهاز مخصص فقط وحصرياً لأغراض الاستعمال المنزلي من أجل طهي المنتجات الغذائية. غير مسموح بأية استخدامات أخرى (مثل، على سبيل المثال، تفتتة البنية المخططة). لا تتحمل الشركة المصنّعة أية مسؤولية كانت عن أية استخدامات غير مناسبة للجهاز ولا عن أية أضرار أو تلفيات قد تحدث نتيجة للإعداد الخاطئ لمفتاح التشغيل.

يمكن لهذا الجهاز من الناحية الشكلية أن يختلف عما هو واردة في تصميمات هذا الدليل، وفي جميع الأحوال فإن تعليمات الاستخدام والصيانة والتركيب تظل نفسها صالحة لكل أشكال هذا الجهاز.

اقرأ الإرشادات بعناية وحرص: حيث توجد معلومات هامة حول عمليات التركيب والاستخدام والأمان والسلامة. • لا تُنفذ أية تعديلات كهربائية على الجهاز. • قبل القيام بتركيب الجهاز تحقق من أن جميع المكونات غير تالفة. خلاف ذلك يجب الاتصال بوكيل التوزيع ويجب إيقاف عملية التركيب. • تأكد من سلامة الجهاز قبل القيام بالتركيب. خلاف ذلك يجب الاتصال بوكيل التوزيع ويجب إيقاف عملية التركيب.

🛒 الأجزاء والمكونات المميزة بهذا الرمز يمكن شراؤها بشكل منفصل من البائعين المختصين.

* : الأجزاء والمكونات المميزة بهذا الرمز هي ملحقات تشغيلية اختيارية فقط في بعض الموديلات، ويمكن شراؤها من على الموقعين الإلكترونيين www.elica.com و www.shop.elica.com.

1. السلامة واللوائح

⚠️ السلامة والأمان العام

تنبيه! إلزام وتقيّد تماماً بالإرشادات التالية:

• يجب فصل المنتج عن شبكة التيار الكهربائي قبل الشروع في إجراء أية أعمال تركيب. • يجب ارتداء قفازات الحماية عند القيام بجميع عمليات التركيب والصيانة. • يجب أن تتم عمليات التركيب أو الصيانة على يد فني متخصص، بما يتوافق مع إرشادات الشركة المصنّعة وفي إطار مراعاة واحترام القواعد المحلية المعمول بها في مسألة الأمان والسلامة. • استخدم فقط براغي التركيب التي تأتي بصحبة المنتج لإتمام عملية التركيب أو، في حالة أنها لا تأتي مع المنتج، اشترى براغي ذات نوعية مناسبة. • استخدم الطول الصحيح للمسامير والتي تم تحديدها في دليل التركيب. • لا تُصلح أو تستبدل أي جزء من أجزاء المنتج ما لم يكن ذلك مطلوب تحديداً في دليل الاستخدام. • انتبه حتى لا يلعب الأطفال بالمنتج. • أبقي الأطفال بعيداً وراقبهم، حيث أن الأجزاء التي يمكن الوصول إليها من الجهاز يمكن أن تصبح ساخنة للغاية أثناء الاستخدام. • يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الأكبر من سن 8 سنوات والأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية، أو الذين لديهم نقص في الخبرة اللازمة أو المعرفة الضرورية لاستخدام هذه الجهاز شريطة أن يكونوا تحت ملاحظة وإشراف شخص بالغ أو بعد تعريضهم بالإرشادات والتعليمات اللازمة لاستخدام الصحيح لهذا المنتج وبعد توعيتهم بالأخطار أثناء الصلة. • يصعب المنتج وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. انتبه جيداً حتى لا تلمس عناصر التسخين في الجهاز. • أثناء وبعد استخدام المنتج لا تلمس عناصر التسخين حتى • تجنب الملامسة مع الأقمشة أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال حتى تبرد جميع مكونات المنتج بشكل كافٍ، خطر الحريق. • لا تضع المواد القابلة للاشتعال على المنتج ولا بالقرب منه. • الدهون والزيوت

التخلص من الجهاز في نهاية عمره التشغيلي



تم تمييز هذا الجهاز وفقاً للتوجيه الأوروبي CE/19/2012 – UK SI 2013 رقم 3113، توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE).

تحقق من التخلص من هذا الجهاز بالشكل الصحيح. يساهم المستخدم بهذه الطريقة في الوقاية من أية آثار سلبية محتملة على سلامة البيئة والصحة. يشير الرمز الموجود على المنتج أو على الوثائق المرفقة إلى أن هذا المنتج لا يجب التعامل معه في نهاية عمره التشغيلي على أنه أحد النفايات المنزلية العادية ولكن يجب تسليمه إلى مركز مختص بجميع الأجهزة الكهربائية والإلكترونية وإعادة تدويرها. تخلص من هذا الجهاز وفقاً للقوانين المحلية بشأن التخلص من النفايات. لمزيد من المعلومات حول معالجة هذا المنتج وإعادة استخدامه وإعادة تدويره، يُرجى الاتصال بالمكتب المحلي المختص، أو بخدمة جمع النفايات المنزلية، أو بالتاجر الذي اشتريته منه هذا الجهاز.

القواعد

هذا الجهاز المخصص لملاصق المنتجات الغذائية مطابق للمواصفات والمتطلبات الأوروبية (CE) رقم 1935/2004، كما أنه مصمم ومصنوع ومصدر في الأسواق بما يتوافق مع متطلبات الحماية التي يحددها التوجيه الأوروبي "الجهد المنخفض" UE/2014/35، ومتطلبات الحماية التي يحددها التوجيه الأوروبي "التوافق الكهرومغناطيسي EMC" 2014/30/UE.

2. الاستخدام

يعتمد نظام الطهي بالحث على ظاهرة الحث المغناطيسي الفيزيائية. السمة المميزة الأساسية لهذا النظام هي الانتقال المباشر للطاقة من الموقد إلى أنية الطهي.

المميزات: إذا ما تم مقارنته بمواقد الطهي الكهربائية الأخرى، فإن موقدك هذا الذي يعمل بنظام الحث الكهرومغناطيسي يتضح أنه: أكثر أماناً: درجة حرارة أقل على السطح الزجاجي. أكثر سرعة: أوقات تسخين الأطعمة أقل. أكثر دقة: الجهاز يستجيب على الفور لأوامرك التشغيلية. أكثر كفاءة: يتم تحويل 90% من الطاقة المستهلكة إلى حرارة. يُضاف إلى ذلك أنه، عند رفع أنية الطهي عن هذا الموقد، تتوقف عملية نقل الحرارة بشكل فوري وبذلك يتم تجنب تشتت وتبدد الحرارة.

• أواني وأوعية الطهي



لا تستخدم إلا الأواني التي تحمل الرمز.

هام:

لتحاشي إلحاق الأضرار الدائمة بسطح موقد الطهي هذا، تجنّب استخدام ما يلي:

- الأواني ذات القاع غير المستوي تماماً؛
- الأواني المعدنية ذات القاع المطلي بالمنيّا؛
- الأواني ذات القاع الخشن، لتجنب خدش سطح موقد الطهي؛
- لا تضع أبداً الأواني والمقالي الساخنة على سطح لوحة التحكم الخاصة بموقد الطهي.
- لا تعمل كل الأواني المناسبة للحث بطريقة فعالة بسبب قيعانها المكونة جزئياً من مادة حديدية مغناطيسية!! في مرحلة شراء الأواني أو المقالي، تحقق مما يلي:
- أن يكون القاع مصنوع بالكامل من مادة حديدية مغناطيسية. وإلا، فستتخفف كل من فعالية انتقال الحرارة وتجانسها، مع درجات حرارة سطح المقلاة/الإناء غير المناسبة للطهي

يتوافق الجهد الموجود في شبكة الكهرباء المنزلية. • الكابلات الكهربائية الخاصة بالتأريض يجب أن يكون أطول بمقدار 2 سم بالنسبة للكابلات الأخرى. • لا يجب أن تصل درجة الحرارة في أي نقطة من الكابلات لمستويات أعلى من 50 درجة مئوية عن درجة حرارة الغرفة. • المنتج مخصص للتوصيل بشكل دائم بالشبكة الكهربائية، ولهذا السبب قم بتنفيذ توصيل بالشبكة الثابتة عبر قاطع متعدد الأقطاب وفقاً لقواعد التركيب، والذي يضمن الفصل الكامل عن الشبكة في ظروف الجهد الزائد من الفئة الثالثة، ويجب أن يسهل الوصول إليه بعد التركيب. • بمجرد اكتمال التركيب، يجب ألا يتمكن المستخدم من الوصول إلى المكونات الكهربائية. • تنبيه! لا توصّل المنتج بشبكة التيار الكهربائي إلا بعد الانتهاء تماماً من تركيبه. • قبل توصيل هذا المنتج بشبكة التيار الكهربائي: يجب الاطلاع على لوحة البيانات الفنية (الموجودة في الجزء السفلي من المنتج) للتحقق من أن جهد التيار وقوته متوافقان مع جهد وقوة التيار الموجود 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 بكابلات طاقة، فاستخدم كابل بمقطع موصلات لا يقل عن 2.5 مم لفترة تصل إلى 5500 وات؛ بينما بالنسبة للقدرات الأعلى فإنه يجب أن يكون 4 مم.

• **تنبيه!** عملية استبدال كابل التوصيل يجب أن تتم من قبل خدمة الدعم الفني المعتمدة أو من قبل فني مؤهل على نحو مماثل.

• **تنبيه!** قبل إعادة توصيل دائرة التشغيل بشبكة التيار الكهربائي وقبل التأكد من عملها بالشكل الصحيح، يجب دائماً التحقق أولاً من أن كابل التغذية بالتيار قد تم تركيبه بالشكل الصحيح.

⚠️ أمن وسلامة التركيب

• يجب تنفيذ كل من التركيب الكهربائي والميكانيكي بواسطة طاقم عمل متخصص.

• **قبل البدء في عملية التركيب:** بعد إخراج المنتج من العبوة، تحقق من عدم تعرضه للتلف أثناء النقل وفي حالة حدوث مشكلات، اتصل بالموزع أو خدمة مساعدة العملاء قبل متابعة التركيب؛ تحقق من أن المنتج الذي تم شراؤه بحجم مناسب لمنطقة التركيب المختارة؛ تأكد من عدم وجود مواد مصاحبة داخل العبوة (على سبيل المثال، مغلفات مع مسامير، شهادة الضمان، إلخ) (لأسباب تتعلق بالنقل)، يجب إزالتها وتخزينها إذا لزم الأمر؛ تحقق أيضاً من توفر مأخذ كهربائي بالقرب من منطقة التركيب.

• **التجهيز المسبق لقطعة الأثاث المختارة للتركيب الغاطس والمدمج:**

قم بتنفيذ جميع أعمال التقطيع على الخزانة قبل إدخال الموقد وإزالة النشارة أو بقايا نشارة الخشب بعناية.

الحد الأدنى للمسافة الفاصلة بين موقد الطهي المسطح والجدار يجب ألا تقل عن 50mm من الأمام، وألا تقل 50mm من الجانب، وألا تقل عن 500mm الخزانة العلوية فوقه.

ملاحظة هامة: يجب عند تصميم المساحات أن يتم الالتزام بإرشادات الشركة المصنّعة للمطبخ.

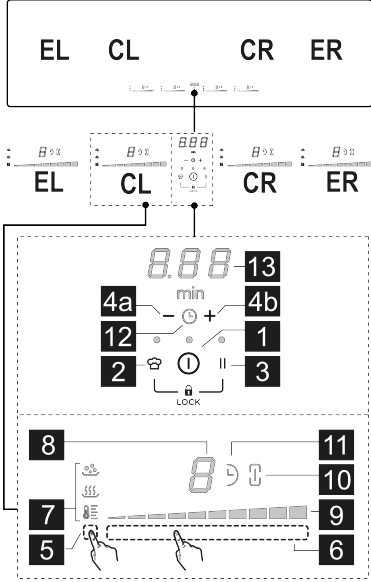
• **هام:** استخدم غراء مانع للتسرب أحادي المكون (S)، والذي يتمتع بمقاومة لدرجات الحرارة، حتى 250°؛ قبل التركيب يجب تنظيف الأسطح المطلوب لصقها بعناية عن طريق إزالة أية مادة قد تؤثر سلباً على الالتصاق (مثل: عوامل الفك والمواد الحافظة والدهون والزيوت والأثرية وبقايا الغراء القديم، إلخ)؛ يجب توزيع الغراء بالتساوي على محيط الإطار بالكامل؛ بعد اللصق، اترك الغراء ليُجف لمدة 24 ساعة.

• **تنبيه!** عدم تركيب براغي وأجهزة التركيب بالشكل المحدّد في الإرشادات الواردة في هذا الدليل يمكن أن يُعرّضك لأخطار كهربائية.

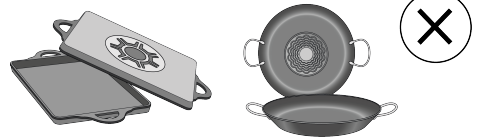
• **ملاحظة:** من أجل التركيب الصحيح للمنتج، يُنصح بربط الأتانيب بمادة لاصقة لها الخصائص التالية: غلاف مرّن من مادة PVC الناعمة، مع مادة لاصقة أساسها الأكريلات؛ يتوافق مع معيار DIN EN 60454؛ مقاوم للهب؛ مقاومة ممتازة للتآكل. مقاومة للتغيرات المفاجئة في درجة الحرارة؛ صالح للاستعمال في درجات حرارة منخفضة.

3. التشغيل

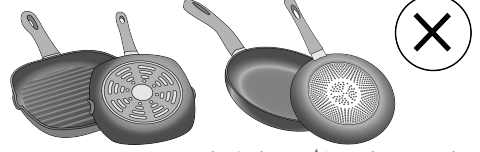
لوحة التحكم



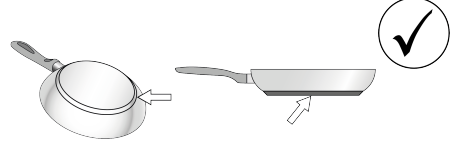
الوظيفة	T.
تشغيل/إيقاف (ON/OFF) موقد الطهي المسطح	1
تفعيل خاصية وظيفة الشيف (Chef Function)	2
الإيقاف المؤقت Pausa	3
2+3 غلق أمان الأطفال (Child Lock) / ضبط خاصية الحد من قوة التشغيل (Power Limitation)	
4a تفعيل وإدارة عداد الوقت و Egg Timer	
4b	
5 تفعيل التحكم في درجة الحرارة Temperature Manager	
6 اختيار منطقة الطهي / اختيار مستوى الطاقة التشغيلية (Power) (Level)	
الوظيفة	لید
7 مؤشر مستوى التحكم في درجات الحرارة (Temperature Manager)	
8 مؤشر موقع منطقة الطهي	
9 مؤشر مستوى الطاقة التشغيلية (Power Level)	
10 مؤشر الطهي بالتمرير Bridge مُفعّل	
11 مؤشر عَدَد الوقت Timer مُفعّل	
12 مؤشر العداد Egg Timer مفعّل	
13 شاشة عداد الوقت و Egg Timer	



• ألا 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 التلامس بين ملف الحث والإناء، مما يقلل من كفاءته ويؤدي إلى تجربة طهي سيئة.



• أقطار قيعان أواني الطهي المنصوح بها
هام: إذا لم تمتلك الأواني الأبعاد الصحيحة، فلن تشغل مناطق الطهي. للاطلاع على الحد الأدنى لقطر الإناء اللازم استخدامه على كل منطقة على حدة، راجع الجزء المصور من هذا الدليل.
انتبه: للمحافظة على أفضل أداء ممكن لعمليات الطهي وجودة المنتجات الغذائية فإتينا ننصح بعدم استخدام محولات الحث الكهرومغناطيسي.

• أوعية وأواني الطهي الموجودة
يمكنكم التحقق مما إذا كان الإناء مغناطيسياً أم لا بواسطة مغناطيس بسيط. تكون الأواني غير مناسبة إذا لم تنجذب إلى المغناطيس. تسري أيضاً في هذه الحالة الإرشادات المشار إليها في الفقرة السابقة.

• توفير الطاقة
استخدم القدور والمقالي بقطر سفلي يساوي قطر منطقة الطهي؛ استخدم فقط القدور والمقالي ذات القاعدة المسطحة؛ - حيثما أمكن، احتفظ بغطاء الأواني أثناء الطهي؛ اطبخ الخضار 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 الموقد.

معلومات يجب معرفتها قبل بدء الاستخدام

جميع الوظائف التشغيلية في هذا الموقد مصممة بما يحترم ويؤاخذ ويوفر أقصى قواعد الأمان والسلامة وأكثرها صرامة. وتحقيقاً لهذا الغرض:

- بعض الوظائف التشغيلية لا يتم تفعيلها، أو يتم إيقاف تشغيلها أوتوماتيكياً، عند عدم وجود أواني وأوعية طهي فوق شعلات التسخين أو عندما تكون هذه الأواني موضوعة بشكل غير صحيح.
- في حالات أخرى تتوقف عن العمل أوتوماتيكياً الوظائف التشغيلية السابقة لتفعيلها بعد بضع ثوان عندما تحتاج الخاصية التشغيلية المختارة إلى ضبط إضافي ولكن لم يتم القيام بهذا الضبط الإضافي (على سبيل المثال: "قم بتشغيل موقد الطهي المسطح" بدون "اختر منطقة الطهي" و"درجة حرارة التشغيل"، أو "وظيفة القفل" أو خاصية "عداد الوقت" ("Timer").

انتظر حتى تنطفئ شاشة العرض قبل الاقتراب من منطقة الطهي ذات الصلة.

تنبيه! في حالة (على سبيل المثال) الاستخدام لفترات طويلة يمكن أن يكون الإطفاء الأوتوماتيكي لمنطقة الطهي ليس فوراً لأنها لا تزال في مرحلة التبريد؛ على شاشة العرض الخاصة بمناطق الطهي، يظهر الرمز **H** للإشارة إلى أن منطقة الطهي في مرحلة التبريد. انتظر حتى تنطفئ شاشة العرض قبل الاقتراب من منطقة الطهي ذات الصلة.

شاشة عرض منطقة الطهي

في شاشات العرض الخاصة بمناطق الطهي، تظهر البيانات التالية:

الوظيفة	قيمة
منطقة الطهي الموقدة	0
مستوى القدرة (Power Level)	1...9-P
مؤثر الحرارة المتبقية (Residual Heat Indicator)	H
الكاشف عن تواجد وعاء الطهي (Pot Detector)	P
خاصية التمرير (Bridge Zone)	n
وظيفة التحكم في درجة الحرارة (Temperature Manager)	U
خاصية قفل أمان الأطفال (Child Lock)	L
وظيفة الإيقاف المؤقت (Pausa)	
وظيفة التسخين الأوتوماتيكي	A

خصائص موقد الطهي

تفعيل الأمان Safe Activation

ينشط التسخين في الجهاز فقط عند وجود أواني الطهي على مناطق الطهي؛ لا يتم تفعيل عملية التسخين أو قطعها في حالة غياب أو إزالة أواني الطهي.

كاشف الوعاء (Pot Detector)

يقوم الموقد بالكشف أوتوماتيكياً عن تواجد أواني وأوعية الطهي على مناطق الطهي من عدمه.

إطفاء الأمان Safety Shut Down

لدواعي 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 انطفاء إحدى مناطق الطهي أو أكثر من منطقة، فإن الحرارة المتبقية فيها يتم الإشارة إليها وتحديدتها عبر علامة تنبيه مرئية تظهر على شاشة العرض الخاصة بهذه المنطقة المعينة، عن طريق الرمز **H**.

استخدام موقد الطهي المسطح

ملاحظة: من أجل تنشيط أية وظيفة من الضروري أولاً تنشيط المنطقة المرغوب بها

الإشعال

اضغط (المس) لفترة قصيرة زر **ON/OFF (1)** موقد الطهي المسطح؛ سيضاء الرمز **1**؛ عند الاستمرار في الضغط؛ سيتم إظهار كافة الوظائف التشغيلية لبضع لحظات ثم بعد ذلك سيقى مفعلة فقط الوظائف التشغيلية الأساسية؛ يمكن استخدام الوظائف التشغيلية الأخرى وسيتم تفعيلها بعد ذلك أثناء استخدام الجهاز.

هام : ستصبح كافة الوظائف المتاحة مضبوطة بضوء خفيف الكثافة، والذي سيصبح أكثر كثافة فقط في لحظة تنشيطها.

اضغط من جديد على نفس الزر للإطفاء

ملاحظة: تمتلك هذه الوظيفة الأولوية على باقي الوظائف الأخرى.

اختيار مناطق الطهي

المس شريط الاختيار **(6)** المقابل لمنطقة الطهي المرغوب فيها؛ **EL; CR; ER**؛

9 مستويات لقوة التشغيل (Power Level)

هذا الموقد مزود بعدد 9 مستويات قدرة. حرك بأصابعك على طول شريط الاختيار **(6)**؛ إلى اليمين لزيادة مستوى القوة؛ إلى اليسار لخفض مستوى القوة.

معزز طاقة التشغيل (Power Booster)

هذا المنتج مزود بمستوى قوة تسخين إضافي (يزيد عن المستوى **9**)، والذي يبقى مفعلاً لمدة 10 دقائق، بعدها تعود درجة الحرارة إلى مستواها السابق.

المس ومرّر بالأصابع بطول شريط الاختيار **(6)** (بعد المستوى **9**) وقم بتنشيط معزز قوة

يُشار إلى مستوى معزز قوة التسخين (Power Booster) في شاشة المنطقة المختارة بالرمز **P**

مناطق الطهي بالتمرير (Bridge Zones)

تسمح هذه الوظيفة بتشغيل منطقة الطهي **EL** جنباً إلى جنب مع منطقة الطهي **CL** ومنطقة الطهي **CR** مع منطقة الطهي **ER** مما يؤدي إلى إنشاء منطقة واحدة بنفس مستوى الطاقة (2 في الإجمالي). يسمح هذا بالطهي المتجانس للصواني والأواني ذات الأبعاد الكبيرة.

تنشيط وظيفة الجسر Bridge:

• اضغط في نفس الوقت على منطقة الاختيار **(6)** لمناطق الطهي المختارة.

• سيوقد المؤشر **(10)** bridge لمناطق الطهي المختارة. سيتم عرض الرمز **n** في شاشة المنطقة **CL** للزوج **(EL+CL)** أو **ER** للزوج **(CR + ER)**

ملاحظة: يُمكن ضبط كل منطقة طهي بعدد وقت مختلف؛ في شاشة العرض **0.00** (13) (سيظهر، لمدة 10 ثوان، العد التنازلي لأخر منطقة طهي تم ضبطها، وبعد ذلك سيتم إظهار العد التنازلي مع وقت أقل).

عندما ينتهي عدّاد الوقت من العد التنازلي تصدر صفارة تنبيه (لمدة 2 دقيقة)، أو يمكن إيقافها بالضغط على أي زر في موقد الطهي، بينما توميض الشاشة (13).

ملحوظة: بجانب شاشة منطقة الطهي، وعداد الوقت قيد الاستخدام،

يظهر الرمز (11)

لإيقاف عمل عدّاد الوقت Timer:

• اختر منطقة الطهي المطلوبة.

• اضبط قيمة عداد الوقت عند **0.00**، من خلال — (4a) **ملاحظة:** تبقى هذه الوظيفة فعالة إذا لم يتم في هذه الأثناء الضغط على أزرار أخرى.

• عدّاد الدقائق Egg Timer

الوظيفة عدّاد الدقائق Egg Timer هي عد تنازلي مُستقل عن مناطق الطهي (وعن منطقة الشفط). يتم تفعيل العداد Egg Timer بالضغط في

نفس الوقت على — (4a) و + (4b)

ملحوظة: من أجل ضبط وظيفة عداد الدقائق Egg Timer اتبع نفس إجراء وظيفة العداد Timer.

عندما ينتهي عداد الوقت من العد التنازلي يتم إصدار إشارة صوتية (لمدة دقيقتين، أو تتوقف بالضغط على — (4a) بينما توميض الشاشة (13).

ملحوظة: وعداد الدقائق Egg Timer قيد الاستخدام يظهر الرمز (12).

• الحد من قوّة التشغيل (Power Limitation):

تسمح وظيفة محدد القدرة Power Limitation بضبط تشغيل المنتج مع الحد من الاستهلاك الأقصى (واط).

ملحوظة: يجب أن تتم عملية الضبط والموقّد مُطفاً في لحظة توصيل موقد الطهي بشبكة التيار الكهربائي، أو عند إعادة التوصيل بالشبكة الكهربائية نفسها، في غضون الدقيقتين التاليتين، بدون الضغط على مفتاح.

لإعادة ضبط الحد من قوّة التشغيل Power Limitation:

• المس واستمر في لمس الأزرّة (2) و (3) حتى إصدار صفارة تنبيه قصيرة المدة

• مرر في نفس الوقت أشرطة الاختيار (6) CL و EL من اليسار إلى اليمين حتى نهاية أشرطة الاختيار، واستمر في الضغط عليها حتى إصدار صفارة تنبيه قصيرة المدة.

• تُظهر شاشة عداد الوقت (13) الرموز **EE**، للإشارة إلى أنه من الممكن تنفيذ الضبط.

• الشاشة (8) الخاصة بمنطقة الـ CL تُظهر الضبط الجاري:

القدرة (كيلو وات)	قيمة
7.2KW (الضغط الافتراضي)	0
4.5KW	1

• سيمكن الآن ضبط القدرة التشغيلية، عبر المرور بالإصبع على **منطقة الاختيار (EL + CL) للزوج (EL + CL) أو منطقة الاختيار (6) CR للزوج (CR + ER).**

لإيقاف وظيفة الطهي بالتمرير Bridge:

• اضغط في نفس الوقت على **منطقتي الاختيار (6) للزوج المناطق المراد إيقافه.**

• التحكم في درجات الحرارة Temperature Manager

التحكّم في درجة الحرارة Temperature Manager هي وظيفة تشغيلية تسمح بضبط درجة الحرارة المحددة مسبقاً، وهي أكثر ملائمة للحصول على النتيجة التي ترغبون فيها.

لتشغيل الوظيفة:

• اختر منطقة الطهي المطلوبة.

• اضغط مرة واحدة أو عدة مرات على **منطقة الاختيار (5) من أجل اختيار المستوى الأكثر ملائمة من بين المستويات المتاحة:** الضغط الأول ينشط مستوى "الانصهار":

• (7) يحدد مستوى القدرة المناسبة لإذابة المنتجات الرقيقة ببطء- سلباً على خصائصها الحسية (الشوكولاتة، الزبدة، إلخ).

مستوى الضغط الثاني "Warming":

• (7) يحدد مستوى قدرة مناسب للسماح بالحفاظ على درجة حرارة أطباقكم بطريقة دقيقة، دون الوصول إلى درجات حرارة الغليان.

مستوى الضغط الثالث "Simmer":

• (7) يحدد مستوى قدرة مناسب لغلي الأطباق ببطء ولأوقات طويلة. ملائم لطهي صلصات الطماطم، وصلصة الراجو، والحساء، والمرق، مع المحافظة على مستوى طهي مُتحكّم فيه (مثالي لعمليات الطهي في أحواض التسخين الكهربائية غير المباشرة بالماء). يمنع التسربات غير المرغوبة للطعام أو حدوث احتراق للقيعان وهي أمور معتادة في عمليات الطهي هذ. استخدم هذه الوظيفة بعد أن يصل الطعام إلى درجة الغليان.

• اضغط مرة أخرى لإيقاف التشغيل.

على شاشة منطقة الطهي التي تعمل بخاصية التحكّم في درجات الحرارة (Temperature Manager) يظهر الرمز .

• عداد الوقت

وظيفة عداد الوقت عبارة عن عد تنازلي والذي من الممكن ضبطه، حتى بالتزامن، على أية منطقة طهي.

في نهاية المدة المضبوطة فإن مناطق الطهي تنطفئ أوتوماتيكياً ويتم إبلاغ المستخدم بإشارة صوتية خاصة.

تفعيل/ضبط وظيفة عدّاد الوقت Timer لموقد الطهي:

• اختر منطقة الطهي (القدرة المختلفة من 0)

• اضغط في نفس الوقت على — (4a) و + (4b) لإيقاد وظيفة عداد الوقت

• اضبط وقت مُدّة عدّاد الوقت Timer:

اضغط على محدد الاختيار + (4b)، من أجل زيادة زمن الإطفاء الأوتوماتيكي

اضغط على مؤشر التحديد — (4a)، لتقليل وقت الإطفاء الأوتوماتيكي

إذا أردت عمل ذلك مرة أخرى، كرّر نفس العملية مع باقي مناطق الطهي في الموقد.

التشغيل.

• اضغط على **II** (3) خلال الـ 6 ثواني اللاحقة.

• التسخين الأولي Automatic Heat UP

وظيفة التسخين الأوتوماتيكي Automatic Heat UP تسمح بالوصول إلى القوة التسخينية المضبوطة بشكل أسرع؛ مع هذه الوظيفة لدينا ميزة الحصول على طهي أسرع، وذلك دون خطر حرق الطعام، لأن درجة الحرارة لا تتعدى الدرجة المضبوطة. تتوافر هذه الوظيفة التشغيلية بمستويات قوى تسخين من 1 إلى 8.

التفعيل:

• اضغط ضغطة طويلة، في شريط الاختيار (6)، على القدرة المرغوب بها.

• يتم إظهار واحدة في الشاشة **P** (8).

• خاصية تدفق القوة التشغيلية (Power Flow)

تحدد هذه الخاصية التشغيلية مستوى معين للقدرة التشغيلية لمناطق الطهي وفقًا لوضعية التشغيل الخاصة بها، كما يتم في العددي من المطابخ الاحترافية، وذلك لراحة الاستخدام.

سنحصل في المنطقة **EL** على مستوى (قوة تشغيل) أقل ولكمًا ذهبنا ناحية اليمين سنصل إلى منطقة طهي بمستوى (قوة تشغيل) أعلى **ER**؛ كما هو موضح في الجدول التالي.

1 EL	2 CL	3 CR	4 ER
---------	---------	---------	---------

القدرة الكهربائية	صفائح التسخين
تسخين	1 2 3 4
3	1 2 3 4
5	1 2 3 4
9	1 2 3 4

التشغيل

اضغط على **II** (9) لتفعيل الخاصية التشغيلية. ستوقد لمبة **Led** التنبيه فوق الشكل المطبوع بنظام الشاشة الحرارية.

إيقاف التشغيل

اضغط من جديد على **II** (9) لإيقاف التشغيل.

• من أجل تغيير ضبط محدد القدرة Power Limitation مرر على **أشرطة الاختيار (6) CL** من اليسار إلى اليمين، لزيادة الكيلو وات؛ من اليمين إلى اليسار، لتقليل الكيلو وات

• من أجل حفظ الاختيار المنفذ، اضغط على المفاتيح **II** + (2) **II** (3)، لمدة 1 ثانية؛ سوف تصدر إشارة صوتية لتأكيد إتمام الضبط.

• غلق أمان الأطفال Child Lock

تسمح خاصية غلق أمان الأطفال (Child Lock) بتحاشي إمكانية تشغيل الأطفال لمناطق الطهي في الجهاز ولمناطق الشطف، الأمر الذي يمنع تشغيل أية وظيفة تشغيلية في الجهاز.

يُمكن تفعيل خاصية غلق أمان الأطفال (Child Lock) فقط عندما يكون المُنتج مُوقداً ومناطق الطهي فيه مُطفأة.

التفعيل:

• اضغط واستمر في الضغط في وقت واحد على **II** (2) و **II** (3)، وستصدر إشارة تنبيه مزدوجة للإشارة إلى تفعيل التشغيل، وسيتم إظهار **L** على الشاشات.

كرر العملية لإيقاف التفعيل.

• الإيقاف المؤقت Pausa

تسمح وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa بتعليق عمل أية وظيفة فعالة على سطح الطهي، مع جعل قوة الطهي مساوية لصفر.

التفعيل:

• اضغط على **II** (3)، وفي الشاشة سيتم إظهار الرمز **II** لتعطيل الوظيفة:

• اضغط على **II** (3)، في غضون الـ 10 ثوان التالية، اسحب لليمين بأصابعك على طول ملف شريط الاختيار (6 - CL)؛ إذا لم يتم تنفيذ العملية خلال هذا الوقت، تنزل وظيفة الإيقاف المؤقت نقطة.

ملحوظة: نقوم هذه العملية باستعادة حالات الموقت قبل وضع التوقف المؤقت.

ملحوظة: بعد 10 دقائق، لا يتم إلغاء وظيفة الإيقاف المؤقت، ينطفئ الموقت أوتوماتيكياً.

• الاستدعاء Recall

وظيفة الاستدعاء Recall تسمح باستعادة جميع الإعدادات المضبوطة لسطح الطهي، في حالة الانطفاء العرضي للجهاز.

التفعيل:

• أعد تشغيل الموقت **II** (1) on/off في غضون 6 ثوان من إيقاف

جدول الطاقة الكهربائية

مستوى القوة	نوع الطهي	الاستخدام (بناءً على الخبرة وعادات الطهي)
القوة القصوى	P التسخين السريع	ترفع درجة حرارة الطعام في وقت قصير حتى يغلي بسرعة في حالة الماء أو حتى يسخن بسرعة في حالة سائل الطهي
9-8	القلي - الغلي	التحمير، بدء الطهي، قلي المنتجات المجمدة، الغلي بسرعة
8-7	التحمير - القلي الخفيف - الغلي - الشواء	القلي الخفيف، الحفاظ على الغليان النشط، الطهي والشواء (لمدة قصيرة، 10-5 دقائق)
القوة العالية	التحمير - الطهي - الطبخ في حساء - القلي الخفيف - الشواء	القلي الخفيف، الحفاظ على الغليان الخفيف، الطهي والشواء (لمدة متوسطة، 10-20 دقيقة)، التسخين الأولي للملحقات

الطهي في حساء - الحفاظ على الغليان الرقيق، الطهي (لمدة طويلة)، تخثير المكرونة	الطهي - الطبخ في حساء - القلي الخفيف - الشواء	9-4	
عمليات الطهي الطويلة (الأرز، المرق، المحمرات، السمك) في وجود سوائل مصاحبة (مثل الماء، النبيذ، الشربة، الحليب)، تخثير المكرونة	الطهي - الغلي البطيء - التكتيف - التخثير	4-3	قوة متوسطة
عمليات الطهي الطويلة (كميات أقل من لتر: الأرز، المرق، الشواء، السمك) في وجود سوائل مصاحبة (مثل الماء، النبيذ، الشربة، الحليب)	الطهي - الغلي البطيء - التكتيف - التخثير	3-2	
إذابة الزبد، الإذابة الرقيقة للشكولاتة، إذابة المنتجات صغيرة الحجم	الإذابة - فك التجميد - الحفاظ على السخونة - التخثير	2-1	القوة المنخفضة
الحفاظ على سخونة أجزاء صغيرة من الطعام المطبوخ للتو أو الحفاظ على حرارة أطباق التقديم وتخثير الأرز بالخلطة	الإذابة - فك التجميد - الحفاظ على السخونة - التخثير	1	
موقد الطهي في وضع الاستعداد أو مطفاً (إمكانية وجود حرارة متبقية من نهاية الطهي، يتم الإشارة إليها بواسطة H-L-O)	سطح الإنسان	0	إيقاف OFF

4. الصيانة

تنبيه! قبل البدء في أية عملية تنظيف أو صيانة، تحقق من أن مناطق الطهي جميعها مغطاة ومن المؤشّر الضوئي الخاص بدرجة الحرارة غير موجود.

صيانة الموقد

● تنظيف موقد الحث

يجب تنظيف موقد الطهي المُسطّح بعد كل استخدام.

هام:

● لا تستخدم قُطع تنظيف إسفنجية كاشيطة أو خادشه. فاستخدامها مع

الدعم

جدول البحث عن الأعطال

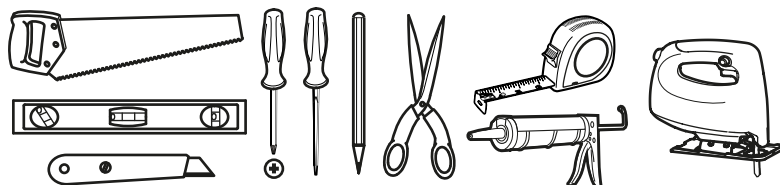
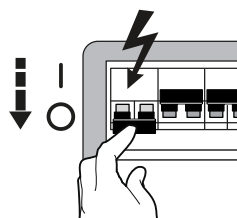
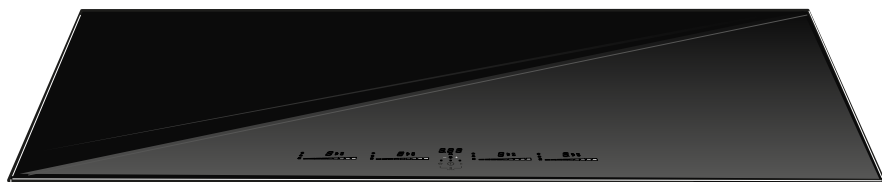
الكود التعريفي	الوصف	الأسباب المحتملة	الحل
E•E	منطقة مفاتيح التشغيل تنطفئ للارتفاع المُحرط في درجة الحرارة	درجة الحرارة الداخلية للأجزاء الإلكترونية مُحرطة الارتفاع	انتظر حتى يبرد موقد الطهي قبل إعادة استخدامه
E•A•A•0•3 +	تم الكشف عن تشييط مستمر (دائم) للمفتاح. تنطفئ الواجحة بعد 10 ثوانٍ.	وجود ماء أو أواني أو أدوات مطبخ فوق واجهة المستخدم.	نظّف السطح وأزل أية أشياء من على موقد الطهي.
جميع باقي إشارات الأخطاء التشغيلية		اتّصل بخدمة الدعم الفني وبلغها بكود الخطأ	

خدمة الدعم الفني

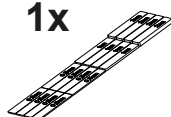
قبل الاتصال بخدمة الدعم الفني

- 1- تحقق من عدم إمكانية حل المشكلة الموجودة بمفردك بعدما قمت بتنفيذ النقاط والخطوات المذكورة في فصل «البحث عن الأعطال».
- 2- أطفئ الجهاز ثم أعد تشغيله للتحقق من أن العطل الموجود غير ذي علاقة بذلك.

لو بعد القيام بكل ما سبق ذكره لم تحل المشكلة التشغيلية، عندها إتصل بخدمة الدعم الفني الأقرب منك.



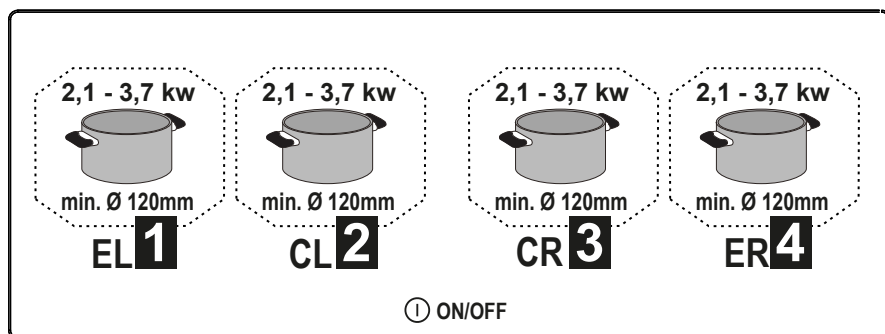
1x



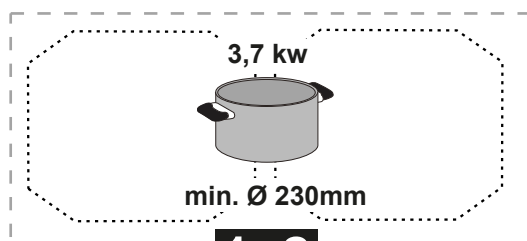
1x

2,8 m

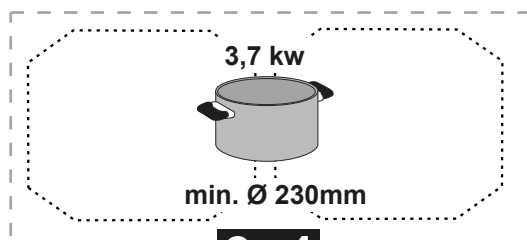




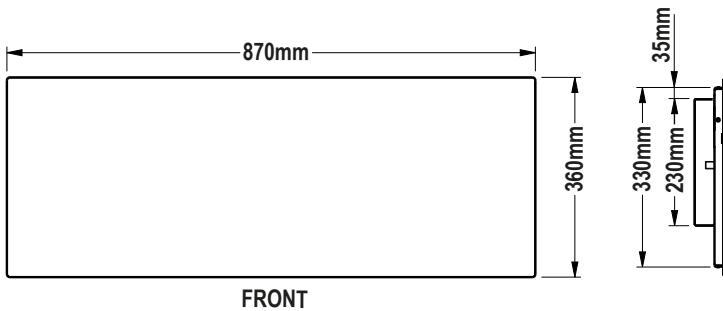
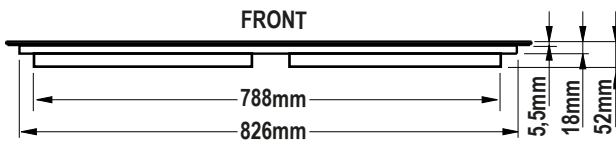
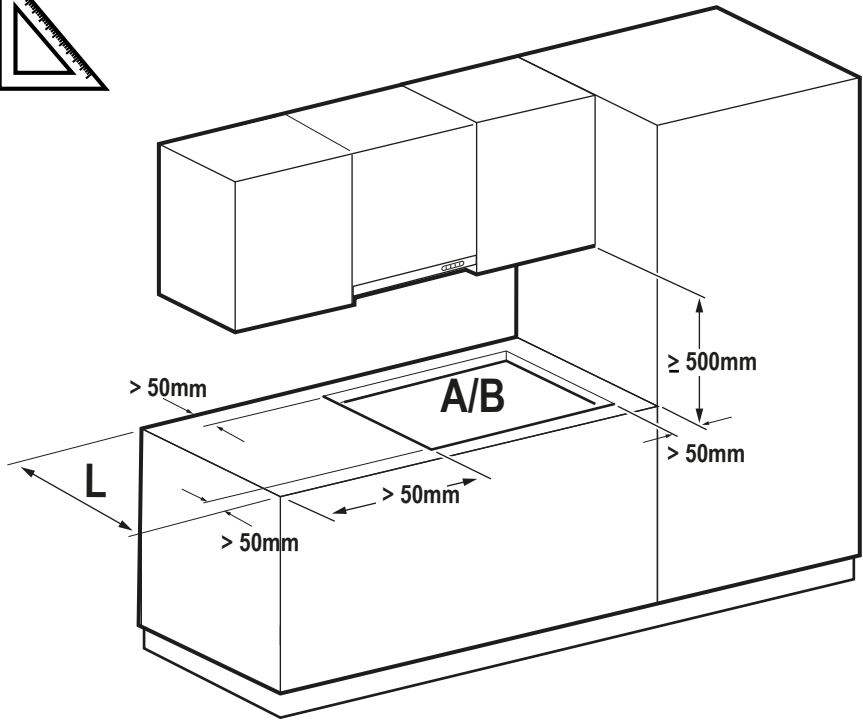
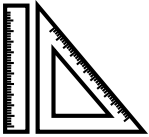
FRONT

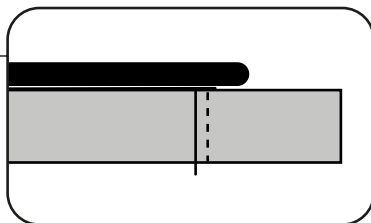
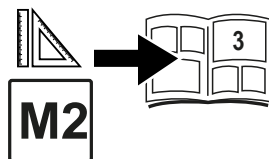
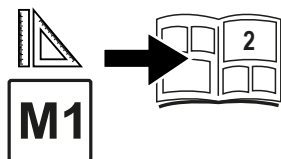


1+2

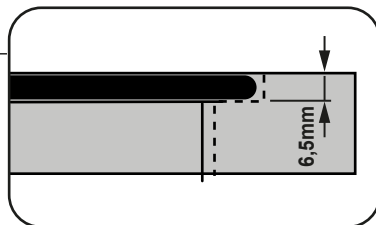
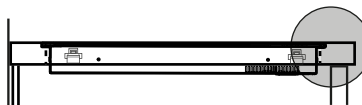
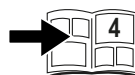
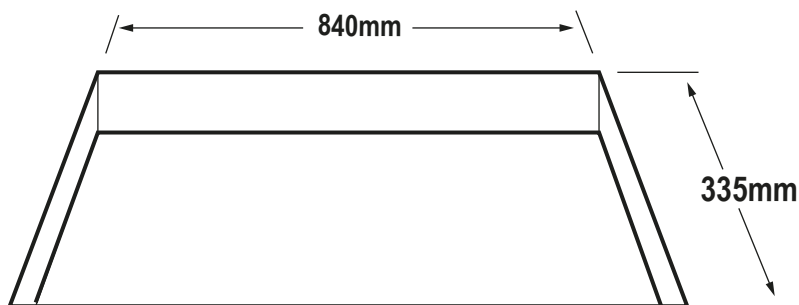


3+4

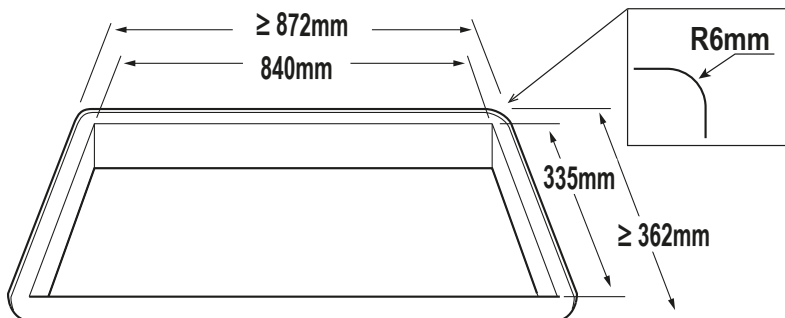


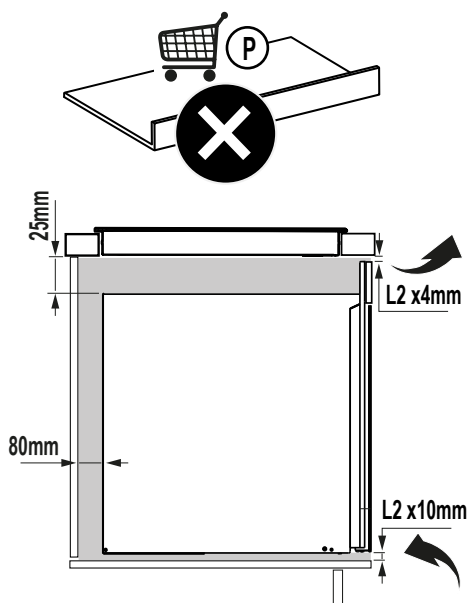
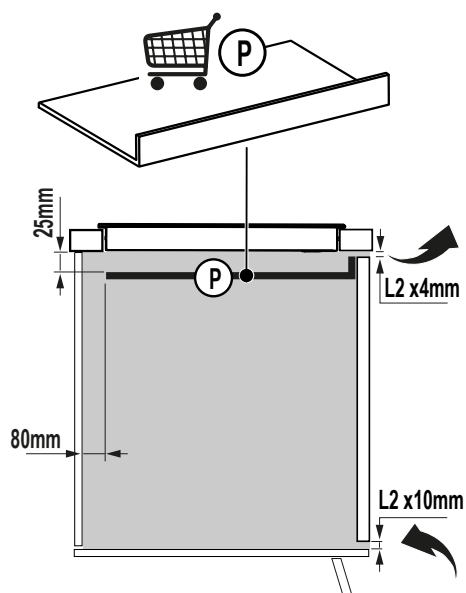
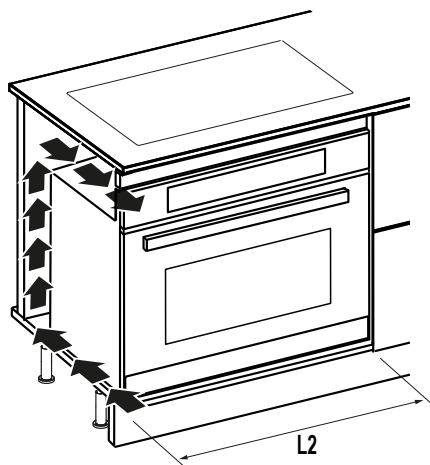
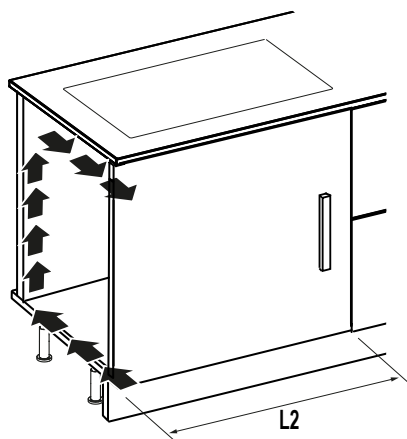


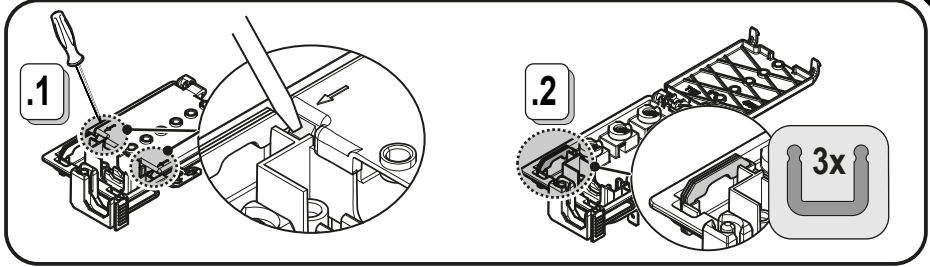
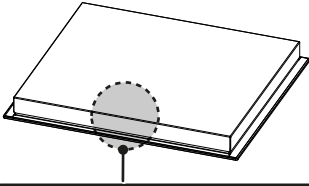
2



3







5

220V-240V ~
50Hz/60Hz



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

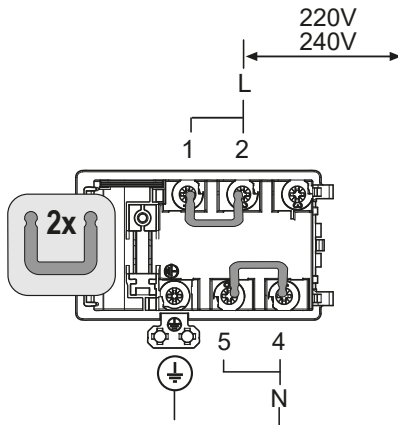


220V-240V ~ 2N 2L
50Hz/60Hz



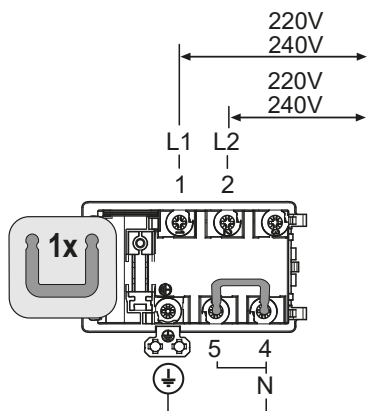
5.1

220V-240V ~
50Hz/60Hz



5.2

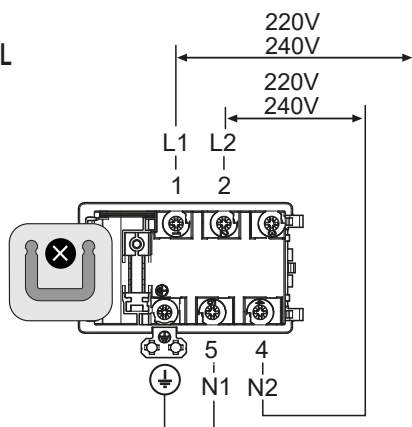
380V-415V ~ 2N
50Hz/60Hz



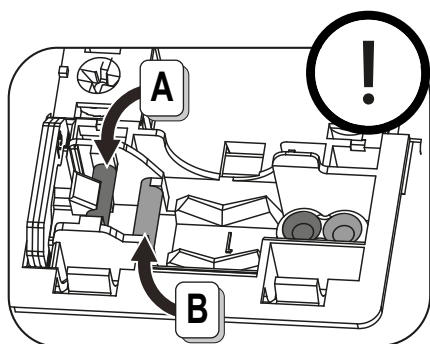
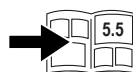
5.3



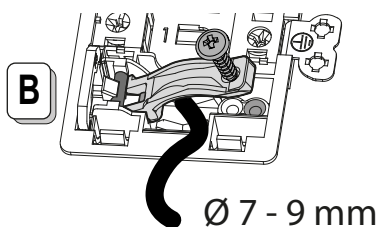
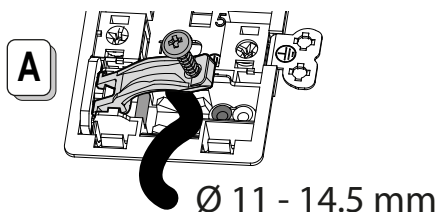
220V-240V ~ 2N 2L
50Hz/60Hz



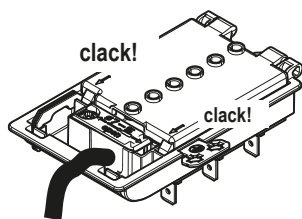
5.4



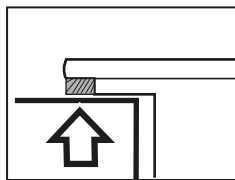
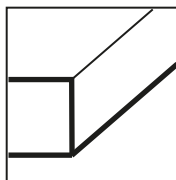
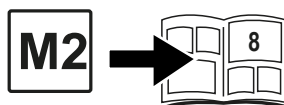
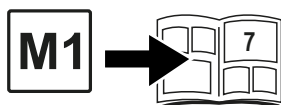
5.5



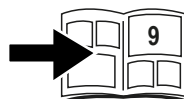
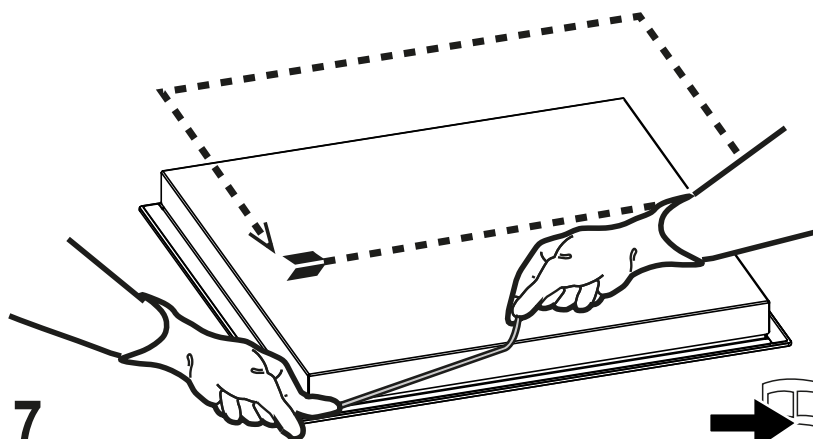
5.6



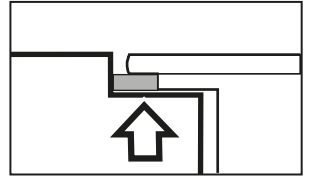
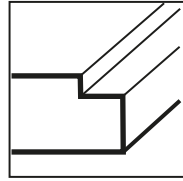
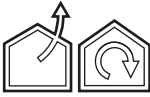
6



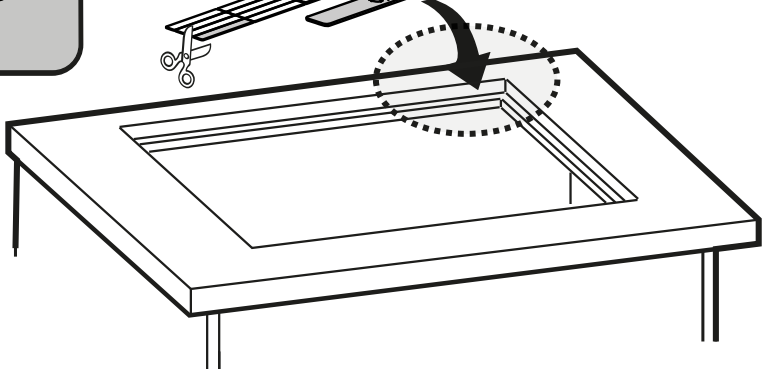
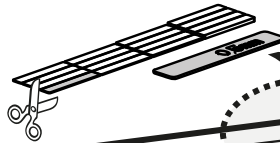
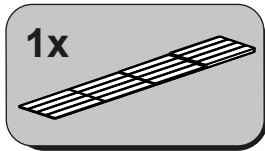
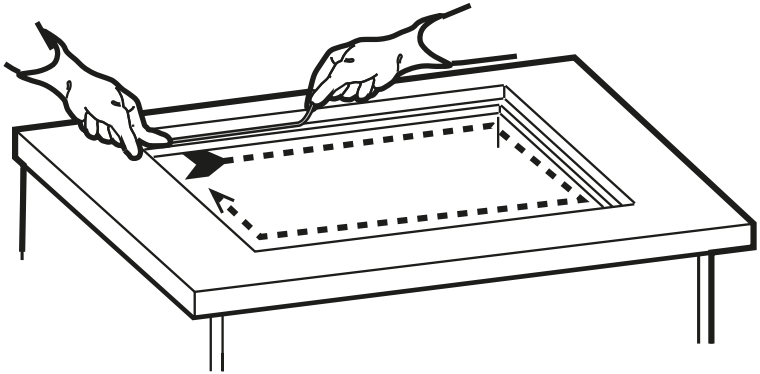
7



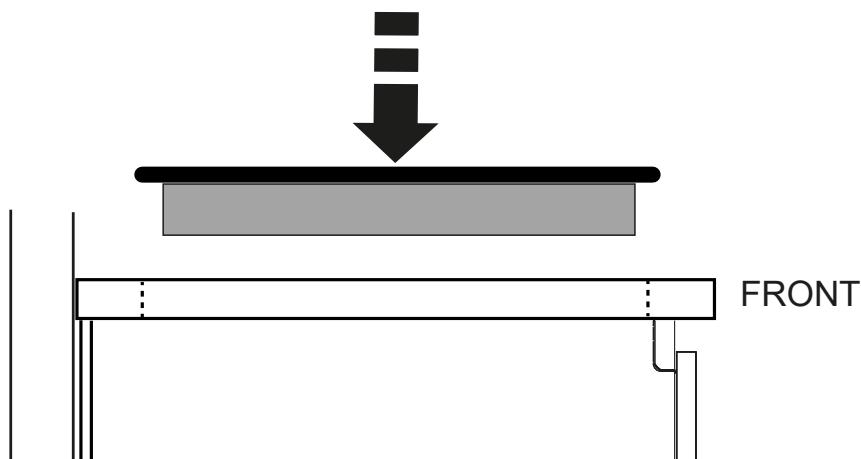
M2



8

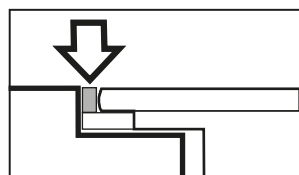


8.1

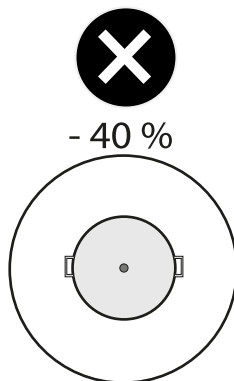
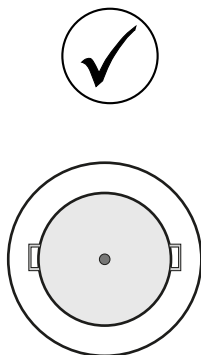
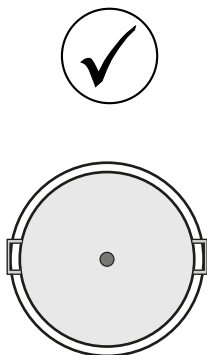
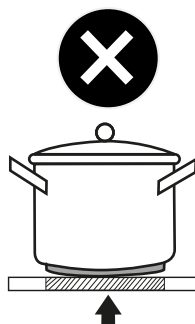
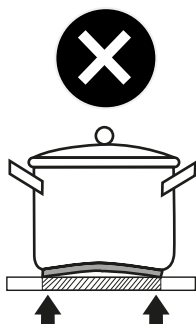
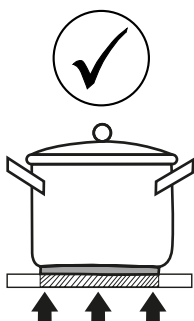
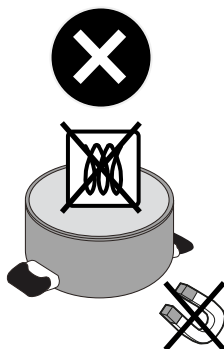
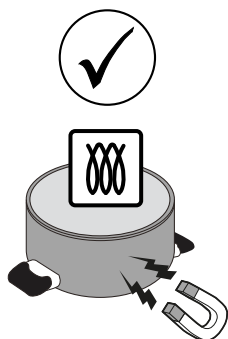


9

M2



10



elica®



LIB0188760C Ed. 03/24