

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** لوالاستعمال التركيب طرق

elica[®]

Attenersi strettamente alle istruzioni riportate nel manuale sintetico fornito con questo prodotto e nel manuale completo in formato digitale. Si declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni o incendi provocati al prodotto derivati dall'inosservanza delle istruzioni riportate in questo manuale.

È importante conservare tutti i manuali che accompagnano il prodotto per poterli consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che restino insieme al prodotto.

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.

Verificare l'integrità del prodotto e dei componenti a corredo, 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 NORMATIVA

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 pultrici 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, cucchiaini 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 prolunghe. ● 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 minima di 10mm² per collegamento monofase, minimo di 4mm² per un collegamento bifase 2N e minimo di 2,5mm² per collegamenti in trifase 3N.
- **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.

Potenza elettrica assorbita in modalità spento: 0.5 W

POWER LIMITATION: il prodotto è dotato di una funzione Power Limitation che permette di impostare una soglia massima di assorbimento (kw)

Il settaggio deve avvenire al momento del collegamento del prodotto alla rete elettrica o alla riconnessione della rete elettrica stessa (entro i 2 minuti successivi). Dimensionare la protezione dell'impianto elettrico in base al livello di Power Limitation selezionato. Per la sequenza di settaggio del Power Limitation consultare questo manuale nella sezione Funzionamento.

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 alla temperatura, 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;

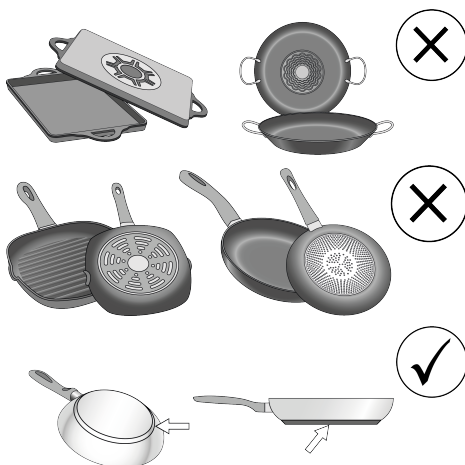
• non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sulla superficie del pannello di controllo del piano.

• 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.

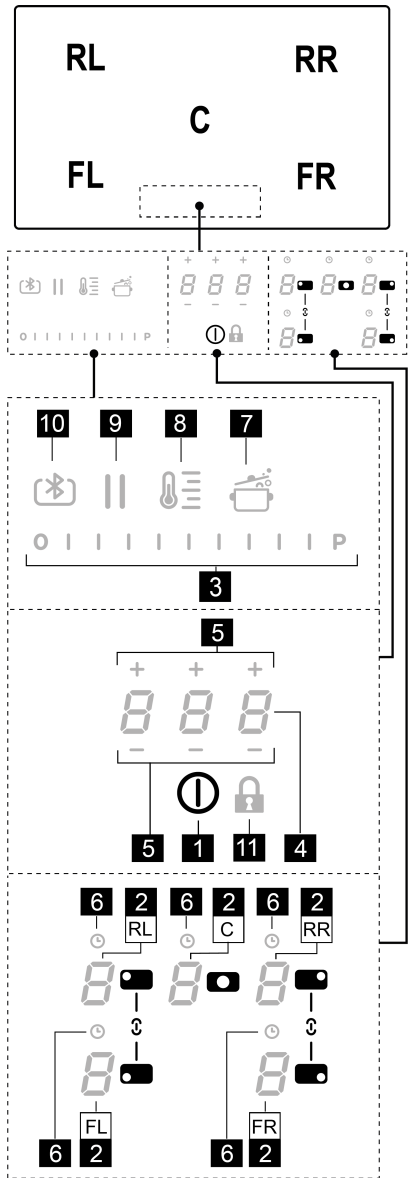
● Risparmio energetico

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	Selezione zone di cottura / Display zona di cottura
3	Aumento/Diminuzione livello potenza di cottura Visualizzazione livello potenza di cottura
4	Attivazione Timer "STAND ALONE" Display : Timer "STAND ALONE" / Timer Zone di cottura.
5	Aumento/Diminuzione tempo Timer "STAND ALONE" / Timer Zone di cottura
6	Attivazione Timer Zone di cottura Indicatore Timer Zone di cottura attivo
7	Attivazione Automatic Heat Up.
8	Attivazione Temperature Manager (Warming Function)
9	Pausa
10	Key Lock
11	Attivazione Bluetooth, Piano induzione con Aspiratore. "CONNECT"

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	
Pot Detector	
Funzione Bridge Zone attiva	
Funzione Temperature Manager attiva	
Funzione Pausa	
Funzione Automatic Heat UP	

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

Sfiorare (premere) l'area di **Selezione/Display** (2) corrispondente alla zona di cottura desiderata.

• Power Level

Il piano è dotato di 9 livelli di potenza. Sfiorare e scorrere con le dita lungo la **Barra di selezione** (3):

verso destra per aumentare il livello di potenza;

verso sinistra per diminuire il livello di potenza.

Il livello di potenza impostato verrà visualizzato nell'area di **Selezione/Display** (2)

• Power Booster

Il prodotto è dotato di un livello di potenza supplementare

(oltre il livello) che rimane attivo per 5 minuti, dopodiché la potenza ritorna al livello precedente.

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

(3) (oltre il livello) ed attivare il Power Booster. Il livello Power Booster è indicato nell'area di **Selezione/Display** (2)

con il simbolo .

• Timer Zone di Cottura

La funzione Timer Zone di Cottura 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 della funzione Timer Zone di Cottura

• Sfiorare (premere) l'area di **Selezione/Display** (2) (power level diverso da zero)

• Premere (6) relativo alla zona di cottura

• Utilizzare i simboli (5) per impostare la durata del Timer, che viene visualizzata nel **Zona/Display** (4);

durante il settaggio il simbolo (6) è lampeggiante.

Nota : attendere 10 secondi senza premere nessun altro comando, affinché il Timer Zona di Cottura si avvii.

Nota : premendo di nuovo a lungo (6), il Timer della zona cottura viene resettato.

Se lo si desidera, ripetere l'operazione per più zone di cottura:

Ogni zona di cottura può avere impostato un Timer diverso; nel display (4) comparirà il conto alla rovescia della zona di cottura selezionata in quel momento; se nessuna zona è selezionata, premendo sul Display (4) viene visualizzato il countdown del Timer STAND ALONE.

Quando il timer ha terminato il conto alla rovescia viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne.

Per lo spegnimento del Timer:

• selezionare la zona di cottura (2)

• impostare impostare la durata del Timer a , tramite (5).

La modalità di visualizzazione del countdown è la stessa del Timer STAND-ALONE.

• Timer "STAND ALONE"

La funzione Timer è un countdown indipendente dalle zone

cottura.

Il Timer si attiva premendo la Zona/Display (4).

Utilizzare i simboli — + (5) per impostare la durata del Timer, che viene visualizzata nel Zona/Display (4)

Nota : attendere 10 secondi senza premere nessun altro comando, affinché il conto alla rovescia si avvii.

Il Timer si può impostare fino ad un massimo di 1(h) e 59(min.) Nella Zona/Display (4) verrà visualizzato il tempo rimanente, al termine del conto alla rovescia verrà emesso un segnale acustico.

Nota: Quando il conto alla rovescia diventa inferiore a 10 min nel timer compare un punto fisso dopo il primo numero.

Valore visualizzato	Tempo rimanente
1.35	1h e 35 min
1.35	1min. e 35 sec.

Per lo spegnimento del Timer:

- selezionare Zona/Display (4)

- impostare la durata del Timer a Zero 0.00, tramite — + (5)

• Bridge Zones

Le zone di cottura grazie alla funzione Bridge sono in grado di lavorare in modo combinato creando un'unica zona con lo stesso livello di potenza. Tale funzione permette una cottura omogenea con teglie e pentole di importanti dimensioni.

E' possibile utilizzare in abbinamento la zona di cottura frontale con la corrispondente sul retro (per verificare su quali zone è prevista questa funzione, consultare la parte illustrata di questo manuale).

Per attivare la Funzione Bridge:

- **selezionare contemporaneamente le due zone di cottura che si vogliono utilizzare**

- nel Display (2) della zona di cottura "posteriore" appare il simbolo

- tramite la **Barra di selezione (3)** sarà possibile impostare il Livello (Potenza) di esercizio, che sarà visualizzato nel Display (2) della zona "anteriore"

Per disattivare la Funzione Bridge è sufficiente ripetere la stessa procedura di attivazione

Nota : il Timer Zone di Cottura, attivato durante la Funzione Bridge, comporterà lo spegnimento automatico di entrambe le zone di cottura; essendo considerate, in questo caso, come unica area combinata.

• Power Limitation

La funzione Power Limitation permette di impostare il funzionamento del prodotto limitandone l'assorbimento massimo e regolando la potenza di assorbimento di tutte le zone di cottura attive, facendo in modo, che l'assorbimento totale del piano, non superi il livello massimo di

assorbimento impostato.

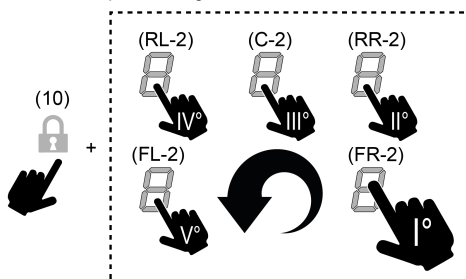
Nota : il settaggio deve avvenire da piano spento, senza

premere il tasto ① ON/OFF (1) , al momento del collegamento del piano cottura alla rete elettrica, o alla riconnessione della rete elettrica stessa, entro i 2 minuti successivi.

Per settare il Power Limitation :

- premere (10) (che sarà lampeggiante, soltanto per i primi 2 minuti dall'alimentazione del prodotto)

- continuando a tenere premuto (10) premere, una alla volta, tutte le aree di **Selezione/Display (2)** delle zone di cottura, con questa sequenza (FR-2 -> RR-2 -> C-2 -> RL-2 -> FL-2) come in figura:



A questo punto il Display (RL-2) visualizzerà i simboli e in modo alternato ed il Display (FL-2) visualizzerà il simbolo .

- selezionare il Display (RL-2) , si illuminerà la **Barra di selezione (3)**, sulla quale selezionare la penultima linea

verticale; Ora il display (RL-2) visualizzerà i simboli e in modo alternato.

A questo punto sarà possibile cambiare il valore di assorbimento del piano: Selezionare il Display (FL-2) si illuminerà ancora la **Barra di selezione (3)** dalla quale va selezionata una delle 4 posizioni disponibili, in base a

questa scelta il Display (FL-2) visualizzerà un valore tra e .

Di seguito la tabella che relaziona il valore visualizzato con l'assorbimento max. del Piano:

valore visualizzato	Potenza (Kw)
	10,8 Kw (settaggio di default)
	4,5 Kw
	3,1 Kw
	7,2 Kw

Per salvare la scelta effettuata premere il tasto **ON/OFF (1)**, per 2 secondi; verrà emesso un segnale acustico

prolungato a confermare l'avvenuto settaggio.

● **Key Lock**

Il Key Lock permette di bloccare le impostazioni del piano, per impedire manomissioni accidentali, lasciando attive le funzioni già impostate.

Attivazione:

- premere  (10) Ripetere l'operazione per disattivare.

Nota : se verrà premuta qualsiasi altra funzione durante il

Key Lock attivo il simbolo , lampeggerà ad indicare che la funzione è in uso e va eventualmente disattivata per poter agire sul piano.

● **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  a .

Attivazione:

- da zona di cottura accesa premere  (7), nel Display (2) viene visualizzata una  lampeggiante, che si alterna alla potenza impostata nella zona cottura.

Aumentando il livello di potenza della zona di cottura : la funzione Automatic Heat Up rimane attiva, con il nuovo settaggio di temperatura;

Diminuendo il livello di potenza della zona di cottura : la funzione Automatic Heat si disattiva.

Nota : selezionando contemporaneamente un'altra zona di

cottura, il simbolo  (7) tornerà ad essere illuminato con luce di leggera intensità, e si potrà così procedere, anche per questa zona, all'attivazione della funzione; la funzione rimane comunque attiva nella zona in cui è stata già impostata, come segnalato nel Display (2).

● **Pausa**

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

Attivazione:

- premere  (9), viene visualizzato il simbolo  lampeggiante nel display (2)

Per disattivare la funzione:

- premere  (9) la **Barra di Selezione (3)** si illumina
- premere/scorrere sulla **Barra di Selezione (3)** per disattivare la funzione.

Nota : la disattivazione ripristina le condizioni del piano prima della pausa, il piano continua a lavorare con le stesse impostazioni precedentemente settate.

Nota : se dopo 10 minuti, la Funzione Pausa non viene disattivata, il piano si spegne automaticamente.

● **Temperature Manager (Warming Function)**

Temperature Manager è una funzione di controllo che permette il mantenimento del calore ad una temperatura costante, ad un livello di potenza ottimizzato; ideale per tenere in caldo i cibi già pronti. La funzione Temperature

Manager si attiva alla prima pressione del tasto  (8).

Nel display (2) della zona che sta lavorando in

Temperature Manager compare il simbolo .

Nota : selezionando contemporaneamente un'altra zona di

cottura, il simbolo  (8) tornerà ad essere illuminato con luce di leggera intensità, e si potrà così procedere, anche per questa zona, all'attivazione della funzione; La funzione rimane comunque attiva nella zona in cui è stata già impostata, come segnalato nel Display (2).

Premere ancora  (8) per disattivare e spegnere, fino a portare il livello visualizzato nel Display (2) a .

Nota : se ci sono più zone che lavorano in Temperature Manager (Warming Function) selezionare prima la zona desiderata tramite la zona di Selezione (2) ; La funzione si può disattivare anche tramite la **Barra di Selezione (3)**,

portando il Power Level a .

MULTICONNECTION

Per Multiconnection si intende la connessione Bluetooth tra piano e cappa che permette di regolare automaticamente la velocità di aspirazione della cappa in funzione della potenza di cottura impostata sul piano e di accendere automaticamente la luce della cappa.

Nei modelli di cappe provvisti di sensore fumi (VOC), la potenza verrà modulata anche in funzione dei vapori prodotti dalle cotture dei cibi.

● **Procedura di Associazione Piano - Cappa (PAIRING)**

Si tratta della prima procedura necessaria per associare il piano alla cappa. La connessione tra i due prodotti non può avvenire finché questa procedura iniziale non viene completata.

La procedura di associazione prevede una sequenza di operazioni da eseguire sia sul piano che sulla cappa; entrambe le operazioni sono necessarie per completare correttamente l'associazione. Si consiglia di partire dalla cappa.

- SEQUENZA SU CAPP:

Nota: Una volta iniziata la procedura di associazione, assicurarsi che questa venga completata entro qualche minuto, superato il quale servirà ripartire dall'inizio

Nota: Verificare se il vostro modello di cappa è dotato di sensore Fumi (VOC), vedi capitolo "Funzionamento" del manuale istruzioni della Cappa; Se presente, e non attivo, attivarlo premendo il tasto corrispondente.

Con cappa accesa, effettuare una pressione prolungata sul

tasto Bluetooth della cappa , per circa **6 secondi**, fino al segnale acustico. Successivamente, il LED del tasto diventerà arancione e comincerà a lampeggiare in attesa di un dispositivo con cui associarsi.

- SEQUENZA SU PIANO:

Accendere il piano tramite il tasto  **ON/OFF(1)**; premere il **tasto Bluetooth** (11), con un tocco breve, al segnale acustico, il LED del tasto comincerà a lampeggiare in attesa di un dispositivo con cui associarsi.

Se la procedura è andata a buon fine, dopo qualche secondo i LED dei tasti Bluetooth di piano e cappa passeranno a uno stato di luce fissa ad alta luminosità. Inoltre, la luce della cappa si accenderà (nel caso in cui non sia già stata accesa manualmente).

Dopo che l'associazione piano e cappa è avvenuta, la funzione Multiconnection sarà già attiva.

Se la procedura NON va a buon fine, come prima cosa si consiglia di fare la procedura di Dissociazione tra piano e cappa (UNPAIRING), descritta sotto, su entrambi i prodotti e, successivamente, ripetere la procedura di Associazione tra piano e cappa (PAIRING) descritta sopra.

● Procedura di Dissociazione Piano-Cappa (UNPAIRING)

La procedura di dissociazione prevede una sequenza di operazioni da eseguire sia sul piano che sulla cappa; Entrambe le operazioni sono necessarie per completare correttamente la dissociazione. Si consiglia di partire dal piano.

- SEQUENZA SU PIANO:

Accendere il piano tramite il tasto  **ON/OFF(1)**, ed effettuare una pressione prolungata sul **tasto Bluetooth del Piano** (11), per circa **4 secondi**, fino al segnale

acustico (doppio bip). Successivamente, il LED del tasto Bluetooth tornerà a uno stato di bassa illuminazione.

- SEQUENZA SU CAPPA:

Con cappa accesa e, se presente, con sensore fumi (VOC) attivo, effettuare una pressione prolungata sul **tasto**

Bluetooth della cappa , per circa **6 secondi**, fino al segnale acustico. Successivamente, il LED del tasto Bluetooth diventerà arancione e comincerà a lampeggiare. Effettuare un'ulteriore pressione prolungata sul **tasto**

Bluetooth della cappa , per altri **6 secondi**. L'avvenuta dissociazione della cappa dal piano è seguita da un segnale acustico e dal successivo spegnimento del tasto Bluetooth.

● Connessione / Disconnessione BLUETOOTH Piano-cappa

Dopo aver associato il piano e la cappa, come descritto nella sezione di cui sopra "Procedura di Associazione Piano-Cappa (PAIRING)", la connessione Bluetooth tra i due prodotti sarà attiva.

Ogni volta che il piano si spegnerà o verrà spento, il simbolo Bluetooth della cappa passerà a uno stato di bassa illuminazione e ogni volta che verrà riacceso, i due prodotti inizieranno a cercarsi in automatico.

Per la connessione sarà necessario attendere qualche secondo. Quando si riconnetteranno, i LED dei tasti Bluetooth di piano e cappa passeranno a uno stato di luce fissa ad alta luminosità e la luce della cappa si riaccenderà (nel caso in cui non sia già stata accesa manualmente). Questa condizione rimarrà valida finché cappa e piano non verranno dissociati.

Nota:

- Se piano e cappa sono associati e il Bluetooth è attivo, spegnendo il piano dopo qualche minuto si spegnerà anche l'aspirazione della cappa. Lo spegnimento ritardato dell'aspirazione della cappa permette l'eliminazione di fumi, odori e vapori residui derivanti dalla cottura.

- La gestione manuale della velocità di aspirazione della cappa ha sempre la precedenza sulla gestione automatica. Per tornare alla modalità automatica è sufficiente ripremere la velocità selezionata manualmente.

TABELLA BLUETOOTH PIANO

Azione	Stato Bluetooth	Stato LED Bluetooth
Accensione Piano (on)	Bluetooth Disattivato.	Luce fissa a bassa intensità.
Con Piano acceso. Tocco breve tasto 11.	Tentativo di ricerca della cappa in corso.	Luce pulsante lenta.
Con Piano acceso e cappa con bluetooth attivo	Tentativo di Associazione della cappa in corso.	Luce pulsante veloce.
-	Associazione piano e cappa avvenuta.	Luce fissa ad alta intensità.
Piano acceso, Bluetooth acceso e tocco lungo tasto 11	Dissociazione piano.	Luce fissa a bassa intensità.

Piano acceso; cappa affiliata e tocco breve tasto 11	Bluetooth Disattivato.	Luce fissa a bassa intensità.
Spegnimento Piano (off)	Bluetooth Disattivato.	Luce fissa a bassa intensità.

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, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es acqua, brodo, latte), mantecare la pasta
		Cuocere – sobbollire – addensare - mantecare	cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, 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
	Recipiente non adatto	Perdita delle proprietà magnetiche	Rimuovere la pentola
	Problemi di comunicazione tra interfaccia utente e modulo induzione	Non arriva corrente elettrica al modulo; il cavo di alimentazione non è stato collegato correttamente oppure è difettoso	Scollegare il piano alla rete elettrica e controllare il collegamento
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 follow the instructions provided in the summary manual supplied with this product and in the full digital manual. No liability shall be accepted for any inconvenience, damage or fire caused to the product as a result of not following the instructions given in this manual.

It is important to keep all the manuals accompanying the product so that they can be consulted at all times. If sold, transferred or moved, make sure it remains with the product.

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.

Check the integrity of the product and the components that come with it, before proceeding with the installation operations. 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 does not feature a power cable, use one with a conductor cross-section of at least 10mm² for single-phase connections, at least 4mm² for two-phase connections (2N) and at least 2.5mm² for three-phase connections (3N).

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

• **Attention!** 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.

Electrical power consumption in OFF mode: 0.5 W

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

The setting must be made when the product is connected to the mains or when the mains power itself is restored

(within the following 2 minutes). Size the electrical system protection according to the selected Power Limitation level. For the Power Limitation setting sequence, see the Operation section of this manual.

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

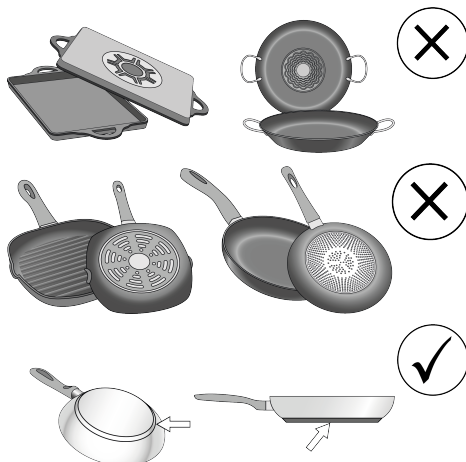


Only use pots bearing this symbol.

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 that have a rough surface take away the contact surface between the inductor and the cookware, lowering its efficiency and worsening 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

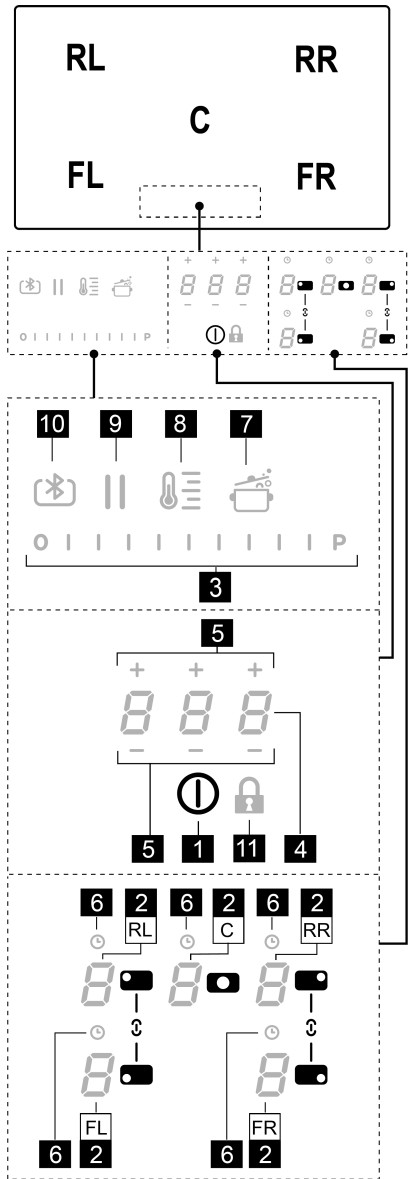
Use pots and pans with a bottom diameter equal to that of the cooking zone; Use only pots and pans with flat bottoms;

- 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	Selection of the cooking zones / Cooking zone display
3	Increase/Decrease cooking power level Display cooking power level
4	Activate "STAND ALONE" timer Display: "STAND ALONE" timer / Cooking Zones Timer.
5	Increase/Decrease "STAND ALONE" Timer time / Cooking Zones timer
6	Activation of Cooking Zones Timer Indicator of Cooking Zones Timer active
7	Automatic Heat Up Activation.
8	Temperature Manager activation (Warming Function)
9	Pause
10	Key Lock
11	Bluetooth Activation, Induction Hob with Extractor. "CONNECT"

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	
Bridge Zone Function active	
Temperature Manager Function active	
Pause function	
Automatic Heat UP function	

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 .

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

Briefly press (touch) the **Selection/Display (2)** area corresponding to the desired cooking zone.

• Power Level

The hob features 9 power levels. Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3):**

to the right to increase the power level;

to the left to decrease the power level.

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

• Power Booster

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

Touch and slide your fingers along the **Selection bar (3)**

(beyond level ) and activate the Power Booster. The Power Booster level is indicated in the Selection / Display

area (2) with the symbol .

• Cooking Zone Timer

The Cooking Zone 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.

Activation of the cooking zone timer function

- Touch (press) the **Selection/Display area (2)** (power level other than zero)

- Press  **(6)** relating to the cooking zone

- Use the symbols  **(5)** to set the duration of the Timer, which is shown in the **Zone/Display (4)**; while setting, the symbol  **(6)** flashes.

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

Note: by pressing and holding  **(6)** again, the cooking zone Timer is reset.

If desired, repeat the operation for several cooking zones:

Each cooking zone can have a different Timer set; in the display (4) the countdown of the cooking zone selected at that moment will appear; if no zone is selected, press the Display (4) to view the STAND-ALONE Timer countdown.

When the timer has finished the countdown, an acoustic signal sounds and the cooking zone switches off.

To switch off the Timer:

- select the cooking zone **(2)**

- set the duration of the Timer to , using  **(5)**.

The countdown display mode is the same as for the STAND-ALONE Timer.

• “STAND ALONE” Timer

The Timer function is a countdown independent of the cooking zones.

The Timer is activated by pressing the Zone/Display **(4)**.

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

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

The Timer can be set up to a maximum of 1(h) and 59(min.) The Zone/Display (4) will show the remaining time; an acoustic signal will be emitted at the end of the countdown.

Note: When the remaining time is less than 10 minutes, a fixed dot will appear in the timer after the first number.

Displayed value	Remaining time
1:35	1h and 35 min
.1:35	1min. and 35 sec.

To switch off the Timer:

- select Zone/Display (4)

• set the duration of the Timer to Zero 0.00, using — + (5)

• Bridge Zones

Thanks to the Bridge function, the cooking zones can operate in a combined way, creating a single zone with the same power level. This function allows evenly distributed cooking with large-sized pots and pans.

It is possible to use the front cooking zone in combination with the corresponding rear one (to check which zones feature this function, see the illustrated part of this manual).

To activate the Bridge Function:

- simultaneously select both cooking zones you wish to use

• the Display (2) of the "rear" cooking zone will show the symbol

- using the Selection bar (3), it will be possible to set the operating Level (Power), which will be shown on the Display (2) of the "front" zone

To disable the Bridge Function, simply repeat the activation procedure

Note: the Cooking Zone Timer, activated during the Bridge Function, causes the automatic shut-down of both cooking zones, as in this case they are considered a single combined area.

• Power Limitation

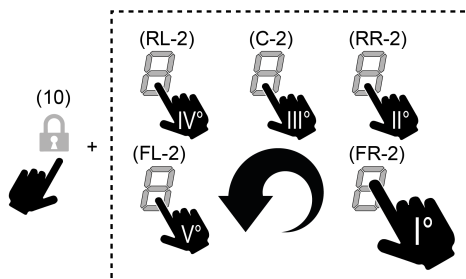
The Power Limitation function allows the product to be used while limiting its maximum absorption, adjusting the absorbed power in all active cooking zones, ensuring that the total absorbed power of the hob does not exceed the set maximum absorption level.

Note: the setting must be made with the hob switched off, without pressing the ON/OFF (1) button, when the hob is connected to the mains, or reconnected to the mains, within the next 2 minutes.

To set the Power Limitation:

- press (10) (which will flash, only for the first 2 minutes after the product has been switched on)

- while keeping held down (10), press, one at a time, all the Selection/Display areas (2) of the cooking zones, in this sequence, (FR-2 -> RR-2 -> RL-2 -> FL-2) as shown in the figure:



At this point, the Display (RL-2) will show the symbols and alternately and the Display (FL-2) will show the symbol .

- select the Display (RL-2), the Selection bar (3) will light up; select the penultimate vertical line on this bar. Now, the Display (RL-2) will show the symbols and alternately.

At this point, it will be possible to change the absorption value of the hob: Select the Display (FL-2) and the Selection bar (3) will light up again; select one of the three available positions on this bar; according to this choice, the

Display (FL-2) will show a value between and .

The following table relates the displayed value to the maximum absorption of the Hob:

Displayed value	Power (Kw)
	10.8 Kw (default setting)
	4.5 Kw
	3.1 Kw
	7.2 Kw

To save the selection made, press the ON/OFF (1) key for 2 seconds; an extended audible signal will be emitted to confirm the setting.

• Key Lock

The Key Lock allows you to lock the settings of the hob to prevent accidental tampering with the same, while leaving the set functions enabled.

Activation:

- press (10) Repeat the operation to deactivate.

Note: if any other function is pressed while the Key Lock is active, the symbol will flash to indicate that the function

is in use and must be deactivated if necessary in order to use the hob.

• **Automatic Heat UP**

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

available for power levels from  to .

Activation:

- with the cooking zone on, press  (7), the Display (2)

will show a flashing , alternating with the power set in the cooking zone.

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

By decreasing the power level of the cooking zone: the Automatic Heat Up function is deactivated.

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

the symbol  (7) will go back to being illuminated with light intensity, and it will be possible to proceed, also for this zone, with the activation of the function; in any case, the function remains active in the zone in which it has already been set, as indicated in the Display (2).

• **Pause**

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

Activation:

- press  (9), the symbol  will flash on the display (2)

To deactivate the function:

- press  (9) the **Selection bar (3)** will light up
- press/slide on the **Selection Bar (3)** to deactivate the function.

Note: deactivation restores the conditions of the hob before the pause; the hob continues to work with the same settings previously set.

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

• **Temperature Manager (Warming Function)**

Temperature Manager is a control function that allows the maintaining of heat at a constant temperature, at an optimised power level; ideal to keep ready-cooked foods warm. The Temperature Manager function is activated the

first time the key  (8) is pressed.

The symbol  appears in the display (2) of the zone that is working in the Temperature Manager

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

the symbol  (8) will go back to being illuminated with light intensity, and it will be possible to proceed, also for this zone, with the activation of the function; in any case, the function remains active in the zone in which it has already been set, as indicated in the Display (2).

- Press  (8) again to deactivate and switch off, until the

level shown in the Display (2) is brought to .

Note: if there are several zones operating in Temperature Manager (Warming Function) mode, select the desired zone first using the Selection zone (2); the function can also be deactivated using the **Selection bar (3)**, by

bringing the Power Level to .

MULTICONNECTION

Multiconnection refers to the Bluetooth connection between the hob and the hood, which allows the hood extraction speed to be automatically adjusted according to the cooking power set on the hob, and the hood light to be automatically switched on.

In hood models equipped with a smoke sensor (VOC), the power will be modulated also according to the steam produced when cooking food.

• **Hob-Hood PAIRING Procedure**

This is the first procedure required to pair the hob with the hood. The connection between the two products cannot be established until this initial procedure has been completed.

The pairing procedure involves a sequence of operations to be carried out on both the hob and the hood; both operations are required to complete the pairing correctly. It is advisable to start from the hood.

- SEQUENCE ON THE HOOD:

Note: Once the pairing procedure has been started, make sure it is completed within a few minutes, after which time the procedure will need to be repeated from the start

Note: Check whether your hood model is equipped with a Smoke sensor (VOC), see the "Operation" chapter in the Hood instruction manual; if it is, and it is not active, activate it by pressing the corresponding key.

With the hood switched on, press and hold the **hood**

Bluetooth button  for approximately **6 seconds**, until an audible signal is heard. The LED on the button will then turn orange and start flashing, indicating that the hood is waiting to pair with a device.

- SEQUENCE ON THE HOB:

Switch on the hob using the **ON/OFF button (1)**; briefly

press the **Bluetooth button**  (11). After the audible signal, the LED on the button will start flashing, indicating that the hob is waiting to be paired with a device.

If the procedure is successful, after a few seconds the LEDs of the Bluetooth buttons on both the hob and the hood will stop flashing and become brightly lit. In addition,

the hood light will switch on (if it hasn't already been switched on manually).

Once the hob and hood have been paired, the Multiconnection function will already be active.

If the procedure is NOT successful, the hob-hood UNPAIRING procedure should first be carried out on both products, as described below, and then the hob-hood PAIRING procedure repeated, as described above.

● **Hob-Hood UNPAIRING Procedure**

The unpairing procedure involves a sequence of operations to be carried out on both the hob and the hood; both operations are required for unpairing to be successfully completed. It is recommended to start with the hob.

- SEQUENCE ON THE HOB:

Switch on the hob using the **ON/OFF button (1)**, then press and hold the **Hob Bluetooth button**  **(11)** for approximately **4 seconds**, until an audible signal is heard (double beep). The LED of the Bluetooth button will then return to a dimly lit state.

- SEQUENCE ON THE HOOD:

With the hood switched on, and, if present, with the fume sensor (VOC) active, press and hold the **hood Bluetooth**

button  for approximately **6 seconds**, until an audible signal is heard. The LED of the Bluetooth button will then turn orange and start flashing. Press and hold the **hood**

Bluetooth button again  for a further **6 seconds**. Successful unpairing of the hood from the hob is confirmed by an audible signal and the Bluetooth button switching off.

● **Hob-Hood BLUETOOTH Connection / Disconnection**

Once the hob and hood have been paired, as described in the above section, "Hob-Hood PAIRING Procedure", the Bluetooth connection between the two products will be active.

Each time the hob is switched off, or switches off, the Bluetooth symbol on the hood will change to a dimly lit state, and each time it switches on again, the two products will automatically start searching for each other.

It will take a few seconds for the connection to be made. Once reconnected, the LEDs of the Bluetooth buttons on the hob and the hood will become brightly lit and the hood light will switch on again (if it hasn't already been switched on manually). This condition will be maintained until the hood and hob are unpaired.

Note:

- If the hob and hood are paired and Bluetooth is active, switching off the hob will cause the hood extraction to switch off after a few minutes. Delaying power-off of the hood extraction allows the elimination of fumes, odours and vapours generated by cooking.

- Manual control of the hood extraction speed always takes precedence over automatic control. To return to automatic mode, simply press the manually selected speed again.

HOB BLUETOOTH TABLE

Action	Bluetooth Status	Bluetooth LED Status
Hob on	Bluetooth off.	Low intensity steady light.
With Hob on. Short press of key 11.	Hood search attempt in progress.	Light flashing slowly.
With Hob on and Hood with Bluetooth active	Hood Pairing attempt in progress.	Light flashing fast.
-	Hob and hood pairing successful.	High intensity steady light.
Hob on, Bluetooth on and long press of key 11	Hob unpairing.	Low intensity steady light.
Hob on; hood paired and short press of key 11	Bluetooth off.	Low intensity steady light.
Hob off	Bluetooth off.	Low intensity steady light.

POWER TABLE

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

4. MAINTENANCE

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

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
	Container unsuitable	Loss of magnetic properties	Remove the pot
	Communication problems between the user interface and induction module	No power supply to the module; the power cable has not been connected correctly or it is faulty	Disconnect the hob from the electrical network and check the connection
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.

Halten Sie sich strikt an die Anweisungen, die in der mit diesem Produkt gelieferten Kurzanleitung und im vollständigen Handbuch in digitaler Form angeführt sind. Es wird keine Haftung für eventuelle Unannehmlichkeiten, Schäden oder Brände am Produkt übernommen, die durch die Nichtbeachtung der in diesem Handbuch angeführten Anleitungen entstehen.

Es ist wichtig, alle dem Produkt beiliegenden Handbücher aufzubewahren, damit sie zu jedem Zeitpunkt eingesehen werden können. Im Falle von Verkauf, Weitergabe oder Umzug ist sicherzustellen, dass sie beim Produkt verbleiben.

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 Anweisungen sorgfältig durch: Es gibt wichtige Informationen zur Installation, Verwendung und Sicherheit.

Keine elektrischen Veränderungen am Gerät vornehmen.

Prüfen Sie die Unversehrtheit des Produkts und der beiliegenden Komponenten, bevor Sie mit der Installation fortfahren. Nehmen Sie anderenfalls Kontakt mit dem Händler auf und fahren Sie nicht mit der Installation fort.

: 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 entflammbares 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 Topffühler 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.

Im Falle, dass das Produkt kein Netzkabel besitzt, ist eines mit Leiterquerschnitt von mindestens 10mm² für einphasigen Anschluss, von mindestens 4mm² für einen zweiphasigen 2N-Anschluss und mindestens 2,5mm² für dreiphasige 3N-Anschlüsse zu verwenden.

● **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.

Leistungsaufnahme im Off-Modus: 0,5 W

POWER LIMITATION: (Leistungsbegrenzer) Das Produkt ist mit einer Leistungsbegrenzungsfunktion ausgestattet, mit der Sie eine maximale Absorptionsschwelle (kw) einstellen können

Die Einstellung muss vorgenommen werden, wenn das Produkt an das Netz angeschlossen oder wieder an das Netz angeschlossen wird (innerhalb der folgenden 2 Minuten). Bemessen Sie den Schutz des elektrischen Systems entsprechend der gewählten Leistungsbegrenzungsstufe. Die Einstellungssequenz für die Leistungsbegrenzung finden Sie in diesem Handbuch im Abschnitt Betrieb.

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



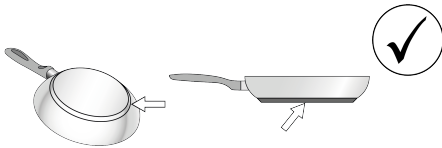
Nur Töpfe verwenden, die dieses Zeichen tragen.

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 Schalttafel 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 flache Böden oder solche mit rauer Oberfläche verursachen weniger Kontaktfläche zwischen Induktor und Kochgeschirr, womit die Effizienz gemindert und die Kocherfahrung verschlechtert wird.





• 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

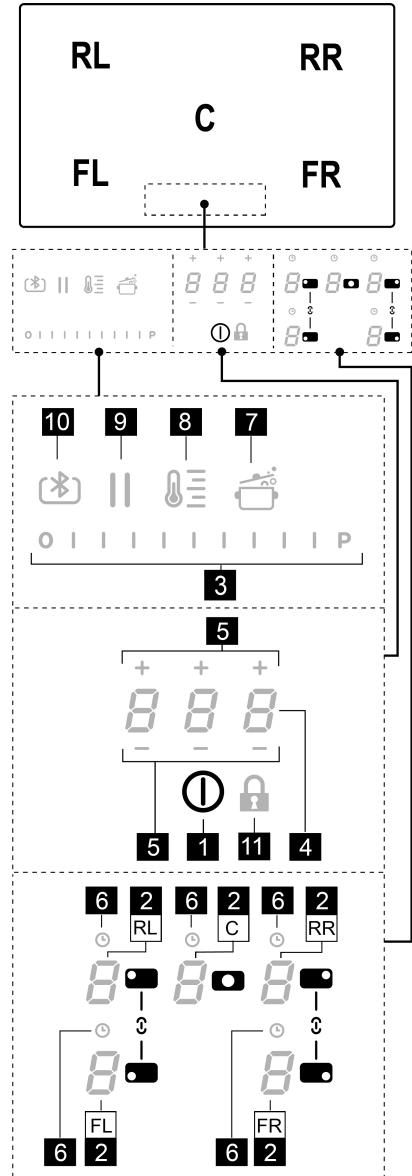
Ob der Werkstoff des Topfes magnetisch ist, kann einfach mit einem Magnet geprüft werden. Die Töpfe sind nicht geeignet, wenn sie nicht magnetisch fühlbar sind. Auch in diesem Fall gelten die Anweisungen, die im vorhergehenden Abschnitt angeführt sind.

• 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	Auswahl des Kochbereichs / Display Kochbereich
3	Erhöhen/Verringern der Kochleistung Anzeige der Kochleistungsstufe
4	Aktivierung des Timers „STAND ALONE“ Display: Timer „STAND ALONE“ / Timer Kochbereich.
5	Erhöhung/Verringerung der Timer-Zeit „STAND ALONE“ / Timer Kochbereich.
6	Aktivierung Timer Kochfeld Angabe Timer Kochfeld aktiv
7	Aktivierung Automatic Heat Up (automatisches Aufheizen).
8	Aktivierung des Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturmanager - Warmhaltefunktion)
9	Pause
10	Key Lock (Tastensperre)
11	Bluetooth-Aktivierung, Induktionskochfeld mit Abzug. „CONNECT“

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 ist, 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 ist, 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	8
Funktion Temperature Manager (Temperaturmanager) aktiv	0
Funktion Pause	11
Funktion Automatic Heat UP (automatisches Aufheizen)	8

EIGENSCHAFTEN DES KOCHFELDS

• **Safe Activation** (sichere Aktivierung)

Das Produkt aktiviert sich nur in Anwesenheit 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 Leistungs niveau 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

bezüglichen Kochbereichs durch das Symbol **H** angezeigt.

VERWENDUNG DES KOCHFELDS

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

• **Einschalten**

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

Das Symbol **①** 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

Den Bereich **Auswahl/Display (2)** für den gewünschten Kochbereich antippen (drücken).

• Power Level

Das Feld hat 9 Leistungsstufen. Den **Auswahlbalken (3)** antippen und mit dem Finger entlanglaufen:

nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen;

nach links, um die Leistungsstufe zu senken.

Die eingestellte Leistungsstufe wird im Bereich **Auswahl/Display (2)** angezeigt

• Power Booster (Leistungsverstärker)

Das Produkt ist mit einer zusätzlichen Leistungsstufe ausgestattet (über der Stufe **9**), die für 5 Minuten aktiv bleibt, danach kehrt die Leistung auf die vorhergehende Stufe zurück.

Den **Auswahlbalken (3)** antippen und mit den Fingern entlangstreichen (über die Stufe **9**), dann den Power Booster (Leistungsverstärker) aktivieren. Die Stufe Power Booster (Leistungsverstärker) wird im Bereich **Auswahl/**

Display (2) mit dem Symbol  angezeigt

• Timer Kochbereiche

Die Funktion Timer Kochbereiche ist ein Countdown, der auch gleichzeitig für alle Kochbereiche 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 der Funktion Timer Kochbereiche

• Den Bereich **Auswahl/Display (2)** (andere Leistungsstufe als Null) antippen (drücken)

•  **(6)** für den jeweiligen Kochbereich drücken

• Mit den Symbolen **— + (5)** die Dauer des Timers einstellen, die im **Bereich/Display (4)** angezeigt wird; während der Einstellung blinkt das Symbol  **(6)**.

Hinweis: 10 Sekunden warten ohne einen anderen Befehl zu drücken, damit der Timer Kochbereich gestartet werden kann.

Hinweis: Durch erneutes, langes Drücken von  **(6)** wird der Timer für den Kochbereich zurückgesetzt.

Falls notwendig, kann dieser Vorgang für mehrere Kochbereiche wiederholt werden:

Für jeden Kochbereich kann ein anderer Timer eingestellt werden; auf dem Display (4) erscheint der Countdown für

das aktuell ausgewählte Kochfeld; wenn kein Bereich ausgewählt wurde, wird durch Drücken am Display (4) der Countdown des Timers „STANDALONE (unabhängiger Timer)“ angezeigt.

Wenn der Countdown des Timers beendet ist, erklingt ein akustisches Signal und der Kochbereich schaltet sich aus.

Zum Ausschalten des Timers:

• den Kochbereich **(2)** ausschalten

• die Dauer des Timers auf **0.00** einstellen, mittels **— + (5)**.

Der Anzeigemodus des Countdown ist der gleiche wie der vom Timer STAND-ALONE .

• Timer “STAND ALONE” (unabhängiger Timer)

Die Funktion Timer ist ein Countdown, der unabhängig von den Kochbereichen ist.

Der Timer wird durch Drücken des Bereichs/Displays **(4)** aktiviert.

Mit den Symbolen **— + (5)** die Timerzeit einstellen, die im Bereich/Display **(4)** angezeigt wird

Hinweis: 10 Sekunden warten und dabei keinen anderen Befehl drücken, damit der Countdown gestartet werden kann.

Der Timer kann maximal auf 1(h) und 59(min.) eingestellt werden Im Bereich/Display **(4)** wird die verbleibende Zeit angezeigt, am Ende des Countdown ertönt ein akustisches Signal.

Anmerkung: Wenn der Countdown bei unter 10 min angekommen ist, erscheint im Timer ein fester Punkt nach der ersten Zahl.

Angezeigter Wert	Verbleibende Zeit
	1h und 35 min
	1 min, und 35 sec.

Zum Ausschalten des Timers:

• Bereich/Display **(4)** auswählen

• die Timerzeit über **— + (5)** auf Null **0.00** stellen

• Bridge Zones

Die Kochbereiche sind dank der Funktion Bridge in der Lage, auf kombinierte Art zu arbeiten und einen einzigen Bereich mit einer Leistungsstufe zu schaffen. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Garen mit Backformen und Töpfen von bedeutenden Abmessungen.

Man kann den vorderen Kochbereich in Kombination mit dem hinteren verwenden (um zu überprüfen, welcher Bereich für diese Funktion vorgesehen ist, in die Illustrationen vom Handbuch schauen).

Um die Funktion Bridge zu aktivieren:

• gleichzeitig die beiden Kochbereiche, die man verwenden möchten, wählen

- auf dem Display (2) des "hinteren" Kochbereichs erscheint das Symbol

- man kann auf dem **Auswahlbalken (3)** die Betriebsstufe (Leistung) einstellen, die anschließend auf dem Display (2) "vorderen" Kochbereichs gezeigt wird

Um die Funktion Bridge zu deaktivieren, ist es ausreichend, die gleiche Prozedur der Aktivierung zu wiederholen

Hinweis: Wenn die Funktion Timer Kochzone während der Bridge-Funktion eingeschaltet wird, schalten sich beide Kochzonen automatisch ab, da sie in dieser Situation als ein einziger Kombi-Bereich erkannt werden.

• **Power Limitation** (Leistungsbegrenzung)

Mit der Funktion Power Limitation kann man die maximale Absorption des Produkts beschränken und die Absorptionsleistung aller aktiven Kochzonen so regulieren, dass die gesamte Absorption des Felds nicht über die eingestellte maximale Absorption steigt.

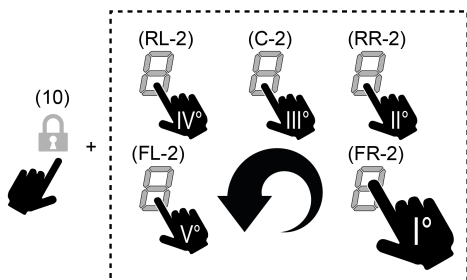
Hinweis: Die Einstellungen müssen bei abgeschaltetem

Kochfeld gemacht werden, ohne die Taste **EIN/AUS (1)** zu drücken, wenn das Kochfeld an das Stromnetz geschlossen wird oder in den darauffolgenden 2 Minuten.

Einstellung der Power Limitation (Leistungsbegrenzung):

- drücken (10) (das Symbol wird nur für die ersten 2 Minuten nach dem Einschalten des Produkts blinken)

- während Sie die Taste (10) gedrückt halten, drücken Sie nacheinander alle **Auswahl-/Displaybereiche (2)** der Kochzonen in dieser Reihenfolge (**FR-2 -> RR-2 -> C-2 -> RL-2 -> FL-2**) wie in der Abbildung dargestellt:



Auf dem Display (RL-2) erscheinen nun abwechselnd die

Symbole und auf dem Display (FL-2) erscheint das Symbol .

- wählen Sie das Display (RL-2), die **Auswahlleiste (3)** leuchtet auf und die vorletzte vertikale Linie wird ausgewählt; das Display (RL-2) wird nun die Symbole und abwechselnd anzeigen.

An dieser Stelle können Sie den Absorptionswert des Kochfeldes ändern: Wählen Sie das Display (FL-2), die **Auswahlleiste (3)** leuchtet wieder auf, aus der Sie eine der

4 verfügbaren Positionen auswählen müssen, entsprechend dieser Wahl zeigt das Display (**FL-2**) einen

Wert zwischen und .

Nachfolgend finden Sie die Tabelle, die den angezeigten Wert mit der maximalen Absorption des Kochfeldes in Beziehung setzt:

Angezeigter Wert	Leistung (Kw)
	10,8 Kw (Default-Einstellung)
	4,5 Kw
	3,1 Kw
	7,2 Kw

Zur Speicherung der getroffenen Auswahl, die Taste **ON/OFF (1)** 2 Sekunden lang drücken; es wird ein längeres akustisches Signal zur Bestätigung der Einstellung abgegeben.

• **Key Lock** (Tastensperre)

Key Lock (Tastensperre) erlaubt, die Einstellungen des Felds zu blockieren, um unbeabsichtigte Änderungen zu verhindern und dabei die bereits eingestellten Funktionen aktiv zu lassen.

Aktivierung:

- (10) drücken. Zum Abschalten noch einmal drücken.

Hinweis: Wird während der Key Lock (Tastensperre) aktiv

ist eine andere Funktion gedrückt, blinkt das Symbol und weist sie darauf hin, dass die Funktion bereits genutzt wird und eventuell deaktiviert wird, um das Kochfeld einstellen zu können.

• **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 steht für

die Leistungsstufen bis zur Verfügung.

Aktivierung:

- Bei eingeschaltetem Kochbereich (7) drücken, auf dem Display (2) blinkt eine , die sich mit der im Kochbereich eingestellten Leistung abwechselte.

Wenn man die Leistungsstufe des Kochbereichs erhöht: bleibt die Funktion Automatic Heat Up auf die neu eingestellte Temperatur eingeschaltet;

Wenn man die Leistungsstufe des Kochbereichs kleiner stellt: schaltet sich die Funktion Automatic Heat Up ab.

Anmerkung: Wird gleichzeitig ein anderer Kochbereich

ausgewählt, dann wird das Symbol  (7) wieder leicht beleuchtet und so kann auch für diesen Bereich die Funktion aktiviert werden; die Funktion bleibt auch in dem Bereich, in dem sie bereits eingestellt ist, wie am Display (2) angezeigt, aktiv.

• Pause

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

Aktivierung:

•  (9) drücken, auf dem Display (2) blinkt das Symbol 
Um die Funktion zu deaktivieren:

•  (9) drücken, der **Auswahlbalken (3)** leuchtet auf
• den **Wahlbalken (3)** drücken/entlangstreichen, um die Funktion zu deaktivieren.

Hinweis: Durch die Deaktivierung werden die Einstellungen des Kochfeldes vor der Pause wiederhergestellt und das Kochfeld arbeitet mit den zuvor vorgenommenen Einstellungen weiter.

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

• Temperature Manager (Aufwärmfunktion)

Temperature Manager (Temperaturmanager) ist eine Kontrollfunktion, die das Aufrechterhalten der Wärme und einer konstanten Temperatur bei einer optimierten Leistungsstufe ermöglicht; ideal um bereits fertig zubereitete Speisen warm zu halten. Der Temperaturmanager wird beim ersten Drücken der Taste

 aktiviert (8).

Am Display (2) des im Temperature Manager (Temperaturmanager) arbeitenden Kochbereichs erscheint

das Symbol 

Hinweis: Wird gleichzeitig ein anderer Kochbereich ausgewählt, dann wird das Symbol  (8) wieder leicht beleuchtet und so kann auch für diesen Bereich die Funktion aktiviert werden; die Funktion bleibt auch in dem Bereich, in dem sie bereits eingestellt ist, wie am Display (2) angezeigt, aktiv.

Erneut  (8) zum Deaktivieren und Ausschalten drücken

bis die am Display (2) angezeigte Stufe  ist.

Hinweis: Wenn mehrere Kochbereiche im Temperaturmanager (Aufwärmfunktion) eingeschaltet sind, zuerst über den Auswahlbereich (2) den gewünschten Bereich auswählen; man kann die Funktion auch auf dem **Auswahlbalken (3)** ausstellen, indem man die Leistungsstufe auf  stellt.

MULTICONNECTION

Unter Multiconnection versteht man die Bluetooth-Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube, die es erlaubt, automatisch die Absauggeschwindigkeit der Dunstabzugshaube in Abhängigkeit der am Kochfeld eingestellten Kochleistung zu regulieren und automatisch das Licht der Dunstabzugshaube einzuschalten.

Bei Dunstabzugshauben, die mit einem Rauchsensor (VOC) ausgestattet sind, wird die Leistung auch in Abhängigkeit von den beim Kochen entstehenden Dämpfen reguliert.

• Verbindungsvorgang Kochfeld - Dunstabzugshaube (PAIRING)

Es handelt sich um das erste Verfahren, das notwendig ist, um das Kochfeld mit der Dunstabzugshaube zu verbinden. Die Verbindung zwischen den beiden Produkten kann nicht erfolgen, solange dieses anfängliche Verfahren nicht abgeschlossen ist.

Der Verbindungsvorgang sieht eine Sequenz von auszuführenden Vorgängen, sowohl am Kochfeld als auch an der Dunstabzugshaube vor; beide Vorgänge sind notwendig, um die Verbindung korrekt abzuschließen. Es wird empfohlen, mit der Haube zu beginnen.

- SEQUENZ BEI DER HAUBE:

Anmerkung: Nach Beginn des Verbindungsvorgangs sicherstellen, dass dieser innerhalb einiger Minuten abgeschlossen wird, nach deren Ablauf muss von Anfang an neu begonnen werden

Anmerkung: Prüfen Sie, ob Ihr Dunstabzugshaubenmodell mit einem Rauchsensor (VOC) ausgestattet ist, siehe Kapitel „Bedienung“ in der Bedienungsanleitung der Dunstabzugshaube; falls vorhanden und nicht aktiv, aktivieren Sie ihn durch Drücken der entsprechenden Taste.

Bei eingeschalteter Dunstabzugshaube einen anhaltenden Druck auf die **Bluetooth-Taste der Dunstabzugshaube**

 für ungefähr **6 Sekunden** bis zum akustischen Signal ausüben. Anschließend wird die LED der Taste orangefarben und beginnt in Erwartung einer zu verbindenden Vorrichtung zu blinken.

- SEQUENZ BEI DEM KOCHFELD:

Das Kochfeld mit der Taste  **ON/OFF(1) einschalten;**

die **Bluetooth-Taste  (11)** kurz antippen, beim akustischen Signal beginnt die LED der Taste in Erwartung einer zu verbindenden Vorrichtung zu blinken.

Wenn der Vorgang erfolgreich war, wechseln die LEDs der Bluetooth-Tasten von Kochfeld und Dunstabzugshaube in einen hellen Dauerlichtstatus. Zudem schaltet sich das Licht der Dunstabzugshaube ein (falls es nicht bereits manuell eingeschaltet worden ist).

Nachdem die Verbindung Kochfeld-Dunstabzugshaube erfolgte, ist die Funktion Multiconnection bereits aktiv.

Wenn das Verfahren nicht erfolgreich ist, wird als erstes empfohlen, den unten beschriebenen Trennungsvorgang

zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube (UNPAIRING) für beide Produkte durchzuführen und danach den oben beschriebenen Verbindungsvorgang zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube (PAIRING) zu wiederholen.

• Trennungsvorgang Kochfeld-Dunstabzugshaube (UNPAIRING)

Der Trennungsvorgang sieht eine Sequenz von auszuführenden Vorgängen, sowohl am Kochfeld als auch an der Dunstabzugshaube vor; beide Vorgänge sind notwendig, um die Trennung korrekt abzuschließen. Es wird empfohlen, mit dem Kochfeld zu beginnen.

- SEQUENZ BEI DEM KOCHFELD:

Das Kochfeld mit der Taste **① ON/OFF(1)** einschalten und einen anhaltenden Druck auf die **Bluetooth-Taste des**

Kochfelds  **(11)** für ungefähr **4 Sekunden** bis zum akustischen Signal (doppelter Piepton) ausüben. Anschließend kehrt die LED der Bluetooth-Taste in einen Zustand von schwacher Beleuchtung zurück.

- SEQUENZ BEI DER HAUBE:

Bei eingeschalteter Dunstabzugshaube und, sofern vorhanden, bei aktivem Rauchsensor (VOC), einen anhaltenden Druck auf die **Bluetooth-Taste der**

Dunstabzugshaube  für ungefähr **6 Sekunden** bis zum akustischen Signal ausüben. Anschließend wird die LED der Bluetooth-Taste orangefarben und beginnt zu blinken. Einen weiteren anhaltenden Druck auf die

Bluetooth-Taste der Dunstabzugshaube  für weitere **6 Sekunden** ausüben. Nach der erfolgten Trennung der Dunstabzugshaube vom Kochfeld ertönt ein akustisches Signal und die Bluetooth-Taste geht aus.

• Verbindung / Trennung zwischen BLUETOOTH-Kochfeld und Dunstabzugshaube

Nachdem man das Kochfeld mit der Dunstabzugshaube wie im oberen Abschnitt "Verbindungsvorgang Kochfeld-Dunstabzugshaube (PAIRING)" beschrieben verbunden hat, ist die Bluetooth-Verbindung zwischen den beiden Produkten aktiv.

Jedes Mal, wenn das Kochfeld sich ausschaltet oder ausgeschaltet wird, wechselt das Bluetooth-Symbol der Dunstabzugshaube in einen Status mit geringer Beleuchtung, und jedes Mal, wenn es wieder eingeschaltet wird, beginnen die beiden Produkte automatisch, sich gegenseitig zu suchen.

Für die Verbindung ist es notwendig, einige Sekunden zu warten. Wenn die Verbindung wiederhergestellt ist, wechseln die LEDs der Bluetooth-Tasten von Kochfeld und Dunstabzugshaube in einen hellen Dauerlichtstatus und das Licht der Dunstabzugshaube schaltet sich wieder ein (falls es nicht bereits manuell eingeschaltet worden ist). Dieser Zustand bleibt bestehen, bis die Dunstabzugshaube und das Kochfeld getrennt werden.

Anmerkung:

- Wenn Kochfeld und Dunstabzugshaube verbunden sind und Bluetooth aktiv ist, schaltet sich beim Ausschalten des Kochfelds nach einigen Minuten auch die Absaugung der Dunstabzugshaube ab. Das verzögerte Abschalten der Absaugung der Dunstabzugshaube erlaubt die Beseitigung von Rauch, Gerüchen und restlichen Dämpfen, die beim Kochen entstehen.

- Die manuelle Verwaltung der Absauggeschwindigkeit der Dunstabzugshaube hat immer den Vorrang vor der automatischen Verwaltung. Um zum automatischen Modus zurückzukehren, genügt es, die manuell gewählte Geschwindigkeit erneut zu drücken.

BLUETOOTH-TABELLE KOCHFELD

Aktion	Bluetooth-Status	Bluetooth-LED-Status
Kochfeld einschalten (On)	Bluetooth deaktiviert.	Schwaches, konstantes Licht.
Mit eingeschaltetem Kochfeld. Kurze Berührung der Taste 11.	Versuch der Dunstabzugshauben-Suche läuft.	Licht blinkt langsam.
Bei eingeschaltetem Kochfeld und Dunstabzugshaube mit aktivem Bluetooth	Versuch der Kopplung der Dunstabzugshaube läuft.	Licht blinkt schnell.
-	Kochfeld und Dunstabzugshaube erfolgreich gekoppelt.	Dauerlicht mit hoher Intensität.
Kochfeld eingeschaltet, Bluetooth eingeschaltet und langer Tastendruck 11	Kochfeld trennen.	Schwaches, konstantes Licht.
Kochfeld eingeschaltet; Dunstabzugshaube gepaart und kurzer Tastendruck 11	Bluetooth deaktiviert.	Schwaches, konstantes Licht.
Kochfeld ausschalten (Off)	Bluetooth deaktiviert.	Schwaches, konstantes Licht.

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, 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, 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 Lebensmittelmrückstände 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
	Behälter nicht tauglich	Verlust der magnetischen Eigenschaften	Den Topf wegnehmen
	Kommunikationsprobleme zwischen der Bedienoberfläche und dem Induktionsmodul	Es kommt nicht richtig Strom am Modul an; das Stromkabel wurde nicht korrekt angeschlossen oder ist defekt	Das Kochfeld vom Stromnetz nehmen und den Anschluss kontrollieren
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.**

Respecter strictement les instructions figurant dans ce manuel, fourni avec le produit, et dans le manuel complet au format numérique. Nous déclinons toute responsabilité face à tout inconvénient, dommage ou incendie causé au produit en raison du non-respect des instructions de ce manuel.

Il est important de conserver tous les manuels accompagnant le produit afin qu'ils puissent être consultés à tout moment. En cas de vente, de cession ou de transfert, s'assurer qu'ils restent avec le produit.

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 essentielles sur l'installation, l'utilisation et la sécurité.

Ne pas effectuer de variations électriques sur l'appareil.

Vérifier l'intégrité du produit et des composants fournis avant de procéder à l'installation. Sinon, contacter le revendeur et interrompre 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 programmeur 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 irréversible 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.

- Au cas où le produit n'est pas doté d'un câble d'alimentation, en utiliser un dont la section minimale des conducteurs est de 10 mm² pour le branchement monophasé, de 4 mm² pour un branchement biphasé 2N et de 2,5 mm² pour des branchements triphasés 3N.

- **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.

Puissance électrique absorbée en mode éteint : 0,5 W

POWER LIMITATION : le produit est doté d'une fonction Power Limitation qui permet de définir un seuil d'absorption maximal (kw)

Le réglage doit être effectué lors du branchement du produit au secteur électrique ou de la reconnexion du secteur électrique (dans les 2 minutes qui suivent). Dimensionner la protection de l'installation électrique en fonction du niveau de limitation de puissance sélectionné. Pour la séquence de réglage du Power Limitation, consulter ce manuel dans la section Fonctionnement.

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 recommandable, 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

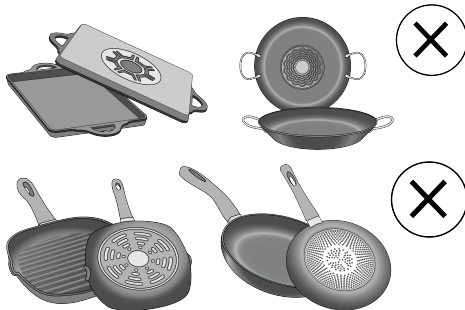


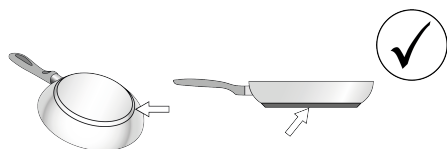
Utiliser uniquement des poêles et des casseroles qui portent ce symbole.

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.
 - Les fonds non plats ou avec une surface rugueuse réduisent la surface de contact entre l'inducteur et la casserole, ce qui altère 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

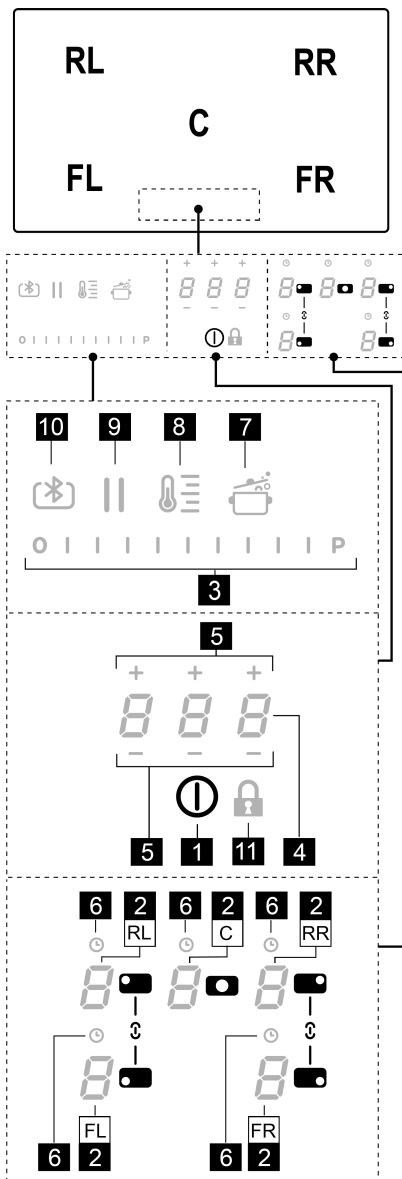
Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique avec un simple aimant. Les casseroles ne sont pas appropriées si elles ne sont pas détectables magnétiquement. Les indications du paragraphe précédent sont valables même dans ce cas.

• 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	Sélection zones de cuisson / Écran zone de cuisson
3	Augmentation/Réduction niveau de puissance de cuisson Affichage niveau de puissance de cuisson
4	Activation Timer « STAND ALONE » Écran : Timer « STAND ALONE » / Timer Zones de cuisson.
5	Augmentation/Réduction temps Timer « STAND ALONE » / Timer Zones de cuisson
6	Activation Timer (minuteur) zones de cuisson Voyant Timer (minuteur) zones de cuisson actif
7	Activation Automatic Heat Up - Chauffage automatique.
8	Activation Temperature manager (Température directrice) (Warning Function)
9	Pause
10	Key Lock - Verrouillage touches
11	Activation Bluetooth, Plaque induction avec Extracteur. « CONNECT »

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.

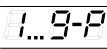
Attention ! En cas (par exemple) d'utilisation prolongée, l'extinction de la zone de cuisson pourrait ne pas être immédiate en phase de refroidissement ; sur l'afficheur des

zones de cuisson apparaît le symbole  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

les écrans relatifs aux zones de cuisson indiquent :

Fonction	Valeur
Zone de cuisson allumée	

Power Level (Niveau de puissance)	
Residual Heat Indicator (Voyant chauffage résiduel)	
Pot Detector (Détecteur de casserole)	
Fonction Bridge Zones active	
Fonction Temperature Manager (Température directrice) 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

Effleurer (appuyer sur) la zone de **Sélection/Écran** (2) correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

● Power Level

La plaque est dotée de 9 niveaux de puissance. Effleurer et glisser le doigt sur la **Barre de sélection (3)** :

vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ;

vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.

Le niveau de puissance défini sera affiché dans la zone de **Sélection/Écran (2)**

● Power Booster

Le produit est doté d'un niveau de puissance supplémentaire (au-delà du niveau **9**), qui reste activée 5 minutes puis la puissance revient au niveau précédemment utilisé.

Effleurer et glisser le doigt sur la **Barre de sélection (3)**

(au-delà du niveau **9**) et activer Power Booster - amplificateur de puissance. Le niveau Power Booster est indiqué dans la zone de Sélection/Écran (2) par le symbole



● Timer Zones de Cuisson

La fonction Timer Zones de cuisson 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 de la fonction Timer Zones de Cuisson

- Effleurer (appuyer sur) la zone de **Sélection/Écran (2)** (power level différent de zéro)

- Appuyer sur  (6) relatif à la zone de cuisson

- Utiliser les symboles   (5) pour définir la durée du Timer, qui est affichée dans **Zone/Écran (4)** ; durant le réglage, le symbole  (6) est clignotant.

Remarque : attendre 10 secondes sans appuyer aucune autre commande pour lancer le Timer (minuteur) zone de cuisson.

Remarque : en appuyant de nouveau longuement sur  (6), le Timer de la zone de cuisson est remis à zéro.

Il est possible de répéter l'opération pour plusieurs zones de cuisson :

Chaque zone de cuisson peut avoir un réglage différent du Timer ; l'écran (4) affiche le compte à rebours de la zone de cuisson sélectionnée à ce moment-là ; si aucune zone n'est sélectionnée, en appuyant sur l'écran (4) le compte à rebours du Timer STAND ALONE s'affiche.

Quand le minuteur a terminé le compte à rebours il émet un signal sonore et la zone de cuisson s'éteint.

Pour couper le Timer (minuteur) :

- sélectionner la zone de cuisson (2)

- définir la durée du Timer à **0.00** , à l'aide de

  (5).

Le mode d'affichage du compte à rebours du Timer STAND-ALONE.

● Timer « STAND ALONE »

La fonction Timer (minuteur) est un compte à rebours indépendant des zones de cuisson.

Le Timer s'active en appuyant sur la Zone/Écran (4).

Utiliser les symboles   (5) pour définir la durée du Timer, qui est visible dans la Zone/l'Écran (4)

Remarque : attendre 10 secondes sans appuyer aucune autre commande pour lancer le compte à rebours.

Le Timer peut être réglé jusqu'à un maximum de 1(h) et 59(min.) La Zone/l'Écran (4) affichera le temps restant, et un signal sonore sera émis à la fin du compte-à-rebours.

Remarque : Quand le compte à rebours devient inférieur à 10 min, un point fixe apparaît après le premier chiffre.

Valeur affichée	Temps restant
	1h et 35 min
	1min. et 35 s.

Pour l'extinction du Timer :

- sélectionner Zone/Écran (4)

- définir la durée du Timer à Zéro **0.00** , à l'aide de

  (5)

● Bridge Zones

Les zones de cuisson grâce à la fonction Bridge sont en mesure de fonctionner en mode combiné créant ainsi une seule zone avec le même niveau de puissance. Cette fonction permet de cuire de manière homogène les grands plats / casseroles.

Il est possible d'utiliser la zone de cuisson avant associée à la zone correspondante arrière (pour vérifier sur quelles zones est prévue cette fonction, consulter la partie illustrée de ce manuel).

Pour activer la Fonction Bridge :

- sélectionner simultanément les deux zones de cuisson à utiliser

- le symbole  apparaît dans l'Écran (2) de la zone de cuisson « arrière »

- la **Barre de sélection (3)** permettra de régler le Niveau (Puissance) de fonctionnement, qui sera affiché dans l'Écran (2) de la zone « avant »

Pour désactiver la Fonction Bridge il suffit de répéter la même procédure d'activation

Remarque : le Timer de Zones de Cuisson, activé durant la Fonction Bridge, entraînera l'extinction automatique des deux zones de cuisson, car elles sont dans ce cas considérées comme une seule zone combinée.

• Power Limitation

La fonction Power Limitation permet de définir le fonctionnement du produit en limitant son absorption maximale et en réglant la puissance d'absorption de toutes les zones de cuisson actives, permettant ainsi d'empêcher à l'absorption totale de la plaque de dépasser le niveau maximal d'absorption défini.

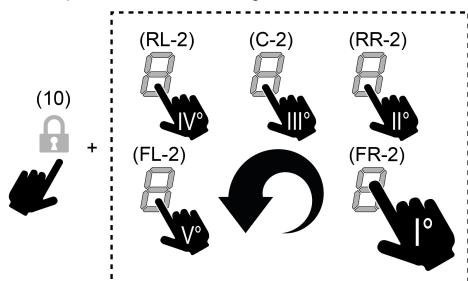
Remarque : le réglage doit être effectué avec la plaque

éteinte, sans appuyer sur la touche  **ON/OFF (1)**, au moment du branchement de la plaque de cuisson au secteur électrique, ou lors du rebranchement au secteur, dans les 2 minutes qui suivent.

Pour régler la fonction Power Limitation :

- appuyer sur  (10) (qui clignotera, uniquement les 2 premières minutes après l'alimentation du produit)

- en maintenant enfoncé  (10) appuyer, une à la fois, sur toutes les zones de **Sélection/Afficheur (2)** des zones de cuisson, dans l'ordre suivant (FR-2 -> RR-2 -> C-2 -> RL-2 -> FL-2) comme illustré sur la figure :



L'Afficheur (RL-2) montre alors les symboles  et  de manière alternée et l'Afficheur (FL-2) montrera le symbole .

- sélectionner l'Afficheur (RL-2) ; la **Barre de sélection (3)** s'illuminera, et il faudra sélectionner dedans l'avant-dernière ligne verticale ; l'afficheur (RL-2) montre

maintenant les symboles  et  de manière alternée.

Il sera alors possible de changer la valeur d'absorption de la plaque : Sélectionner l'Afficheur (FL-2), la **Barre de sélection (3)** s'illuminera encore, y sélectionner l'une des 4 positions possibles ; en fonction de ce choix, l'Afficheur

(FL-2) montrera une valeur comprise entre  et .

Voici le tableau qui rapporte la valeur affichée à l'absorption maxi de la Plaque :

valeur affichée	Puissance (kW)
	10,8 kW (réglage par défaut)
	4,5 kW
	3,1 kW

B

7,2 kW

Pour enregistrer le choix effectué, appuyer sur la touche **ON/OFF (1)** pendant 2 secondes ; un signal sonore prolongé sera émis pour confirmer que le réglage a eu lieu.

• Key Lock

La fonction Key Lock (clé de verrouillage) permet de bloquer les configurations de la plaque pour empêcher les manipulations accidentelles tout en laissant les fonctions déjà configurées actives.

Activation :

- appuyer sur  (10) Répéter l'opération pour désactiver.

Remarque : en appuyant sur n'importe quelle autre

fonction avec le Key Lock actif, le symbole  clignotera pour indiquer que la fonction est active et qu'il faut la désactiver pour pouvoir agir sur la plaque.

• 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  à .

Activation :

- avec la zone de cuisson allumée, appuyer sur  (7),

l'Écran (2) affiche une  clignotante, alternée avec la puissance définie dans la zone de cuisson.

En augmentant le niveau de puissance de la zone de cuisson : la fonction Automatic Heat Up reste active, avec le nouveau réglage de la température ;

En réduisant le niveau de puissance de la zone de cuisson : la fonction Automatic Heat se désactive.

Remarque : en sélectionnant simultanément une autre

zone de cuisson, le symbole  (7) se rallumera avec une lumière de faible intensité, et il sera ainsi possible de procéder, pour cette zone aussi, à l'activation de la fonction ; la fonction reste dans tous les cas active dans la zone dans laquelle elle a déjà été définie, comme le signale l'Écran (2).

• Pause

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

Activation :

- appuyer sur  (9), le symbole  clignote à l'écran (2)

Pour désactiver la fonction :

- appuyer sur **I (9)**, la **Barre de Sélection (3)** s'illumine
- appuyer/glisser le doigt sur la **Barre de Sélection (3)** pour désactiver la fonction.

Remarque : la désactivation rétablit les conditions de la plaque avant la pause, la plaque continue à fonctionner avec les mêmes réglages précédemment définis.

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

• **Temperature Manager (Warming Function)**

Temperature Manager (température directrice) est une fonction de contrôle permettant le maintien de la chaleur à une température constante, à un niveau de puissance optimisé ; cette fonction est parfaite pour garder les aliments prêts au chaud. La fonction Temperature Manager

s'active dès la première pression de la touche  (8).

L'écran (2) de la zone en mode Temperature Manager (température directrice) affiche le symbole .

Remarque : en sélectionnant simultanément une autre zone de cuisson, le symbole  (8) se rallumera avec une lumière de faible intensité, et il sera ainsi possible de procéder, pour cette zone aussi, à l'activation de la fonction ; la fonction reste dans tous les cas active dans la zone dans laquelle elle a déjà été définie, comme le signale l'Écran (2).

Appuyer une nouvelle fois sur  (8) pour désactiver et éteindre, jusqu'à porter le niveau affiché à l'Écran (2) à .

Remarque : si plusieurs zones fonctionnent en Temperature Manager (Warming Function), sélectionner d'abord la zone souhaitée à travers la zone de Sélection (2) ; la fonction peut également être désactivée à travers la

Barre de Sélection (3), en mettant le Power Level à .

MULTICONNECTION

Multiconnection signifie la connexion Bluetooth entre la plaque et la hotte qui permet de régler automatiquement la vitesse d'aspiration de la hotte en fonction de la puissance de cuisson définie sur la plaque et d'allumer automatiquement la lumière de la hotte.

Sur les modèles de hottes dotées d'un capteur de fumée (COV), la puissance sera modulée en fonction des vapeurs produites par la cuisson des aliments.

• **Procédure d'association entre la plaque et la hotte (PAIRING)**

Il s'agit de la première procédure nécessaire à l'association de la plaque avec la hotte. La connexion entre les deux produits ne peut avoir lieu tant que cette procédure initiale n'est pas terminée.

La procédure d'association prévoit une séquence d'opérations à effectuer aussi bien sur la plaque que sur la hotte ; les deux opérations sont nécessaires à l'exécution

correcte de l'association. Il est conseillé de commencer par la hotte.

- SÉQUENCE SUR LA HOTTE :

Remarque : Une fois la procédure d'association lancée, s'assurer qu'elle se termine en quelques minutes, sans quoi il sera nécessaire de recommencer depuis le début

Remarque : Vérifier que le modèle de hotte possédé est doté d'un capteur de fumée (COV), consulter le chapitre « Fonctionnement » de la notice d'instructions de la Hotte ; si c'est le cas, et qu'il n'est pas actif, l'activer en appuyant sur la touche correspondante.

Avec la hotte allumée, appuyer de façon prolongée sur la

touche Bluetooth de la hotte  (11), pendant environ **6 secondes**, jusqu'à ce que le signal sonore retentisse. Le voyant de la touche devient ensuite orange et commence à clignoter en attente d'un dispositif avec lequel s'associer.

- SÉQUENCE SUR LA PLAQUE :

Allumer la plaque à l'aide de la touche  **ON/OFF (1)** ;

appuyer sur la **touche Bluetooth**  (11), en la touchant brièvement, lorsque le signal sonore retentit, le voyant de la touche commence à clignoter en attente d'un dispositif avec lequel s'associer.

En cas de réussite de la procédure, au bout de quelques secondes, les voyants des touches Bluetooth de la plaque et de la hotte passent en état de lumière fixe à haute luminosité. De plus, la lumière de la hotte s'allume (au cas où elle n'avait pas déjà été allumée manuellement).

Une fois que l'association entre la plaque et la hotte a eu lieu, la fonction Multiconnection est déjà activée.

En cas d'échec de la procédure, il est recommandé de commencer par la procédure de dissociation entre la plaque et la hotte (UNPAIRING) décrite ci-dessous, sur les deux produits, puis de répéter la procédure d'association entre la plaque et la hotte (PAIRING) décrite ci-dessus.

• **Procédure de dissociation entre la plaque et la hotte (UNPAIRING)**

La procédure de dissociation prévoit une séquence d'opérations à effectuer aussi bien sur la plaque que sur la hotte ; les deux opérations sont nécessaires à l'exécution correcte de la dissociation. Il est conseillé de commencer par la plaque.

- SÉQUENCE SUR LA PLAQUE :

Allumer la plaque à l'aide de la touche  **ON/OFF (1)**, et appuyer de façon prolongée sur la **touche Bluetooth de la**

plaque  (11), pendant environ **4 secondes**, jusqu'à ce que le signal sonore retentisse (double bip). Le voyant de la touche Bluetooth revient ensuite à un état de luminosité faible.

- SÉQUENCE SUR LA HOTTE :

Avec la hotte allumée et, le cas échéant, le capteur de fumée (COV) activé, appuyer de façon prolongée sur la

touche Bluetooth de la hotte , pendant environ **6 secondes**, jusqu'à ce que le signal sonore retentisse. Le voyant de la touche Bluetooth devient ensuite orange et commence à clignoter. Appuyer à nouveau de façon prolongée sur la **touche Bluetooth de la hotte** , pendant encore **6 secondes**. La dissociation de la hotte et de la plaque est suivie d'un signal sonore, puis la touche Bluetooth s'éteint.

● **Connexion / Déconnexion BLUETOOTH Plaque-hotte**

Après avoir associé la plaque et la hotte selon la description de la section ci-dessus « Procédure d'association entre la plaque et la hotte (PAIRING) », la connexion Bluetooth entre les deux produits est activée. Chaque fois que la plaque s'éteint ou est éteinte, le symbole Bluetooth de la hotte passe en état de luminosité faible et chaque fois qu'elle est rallumée, les deux produits

commencent à se chercher automatiquement. Pour la connexion, il est nécessaire d'attendre quelques secondes. Lors de la reconnexion, les voyants des touches Bluetooth de la plaque et de la hotte passent en état de lumière fixe à haute luminosité et la lumière de la hotte se rallume (au cas où elle n'avait pas déjà été allumée manuellement). Cette condition persiste tant que la hotte et la plaque ne sont pas dissociées.

Remarque :

- Si la plaque et la hotte sont associées et que le Bluetooth est activé, lorsque la plaque est éteinte, l'aspiration de la hotte s'éteint également au bout de quelques minutes. L'arrêt retardé de l'aspiration de la hotte permet l'élimination de la fumée, des odeurs et des vapeurs résiduelles dues à la cuisson.
- La gestion manuelle de la vitesse d'aspiration de la hotte prévaut toujours sur la gestion automatique. Pour revenir en mode automatique, il suffit d'appuyer à nouveau sur la vitesse sélectionnée manuellement.

TABLEAU BLUETOOTH PLAQUE

Action	État Bluetooth	État voyant Bluetooth
Allumage Plaque (on)	Bluetooth Désactivé.	Lumière fixe de faible intensité.
Avec Plaque allumée. Pression brève touche 11.	Tentative de recherche de la hotte en cours.	Lumière pulsée lente.
Avec Plaque allumée et hotte avec Bluetooth actif	Tentative d'Appairage de la hotte en cours.	Lumière pulsée rapide.
-	Appairage plaque et hotte effectué.	Lumière fixe de haute intensité.
Plaque allumée, Bluetooth allumé et pression longue touche 11	Désappairage plaque.	Lumière fixe de faible intensité.
Plaque allumée, hotte appairée et pression brève touche 11	Bluetooth Désactivé.	Lumière fixe de faible intensité.
Extinction Plaque (off)	Bluetooth Désactivé.	Lumière fixe de faible intensité.

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
		Frيره - bouillir	brunir, commencer une cuisson, frire 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	cuissons prolongées (riz, sauces, rôtis, poisson) en présence de liquides d'accompagnement (par exemple eau, bouillon, lait), remuer les pâtes
		cuire - mijoter - épaissir, remuer	cuissons prolongées (volumes inférieurs à un litre : riz, sauces, rôtis, poisson) en présence de liquides d'accompagnement (par exemple eau, 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 veille ou éteinte (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
	Récipient non adapté	Perte des propriétés magnétiques	Retirer la casserole
	Problèmes de communication entre l'interface utilisateur et le module à induction	Le courant électrique n'arrive pas au module : le câble d'alimentation n'a pas été correctement branché ou est défectueux	Débrancher la plaque du circuit électrique et vérifier le raccordement
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.

Houd u strikt aan de instructies in de beknopte handleiding die bij dit product is geleverd en in de volledige digitale handleiding. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor eventuele problemen, schade of brand veroorzaakt door het product als gevolg van de niet-naleving van de aanwijzingen van deze handleiding.

Het is belangrijk om alle handleidingen te bewaren zodat ze op elk moment geraadpleegd kan worden. In geval van verkoop, overdracht of verhuizing moeten de handleidingen het product begeleiden.

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.

De instructies aandachtig lezen: deze bevatten belangrijke informatie over de installatie, het gebruik en de veiligheid.

Breng geen elektrische wijzigingen aan het apparaat aan.

Controleer voordat u met de installatie begint of het product en de meegeleverde onderdelen intact zijn. 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 pandetector. ● **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 elektricien.

- In geval het product niet is voorzien van een voedingskabel, gebruik dan een kabel met een minimale doorsnede van de geleiders van 10mm² voor eenfaseaansluiting, minimaal 4mm² voor een 2N-tweefaseaansluiting en minimaal 2,5mm² voor een 3N-driefaseaansluiting.

- **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.

Stroomverbruik in uitgeschakelde modus: 0,5 W

POWER LIMITATION: het product is uitgerust met de functie Power Limitation door middel waarvan een maximale drempel voor verbruik (kW) kan worden ingesteld

De instelling moet worden uitgevoerd op het moment van aansluiting van het product op het elektriciteitsnet of de heraansluiting van het elektriciteitsnet zelf (binnen 2 minuten). De dimensionering van de bescherming van de elektrische installatie moet op basis van het geselecteerde niveau van Power Limitation worden gedaan. Raadpleeg het deel Werking van deze handleiding voor de instelprocedure van de Power Limitation.

VEILIGHEID VOOR DE INSTALLATIE

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

- **Voorafgaan 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 lijmkit (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 lijmresten, 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 stelsel 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



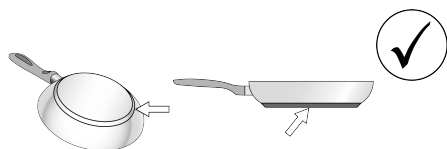
Gebruik alleen pannen met dit symbool.

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 bodems of ruwe oppervlakken verminderen het raakvlak tussen de inductor en de pan, waardoor de efficiëntie afneemt en de kookervaring verslechtert.





- 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

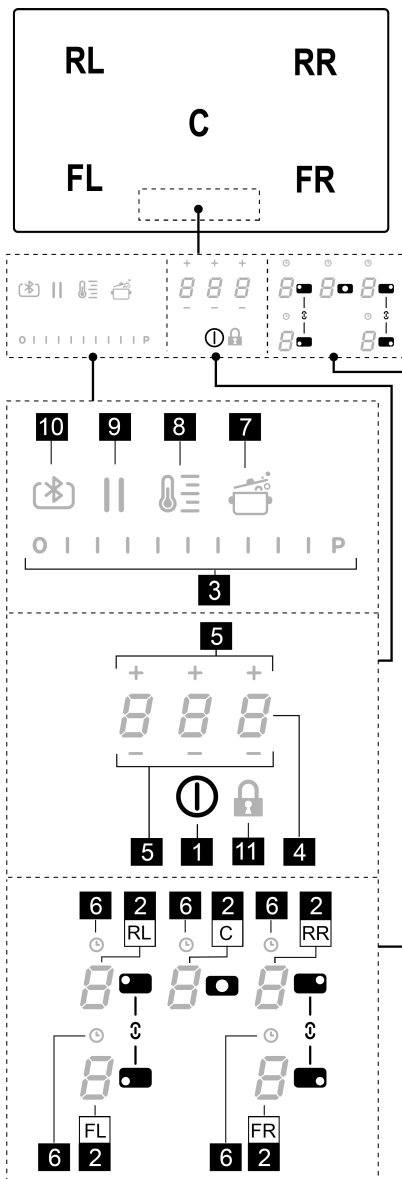
Met een eenvoudige magneet kunt u controleren of het materiaal van de pan magnetisch is. Wanneer ze als niet-magnetisch worden bevonden, zijn de pannen niet geschikt. Ook in dit geval zijn de in de voorgaande paragraaf genoemde indicaties van toepassing.

- 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	Selectie kookzones / Display kookzone
3	Verhoging/Verlaging niveau bereidingsvermogen Weergave niveau bereidingsvermogen
4	Activering Timer "STAND ALONE" Display: Timer "STAND ALONE" / Timer Kookzones.
5	Verhoging/Verlaging tijd Timer "STAND ALONE" / Timer Kookzones
6	Activering Timer Kookzones Indicator Timer Kookzones actief
7	Activering Automatic Heat Up [Automatische opwarming].
8	Activering Temperature Manager (Warming Function) [Temperatuurbedrager - Verwarmingsfunctie]
9	Pauze
10	Key Lock [Toetsenvergrendeling]
11	Activering bluetooth, inductie kookplaat met afzuigkap. "CONNECT"

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  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	
Power Level	

Residual Heat Indicator	
Pot Detector	
Functie Bridge Zone actief	
Functie Temperature Manager actief	
Functie Pauze	
Functie Automatic Heat UP	

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

Druk op (raak aan) de zone **Selectie/Display (2)** die overeenkomt met de gewenste kookzone.

• Power Level [Vermogensniveau]

De kookplaat is voorzien van 9 vermogensniveaus. Druk op

de **Selectiebalk (3)** en **verschuif de vinger over de balk:** naar rechts om het vermogensniveau te verhogen; naar links om het vermogensniveau te verlagen. Het ingestelde vermogensniveau wordt weergegeven in de zone **Selectie/Display (2)**

• **Power Booster**

Het product is voorzien van een extra vermogensniveau (hoger dan het niveau ) , dat 5 minuten actief blijft, waarna het vermogen terugkeert naar het eerder gebruikte niveau.

Druk op de **Selectiebalk (3)** en verschuif de vinger over de balk (voorbij het niveau ) en activeer de Power Booster. Het niveau Power Booster wordt in de zone **Selectie/Display (2)** aangegeven met het symbool 

• **Timer Kookzones**

De functie Timer Kookzones is een countdown die voor elke kookzone kan worden ingesteld, ook voor meerdere kookzones tegelijk. Aan het einde van de ingestelde tijd worden de kookzones automatisch uitgeschakeld en wordt de gebruiker gewaarschuwd met een geluidssignaal.

Activering van de functie Timer Kookzones

- Druk op (raak aan) de zone **Selectie/Display (2)** (power level niet gelijk aan nul)

- Druk op  (6) van de kookzone

- Gebruik de symbolen $- +$ (5) om de duur van de Timer in te stellen; deze duur wordt weergegeven in de **Zone/het Display (4)**; tijdens de instelling knippert het symbool  (6).

Opmerking : wacht 10 seconden zonder op andere toetsen te drukken om de Timer Kookzones te starten.

Opmerking: druk nogmaals, deze keer lang, op  (6) om de Timer van de kookzone te resetten.

De handeling kan naar wens voor meerdere kookzones herhaald worden:

Elke kookzone kan een andere Timer ingesteld hebben; op display (4) verschijnt de countdown van de momenteel geselecteerde kookzone; is er geen kookzone geselecteerd, dan wordt met druk op het Display (4) de countdown van de Timer STAND ALONE weergegeven.

Wanneer de timer de countdown voltooit, wordt een geluidssignaal afgegeven en wordt de kookzone uitgeschakeld.

Voor de uitschakeling van de Timer:

- selecteer de kookzone (2)

- stel de duur van de Timer in op  , door middel van $- +$ (5).

De manier van weergave van de countdown is gelijk

aan die van de Timer STAND ALONE.

• **Timer "STAND ALONE"**

De functie Timer is een countdown die onafhankelijk is van de kookzones.

De Timer wordt geactiveerd door te drukken op de Zone/Display (4).

Gebruik de symbolen $- +$ (5) om de duur van de Timer in te stellen, die wordt weergegeven in de Zone/Display (4)

Opmerking : wacht 10 seconden zonder op andere toetsen te drukken om de countdown te starten.

De timer kan worden ingesteld op een maximale duur van 1(uur) en 59(min.) Op de Zone/Display (4) wordt de resterende tijd weergegeven; aan het einde van de countdown klinkt er een geluidssignaal.

Opmerking: Als de resterende tijd van de countdown minder dan 10 minuten is, wordt er op de timer na het eerste cijfer een vaste stip weergegeven.

Weergegeven waarde	Resterende tijd
	1 uur en 35 min
	1 min en 35 sec.

Voor de uitschakeling van de Timer:

- selecteer Zone/Display (4)

- stel de duur van de Timer in op nul  , door middel van $- +$ (5)

• **Bridge Zones**

Dankzij de Bridge-functie kunnen de kookzones gecombineerd werken, zodat deze één enkele kookzone vormen met hetzelfde vermogensniveau. Deze functie zorgt, in geval van zeer grote pannen of braadsledes, voor een grotere kookzone met een gelijkmatige temperatuur.

Het is mogelijk om de voorste kookzone in combinatie met de overeenkomstige achterste kookzone te gebruiken (raadpleeg het geïllustreerde deel van deze handleiding om te controleren voor welke zones deze functie geactiveerd kan worden).

Voor de activering van de functie Bridge:

- selecteer **gelijktijdig de twee kookzones die u wenst te gebruiken**

- op het Display (2) van de "achterste" kookzone verschijnt het symbool 

- door middel van de **Selectiebalk (3)** is het mogelijk om het Niveau (Vermogen) in te stellen, dat zal worden weergegeven op het Display (2) van de "voorste" zone om de functie Bridge uit te schakelen, is het voldoende om de procedure voor activering te herhalen

Opmerking: de Timer Kookzones, geactiveerd tijdens de functie Bridge, heeft de automatische uitschakeling van beide kookzones tot gevolg omdat ze in dit geval

beschouwd worden als één enkele gecombineerde zone.

• Power Limitation [Vermogensbegrenzing]

Door middel van de functie Power Limitation kan de werking van het product zo worden ingesteld dat het maximale stroomverbruik van alle actieve kookzones wordt beperkt en het totale stroomverbruik van de kookplaat de ingestelde maximale waarde niet overschrijdt.

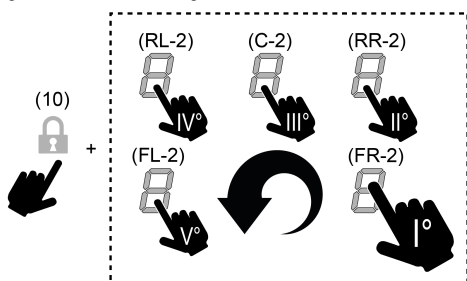
Opmerking: de instelling moet worden uitgevoerd bij uitgeschakelde kookplaat, zonder te drukken op de toets

① **ON/ OFF(1)**, op het moment van aansluiting van de kookplaat op het elektriciteitsnet of, binnen 2 minuten, bij de nieuwe aansluiting op het elektriciteitsnet.

Voor de instelling van de Power Limitation:

- druk op  (10) (zal knipperen, alleen gedurende de eerste 2 minuten na de elektrische aansluiting van het product)

- houd  (10) ingedrukt en druk één voor één op alle zones voor **Selectie/Display (2)** van de kookzones, in de volgorde (FR-2 -> RR-2 -> C-2 -> RL-2 -> FL-2), zoals getoond in de afbeelding:



Op het display (RL-2) verschijnen nu afwisselend de symbolen  en , op het display (FL-2) verschijnt het symbool .

- selecteer het display (RL-2). De **Selectiebalk (3)** licht op, waarin de voorlaatste verticale regel geselecteerd moet worden. Op het display (RL-2) worden nu afwisselend de symbolen  en  weergegeven.

Nu kan de absorptiewaarde van de plaat worden gewijzigd: Selecteer het display (FL-2) en de **Selectiebalk (3)** licht weer op. Selecteer hierin een van de 4 beschikbare posities, waarna op het display (FL-2) een waarde tussen  en  wordt weergegeven.

In onderstaande tabel ziet u het verband tussen de weergegeven waarde en de maximale absorptie van de plaat:

weergegeven de	waar- Vermogen (kW)
	10,8 kW (standaardinstelling)
	4,5 kW
	3,1 kW
	7,2 kW

Houd de toets **ON/OFF (1)** 2 seconden ingedrukt om uw keuze op te slaan. Er klinkt een lang geluidssignaal om de instelling te bevestigen.

• Key Lock

Door middel van de Key Lock [Toetsenvergrendeling] kunnen de instellingen van de kookplaat vergrendeld worden om te voorkomen dat ze per ongeluk gewijzigd worden en om de reeds ingestelde functies actief te laten.

Activering:

- druk op  (10) Herhaal de handeling voor de deactivering.

Opmerking: wanneer bij actieve Key Lock gedrukt wordt

op een willekeurige andere functie, zal het symbool  knipperen om aan te geven dat de functie gebruikt wordt en eventueel gedeactiveerd moet worden om op de kookplaat te kunnen handelen.

• Automatic Heat UP [Automatische opwarming]

Door middel van de functie Automatic Heat UP kan het ingestelde vermogen sneller bereikt worden; door middel van deze functie hebben we het voordeel van een snellere bereiding, maar zonder het risico op aanbranden van het voedsel, omdat de temperatuur die van het ingestelde vermogen niet zal overschrijden. Deze functie is

beschikbaar voor de vermogensniveaus van  tot .

Activering:

- druk bij ingeschakelde kookzone op  (7); op het

Display (2) wordt een knipperende  weergegeven, afgewisseld met het voor de kookzone ingestelde vermogen.

Als het vermogensniveau van de kookzone wordt verhoogd: de functie Automatic Heat Up blijft actief met de nieuwe temperatuurinstelling;

Als het vermogensniveau van de kookzone wordt verlaagd: de functie Automatisch Heat Up wordt uitgeschakeld.

Opmerking: wanneer gelijktijdig een andere kookzone

wordt geselecteerd, wordt het symbool  (7) opnieuw zwak verlicht en kan de functie ook voor deze zone geactiveerd worden; de functie blijft in ieder geval actief voor de zone waarvoor hij reeds werd ingesteld, zoals aangegeven op het Display (2).

● **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  (9); het knipperende symbool  verschijnt op de displays (2)

Om de functie uit te schakelen:

• druk op  (9): de **Selectiebalk (3)** wordt verlicht
• druk op/verplaats de vinger over de **Selectiebalk (3)** om de functie uit te schakelen.

Opmerking: de uitschakeling herstelt naar de omstandigheden van de kookplaat van voor de pauze: de kookplaat blijft functioneren met de eerder uitgevoerde instellingen.

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

● **Temperature Manager (Warming Function)** **[Temperatuurb beheer - Verwarmingsfunctie]**

Temperature Manager is een regelfunctie door middel waarvan de warmte op een constante temperatuur gehandhaafd kan worden, op een geoptimaliseerd vermogen tussen 0 en 1; ideaal voor het warm houden van reeds gare gerechten. De functie Temperature Manager

wordt geactiveerd met de eerste druk op de toets  (8).

Op het display (2) van de met Temperature Manager functionerende kookzone verschijnt het symbool 

Opmerking: wanneer gelijktijdig een andere kookzone wordt geselecteerd, wordt het symbool  (8) opnieuw zwak verlicht en kan de functie ook voor deze zone geactiveerd worden; de functie blijft in ieder geval actief voor de functie waarvoor hij reeds werd ingesteld, zoals gesignaleerd op het display (2).

Druk voor de deactivering en uitschakeling nogmaals op

 (8), tot het op Display (2) weergegeven niveau naar  wordt gebracht.

Opmerking: als er meerdere zones zijn die in Temperature Manager (Warming Function) functioneren, selecteer dan eerst de gewenste zone door middel van de Selectiezone (2); de functie kan ook gedeactiveerd worden door middel

van de **Selectiebalk (3)**, door het Power Level naar  te brengen.

MULTICONNECTION

Onder Multiconnection wordt de Bluetoothverbinding tussen de kookplaat en de afzuigkap verstaan, door middel waarvan de afzuigsnelheid van de afzuigkap automatisch kan worden aangepast aan het op de kookplaat ingestelde

kookvermogen en de verlichting van de afzuigkap automatisch ingeschakeld kan worden.

Bij afzuigkappen die zijn uitgerust met een rooksensor (VOC), wordt het vermogen ook automatisch aangepast op basis van de dampen die tijdens het koken worden geproduceerd.

● **Procedure voor koppeling Kookplaat - Afzuigkap (PAIRING)**

Dit is de eerste procedure die nodig is om de kookplaat met de afzuigkap te koppelen. De verbinding tussen de twee producten kan niet tot stand worden gebracht tot deze eerste procedure is voltooid.

De koppelingsprocedure voorziet een reeks van handelingen die zowel op de kookplaat als op de afzuigkap moeten worden uitgevoerd; beide handelingen zijn noodzakelijk om de koppeling correct te voltooien. Aanbevolen wordt om te beginnen met de afzuigkap.

- PROCEDURE OP DE AFZUIGKAP:

Opmerking: Zorg er na de start van de koppelingsprocedure voor dat deze binnen enkele minuten wordt voltooid, omdat de procedure anders vanaf het begin herhaald moet worden

Opmerking: Controleer of uw model afzuigkap is uitgerust met een rooksensor (VOC), zie hoofdstuk "Werking" in de gebruiksaanwijzing van de afzuigkap. Als deze sensor aanwezig is, maar niet geactiveerd, druk dan voor de activering ervan op de betreffende toets.

Houd, bij ingeschakelde afzuigkap, de **toets Bluetooth**

van de afzuigkap , ongeveer **6 seconden** ingedrukt, tot het geluidssignaal klinkt. Vervolgens wordt het ledlampje van de toets oranje en begint het te knipperen, in afwachting van een apparaat waarmee gekoppeld moet worden.

- SEQUENTIE OP DE KOOKPLAAT:

Schakel de kookplaat in met de toets  (1); druk

kort op de **toets Bluetooth**  (11), na het geluidssignaal begint het ledlampje van de toets te knipperen, in afwachting van een apparaat waarmee gekoppeld moet worden.

Als de procedure slaagt, gaan de LEDS van de toetsen Bluetooth op zowel de kookplaat als de afzuigkap permanent helder branden. Bovendien wordt de verlichting van de afzuigkap ingeschakeld (indien deze niet al handmatig werd ingeschakeld).

Na de koppeling tussen de kookplaat en de afzuigkap, is de functie Multiconnection al actief.

Als de procedure NIET slaagt, wordt allereerst aanbevolen om de procedure voor ontkoppeling (UNPAIRING) tussen de kookplaat en de afzuigkap uit te voeren, zoals hieronder beschreven. Verricht deze procedure op beide producten en herhaal dan de bovenstaande procedure voor de koppeling tussen kookplaat en afzuigkap (PAIRING).

● Procedure voor ont koppeling kookplaat-afzuigkap (UNPAIRING)

De ont koppelingsprocedure voorziet een reeks van handelingen die zowel op de kookplaat als op de afzuigkap moeten worden uitgevoerd; beide handelingen zijn noodzakelijk om de ont koppeling correct te voltooien. Aanbevolen wordt om te beginnen met de kookplaat.

- SEQUENTIE OP DE KOOKPLAAT:

Schakel de kookplaat in met de toets , en houd de **toets Bluetooth van de kookplaat**  (11) gedurende ongeveer **4 seconden** lang ingedrukt, tot aan het geluidssignaal (dubbele pieptoon). Vervolgens keert het ledlampje van de toets Bluetooth naar de status lage helderheid.

- PROCEDURE OP DE AFZUIGKAP:

Houd, bij ingeschakelde afzuigkap en, indien aanwezig, actieve rooksensoren (VOC), de **toets Bluetooth van de**

afzuigkap  gedurende ongeveer **6 seconden** lang ingedrukt, tot het geluidssignaal klinkt. Vervolgens kleurt het ledlampje van de toets Bluetooth oranje en begint het te knipperen. Druk nogmaals lang op de **toets Bluetooth van**

de **afzuigkap** , voor nog eens **6 seconden**. De plaatsgevonden ont koppeling tussen afzuigkap en kookplaat wordt gevolgd door een geluidssignaal en de uitschakeling van het lampje van de toets Bluetooth.

● Koppeling / Ontkoppeling BLUETOOTH kookplaat-afzuigkap

Na de koppeling tussen de kookplaat en de afzuigkap, zoals beschreven in het bovenstaande deel "Procedure voor koppeling Kookplaat - Afzuigkap (PAIRING)", zal de Bluetoothverbinding tussen de twee producten actief zijn.

Elke keer dat de kookplaat wordt uitgeschakeld, gaat het symbool Bluetooth van de afzuigkap over naar de status lage helderheid; elke keer dat de kookplaat wordt ingeschakeld, zullen de twee producten elkaar automatisch zoeken.

Wacht enkele seconden tot de verbinding tot stand wordt gebracht. Wanneer de verbinding weer tot stand is gebracht, gaan de ledlampjes van de toetsen Bluetooth van de kookplaat en de afzuigkap over naar de status permanent hoge helderheid en wordt de verlichting van de afzuigkap ingeschakeld (indien deze niet eerder al handmatig werd ingeschakeld). Deze toestand houdt aan tot de afzuigkap en kookplaat worden ont koppeld.

Opmerking:

- Als de kookplaat en de afzuigkap gekoppeld zijn en de Bluetooth actief is, zal bij de uitschakeling van de kookplaat na enkele minuten ook de afzuiging van de afzuigkap worden uitgeschakeld. De vertraagde uitschakeling van de afzuiging van de afzuigkap zorgt ervoor dat resterende rook, geuren en dampen van het koken worden afgevoerd.

- Het handmatige beheer van de afzuigsnelheid van de afzuigkap heeft altijd voorrang op het automatische beheer. Om terug te keren naar de automatische modus, volstaat het om opnieuw op de handmatig geselecteerde snelheid te drukken.

BLUETOOTH TABEL KOOKPLAAT

Handeling	Bluetoothstatus	Status van bluetooth-led
Inschakelen van de kookplaat (on)	Bluetooth uitgeschakeld.	Vast licht met lage helderheid.
Met ingeschakelde kookplaat. Toets 11 kort aanraken.	Zoekpoging naar de afzuigkap bezig.	Langzaam knipperend licht.
Met ingeschakelde kookplaat en afzuigkap met ingeschakelde bluetooth	Poging tot koppeling van de afzuigkap bezig.	Snel knipperend licht.
-	Koppeling van de kookplaat en afzuigkap voltooid.	Vast licht met hoge helderheid.
Kookplaat ingeschakeld, bluetooth ingeschakeld en toets 11 lang ingedrukt	Ontkoppeling van de kookplaat.	Vast licht met lage helderheid.
Kookplaat ingeschakeld, afzuigkap gekoppeld en toets 11 kort aangeraakt	Bluetooth uitgeschakeld.	Vast licht met lage helderheid.
Uitschakeling van de kookplaat (off)	Bluetooth uitgeschakeld.	Vast licht met lage helderheid.

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, gebräad, vis) met de bijbehorende vloeistoffen (bijv. water, bouillon, melk), de pasta omscheppen
	 Koken - laten pruttelen - inkoken - omscheppen	langere kooktijd (hoeveelheden van minder dan een liter: rijst, sauzen, gebräad, vis) met de bijbehorende vloeistoffen (bijv. water, 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 op-nieuw te gebruiken
	Ongeschikte pan	Verlies van magnetische eigenschappen	Verwijder de pan
	Communicatieproblemen tussen gebruikersinterface en inductie-module	De module ontvangt geen elektriciteit; de voedingskabel is niet correct aangesloten of defect	Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet en controleer de aansluiting
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.

Atégase estrictamente a las instrucciones indicadas en el manual resumido suministrado con este producto y en el manual completo en formato digital. Se declina cualquier responsabilidad por posibles inconvenientes, daños o incendios causados al producto como consecuencia del incumplimiento de las instrucciones de este manual.

Es importante conservar todos los manuales que acompañan al producto para consultarlos en todo momento. En caso de venta, cesión o traslado, asegúrese de que permanezcan junto con el producto.

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 realice variaciones eléctricas en el aparato.

Verifique la integridad del producto y de los componentes incluidos 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 a 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 omnipolar 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.

● En caso de que el producto no esté provisto de cable de alimentación, utilice uno con una sección mínima de conductores de 10mm² para conexión monofásica, mínimo de 4mm² para conexión bifásica 2N y mínimo de 2,5mm² para conexiones trifásicas 3N.

● **¡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.

Potencia eléctrica absorbida en modo apagado: 0,5 W

POWER LIMITATION: el producto cuenta con una función Power Limitor que permite programar un umbral de absorción máximo (kw)

El ajuste debe realizarse cuando se lleva a cabo la conexión del producto a la red eléctrica o en el momento de la reconexión de la red eléctrica misma (en los 2 minutos sucesivos). Dimensionar la protección de la instalación eléctrica en función del nivel de Limitación de Potencia seleccionado. Para la secuencia de ajuste del Power Limitation consulte la sección Funcionamiento de este manual.

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 di 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 desmoldeantes, 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 acrilato; 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**

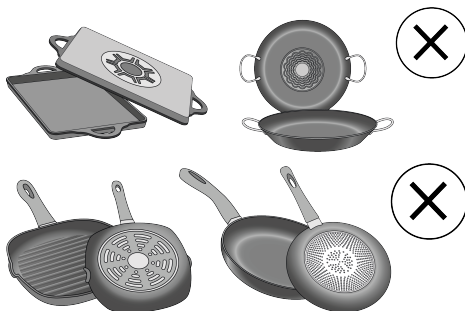


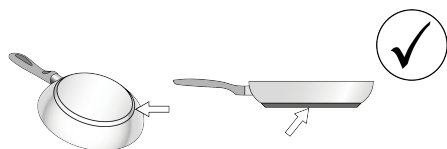
Utilizar solo ollas con este símbolo.

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 planos o de superficie rugosa restan superficie de contacto entre el inductor y el plato, disminuyendo su eficacia 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**

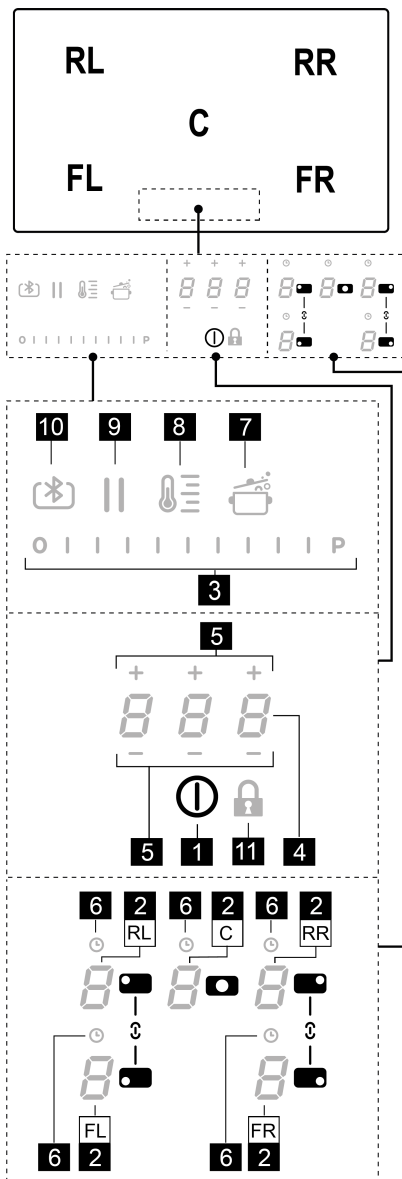
Se puede comprobar si el material de la olla es magnético con un simple imán. Las ollas no son adecuadas si no se detectan magnéticamente. Las indicaciones mencionadas en el párrafo anterior también se aplican en este caso.

• **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	Selección zona de cocción/Pantalla de la zona de cocción
3	Aumento/Disminución nivel potencia de cocción Visualización nivel potencia de cocción
4	Activación Timer "STAND ALONE" (INDEPENDIENTE) Pantalla: Timer "STAND ALONE" (INDEPENDIENTE)/Timer de la zona de cocción. Aumento/Disminución tiempo Timer "STAND ALONE" (INDEPENDIENTE)/Timer de la zona de cocción
5	Activación Timer Zonas de cocción Indicador Timer Zonas de cocción activo
7	Activación Automatic Heat Up (Calentamiento Automático).
8	Activación Temperature Manager (Gestión Temperatura) (Warming Function - Función de calentamiento)
9	Pausa
10	Key Lock (Cerradura con llave)
11	Activación Bluetooth, Placa de inducción con Aspirador. "CONNECT"

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 relativas a las áreas 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	n
Función Temperature Manager (Gestión Temperatura) activada	0
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 **H**.

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 (presione) el área de **Selección/Pantalla (2)** correspondiente a la zona de cocción deseada.

● Power Level (Nivel de potencia)

La placa está equipada con 9 niveles de potencia Toque y desplace con los dedos a lo largo de la **Barra de selección (3)**:

hacia la derecha para aumentar el nivel de potencia;

hacia la izquierda para disminuir el nivel de potencia.

El nivel de potencia configurado será visualizado en el área de **Selección/Pantalla (2)**

● Power Booster (Amplificador de Potencia)

El producto cuenta con un nivel de potencia adicional (superior al nivel **9**), que permanece activo durante 5 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 (3) (sobre en nivel **9**) y activar el Power Booster (Amplificador de Fuerza). El nivel Power Booster (Amplificador de Fuerza) está indicado en el área

de Selección/Display (2) con el símbolo **P**

● Timer Zonas de Cocción

La función Timer Zonas de Cocción es una cuenta atrás que es posible configurar, también contemporáneamente, en cada zona cocción. Al terminar el periodo configurado las zonas de cocción se apagan automáticamente y las utilidades se advierten con la señal acústica correspondiente.

Activación de la función Timer Zonas de Cocción

• Toque (presione) el área de **Selección/Pantalla (2)** (nivel de potencia diferente de cero)

• Presione **⏸ (6)** relativo a la zona de cocción

• Utilice los símbolos **— + (5)** para configurar la duración del Timer, que se visualiza en la **Zona/Pantalla**

(4); durante los ajustes el símbolo **⏸ (6)** parpadea.

Nota : espere 10 segundos sin presionar ningún otro mando, para que el Timer Zona de Cocción inicie.

Nota : presionando de nuevo prolongadamente **⏸ (6)**, el Timer de la zona de cocción es reiniciado.

Si lo desea, repita la operación para más zonas de cocción:

Cada zona de cocción puede tener configurado un Timer diferente; en la pantalla (4) aparecerá la cuenta atrás de la zona de cocción seleccionada en ese momento; si ninguna zona está seleccionada, presionando en la Pantalla (4) se visualiza la cuenta atrás del Timer STAND ALONE.

Cuando el timer ha terminado la cuenta atrás es emitida una señal acústica y la zona de cocción se apaga.

Para apagar el Timer:

• seleccione la zona de cocción (2)

• configure la duración del Timer en **0.00**, a través de **— + (5)**.

La modalidad de visualización de la cuenta atrás es la misma del Timer STAND-ALONE.

● Timer "STAND ALONE"

La función Timer es una cuenta atrás independiente de las zonas de cocción.

El Timer se activa presionando la Zona/Display (4).

Utilice los símbolos **— + (5)** para configurar la duración del Timer, que se visualiza en la Zona/Pantalla (4)

Nota : espere 10 segundos sin presionar ninguna otro mando, para que la cuenta atrás inicie.

El Timer se puede configurar a un máximo de 1(h) y 59(mín.) En la Zona/Pantalla (4) se visualizará el tiempo que permanece, al terminar la cuenta atrás se emitirá una señal acústica.

Nota: Cuando la cuenta atrás se vuelve inferior a 10 min en el timer aparece un punto fijo después del primer número.

Valor visualizado	Tiempo que queda
1.35	1h y 35 min
1.35	1min. y 35 seg.

Para apagar el Timer:

• seleccione Zona/Pantalla (4)

• configure la duración del Timer en Cero **0.00**, a través de **— + (5)**

● Bridge Zones

Las zonas de cocción gracias a la función Bridge pueden funcionar en modalidad combinada creando una zona única con el mismo nivel de potencia. Esta función posibilita una cocción homogénea con fuentes y ollas de gran tamaño.

Es posible utilizar en combinación la zona de cocción frontal con la horizontal en la parte de atrás (para verificar en cuales zonas está prevista esta función, consulte la parte ilustrada de este manual).

Para activar la Función Bridge:

• seleccione contemporáneamente las dos zonas de cocción que se quieren utilizar

• en la Pantalla (2) de la zona de cocción "trasera" aparece el símbolo **⌂**

• a través de la **Barra de selección (3)** será posible configurar el Nivel (Potencia) de ejercicio, que será

visualizado en la Pantalla (2) de la zona "delantera"

Para desactivar la Función Bridge es suficiente repetir el mismo procedimiento activación

Nota : el Timer Zonas de Cocción, activado durante la Función Bridge, implicará el apagado automático de ambas zonas de cocción; siendo consideradas, en este caso, como única área combinada.

• **Power Limitation** (Limitación de potencia)

La función power Limitation permite configurar el funcionamiento del producto limitando la absorción máxima y regulando la potencia de absorción de todas las zonas de cocción activas, haciendo que la absorción total de la placa, no supere el nivel máximo de absorción configurado.

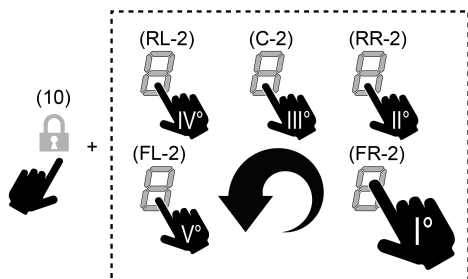
Nota : el ajuste debe producirse desde la placa apagada,

sin presionar la tecla ① ON/OFF (1) , en el momento de la conexión de la placa de cocción a la red eléctrica, o a la reconexión de la red eléctrica misma, dentro de los 2 minutos siguientes.

Para configurar el Power Limitation (Limitación de energía):

- presione  (10) (que será parpadeante, solo por los primeros 2 minutos desde la alimentación del producto)

- continuando a tener pulsado  (10) pulsar, una a la vez, todas las áreas de **Selección/Pantalla (2)** de las zonas de cocción, con esta secuencia (FR-2 -> RR-2 -> C-2 -> RL-2 -> FL-2) como en la figura:



En este punto la Pantalla (RL-2) mostrará los símbolos  y  de modo alterno y la Pantalla (FL-2) mostrará el símbolo .

- seleccione la Pantalla (RL-2) , se iluminará la **Barra de selección (3)**, en la cual seleccionar la penúltima línea vertical; Ahora la pantalla (RL-2) mostrará los símbolos  y  de modo alterno.

En este punto será posible cambiar el valor de absorción de la placa: Seleccionar la Pantalla (FL-2) se iluminará una vez más la **Barra de selección (3)** desde la cual debe seleccionarse una de las 4 posiciones disponibles, en función de esta selección la Pantalla (FL-2) mostrará un

valor entre  y .

A continuación la tabla que relaciona el valor visualizado con la absorción máxima de la Placa:

valor visualizado	Potencia (Kw)
	10,8 Kw (configuración por defecto)
	4,5 Kw
	3,1 Kw
	7,2 Kw

Para guardar la elección realizada presionar la tecla **ON/OFF (1)**, por 2 segundos; se emitirá una señal acústica prolongada para confirmar la configuración realizada.

• **Key Lock**(Cerradura con llave)

El Key Lock permite bloquear las programaciones de la placa, para impedir manipulaciones accidentales, dejando activas las funciones ya programadas.

Activación:

- presione  (10) Repita la operación para desactivar.

Nota : si se presiona cualquier otra función durante el Key

Lock activo, el símbolo , parpadeará para indicar que la función está en uso y eventualmente se debe desactivar para poder actuar en la placa.

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

La función Automatic Heat UP (Calentamiento Automático) permite llevar más rápidamente a régimen la potencia configurada; Con esta función se tiene la ventaja para tener una cocción más rápida pero, sin el riesgo de quemar las comidas, para que la temperatura no supere la del nivel configurado. Esta función está disponible para los niveles

de potencia de  a .

Activación:

- desde la zona de cocción encendida presione  (7), en

la Pantalla (2) se visualiza una  parpadeante, que se alterna a la potencia configurada en la zona de cocción.

Aumentando el nivel de potencia de la zona de cocción: la función Automatic Heat Up (calentamiento automático) permanece activa, con la nueva configuración de temperatura;

Disminuyendo el nivel de potencia de la zona de cocción: la función Automatic Heat se desactiva.

Nota : seleccionando contemporáneamente otra zona de

cocción, el símbolo  (7) volverá a iluminarse con luz de ligera intensidad, y se podrá proceder así, también para esta zona, a la activación de la función; la función permanece de todos modos activa en la zona en la que se

ha configurado, como se señala en la Pantalla (2).

● **Pausa**

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

Activación:

- presione  (9), se visualiza el símbolo  parpadeante en las pantallas (2)

Para desactivar la función:

- presione  (9) la **Barra de Selección (3)** se ilumina
- presione/desplácese en la **Barra de Selección (3)** para desactivar la función.

Nota : la desactivación restablece las condiciones de la superficie antes de la pausa, la placa continúa a trabajar con las mismas configuraciones anteriormente configuradas.

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

● **Temperature Manager (Gestión Temperatura) (Warming Function)**

Temperature Manager (Gestión Temperatura) es una función de control que permite el mantenimiento del calor a una temperatura constante, a un nivel de potencia optimizado; ideal para mantener en calor los alimentos ya listos. La función Temperature Manager (Gestión Temperatura) se activa en la primera presión de la tecla



En el display (2) de la zona que está trabajando en Temperature Manager (Gestión Temperatura) aparece el



Nota : seleccionando contemporáneamente otra zona de

cocción, el símbolo  (8) volverá a iluminarse con luz de ligera intensidad, y se podrá proceder así, también para esta zona, a la activación de la función; la función permanece de todos modos activa en la zona en la que se ha configurado, como se señala en la Pantalla (2).

Presione nuevamente  (8) para desactivar y apagar,

hasta llevar el nivel visualizado en la Pantalla (2) a .

Nota : si hay más zonas que trabajan en Temperature Manager (Warming Function) seleccione primero la zona deseada a través de la zona de Selección (2) ; La función se puede desactivar incluso a través de la **Barra de**

Selección (3), llevando el Power Level .

MULTICONEXIÓN

Por Multiconexión se entiende la conexión Bluetooth entre la placa y la campana, que permite ajustar automáticamente la velocidad de aspiración de la campana en función de la potencia de cocción establecida en la placa y encender automáticamente la luz de la campana.

En los modelos de campanas equipados con sensor de humo (VOC), la potencia también se ajustará en función de los vapores producidos durante la cocción de los alimentos.

● **Procedimiento de Asociación Placa - Campana (ASOCIACIÓN)**

Se trata del primer procedimiento necesario para asociar la placa a la campana. La conexión entre los dos productos no puede realizarse hasta que este procedimiento inicial se complete.

El procedimiento de asociación implica una secuencia de operaciones que deben realizarse tanto en la placa como en la campana; ambas operaciones son necesarias para completar correctamente la asociación. Se recomienda comenzar con la campana.

- SECUENCIA EN LA CAMPANA:

Nota: Una vez iniciado el procedimiento de asociación, asegurarse de que este sea completado en unos minutos, pasado el cual será necesario comenzar de nuevo desde el principio

Nota: Verifique si el modelo de su campana está equipado con un sensor de Humos (VOC), consulte el capítulo "Funcionamiento" del manual de instrucciones de la Campana; si está presente y no está activado, actívalo presionando la tecla correspondiente.

Con la campana encendida, realizar una presión

prolongada en la **tecla Bluetooth de la campana** , durante unos **6 segundos**, hasta la señal acústica. A continuación, el LED del botón se volverá naranja y comenzará a parpadear, a la espera de un dispositivo con el que asociarse.

- SECUENCIA EN LA PLACA:

Encienda la placa mediante la tecla  **ON/OFF(1)**; pulse

la **tecla Bluetooth**  (11), con un toque breve, la señal acústica, el LED de la tecla comenzará a parpadear, a la espera de un dispositivo con el que asociarse.

Si el procedimiento ha sido exitoso, después de unos segundos los LED de las teclas Bluetooth de la placa y la campana cambiarán a un estado de luz fija y alta luminosidad. Además, la luz de la campana se encenderá, (en caso de que no se haya encendido manualmente).

Después de que se haya completado la asociación, la función Multiconexión estará activa.

Si el procedimiento no ha tenido éxito, como primer paso se recomienda realizar el procedimiento de Desasociación entre la placa y la campana (DESASOCIACIÓN), descrito a continuación, en ambos productos y, luego, repetir el procedimiento de Asociación tra piano e cappa (ASOCIACIÓN) descrito anteriormente.

● **Procedimiento de Desasociación Placa-Campana (DESASOCIACIÓN)**

El procedimiento de desasociación incluye una secuencia de operaciones que deben realizarse tanto en la placa

como en la campana; Ambas operaciones son necesarias para completar correctamente la desasociación. Se recomienda comenzar con la placa.

- SECUENCIA EN LA PLACA:

Encender la placa mediante la tecla  ON/OFF(1), y realizar una presión prolongada en la **tecla Bluetooth de**

la Placa (11), durante aproximadamente **4 segundos**, hasta la señal acústica (doble pitido). A continuación, el LED de la tecla Bluetooth volverá a un estado de baja iluminación.

- SECUENCIA EN LA CAMPANA:

Con la campana encendida y, si lo hay, con el sensor de humos (VOC) activo, realizar una presión prolongada en la

tecla Bluetooth de la campana , durante unos **6 segundos**, hasta la señal acústica. A continuación, el LED de la tecla Bluetooth de pondrá naranja y comenzará a parpadear. Realizar otra presión prolongada en la **tecla**

Bluetooth de la campana , durante otros **6 segundos**. La desasociación de la campana de placa se confirmará con una señal acústica y el sucesivo apagado de la tecla Bluetooth.

• Conexión / Desconexión BLUETOOTH Placa-campana

Después de asociar la placa y la campana, tal como se describe en la sección anterior "Procedimiento de Asociación Placa-Campana (ASOCIACIÓN)", la conexión Bluetooth entre ambos productos estará activa.

Cada vez que la placa se apague o sea apagada, el símbolo Bluetooth de la campana pasará a un estado de baja iluminación, y cada vez que se vuelva a encender, ambos dispositivos comenzarán a buscarse automáticamente.

Para la conexión será necesario esperar unos segundos. Cuando se reconecten, los LED de las teclas Bluetooth de la placa y la campana pasarán a un estado de luz fija con alta luminosidad y la luz de la campana se volverá a encender (en caso de que no haya sido encendida manualmente). Esta condición permanecerá válida hasta que la campana y la placa sean desasociadas.

Nota:

- Si la placa y la campana están asociadas y el Bluetooth está activo, apagando la placa después de unos minutos, también se apagará la aspiración de la campana. El apagado retardado de la aspiración de la campana permite eliminar los humos, olores y vapores residuales generados durante la cocción.

- La gestión manual de la velocidad de aspiración de la campana tiene siempre prioridad sobre la gestión automática. Para regresar el modo automática es suficiente volver a pulsar la velocidad seleccionada manualmente.

TABLA BLUETOOTH PLACA

Acción	Estado Bluetooth	Estado LED Bluetooth
Encendido de la Placa (on)	Bluetooth Desactivado.	Luz fija a baja intensidad.
Con la Placa encendida. Toque breve tecla 11.	Intento de búsqueda de la campana en curso.	Luz botón lenta.
Con Placa encendida y campana con bluetooth activo	Intento de Asociación de la campana en curso.	Luz botón rápida.
-	Asociación entre la placa y la campana completada.	Luz fija a alta intensidad.
Placa encendida, Bluetooth encendido y toque largo tecla 11	Desasociación de la placa.	Luz fija a baja intensidad.
Placa encendida; campana afiliada y toque breve tecla 11	Bluetooth Desactivado.	Luz fija a baja intensidad.
Apagado de la Placa (off)	Bluetooth Desactivado.	Luz fija a baja intensidad.

TABLA DE POTENCIA

Nivel de potencia		Tipo de cocción	Uso (basado en la experiencia y los hábitos de cocción)
Máx potencia		Calentar rápidamente	eleva rápidamente la temperatura de los alimentos hasta que hiervan en caso de agua o calentar rápidamente 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		Cocer – 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, 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 (por ejemplo: agua, caldo, leche)
Baja potencia		Fundir – descongelar – mantener caliente - mantecar	derretir la mantequilla, fundir lentamente el chocolate, descongelar productos de pequeñas dimensiones
		Fundir – descongelar – mantener caliente - mantecar	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
	Recipiente no adecuado	Pérdida de las propiedades magnéticas	Quite la olla
	Problemas de comunicación entre la interfaz de usuario y el módulo de inducción	No llega corriente eléctrica al módulo; el cable de alimentación no se ha conectado correctamente o es defectuoso	Desconecte la placa de la red eléctrica y compruebe la conexión
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

1. Asegúrese de que no sea posible solucionar el problema por su cuenta teniendo en cuenta los puntos descritos en "Localización de averías".
2. 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 referidas no manual conciso fornecido com este produto e no manual completo em formato digital. Declina-se toda e qualquer responsabilidade por eventuais inconvenientes, danos ou incêndios provocados no produto, derivados da inobservância das instruções contidas neste manual.

É importante conservar todos os manuais que acompanham o produto para poder consultá-los a qualquer momento. Em caso de venda, cessão ou mudança, certifique-se de que permaneçam junto do produto.

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 atentamente as instruções: existem informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Não faça alterações elétricas no aparelho.

Verifique a integridade do produto e dos componentes fornecidos 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 cessão 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 pouse 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 panelas. ● 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 10 mm² para a ligação monofásica, mínimo de 4mm² para uma ligação bifásica 2N e mínimo de 2,5 mm² para ligações trifásicas 3N.

● **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, verificar sempre se o cabo de alimentação está montado corretamente.

Potência elétrica absorvida no modo desligado: 0,5 W

POWER LIMITATION: o produto dispõe de uma função Power Limitation que permite definir um limiar máximo de absorção de (kW)

A configuração deve ser feita no momento da ligação do produto à rede elétrica ou aquando da religação da própria rede elétrica (nos 2 minutos seguintes). Dimensione a proteção do sistema elétrico com base no nível de Power Limitation (Limitação de Potência) selecionado. Para a sequência de configuração do Power Limitation, consulte este manual na secção Funcionamento.

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**

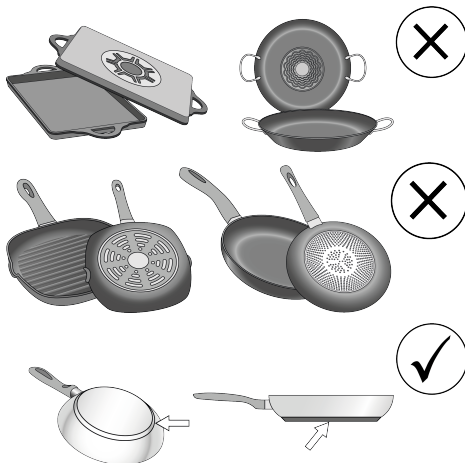


Utilize apenas panelas que apresentem este símbolo.

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 áspera reduzem a superfície de contato entre o indutor e a panela, diminuindo 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**

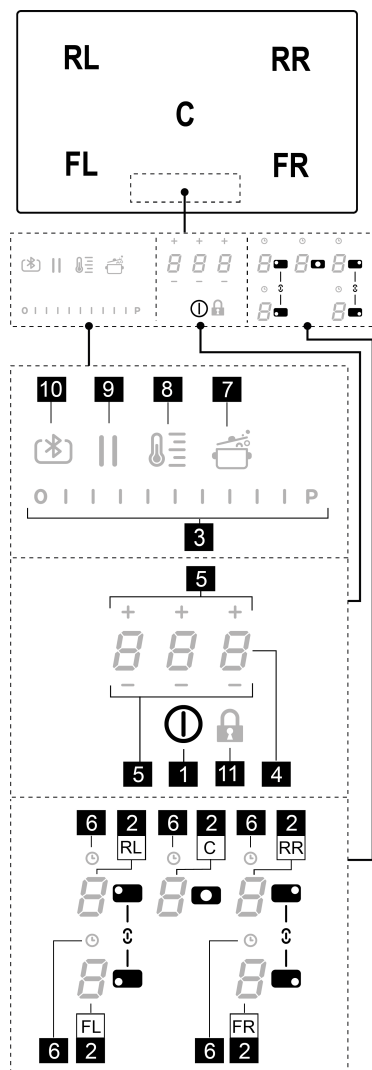
Pode verificar se o material da panela é magnético com um simples íman. Se não forem detetáveis magneticamente, as panelas não são adequadas. As indicações referidas no parágrafo anterior também se aplicam neste caso.

- **Poupança energética**

Utilize tachos e painéis com um diâmetro do fundo igual ao da zona de cozedura; Utilize apenas painéis e tachos com fundo plano; - Sempre que possível, mantenha a tampa nas painéis 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 cozedura desenhada na placa.

3. FUNCIONAMENTO

PAINEL DE CONTROLO



T.	Função
1	ON/OFF da placa de cozinha
2	Seleção da zona de cozedura / Visor da zona de cozedura
3	Aumento/diminuição do nível potência de cozimento Visualização do nível de potência de cozimento
4	Ativação do temporizador "STAND ALONE" (INDIVIDUAL) Display: Temporizador "STAND ALONE" (INDIVIDUAL) / Temporizador das Zonas de cozedura.
5	Aumento / Diminuição de tempo do Temporizador "STAND ALONE" (INDIVIDUAL) / Temporizador das Zonas de cozedura
6	Ativação do Temporizador das Zonas de cozedura Indicador do Temporizador das Zonas de cozedura ativo
7	Ativação do Automatic Heat Up (Aumento Calor Automático).
8	Ativação Temperature Manager (Warming Function) (Gestor de Temperatura - Função de Aquecimento)
9	Pausa
10	Bloqueio de Tecla
11	Ativação do Bluetooth, Placa de indução com Aspirador. "CONNECT" (CONECTAR)

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	
Power Level (Nível de Potência)	
Residual Heat Indicator (Indicador Calor Residual)	
Pot Detector (Detetor de Panela)	
Função Bridge Zone (Zona de ponte) ativa	
Função Temperature Manager (Gestor de Temperatura) ativa	
Função Pausa	
Função Automatic Heat UP (Aumento Calor Automático)	

CARATERÍSTICAS DA PLACA

• Safe Activation (Ativação segura)

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

• Pot Detector (Detetor de Panela)

O produto deteta automaticamente a existência de painelas 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.

• Nível de Potência

O plano é dotado de 9 níveis de potência Toque e percorra com os dados ao longo da **Barra de seleção (3):**

para a direita para aumentar o nível de potência;

para a esquerda para diminuir o nível de potência.

O nível de potência configurado será visualizado na área de **Seleção/Visor (2)**

• Power Booster (Impulsionador de Potência)

O produto dispõe de um nível de potência adicional (além

do nível), que permanece ativo por 5 minutos, após os quais a potência regressa ao nível anterior.

Tocar e percorrer com o dedo a **Barra de seleção (3)**

(além do nível) e ativar o Power Booster. O nível Power Booster (Impulsionador de Potência) é indicado na área de

Seleção/Display (2) com o símbolo

• Timer Zone de Cozimento

A função Timer Zonas de Cozedura é uma contagem decrescente que é possível configurar, incluindo em simultâneo, em cada zona de cozedura. No final do período configurado, as zonas de cozedura desligam-se automaticamente e o utilizador é avisado com o respetivo sinal acústico.

Ativação da função Timer Zonas de Cozedura

• Toque (prima) a área de **Seleção/Visor (2)** (power level diferente de zero)

• Pressionar (6) relativo à zona de cozedura

• Utilize os símbolos (5) para configurar a duração do temporizador, que é apresentada na **Zona/**

Visor (4); durante a configuração, o símbolo (6) pisca.

Nota : aguardar 10 segundos sem pressionar qualquer outro comando, até que o Timer Zonas de Cozedura inicie.

Nota: pressionando novamente durante algum tempo (6), o Timer da zona de cozedura é restaurado.

Se pretender, repetir a operação para mais zonas de cozedura:

Cada zona de cozedura pode ter um Timer diferente configurado; no display (4) surge a contagem decrescente da zona de cozedura selecionada nesse momento; se nenhuma zona estiver selecionada, pressionando no Display (4) é visualizada a contagem decrescente do Timer STAND-ALONE.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente, é emitido um sinal acústico e a zona de cozedura desliga-se.

Para o desligamento do Timer:

• selecionar a zona de cozedura (2)

• configurar a duração do Timer a **0.00**, através de **— + (5)**.

O modo de visualização da contagem decrescente é o mesmo do temporizador **STAND-ALONE**.

• Temporizador “STAND ALONE”

A função Timer é uma contagem decrescente independente das zonas de cozedura.

O Timer é ativado pressionando a Zona/Display (4).

Utilize os símbolos **— + (5)** para configurar a duração do Temporizador, que é apresentada na Zona/Visor (4)

Nota : aguardar 10 segundos sem pressionar qualquer outro comando, até iniciar a contagem decrescente.

O Temporizador pode ser configurado para um máximo de 1(h) e 59(min.) Na Zona/Visor (4) será apresentado o tempo restante, no final da contagem decrescente será emitido um sinal acústico.

Nota: Quando a contagem decrescente é inferior a 10 min no temporizador, surge um ponto fixo após o primeiro número.

Valor visualizado	Tempo restante
1:35	1h e 35 min
1.35	1min. e 35 seg.

Para o desligamento do Timer:

- selecionar Zona/Visor (4)
- configurar a duração do Temporizador para Zero **0.00**, através de **— + (5)**

• Bridge Zones

Grças à função Bridge, as zonas de cozedura podem trabalhar de forma combinada, criando uma única zona com o mesmo nível de potência. Esta função permite uma cozedura homogênea com tabuleiros e painéis de grandes dimensões.

É possível utilizar em combinação a zona de cozedura frontal com a correspondente na parte posterior (para verificar em que zonas está prevista esta função, consulte a parte ilustrada deste manual).

Para ativar a Função Bridge:

- **selecione ao mesmo tempo as duas zonas de cozedura que pretende utilizar**
- no visor (2) da zona de cozedura “posterior” é

apresentado o símbolo **II**

- através da **Barra de seleção (3)** será possível configurar o Nível (Potência) de exercício, que será apresentado no Visor (2) da zona “anterior”

Para desativar a Função Bridge basta repetir o mesmo procedimento de ativação

Nota: o Timer da Zona de Cozedura, ativado durante a função Bridge, implicará o desligar automático de ambas

as zonas de cozedura. Sendo considerado, neste caso, como uma única área combinada.

• Limitação de Potência

A função Power Limitation permite definir o funcionamento do produto, limitando a sua absorção máxima e ajustando a potência de absorção de todas as zonas de cozedura ativas, de forma que a absorção total da placa não exceda o nível máximo de absorção definido.

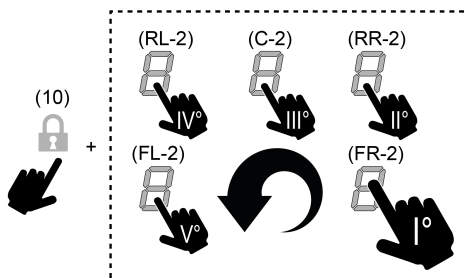
Nota: a definição deve ocorrer com a placa desligada, sem

pressionar o botão **① ON/OFF (1)**, no momento da ligação da placa de cozedura à rede elétrica, ou na religação da própria rede elétrica, dentro dos 2 minutos sucessivos.

Para definir Power Limitation:

- prima **🔒 (10)** (que será intermitente apenas durante os primeiros 2 minutos da alimentação do produto)

- continuando a manter premido **🔒 (10)**, prima todas as áreas de **Seleção/Display (2)** das zonas de cozedura, uma de cada vez, com esta sequência (**FR-2 -> RR-2 -> C-2 -> RL-2 -> FL-2**) como na figura:



Neste momento o Display (**RL-2**) apresentará os símbolos

E e **O** de forma alternada e o Display (**FL-2**) apresentará o símbolo **2**.

- selecione o Display (**RL-2**) , ilumina-se a **Barra de seleção (3)**, na qual selecionar a penúltima linha vertical;

agora o display (**RL-2**) apresenta os símbolos **E** e **O** de forma alternada.

Neste momento será possível alterar o valor de absorção da placa: Selecione o display (**FL-2**), iluminar-se-á ainda a **Barra de seleção (3)** a partir da qual deve ser selecionada uma das 4 posições disponíveis, com base nesta escolha o

Display (**FL-2**) visualizará um valor entre **0** e **3**.

De seguida a tabela que relaciona o valor apresentado com a absorção máx. da placa:

valor visualizado	Potência (kW)
0	10,8 Kw (predefinição)
1	4,5 Kw
2	3,1 Kw

Para guardar a escolha feita, prima a tecla **ON / OFF (1)** por 2 segundos; será emitido um sinal acústico prolongado para confirmar a definição efetuada.

● **Key Lock (Bloqueio das Teclas)**

O Key Lock permite bloquear as definições da placa, para impedir adulterações acidentais, deixando ativas as funções já definidas.

Ativação:

- prima  (10) Repita a operação para desativar.

Nota: se for pressionada qualquer outra função com o Key

Lock (Bloqueio das Teclas) ativo, o símbolo  piscará indicando que a função está em uso e deve ser desativada para poder utilizar a placa.

● **Automatic Heat UP**

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  a .

Ativação:

- da zona de cozedura ligada prima  (7), no Visor (2) é apresentado um  intermitente, que se alterna à potência configurada na zona de cozedura.

Aumentam o nível de potência da zona de cozedura: a função Automatic Heat Up permanece ativa, com a nova configuração de temperatura;

Diminuindo o nível de potência da zona de cozedura: a função Automatic Heat desativa-se.

Nota: selecionando simultaneamente outra zona de

cozedura, o símbolo  (7) voltará a ser iluminado com luz de ligeira intensidade, e poder-se-á assim proceder, também nesta zona, à ativação da função; a função permanece ainda ativa na zona em que já foi configurada, conforme assinalado no Visor (2).

● **Pausa**

A função Pausa permite suspender qualquer função ativa na placa, colocando a zero a potência de cozedura.

Ativação:

- prima  (9), é apresentado o símbolo  intermitente no visor (2)

Para desativar a função:

- prima  (9) a **Barra de Seleção (3)** ilumina-se
- prima/deslize pela **Barra de Seleção (3)** para desativar a

função.

Nota: a desativação restaura as condições da placa antes da pausa, a placa continua a trabalhar com as mesmas configurações anteriormente definidas.

Nota: se após 10 minutos, a Função Pausa não for desativada, a placa desliga-se automaticamente.

● **Temperature Manager (Warming Function)**

Temperature Manager (Gestor de Temperatura) é uma função de controlo que permite a manutenção do calor a uma temperatura constante a um nível de potência otimizado, ideal para manter quentes os alimentos já prontos. A função Temperature Manager (Gestor de

Temperatura) é ativada pressionando a tecla  (8).

No display (2) da zona onde está a trabalhar o Temperature Manager (Gestor de Temperatura) surge o

símbolo .

Nota: selecionando simultaneamente outra zona de

cozedura, o símbolo  (8) voltará a ser iluminado com luz de ligeira intensidade, e poder-se-á assim proceder, também nesta zona, à ativação da função; a função permanece ainda ativa na zona em que já foi configurada, conforme assinalado no Visor (2).

Prima novamente  (8) para desativar e desligar, até colocar o nível, visualizado no Visor (2), em .

Nota: existem mais zonas que funcionam no Temperature Manager (Warming Function) seleccione primeiro a zona desejada através da zona de Seleção (2); A função pode ser desativada também através da **Barra de Seleção (3)**,

colocando o Power Level em .

MULTICONNECTION

Por Multiconnection entende-se a conexão Bluetooth entre a placa e o exaustor, que permite ajustar automaticamente a velocidade de extração do exaustor com base na potência de cozedura definida na placa e acender a luz do exaustor automaticamente.

Nos modelos de exaustores com sensor de fumos (COV), a potência será modulada também em função dos vapores produzidos pelas cozeduras dos alimentos.

● **Procedimento de Emparelhamento Placa - Exaustor (PAIRING)**

É o primeiro procedimento necessário para emparelhar a placa ao exaustor. A conexão entre os dois produtos não pode ocorrer enquanto este procedimento inicial não for concluído.

O procedimento de emparelhamento prevê uma sequência de operações a realizar tanto na placa como no exaustor; ambas as operações são necessárias para completar o emparelhamento corretamente. Aconselha-se a começar pelo exaustor.

- SEQUÊNCIA NO EXAUSTOR:

Nota: Uma vez iniciado o procedimento de emparelhamento, certifique-se de que seja completado em poucos minutos. Se o tempo for excedido, será necessário recomençar do início

Nota: Verifique se o seu modelo de exaustor dispõe de sensor de fumos (COV), veja o capítulo "Funcionamento" do manual de instruções do exaustor; se existir e não estiver ativo, ative-o premindo a tecla correspondente.

Com o exaustor ligado, efetue uma pressão prolongada na

tecla Bluetooth do exaustor , durante cerca de **6 segundos**, até ao sinal acústico. De seguida, o LED da tecla ficará cor de laranja e começará a piscar, à espera de um dispositivo com o qual se emparelhar.

- SEQUÊNCIA NA PLACA:

Ligue a placa através da tecla  **ON/OFF(1)**; prima a

tecla Bluetooth (11), com um toque breve, ao sinal acústico, o LED da tecla começará a piscar, à espera de um dispositivo com o qual se emparelhar.

Se o procedimento tiver tido sucesso, os LED das teclas Bluetooth, da placa e do exaustor, passarão a um estado de luz fixa de alta luminosidade. Além disso, a luz do exaustor acender-se-á (no caso em que não tenha sido já acesa manualmente).

Assim que tiver ocorrido o emparelhamento da placa e do exaustor, a função Multiconnection já estará ativa.

Se o procedimento NÃO tiver sucesso, em primeiro lugar, aconselha-se a fazer o procedimento, descrito abaixo, de Desemparelhamento entre a placa e o exaustor (UNPAIRING) em ambos os produtos e, seguidamente, repita o procedimento de Emparelhamento entre a placa e o exaustor (PAIRING) descrito acima.

● Procedimento de Desemparelhamento Placa - Exaustor (UNPAIRING)

O procedimento de desemparelhamento prevê uma sequência de operações a realizar tanto na placa como no exaustor; ambas as operações são necessárias para completar o desemparelhamento corretamente. Aconselha-se a começar pela Placa.

- SEQUÊNCIA NA PLACA:

Ligue a placa através da tecla  **ON/OFF(1)**, e efetue uma pressão prolongada na **tecla Bluetooth da Placa**

(11), durante cerca de **4 segundos**, até ao sinal acústico (bipe duplo). Seguidamente, o LED da tecla Bluetooth voltará ao estado de iluminação reduzida.

- SEQUÊNCIA NO EXAUSTOR:

Com o exaustor ligado e, se existir, com o sensor de fumos (COV) ativo, efetue uma pressão prolongada na **tecla**

Bluetooth do exaustor , durante cerca de **6 segundos**, até ao sinal acústico. Seguidamente, o LED da tecla Bluetooth ficará cor de laranja e começará a piscar. Efetue uma nova pressão prolongada na **tecla**

Bluetooth do exaustor , por outros **6 segundos**. O desemparelhamento bem-sucedido do exaustor da placa é seguido por um sinal acústico e, pelo posterior desligamento da tecla Bluetooth.

● Conexão / Desconexão BLUETOOTH Placa - Exaustor

Após ter emparelhado a placa e o exaustor, conforme descrito na secção "Procedimento de emparelhamento placa - exaustor (PAIRING)" acima, a conexão Bluetooth entre os dois produtos estará ativa.

Cada vez que placa se desligue ou seja desligada, o símbolo Bluetooth do exaustor passará ao estado de iluminação reduzida e, cada vez que for religada, os dois produtos começarão a procurar um pelo outro automaticamente.

Para a conexão será necessário esperar alguns segundos. Quando se reconectarem, os LED das teclas Bluetooth da placa e do exaustor passarão ao estado de luz fixa de alta luminosidade, e a luz do exaustor religar-se-á (no caso em que não tenha sido já ligada manualmente). Esta condição ficará válida enquanto o exaustor e a placa não forem desemparelhados.

Nota:

- Se a placa e o exaustor estiverem emparelhados e o Bluetooth estiver ativo, ao desligar a placa após alguns minutos também se desligará a extração do exaustor. O desligamento retardado da extração do exaustor permite a eliminação dos fumos, odores e vapores residuais resultantes da cozedura.

- A gestão manual da velocidade de extração do exaustor tem sempre prioridade sobre a gestão automática. Para voltar ao modo automático, basta premir novamente a velocidade selecionada manualmente.

TABELA BLUETOOTH DA PLACA

Ação	Estado do Bluetooth	Estado do LED do Bluetooth
Ativação da Placa (on)	Bluetooth desativado.	Luz fixa de baixa intensidade.
Com a Placa ligada. Toque breve na tecla 11.	Tentativa de procura do exaustor em andamento.	Luz pulsante lenta.
Com a Placa ligada e o exaustor com Bluetooth ativo	Tentativa de Associação do exaustor em andamento.	Luz pulsante rápida.

-	Associação da placa e do exaustor realizada com sucesso.	Luz fixa de alta intensidade.
Placa ligada, Bluetooth ativado e toque longo na tecla 11	Desassociação da placa.	Luz fixa de baixa intensidade.
Placa ligada; exaustor afiliado e toque breve na tecla 11	Bluetooth desativado.	Luz fixa de baixa intensidade.
Desligamento da Placa (off)	Bluetooth desativado.	Luz fixa de baixa intensidade.

TABELA DE POTÊNCIA

Nível de potência		Tipos de cozedura	Utilização (baseada na experiência e nos hábitos de cozedura)
Máx. potência		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
		Fritar - ferver	gratinar, começar uma cozedura, fritar produtos congelados, ferver rapidamente
Potência alta		Gratinar – refogar – ferver – grelhar	refogar, manter fervuras vivas, cozer e grelhar (por um curto período, 5 a 10 minutos)
		Gratinar - cozer – estufar – refogar - grelhar	refogar, manter fervuras ligeiras, cozer e grelhar (por um curto período, 10 a 20 minutos), pré-aquecer acessórios
Potência média		Cozinhar – estufar– refogar - grelhar	estufar, manter fervuras delicadas, cozer (durante muito tempo), amanteigar a massa
		Cozer - ferver em lume brando - engrossar - amanteigar	cozeduras prolongadas (arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex., água, caldo, leite), amanteigar a massa
		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, 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 cozinha na posição de pausa ou desligada (possível presença de calor residual desde o final da cozedura, 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
	Recipiente não adequado	Perda das propriedades magnéticas	Remover a panela
	Problemas de comunicação entre a interface do utilizador e o módulo de indução	Não chega corrente elétrica ao módulo; o cabo de alimentação não foi ligado corretamente ou é defeituoso	Desligar a placa da rede elétrica e verificar a ligação
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.

Ακολουθείτε αυστηρά τις οδηγίες που περιέχονται στο συνοδευτικό εγχειρίδιο, το οποίο παρέχεται με αυτό το προϊόν, καθώς και στο πλήρες εγχειρίδιο σε ψηφιακή μορφή. Η εταιρεία αποποιείται οποιαδήποτε ευθύνη για τυχόν ανωμαλίες, ζημιές ή φωτιές που προκαλούνται στο προϊόν λόγω μη τήρησης των οδηγιών που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο.

Είναι σημαντικό να διατηρείτε όλα τα εγχειρίδια που συνοδεύουν το προϊόν ώστε να μπορείτε να τα συμβουλευέστε ανά πάσα στιγμή. Σε περίπτωση πώλησης, μεταβίβασης ή μετεγκατάστασης, βεβαιωθείτε ότι αυτά παραμένουν μαζί με το προϊόν.

Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για χρήση ως οικιακή συσκευή μαγειρέματος φαγητού. Δεν επιτρέπεται άλλου είδους χρήση (π.χ. θέρμανση δωμάτων). 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 πραγματοποιείτε ηλεκτρικές τροποποιήσεις στη συσκευή.

Ελέγξτε την ακεραιότητα του προϊόντος και των εξαρτημάτων του, προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση. Σε αντίθετη περίπτωση, επικοινωνήστε με τον πωλητή 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 φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- Για να μην ξεχειλίζει υγρό κατά το βράσιμο ή το ζέσταμα, μειώστε την παροχή θερμότητας.
- Μην αφήνετε αναμμένες τις εστίες με άδειες κασαρόλες και τηγάνια ή χωρίς σκέυη.
- Μη ζεσταίνετε ποτέ κονσερβές 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 φως 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 ραγίζει, 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 ζημιά 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 επαγγελματικά 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 εντοχιζόμενου 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 πολύτριζα 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. μακρύτερο 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 αγωγών 10mm² για μονοφασική σύνδεση, με ελάχιστη διατομή 4mm² για διφασική σύνδεση 2N και με ελάχιστη διατομή 2,5mm² για τριφασικές συνδέσεις 3N.

- **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.

Απορροφούμενη ηλεκτρική ισχύς σε απενεργοποιημένη κατάσταση λειτουργίας: 0,5 W

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

Η ρύθμιση θα πρέπει να διενεργείται κατά τη σύνδεση του προϊόντος στο ηλεκτρικό δίκτυο ή κατά την επανασύνδεση του ηλεκτρικού δικτύου (εντός των επόμενων 2 λεπτών). Διαστασιολογήστε την προστασία της ηλεκτρικής εγκατάστασης με βάση το επιλεγμένο επίπεδο του Power Limitation. Σχετικά με τα βήματα ρύθμισης του συστήματος Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος] συμβουλευτείτε την ενότητα Λειτουργία του παρόντος εγχειριδίου.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

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

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

και φυλάξτε τα. Τέλος, βεβαιωθείτε ότι πλησίον του σημείου εγκατάστασης υπάρχει διαθέσιμη πρίζα ρεύματος

• Προετοιμασία του επίπλου για τον εντοιχισμό:

• 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 περιμετρο της κορνίζας. Μετά τη συγκόλληση αφήστε την κόλλα να στεγνώσει για περίπου 24 ώρες.

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

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

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥ



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

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

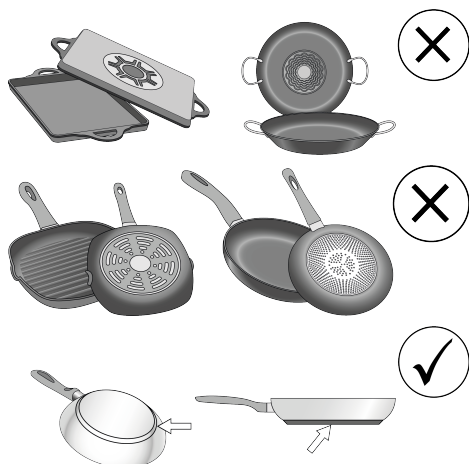


Χρησιμοποιείτε μόνο κατασρόλες που φέρουν αυτό το σύμβολο.

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.
- Τα σκεύη με μη επίπεδο πάτο ή με τραχιά επιφάνεια συνεπάγονται μείωση της επιφάνειας επαφής μεταξύ επαγωγών και σκεύους μειώνοντας την απόδοσή του και υποβαθμίζοντας την εμπειρία του μαγειρέματος.



• 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

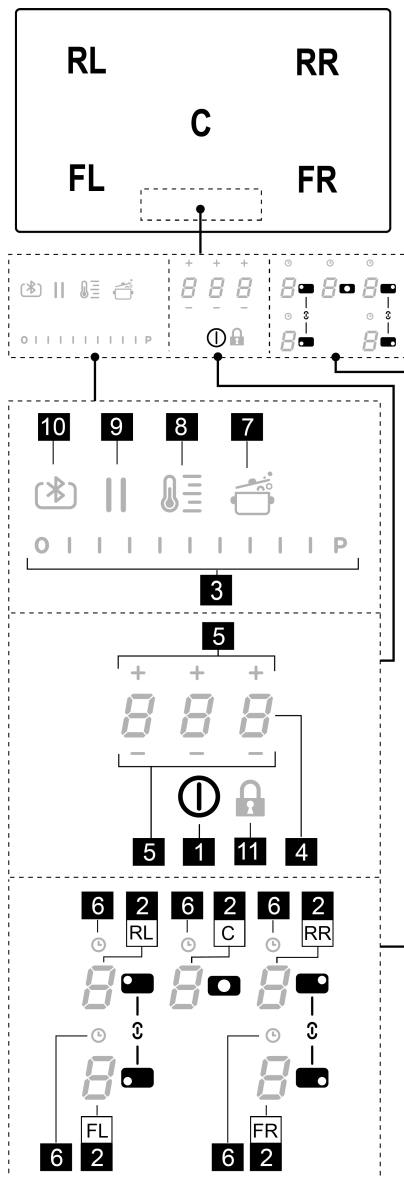
Για να βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες, χρησιμοποιήστε έναν μαγνήτη: Τα ακατάλληλα σκεύη δεν έλκονται από τον μαγνήτη. Και σε αυτή την περίπτωση ισχύουν οι οδηγίες που αναφέρονται στην προηγούμενη παράγραφο.

• 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



Τ.	Λειτουργία
1	ON/OFF της εστίας μαγειρέματος
2	Επιλογή εστιών μαγειρέματος / Οθόνη εστίας μαγειρέματος
3	Αύξηση/Μείωση επιπέδου ισχύος μαγειρέματος Προβολή επιπέδου ισχύος μαγειρέματος
4	Ενεργοποίηση Χρονοδιακόπτη «STAND ALONE» Οθόνη: Χρονοδιακόπτης «STAND ALONE» / Χρονοδιακόπτης Εστιών μαγειρέματος.
5	Αύξηση/Μείωση χρόνου Χρονοδιακόπτη «STAND ALONE» / Χρονοδιακόπτης Εστιών μαγειρέματος
6	Ενεργοποίηση Χρονοδιακόπτη Εστιών μαγειρέματος Δείκτης ενεργού Χρονοδιακόπτη Εστιών μαγειρέματος
7	Ενεργοποίηση Automatic Heat Up [Αυτόματης Θέρμανσης]
8	Ενεργοποίηση Temperature Manager [Διαχείρισης Θερμοκρασίας] (Λειτουργία Θέρμανσης)
9	Παύση
10	Key Lock [Κλειδωμα]
11	Ενεργοποίηση Bluetooth, Επαγωγική εστία με Απορροφητήρα. «CONNECT»

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 [Κλειδωμα]» 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 **H** 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	0
Power Level [Στάθμη Ισχύος]	1...9-P
Residual Heat Indicator [Δείκτης Θερμής Επιφάνειας]	H
Pot Detector [Σύστημα Εντοπισμού Σκευών]	✓
Λειτουργία Bridge Zone [Ζώνη Γέφυρας] ενεργοποιημένη	Π
Λειτουργία Temperature Manager [Διαχείρισης Θερμοκρασίας] ενεργοποιημένη	0
Λειτουργία Παύσης	
Λειτουργία Automatic Heat UP [Αυτόματης Θέρμανσης]	Α

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 αυτόματως 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 **H**.

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 ON/OFF (1)** της μονάδας εστιών: το σύμβολο **①** 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 (πατήστε) την περιοχή **Επιλογή/Θόνη (2)** που αντιστοιχεί στην επιθυμητή εστία μαγειρέματος.

• Power Level [Επίπεδο Ισχύος]

Η μονάδα διαθέτει 9 επίπεδα ισχύος. Αγγίξτε και κυλήστε τα δάχτυλα κατά μήκος της **Μπάρας επιλογής (3)**: προς τα δεξιά για να αυξήσετε το επίπεδο ισχύος, προς τα αριστερά για να μειώσετε το επίπεδο ισχύος. Το ρυθμισμένο επίπεδο ισχύος θα εμφανιστεί στην περιοχή **Επιλογή/Θόνη (2)**

• Power Booster [Έξτρα Ισχύς]

Το προϊόν διαθέτει ένα επιπρόσθετο επίπεδο ισχύος (πέραν του επιπέδου **9**) το οποίο παραμένει σε λειτουργία για 5 λεπτά. Εν συνεχεία η ισχύς επιστρέφει στα προηγούμενα επίπεδα λειτουργίας.

Αγγίξτε και κυλήστε τα δάχτυλα κατά μήκος της **Μπάρας**

επιλογής (3) (πέραν του επιπέδου **9**) και ενεργοποιήστε το Power Booster [Έξτρα Ισχύς]. Το επίπεδο Power Booster [Έξτρα Ισχύς] επισημαίνεται στην περιοχή

Επιλογή/Θόνη (2) με το σύμβολο **P**

• Power Booster [Έξτρα Ισχύς]

Το προϊόν διαθέτει ένα επιπρόσθετο επίπεδο ισχύος (πέραν του επιπέδου **9**) το οποίο παραμένει σε λειτουργία για 5 λεπτά. Εν συνεχεία η ισχύς επιστρέφει στα προηγούμενα επίπεδα λειτουργίας.

Αγγίξτε και κυλήστε τα δάχτυλα κατά μήκος της **Μπάρας**

επιλογής (3) (πέραν του επιπέδου **9**) και ενεργοποιήστε το Power Booster [Έξτρα Ισχύς]. Το επίπεδο Power Booster [Έξτρα Ισχύς] επισημαίνεται στην περιοχή

Επιλογή/Θόνη (2) με το σύμβολο **P**

• Χρονοδιακόπτης Εστιών Μαγειρέματος

Η λειτουργία Χρονοδιακόπτη Εστιών Μαγειρέματος είναι μια αντίστροφη μέτρηση την οποία μπορείτε να ρυθμίσετε, ακόμη και ταυτόχρονα, σε κάθε εστία μαγειρέματος. Στο τέλος του ρυθμισμένου χρόνου οι εστίες μαγειρέματος σβήνουν αυτόματα και ο χρήστης ειδοποιείται με ένα ειδικό ηχητικό σήμα.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Χρονοδιακόπτης Εστιών Μαγειρέματος

• Αγγίξτε (πατήστε) την περιοχή **Επιλογή/Θόνη (2)** (power level διαφορετικό από μηδέν)

• Πατήστε το **L (6)** που αντιστοιχεί στην εστία μαγειρέματος

• Χρησιμοποιήστε τα σύμβολα **— + (5)** για να ρυθμίσετε τη διάρκεια του Χρονοδιακόπτη, που εμφανίζεται στη **Ζώνη/Θόνη (4)**. Κατά τη διάρκεια της

ρύθμισης το σύμβολο **L (6)** αναβοσβήνει.

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

Σημείωση: ξαναπατώντας παρατεταμένα το **L (6)**, γίνεται επαναφορά του Χρονοδιακόπτη της εστίας μαγειρέματος.

Εάν το επιθυμείτε, επαναλάβετε την ενέργεια για περισσότερες εστίες μαγειρέματος.

Κάθε εστία μαγειρέματος μπορεί να έχει ρυθμισμένο έναν διαφορετικό Χρονοδιακόπτη. Στην οθόνη (4) θα εμφανιστεί η αντίστροφη μέτρηση της εστίας μαγειρέματος που είναι επιλεγμένη την τρέχουσα στιγμή. Εάν δεν είναι επιλεγμένη καμία εστία, πατώντας Θόνη (4) εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση του Χρονοδιακόπτη STAND ALONE.

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

Για την απενεργοποίηση του Timer [Χρονοδιακόπτη]:

• επιλέξτε την εστία μαγειρέματος (2)

• ρυθμίστε τη διάρκεια του Χρονοδιακόπτη σε **0.00**, μέσω του **— + (5)**.

Ο τρόπος προβολής της αντίστροφης μέτρησης είναι ίδιος με εκείνου του Χρονοδιακόπτη STAND-ALONE.

• Χρονοδιακόπτης «STAND ALONE»

Ο Χρονοδιακόπτης αυτός είναι ένας ανεξάρτητος χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης, ανεξάρτητος από τις εστίες μαγειρέματος.

Ο Χρονοδιακόπτης ενεργοποιείται πατώντας την Εστία/Θόνη (4).

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

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

Ο Χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί έως 1 ώρα και 59 λεπ. το μέγιστο. Στην Εστία/Θόνη (4) θα εμφανίζεται ο χρόνος που απομένει, ενώ στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

Σημείωση: Όταν η αντίστροφη μέτρηση πέσει κάτω από

τα 10 λεπτά, στον χρονοδιακόπτη εμφανίζεται μια σταθερή τελεία ύστερα από τον πρώτο αριθμό.

Τιμή που εμφανίζεται	Χρόνος που απομένει
1.35	1 ώρα και 35 λεπ.
1.35	1 λεπ. και 35 δευτ.

Για την απενεργοποίηση του Χρονοδιακόπτη:

- επιλέξτε Εστία/Οθόνη (4)
- ρυθμίστε τη διάρκεια του Χρονοδιακόπτη σε Μηδέν 0.00, μέσω — + (5)

• Bridge Zones [Ζώνες Γέφυρας]

Οι εστίες μαγειρέματος χάρη στη λειτουργία Bridge [Γέφυρα] είναι σε θέση να λειτουργήσουν συνδυαστικά δημιουργώντας έτσι μία μοναδική εστία με κοινή ένταση ισχύος. Η λειτουργία αυτή επιτρέπει ένα ομοιογενές μαγείρεμα ταψιών και μαγειρικών σκευών μεγάλων διαστάσεων.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε συνδυαστικά τη μπροστινή εστία μαγειρέματος με την αντίστοιχη στο πίσω μέρος (για να διαπιστώσετε για ποιες εστίες προβλέπεται αυτή η λειτουργία, συμβουλευτείτε το εικονογραφημένο μέρος του παρόντος εγχειριδίου).

Για να ενεργοποιήσετε την Λειτουργία Bridge [Γέφυρα]:

- επιλέξτε ταυτόχρονα τις δύο εστίες μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε

• στην Οθόνη (2) της «πίσω» εστίας μαγειρέματος εμφανίζεται το σύμβολο

- μέσω της Μπάρας επιλογής (3) μπορείτε να ρυθμίσετε το Επίπεδο (Ισχύς) λειτουργίας, το οποίο θα εμφανίζεται στην Οθόνη (2) της «μπροστινής» εστίας

Για να απενεργοποιήσετε τη Λειτουργία Bridge αρκεί να επαναλάβετε την ίδια διαδικασία που κάνατε για την ενεργοποίησή της

Σημείωση: ο Χρονοδιακόπτης Εστιών Μαγειρέματος, όταν ενεργοποιείται κατά τη διάρκεια της Λειτουργίας Bridge, συνεπάγεται την αυτόματη απενεργοποίηση και των δύο εστιών μαγειρέματος. Σε αυτή την περίπτωση, θεωρούνται ως μία ενιαία συνδυαστική ζώνη.

• Power Limitation [Περιορισμός Ισχύος]

Η λειτουργία Power Limitation επιτρέπει τη ρύθμιση της λειτουργίας του προϊόντος περιορίζοντας τη μέγιστη απορρόφησή του και ρυθμίζοντας την ισχύ απορρόφησης όλων των ενεργών εστιών μαγειρέματος, έτσι ώστε η συνολική απορρόφηση της μονάδας να μην ξεπερνά το μέγιστο ρυθμισμένο επίπεδο απορρόφησης.

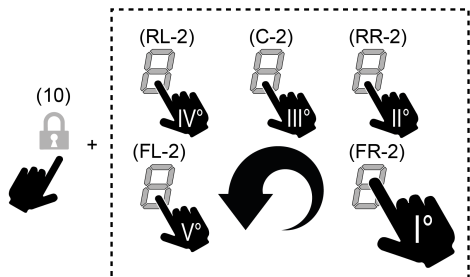
Σημείωση: η ρύθμιση πρέπει να γίνεται με σβησμένη τη

μονάδα, χωρίς να πατάτε το πλήκτρο ON/OFF (1), η στιγμή της σύνδεση της μονάδας μαγειρέματος στο ηλεκτρικό ρεύμα ή κατά την επανασύνδεση του ίδιου του ηλεκτρικού ρεύματος, εντός των επόμενων 2 λεπτών.

Για να ρυθμίσετε το σύστημα περιορισμού ισχύος [Power Limitation] :

• πατήστε (10) (το οποίο θα αναβοσβήνει μόνο κατά τα πρώτα 2 λεπτά από την έναρξη τροφοδοσίας του προϊόντος)

• συνεχίζοντας να έχετε πατημένο το (10) πατήστε, μία κάθε φορά, όλες τις περιοχές **Επιλογής/Οθόνης (2)** των ζωνών μαγειρέματος, με αυτή τη σειρά (**FR-2 -> RR-2 -> C-2 -> RL-2 -> FL-2**) όπως φαίνεται στην εικόνα:



Σε αυτό το σημείο η Οθόνη (RL-2) θα εμφανίζει τα σύμβολα και εναλλάξ και η Οθόνη (FL-2) θα δείχνει το σύμβολο .

• επιλέξτε την Οθόνη (RL-2), θα ανάψει η **Μπάρα επιλογής (3)**, στην οποία πρέπει να επιλέξετε την προτελευταία κάθετη γραμμή. Στην οθόνη (RL-2) θα

εμφανίζοντας πλέον τα σύμβολα και εναλλάξ.

Σε αυτό το σημείο θα μπορείτε να αλλάξετε την τιμή απορρόφησης της εστίας: Επιλέξτε την Οθόνη (FL-2), θα ανάψει ξανά η **Μπάρα επιλογής (3)** από την οποία πρέπει να επιλέξετε μία από τις 4 διαθέσιμες θέσεις, και ανάλογα με αυτή την επιλογή η Οθόνη (FL-2) θα εμφανίσει μια τιμή μεταξύ και .

Παρακάτω θα δείτε έναν πίνακα που συσχετίζει την τιμή που εμφανίζεται με τη μέγιστη απορρόφηση της Εστίας:

Τιμή που εμφανίζεται	Ισχύς (Kw)
	10,8 Kw (προεπιλεγμένη ρύθμιση)
	4,5 Kw
	3,1 Kw
	7,2 Kw

Για να αποθηκεύσετε την επιλογή που κάνατε πατήστε το πλήκτρο **ON/OFF (1)**, για 2 δευτερόλεπτα. Θα ακουστεί ένα παρατεταμένο ηχητικό σήμα το οποίο επιβεβαιώνει την εκτέλεση της ρύθμισης.

• **Key Lock [Κλειδώμα]**

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

Ενεργοποίηση:

- πατήστε  (10) Επαναλάβετε την ενέργεια για απενεργοποίηση.

Σημείωση: εάν πατηθεί οποιαδήποτε άλλη λειτουργία ενώ

το Key Lock είναι ενεργό, το σύμβολο  θα αρχίσει να αναβοσβήνει υποδεικνύοντας ότι η λειτουργία είναι σε χρήση και ότι ενδεχομένως πρέπει να απενεργοποιηθεί ώστε να μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε τη μονάδα.

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

Η λειτουργία Automatic Heat UP επιτρέπει τη γρηγορότερη εφαρμογή της ρυθμισμένης ισχύος. Με αυτή τη λειτουργία έχετε το πλεονέκτημα ότι τα φαγητά μαγειρεύονται πιο γρήγορα, δίχως όμως να υπάρχει κίνδυνος να καούν, διότι η θερμοκρασία δεν ξεπερνά εκείνη του ρυθμισμένου επιπέδου. Η λειτουργία αυτή διατίθεται για τα επίπεδα

ισχύος από  έως .

Ενεργοποίηση:

- με αναμμένη την εστία μαγειρέματος πατήστε  (7),

στην Οθόνη (2) εμφανίζεται ένα  που αναβοσβήνει, το οποίο εναλλάσσεται με την ισχύ που είναι ρυθμισμένη στην εστία μαγειρέματος.

Αυξάνοντας το επίπεδο ισχύος της εστίας μαγειρέματος: η λειτουργία Automatic Heat Up παραμένει ενεργή, με τη νέα ρύθμιση θερμοκρασίας.

Μειώνοντας το επίπεδο ισχύος της εστίας μαγειρέματος: η λειτουργία Automatic Heat Up απενεργοποιείται.

Σημείωση: εάν επιλέξετε ταυτόχρονα και μια άλλη εστία

μαγειρέματος, το σύμβολο  (7) φωτίζεται και πάλι σε χαμηλή ένταση, και έτσι θα μπορείτε, και για τη συγκεκριμένη εστία, να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Η λειτουργία παραμένει ωστόσο ενεργή για την εστία για την οποία είχε ήδη ρυθμιστεί, όπως επισημαίνεται στην Οθόνη (2).

• **Παύση**

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

Ενεργοποίηση:

- πατήστε  (9), εμφανίζεται το σύμβολο  το οποίο αναβοσβήνει στις οθόνες (2)

Για την απενεργοποίηση της λειτουργίας:

- πατήστε  (9) η **Μπάρα Επιλογής (3)** φωτίζεται
- πατήστε/κυλήστε τα δάχτυλα επάνω στη **Μπάρα Επιλογής (3)** για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Σημείωση: η απενεργοποίηση επαναφέρει την κατάσταση στην οποία βρισκόταν η μονάδα πριν από την παύση, η μονάδα εξακολουθεί να λειτουργεί με τις ίδιες ρυθμίσεις που είχαν ρυθμιστεί προηγουμένως.

Σημείωση: εάν μετά από 10 λεπτά, η λειτουργία Παύσης δεν απενεργοποιηθεί, η μονάδα σβήνει αυτόματα.

• **Temperature Manager (Warming Function) [Διαχείριση Θερμοκρασίας] (Λειτουργία Θέρμανσης)**

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

το πρώτο πάτημα του πλήκτρου  (8).

Στην οθόνη (2) της εστίας που λειτουργεί με Temperature Manager [Διαχείριση Θερμοκρασίας] εμφανίζεται το

σύμβολο .

Σημείωση: εάν επιλέξετε ταυτόχρονα και μια άλλη εστία

μαγειρέματος, το σύμβολο  (8) φωτίζεται και πάλι σε χαμηλή ένταση, και έτσι θα μπορείτε, και για τη συγκεκριμένη εστία, να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Η λειτουργία παραμένει ωστόσο ενεργή για την εστία για την οποία είχε ήδη ρυθμιστεί, όπως επισημαίνεται στην Οθόνη (2).

Πατήστε ξανά  (8) για απενεργοποίηση και σβήσιμο, μέχρι το επίπεδο που εμφανίζεται στην Οθόνη (2) να γίνει .

Σημείωση: εάν υπάρχουν περισσότερες εστίες που λειτουργούν με το Temperature Manager (Warming Function) επιλέξτε πρώτα την εστία που επιθυμείτε μέσω της ζώνης Επιλογής (2). Η λειτουργία μπορεί να απενεργοποιηθεί και μέσω της **Μπάρας Επιλογής (3)**,

ρυθμίζοντας το Power Level στο .

MULTICONNECTION

Με τον όρο Multiconnection νοείται η σύνδεση Bluetooth μεταξύ εστίας και απορροφητήρα η οποία επιτρέπει την αυτόματη ρύθμιση της ταχύτητας απορρόφησης του απορροφητήρα ανάλογα με την ισχύ μαγειρέματος που είναι ρυθμισμένη στην εστία και την αυτόματη ενεργοποίηση του φωτισμού του απορροφητήρα.

Στα μοντέλα απορροφητήρων που διαθέτουν αισθητήρα καπνού (VOC), η ισχύς θα διαμορφώνεται ανάλογα και με τους ατμούς που παράγονται κατά το μαγείρεμα.

• **Διαδικασία Σύζευξης Εστίας - Απορροφητήρα (PAIRING)**

Πρόκειται για την πρώτη διαδικασία που είναι απαραίτητη για τη σύζευξη της εστίας με τον απορροφητήρα. Η σύνδεση μεταξύ των δύο προϊόντων δεν μπορεί να

πραγματοποιηθεί εάν αυτή η αρχική διαδικασία δεν ολοκληρωθεί.

Η διαδικασία σύζευξης προβλέπει μια σειρά ενεργειών που πρέπει να εκτελούνται τόσο στην εστία όσο και στον απορροφητήρα. Και οι δύο ενέργειες είναι απαραίτητες για τη σωστή ολοκλήρωση της σύζευξης. Συνιστάται να ξεκινάτε από τον απορροφητήρα.

- ΣΕΙΡΑ ΕΝΕΡΓΕΙΩΝ ΣΤΟΝ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ:

Σημείωση: Μόλις ξεκινήσει η διαδικασία σύζευξης, βεβαιωθείτε ότι αυτή ολοκληρώνεται εντός μερικών λεπτών, διαφορετικά θα πρέπει να ξεκινήσετε και πάλι από την αρχή

Σημείωση: Ελέγξτε εάν το μοντέλο του απορροφητήρα σας διαθέτει αισθητήρα Καπνού (VOC), δείτε κεφάλαιο «Λειτουργία» στο εγχειρίδιο οδηγιών του Απορροφητήρα. Εάν διαθέτει και δεν είναι ενεργός, ενεργοποιήστε τον πατώντας το αντίστοιχο πλήκτρο.

Με αναμμένο τον απορροφητήρα, πατήστε παρατεταμένα

το **πλήκτρο Bluetooth του απορροφητήρα** (❄️), για περίπου **6 δευτερόλεπτα**, μέχρι να ακουστεί το ηχητικό σήμα. Στη συνέχεια, το LED του πλήκτρου θα γίνει πορτοκαλί και θα αρχίσει να αναβοσβήνει αναμένοντας τη σύζευξη μιας συσκευής.

- ΣΕΙΡΑ ΕΝΕΡΓΕΙΩΝ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑ:

Ενεργοποιήστε την εστία μέσω του πλήκτρου **ON/OFF(1)**.

Πατήστε το **πλήκτρο Bluetooth** (❄️)(11), με ένα σύντομο άγγιγμα, και μόλις ακουστεί το ηχητικό σήμα, το LED του πλήκτρου θα αρχίσει να αναβοσβήνει αναμένοντας τη σύζευξη με μια συσκευή.

Εάν η διαδικασία ολοκληρωθεί επιτυχώς, μετά από λίγα δευτερόλεπτα τα Led των πλήκτρων Bluetooth της εστίας και του απορροφητήρα θα είναι σταθερά αναμμένα με υψηλή φωτεινότητα. Επίσης, ο φωτισμός του απορροφητήρα θα ανάψει (σε περίπτωση που δεν έχει ήδη ανάψει χειροκίνητα).

Μετά από τη δημιουργία της σύζευξης μεταξύ εστίας και απορροφητήρα, η λειτουργία Multiconnection θα είναι ήδη ενεργή.

Εάν η διαδικασία ΔΕΝ ολοκληρωθεί επιτυχώς, συνιστάται αρχικά να εκτελέσετε τη διαδικασία Κατάργησης Σύζευξης (UNPAIRING), η οποία περιγράφεται παρακάτω, και στις δύο συσκευές και έπειτα να επαναλάβετε τη διαδικασία Σύζευξης (PAIRING) μεταξύ εστίας και απορροφητήρα που περιγράφεται παραπάνω.

• Διαδικασία Κατάργησης Σύζευξης Εστίας-Απορροφητήρα (UNPAIRING)

Η διαδικασία κατάργησης της σύζευξης προβλέπει μια σειρά ενεργειών που πρέπει να εκτελούνται τόσο στην εστία όσο και στον απορροφητήρα. Και οι δύο ενέργειες είναι απαραίτητες για τη σωστή ολοκλήρωση της κατάργησης της σύζευξης. Συνιστάται να ξεκινάτε από την εστία.

- ΣΕΙΡΑ ΕΝΕΡΓΕΙΩΝ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑ:

Ενεργοποιήστε την εστία μέσω του πλήκτρου **ON/OFF(1)**, και πατήστε παρατεταμένα το **πλήκτρο**

Bluetooth της Εστίας (❄️)(11), για περίπου **4 δευτερόλεπτα**, μέχρι να ακουστεί το ηχητικό σήμα (διπλό μπιπ). Στη συνέχεια, το LED του πλήκτρου Bluetooth θα επανέλθει σε κατάσταση χαμηλής φωτεινότητας.

- ΣΕΙΡΑ ΕΝΕΡΓΕΙΩΝ ΣΤΟΝ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ:

Με αναμμένο τον απορροφητήρα και με ενεργό, εάν υπάρχει, τον αισθητήρα καπνού (VOC), πατήστε παρατεταμένα το **πλήκτρο Bluetooth του**

απορροφητήρα (❄️), για περίπου **6 δευτερόλεπτα**, μέχρι να ακουστεί το ηχητικό σήμα. Στη συνέχεια, το LED του πλήκτρου Bluetooth θα γίνει πορτοκαλί και θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Πατήστε ξανά παρατεταμένα το **πλήκτρο**

Bluetooth του απορροφητήρα (❄️), για άλλα **6 δευτερόλεπτα**. Η ολοκλήρωση της κατάργησης της σύζευξης του απορροφητήρα από την εστία ακολουθείται από ένα ηχητικό σήμα και από την επακόλουθη απενεργοποίηση του πλήκτρου Bluetooth.

• Σύνδεση / Αποσύνδεση BLUETOOTH Εστίας-απορροφητήρα

Μετά την εκτέλεση της σύζευξης μεταξύ εστίας και απορροφητήρα, σύμφωνα με την περιγραφή στην παραπάνω ενότητα «Διαδικασία Σύζευξης Εστίας-Απορροφητήρα (PAIRING)», η σύνδεση Bluetooth μεταξύ των δύο προϊόντων θα είναι ενεργή.

Κάθε φορά που η εστία σβήνει, το σύμβολο Bluetooth του απορροφητήρα μεταβαίνει σε μια κατάσταση χαμηλής φωτεινότητας, και κάθε φορά που ανάβει ξανά, τα δύο προϊόντα αρχίζουν την αυτόματη αναζήτηση.

Για τη σύνδεση είναι απαραίτητο να περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα. Μόλις γίνει η επανασύνδεση, τα LED των πλήκτρων Bluetooth της εστίας και του απορροφητήρα μεταβαίνουν σε μια κατάσταση με σταθερό φως σε υψηλή φωτεινότητα και το φως του απορροφητήρα ανάβει και πάλι (σε περίπτωση που δεν είχε ήδη ανάψει χειροκίνητα). Αυτή η κατάσταση θα παραμείνει σε ισχύ μέχρι να καταργηθεί η σύζευξη μεταξύ απορροφητήρα και εστίας.

Σημείωση:

- Εάν η εστία και ο απορροφητήρας είναι σε σύζευξη και το Bluetooth είναι ενεργό, εάν σβήσετε την εστία, μετά από λίγα λεπτά θα σβήσει και η λειτουργία απορρόφησης του απορροφητήρα. Η απενεργοποίηση με χρονοκαυστήρηση της λειτουργίας απορρόφησης του απορροφητήρα επιτρέπει την απομάκρυνση του καπνού, των οσμών και των ατμών που απομένουν μετά το μαγείρεμα.

- Ο χειροκίνητος έλεγχος της ταχύτητας απορρόφησης του απορροφητήρα έχει πάντα προτεραιότητα σε σχέση με τον αυτόματο έλεγχο. Για να επιστρέψετε στον αυτόματο τρόπο λειτουργίας αρκεί να ξαναπατήσετε χειροκίνητα την επιλεγμένη ταχύτητα.

ΠΙΝΑΚΑΣ BLUETOOTH ΕΣΤΙΑ

Ενέργεια	Κατάσταση Bluetooth	Κατάσταση LED Bluetooth
Ενεργοποίηση Εστίας (on)	Απενεργοποιημένο Bluetooth.	Σταθερό φως σε χαμηλή ένταση.
Με αναμμένη Εστία. Σύντομο πάτημα πλήκτρου 11.	Προσπάθεια αναζήτησης απορροφητήρα σε εξέλιξη.	Φως που αναβοσβήνει αργά.
Με αναμμένη Εστία και απορροφητήρα με ενεργό bluetooth	Προσπάθεια σύζευξης απορροφητήρα σε εξέλιξη.	Φως που αναβοσβήνει γρήγορα.
-	Επιτυχής σύζευξη εστίας και απορροφητήρα.	Σταθερό φως σε υψηλή ένταση.
Αναμμένη εστία, ενεργοποιημένο Bluetooth και παρατεταμένο πάτημα πλήκτρου 11	Κατάργηση σύζευξης εστίας.	Σταθερό φως σε χαμηλή ένταση.
Αναμμένη εστία, συνδεδεμένος απορροφητήρας και σύντομο πάτημα πλήκτρου 11	Απενεργοποιημένο Bluetooth.	Σταθερό φως σε χαμηλή ένταση.
Απενεργοποίηση Εστίας (off)	Απενεργοποιημένο Bluetooth.	Σταθερό φως σε χαμηλή ένταση.

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	παρατεταμένο μαγείρεμα (ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με παρουσία συνοδευτικού υγρού (π.χ. νερό, ζωμός, γάλα), ανακάτεμα ζυμαρικών για ομογενοποίηση
		Μαγείρεμα – αργό βράσιμο – δέσιμο - ανακάτεμα	παρατεταμένο μαγείρεμα (με όγκο μικρότερο του ενός λίτρου: ρύζι, σάλτσες, ψητά, ψάρια) με παρουσία συνοδευτικού υγρού (π.χ. Νερό, ζωμός, γάλα)
Χαμηλή ισχύς		Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας ζεστών φαγητών - ανακάτεμα	Λιώσιμο βουτύρου, λιώσιμο σοκολάτας, ξεπάγωμα προϊόντων μικρού μεγέθους
		Λιώσιμο - ξεπάγωμα - διατήρηση θερμοκρασίας ζεστών φαγητών - ανακάτεμα	διατήρηση της θερμοκρασίας μικρών μερίδων φαγητού που μόλις μαγειρέψατε ή διατήρηση της θερμοκρασίας σκευών σερβιρίσματος και ανακάτεμα ριζότο
ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ		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 αφαίρεσης λεκέδων.

• ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΤΜΟΚΑΘΑΡΙΣΤΕΣ!!!

Αφήστε την εστία να κρυώσει [μετά από κάθε χρήση] κι εν συνεχεία καθαρίστε την, αφαιρώντας υπολείμματα τροφής ή άλλους λεκέδες. Η ζάχαρη και γενικότερα τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σακχάρων θα πρέπει να καθαρίζονται άμεσα διότι μπορεί να καταστρέφουν την εστία μαγειρέματος. Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος μπορεί να χαράξουν τη γυάλινη επιφάνεια [της συσκευής]. Για τον καθαρισμό της επιφάνειας των εστιών χρησιμοποιήστε μαλακό πανί, απορροφητικό χαρτί κουζίνας ή ειδικά καθαριστικά (ακολουθήστε τις οδηγίες του Κατασκευαστή).

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
	Μη κατάλληλο σκεύος	Απώλεια των μαγνητικών της ιδιοτήτων	Αφαιρέστε το σκεύος
	Προβλήματα επικοινωνίας μεταξύ διεπαφής και επαγωγικής ενότητας	Δεν φτάνει ηλεκτρικό ρεύμα στη μονάδα. Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι σωστά συνδεδεμένο ή είναι ελαττωματικό	Αποσυνδέστε την επιφάνεια [μαγειρέματος] από το ηλεκτρικό δίκτυο και ελέγξτε τη σύνδεση
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 noggrant instruktionerna i den kortfattade manualen som medföljer denna produkt och i den kompletta digitala manualen. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för eventuella olägenheter, skador eller bränder på produkten till följd av brist på efterlevnad av instruktionerna som återges i denna handbok.

Det är viktigt att spara alla handböcker som medföljer produkten för att i varje moment kunna konsultera dem. Vid försäljning, avyttring eller förflyttning, se till att de förblir tillsammans med produkten.

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.

Verifiera att produkten och de medföljande komponenterna är i fullgott skick 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 fästskruvur 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 konservburkar 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 ångregngörare, 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 kastrullensensor inte längre fungerar korrekt.
- Använd aldrig aluminiumfolie vid matlagningen 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 frytrolla. En alltför hög värme kan utgöra fara. En lägre effekt är att föredra vid denna typ av matlagning. ● Kockkärnen måste placeras direkt på spishällen och mitt över kokzonen. Andra föremål får under inga omständigheter föras in mellan kockkärlet och spishällen. ● Vid mycket höga temperaturer minskar produkten automatiskt effektnivån 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 iakttas.
- 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 försedd med matningskabel, använd på ledarna en med ett minimalt tvärsnitt på 10mm² för enfasig anslutning, minimalt 4mm² för en tvåfasig anslutning 2N och minimalt 2,5mm² för trefasig anslutning 3N.

- **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.

Förbrukad eleffekt i avstängt läge: 0,5 W

POWER LIMITATION: produkten är utrustad med funktionen Power Limitation (effektbegränsning), vilket gör det möjligt att ställa in en gräns för maximal strömuttagning (kw).

Inställningen ska göras vid anslutningen av produkten till nätförsörjningen (senast 2 minuter därefter). Dimensionera

skyddet till elsystemet beroende på den valda nivån för effektbegränsning. För inställningssekvensen av Power Limitation (effektbegränsning), se avsnittet Funktion i denna handbok.

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 iakttas.

- **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 tätningsbeläggningar 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 slitåttigt; 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 generatorm 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. **Effektiva:** 90 % av den upptagna energin förvandlas till värme. När kastrullen tas av hällen, bryts dessutom värmeöverföringen omedelbart vilket eliminerar onödig värmedispersion.

• Kokkär



Använd endast kastruller som är märkta med denna symbol.

Viktigt:

för att undvika bestående skador på hällens yta ska följande kokkär inte användas:

- kär med botten som inte är helt plan;
- metallkär med emalj botten;
- kär 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 botten 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 induktorerna.
 - Djupa, inte plana eller med grov yta förhindrar kontakt mellan induktion och kastrull genom att sänka effektiviteten och försämra matlagningsresultatet.



• 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.

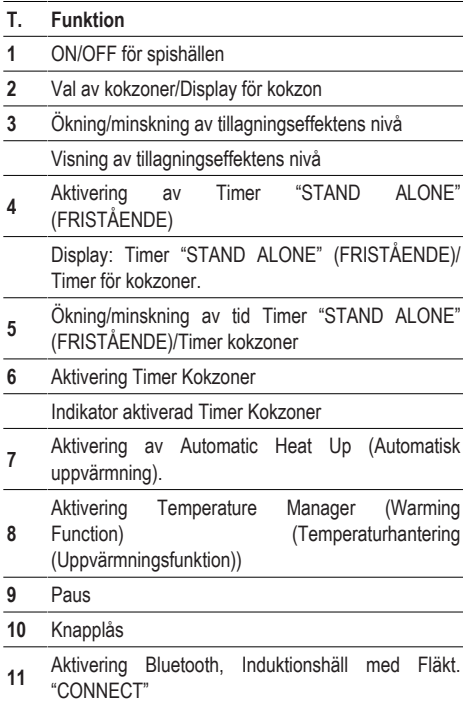
• Befintliga kokkär

Kontrollera med en vanlig magnet om kastrullen innehåller järn. Kokkär 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 kokkär som har en bottendiameter som är lika stor som kokzonen. Använd endast grytor och kokkär 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.

KONTROLLPANEL



Funktion	Värde
Kokzonen är påslagen	0
Effektnivå	1...9-P

Residual Heat Indicator (Indikatorlampa för restvärme)	
Pot Detector (Kokkärldetektor)	
Funktionen Bridge Zone är aktiv	
Funktionen Temperature Manager (Temperaturhantering) är aktiv	
Pausfunktion	
Funktion Automatic Heat UP (Automatisk uppvärmning)	

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 (Kokkärldetektor)

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 (tryck in) fältet för **Val/Display (2)** som motsvarar önskad kokzon.

• Power Level (Effektnivå)

Hällen är utrustad med 9 effektnivåer Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3):**

åt höger för att öka effektnivån;

åt vänster för att minska effektnivån.

Den inställda effektnivån kommer att visas i fältet för **Val/Display (2)**

• Power Booster (effektbooster)

Produkten är utrustad med en ytterligare effektnivå (utöver

nivån , vilken förblir aktiv i 5 minuter varefter den återgår till den föregående nivån.

Rör vid och glid med fingrarna längs **Valfältet (3)** (utöver

nivån ) och aktivera Power Booster (Effektbooster). Nivån Power Booster (Effektbooster) anges i fältet Val/Display (2)

med symbolen .

• Timer Zone di Cottura

Funktionen Timer Cooking zones (Timer kokzoner) 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 av Timerfunktionen Kokzoner

• Rör vid (tryck in) fältet för **Val/Display (2)** (effektnivå annorlunda än noll)

• Tryck in  (6) för kokzonen

• Använd symbolerna  (5) för att ställa in Timerns varaktighet, som visas i **Zon/Display (4)**; under inställningen är symbolen  (6) blinkande.

Obs: vänta 10 sekunder utan att trycka in något annat kommando, tills Timern för Kokzonen aktiveras.

Obs: genom ett upprepat långt tryck på  (6), återställs Timern för kokzonen.

Om du önskar, upprepa proceduren för flera kokzoner:

Varje kokzon kan ha en annorlunda Timer inställd, på displayen (4) visas nedräkningen för den valda kokzonen vid det tillfället; om ingen kokzon har valts, visas vid tryck på Displayen (4) nedräkningen för STANDALONE (Fristående).

När timern har avslutat nedräkningen, avges en ljudsignal och kokzonen stängs av.

Avstängning av Timern:

• välj kokzon (2)

• ställ in varaktigheten för Timern till , genom  (5).

Läget för visning av nedräkningen är den samma som för Timer STAND-ALONE.

• Timer "STAND ALONE" (Fristående)

Timmerfunktionen är en nedräkning som är oberoende av kokzonerna.

Timern aktiveras genom att trycka in Zonen/Displayen (4).

Använd symbolerna — + (5) för att ställa in Timerns varaktighet, som visas i Zonen/Displayen (4)

Obs: vänta 10 sekunder utan att trycka in något annat kommando, tills nedräkningen startar.

Timern kan ställas in för max 1(h) och 59(min.) I Zonen/Displayen (4) visas den kvarstående tiden, vid slutet av nedräkningen avges en ljudsignal.

Obs: När nedräkningen blir mindre än 10 min visas på timern en fast punkt efter det första numret.

Visat värde	Kvarstående tid
1.35	1h och 35 min
1.35	1min. och 35 sek.

Avstängning av Timern:

• välj Zon/Display (4)

• ställ in Timerns varaktighet på Noll 0.00, genom — + (5)

• Bridge-zoner (parallellkoppling)

Kokzonerna kan tack vare Bridge-funktionen (parallellkoppling) fungera parallellt i kombination och skapa en enhetlig zon med samma effektnivå. Denna funktion gör det möjligt att laga mat på ett homogent sätt med stora långpannor och kastruller.

Det är möjligt att använda den främre kokzonen i kombination med den motsvarande på baksidan (för att kontrollera på vilka zoner denna funktion förutses, konsultera den illustrerade delen i denna manual).

För att aktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling):

- välj samtidigt de två kokzonerna som du vill använda
- på Displayen (2) för den "bakre" kokzonen visas symbolen

• genom Valfältet (3) är det möjligt att ställa in Nivån (Effekt) för driften, som kommer att visas på Displayen (2) för den "främre" zonen

för att inaktivera Bridge-funktionen (parallellkoppling) räcker det att upprepa aktiveringsproceduren

Observera: om timern för kokzoner aktiveras under Bridge-funktionen, medför detta att båda kokzonerna stängs av automatiskt, då de i detta fall betraktas som en enda, kombinerad yta.

• Power Limitation (Effektbegränsning)

Funktionen Power Limitation (effektbegränsning) gör det möjligt att konfigurera produktens funktion och begränsa den maximala upptagningen samt reglera upptagningseffekt i alla aktiva kokzoner, så att spishällens totala upptagningseffekt inte överstiger maxnivån för den inställda upptagningen.

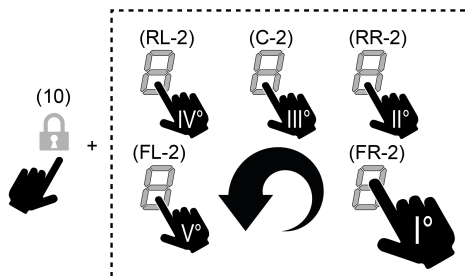
Obs : inställningen ska ske med avstängd spishäll, utan att

trycka in knappen ① ON/OFF (på/av) (1), vid tillfället för anslutningen av spishällen till elnätet, eller vid återanslutning av själva elnätet, inom de 2 påföljande minuterna.

För att ställa in Power Limitation (effektbegränsning):

• tryck in (10) (som kommer att blinka endast de första 2 minuterna av produktens matning)

• fortsatt att hålla intryckt (10) tryck ett i taget på alla områden av Val/Display (2) för kokzonerna, med denna sekvens (FR-2 -> RR-2 -> C-2 -> RL-2 -> FL-2) som på bilden:



Displayen (RL-2) visar nu symbolerna och

omväxlande och Displayen (FL-2) visar symbolen .

• välj Displayen (RL-2) , då tänds Valfältet (3) i vilket du ska välja den näst sista vertikala linjen; Nu visas på

displayen (RL-2) symbolerna och omväxlande.

Nu kommer det att vara möjligt att ändra hällens absorptionsvärde: Välj displayen (FL-2) som då tänder Valfältet (3) från vilket en väljs av de fyra tillgängliga positionerna, beroende på detta val visar displayen (FL-2)

ett värde mellan och .

Nedan visas tabellen som sammankopplar det visade värdet med Hällens maximala absorption:

visat värde	Effekt (Kw)
	10,8 Kw (standardinställning)
	4,5 Kw
	3,1 Kw
	7,2 Kw

För att spara det utförda valet trycker du på knappen ON/OFF (1) i två sekunder; då avges en lång ljudsignal för att bekräfta att inställningen gjorts.

• Key Lock (Knapplås)

Knapplåset tillåter att blockera kokhällens inställningar, för att undvika ofrivilliga manipuleringar och lämna de redan inställda funktionerna aktiverade.

Aktivering:

- tryck in  (10) Upprepa proceduren för att inaktivera.

Observera: om någon som helst annan funktion trycks in när Key Lock (knapplös) är aktiverad så kommer symbolen

 att blinka, för att ange att funktionen används och eventuellt måste inaktiveras för att kunna verka på spishällen.

• 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 effektnivåer från  till .

Aktivering:

- från den tända kokzonen, tryck in  (7), på Displayen (2) visas en  blinkande omväxlande med den inställda effektnivån i kokzonen.

Genom att öka effektnivån i kokzonen: funktionen Automatic Heat Up (automatisk uppvärmning), förblir aktiv med den nya temperaturinställningen;

Genom att minska effektnivån för kokzonen: funktionen Automatic Heat Up (automatisk uppvärmning inaktiveras.

Observera: om en annan kokzon väljs samtidigt, kommer

symbolen  (7) att gå tillbaka till svag belysning och du kan på så sätt gå vidare med aktivering av funktionen, även för denna kokzon. Funktionen förblir i alla händelser aktiverad i kokzonen där den redan ställts in, vilket visas på Displayen (2).

• Paus

Pausfunktionen tillåter att avbryta vilken som helst aktiverad funktion på hällen och föra effektnivån till noll.

Aktivering:

- tryck in  (9), symbolen  visas blinkande på displayen (2)

För att inaktivera funktionen:

- tryck in  (9) och **Valfältet (3)** tänds
- tryck in/bläddra i **Valfältet (3)** för att inaktivera funktionen.

Obs: inaktiveringen återställer spishällens tillstånd före pausen. Spishällen kommer att fortsätta arbeta med samma inställningar som ställts in tidigare.

Obs: om Pausfunktionen inte inaktiveras inom 10 minuter så stängs hällen av automatiskt.

• Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturhanterare Uppvärmningsfunktion)

Temperature Manager (Temperaturhanteraren) är en kontrollfunktion som gör det möjligt att hålla värmen på en

konstant temperatur och på en optimerad effektnivå; idealisk för att hålla färdiglagad mat varm. Funktionen Temperature Manager (Temperaturhanterare) aktiveras vid

det första trycket på knappen  (8).

På displayen (2) för kokzonen som arbetar i Temperature

Manager (Temperaturhanteraren) visas symbolen .

Observera: om en annan kokzon väljs samtidigt, kommer

symbolen  (8) att gå tillbaka till svag belysning och du kan på så sätt gå vidare med aktivering av funktionen, även för denna kokzon. Funktionen förblir i alla händelser aktiverad i kokzonen där den redan ställts in, vilket visas på Displayen (2).

- Tryck på nytt in  (8) för att inaktivera och stänga av

tills nivån som visas på Displayen (2) när .

Obs : om flera zoner fungerar i Temperature Manager (Warming Function) (Temperaturhanterare Uppvärmningsfunktion), välj först önskad zon genom

valfältet (2) ; Funktionen kan inaktivera även genom

Valfältet (3), genom att föra Power Level (Effektnivån) till .

MULTICONNECTION

Multianslutning avser Bluetooth-anslutningen mellan hällen och fläkten som gör att fläktens sughastighet automatiskt justeras baserat på den inställda tillagningseffekten på hällen och att fläktens lampa tänds automatiskt.

I fläktmodeller utrustade med en röksensor (VOC) kommer effekten också att moduleras baserat på de ångor som produceras vid tillagning av mat.

• Parningsprocedur Häll - Fläkt (PAIRING)

Detta är det första steget som krävs för att para hällen med fläkten. Anslutningen mellan de två produkterna kan inte ske förrän denna inledande procedur är slutförd.

Parningsproceduren förutser en sekvens av åtgärder som ska utföras på både hällen och fläkten; båda åtgärderna krävs för att parningen ska slutföras. Det rekommenderas att börja från fläkten.

- SEKVENSPÅ FLÄKTEN:

Obs: När du har startat parningsproceduren, se till att den slutförs inom några minuter, om de överskrider måste du börja om från början

Obs: Kontrollera om din fläktmodell är utrustad med en röksensor (VOC), se kapitlet "Drift" i fläktens bruksanvisning; Om den finns och inte är aktiv, aktivera den genom att trycka på motsvarande knapp.

Med fläkten påslagen, tryck länge på **fläktens Bluetooth-**

knapp , i ungefär **6 sekunder**, tills ljudsignalen hörs. Därefter, blir knappens LED-lampa orange och börjar blinka i väntan på en enhet att paras med.

- SEKVENSPÅ SPISHÄLLEN:

Slå på hällen med knappen **ON/OFF(1)**; tryck in

Bluetooth-knappen  (11), med ett kort tryck, när ljudsignalen hörs, börjar knappen att blinka i väntan på en enhet att paras med.

Om proceduren lyckades, övergår Bluetooth-knapparnas LED-lampor på hällen och fläkten till fast ljus och stark ljusstyrka. Dessutom tänds fläktens lampa (om den inte redan tänts manuellt).

Efter att parningen mellan häll och fläkt har slutförts, kommer Multiconnection-funktionen redan att vara aktiv.

Om proceduren INTE lyckas, rekommenderas det att utföra proceduren för Bortkoppling mellan häll och fläkt (UNPAIRING), som beskrivs nedan, på båda produkterna och sedan, upprepa proceduren för parning (PAIRING) som beskrivs ovan.

● **Procedur för bortkoppling Häll-Fläkt (UNPAIRING)**

Bortkopplingsproceduren förutser en sekvens av åtgärder som ska utföras på både hällen och fläkten; båda åtgärderna krävs för att bortkopplingen ska slutföras. Det rekommenderas att börja från Spishällen.

- **SEKvens PÅ SPISHÄLLEN:**

Slå på hällen med knappen **ON/OFF(1)**, och utför ett långt tryck med **Hällens Bluetooth-knapp**  (11), i ungefär **4 sekunder**, tills ljudsignalen hörs (dubbelt pip). Därefter går Bluetooth-knappens LED-lampa tillbaka till läget för låg belysning.

- **SEKvens PÅ FLÄKTEN:**

Med fläkten påslagen och, om sådan finns, med röksensorn (VOC) aktiv, tryck och håll **fläktens Bluetooth-**

knapp , intryckt i cirka **6 sekunder** tills du hör ett pip. Bluetooth-knappens LED-lampa lyser sedan orange och börjar blinka. Tryck och håll **fläktens Bluetooth-knapp**

, intryckt i ytterligare **6 sekunder**. När fläkten kopplas bort från spisen hörs ett pip och Bluetooth-knappen stängs av.

● **Anslutning / Bortkoppling BLUETOOTH Spishäll-fläkt**

Efter att spishällen och fläkten har parats, enligt beskrivningen i avsnittet "Parningsprocedure mellan spishäll och fläkt (PAIRING)" ovan, kommer Bluetooth-anslutningen mellan de två produkterna att vara aktiv.

Varje gång spishällen stängs av sig själv eller stängs av, kommer fläktens Bluetooth-symbol att släckas, och varje gång den slås på igen kommer de två produkterna automatiskt att söka varandra.

Det tar några sekunder innan anslutningen sker. När de återansluter kommer Bluetooth-knappens lysdioder på hällen och fläkten att lysa med fast sken och ha hög ljusstyrka, och köksfläktens lampa kommer att tändas igen (om den inte redan har slagits på manuellt). Detta kommer att förbli så tills fläkten och hällen har kopplats bort.

Obs:

- Om hällen och fläkten är parade och Bluetooth är aktiverat, kommer även fläktens utsug att stängas av efter några minuter om hällen stängs av. Den fördröjda avstängningen av fläktens utsug gör att kvarvarande matos, lukter och ångor kan elimineras.

- Manuell styrning av fläktens utsugningshastighet har alltid företräde framför automatisk styrning. För att återgå till automatiskt läge, tryck helt enkelt på den manuellt valda hastigheten igen.

BLUETOOTH TABELL SPISHÄLL

Åtgärd	Bluetooth tillstånd	Tillstånd Bluetooth lysdiod
Påslagning spishäll (on)	Bluetooth Inaktiverad.	Fast ljus med låg styrka.
Med påslagen Spishäll.	Sökning av fläkt pågår.	Långsamt pulserande ljus.
Kort tryck knapp 11.		
Med påslagen Spishäll och fläkt med bluetooth aktiverad	Försök till Parning med fläkten pågår.	Snabbt pulserande ljus.
-	Parning spishäll och fläkt utförd.	Fast ljus med stark styrka.
Påslagen spishäll, Bluetooth påslagen och långt tryck på knapp 11	Bortkoppling spishäll.	Fast ljus med låg styrka.
Påslagen spishäll; kåpa sammankopplad och kort tryck på knapp 11	Bluetooth Inaktiverad.	Fast ljus med låg styrka.
Avslagning Spishäll (off)	Bluetooth Inaktiverad.	Fast ljus med låg styrka.

EFFEKTABELL

Effektnivå		Typ av matlagning	Användning (beroende på erfarenhet och tillagningsvanor)
Maxeffekt		Snabb uppvärmning	Höj snabb matens temperatur till snabb kokning i fall av vatten eller värm snabbt upp tillagningsvätskor
		Fritering – kokning	bryn, påbörja tillagning, steka frysta produkter, koka upp snabbt
Hög effekt		Bryning – stekning – kokning – grillning	stek, låt koka kraftigt, koka och grilla (för kort tid, 5-10 minuter)
		Bryning – kokning – stuvning – stekning – grillning	stek, låt koka på svag värme, koka och grilla (för medellång tid, 10-20 minuter), förvärm tillbehör
Medeleffekt		Kokning – stuvning – stekning – grillning	stuvning, försiktig kokning, kokning (under lång tid), ihoprörning av pasta med sås till rätt konsistens
		Kokning – sjudning – redning – ihoprörning	längre tillagningar (ris, såser, ugnsstekar, fisk) med vätska för tillagning (t.ex: vatten, vin, buljong, mjölk), ihoprörning av pastan
		Kokning – sjudning – redning – ihoprörning	längre tillagningar (mindre volym per liter: ris, såser, ugnsstekar, fisk) med tillagningsvätska (t.ex.: vatten, vin, buljong, mjölk)
Låg effekt		Smältning – upptining – varmhållning – ihoprörning	smälta smör, försiktigt smälta choklad, tina små produkter
		Smältning – upptining – varmhållning – ihoprörning	hålla små matportioner som just tillagats varma eller hålla serveringsfat varma och röra ihop/laga risotto
OFF		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 underhållsrepp 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 nöta 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
	Ikke lämpligt kokkärl	Magnetinduktionen fungerar inte	Ta av kokkärlet
	Kommunikationsproblem mellan användargränssnitt och induktionsmodul	Elektrisk ström når inte modulen; matningskabeln har inte anslutits korrekt eller är defekt	Dra ur kontakten till spishällen och kontrollera anslutningen
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 tiukasti tämän tuotteen mukana annetun tiivistetyn oppaan sekä digitaalisessa muodossa olevan kattavan oppaan ohjeita. Emme ole vastuussa mistään tuotteen aiheuttamista häiriöistä, vaurioista tai tulipaloista, joihin on syynä tämän ohjekirjan ohjeiden laiminlyönti.

On tärkeää säilyttää kaikki tuotteen mukana toimitetut ohjekirjat, jotta niitä voidaan käyttää tarvittaessa. Mikäli laite myydään tai luovutetaan uudelle omistajalle tai jos laitteen käyttäjä muuttaa, on varmistettava, että ne kulkevat laitteen mukana.

Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden kypsennykseen kotitaloudessa. Mikä tahansa muu käyttö (esimerkiksi huoneen lämmittäminen) on kielletty. Valmistaja ei vastaa väärästä 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 sähköisiä muutoksia laitteeseen.

Tarkista tuotteen ja sen mukana toimitettujen osien eheys ennen kuin ryhdyt asennukseen. 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 suojaat 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 turvallisien 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 kuumentuviin osiin.
- Älä koske tuotteen lämpövastuksiin 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.
- Friteeraus 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 ylikiehumista. Kun keität 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 keittolaue.
- 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 metallisia, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia keittotasolle, sillä ne saattavat ylikuumentua.
- Tärkeää: Kytke keittotasoa pois päältä käytön jälkeen sen omasta kytkimestä.
- Älä luota puuttuvista kattiloista kertoviin merkivaloihin.
- Älä käytä kypsennyksessä koskaan alumiinifoliota äläkä aseta tasolle koskaan suoraan alumiiniin käärittyä tuotetta.
- Alumiinin sulaminen vaurioittaa tuotteen korjauskelvottomaksi.
- Korkean tehon käyttö, kuten Booster-toiminto, ei sovellu joidenkin nesteiden, kuten friteerausöljyn, kuumentamiseen.
- Liiallinen kuumuus 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 katilain 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 syynä näiden määräysten noudattamisen laiminlyöminen. • Tuote tulee maadoittaa lain mukaisesti. • Virtajohdon tulee olla riittävän pitkä, jotta kaapeliteeseen 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 suorita liitäntä 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, sähköosat eivät saa enää olla käyttäjän ulottuvilla. • Varoitus! Älä liitä tuotetta sähköverkkoon ennen kuin asennus on suoritettu kokonaan. • Ennen kuin laite kytketään sähköverkkoon, tarkista tuotelivestä (joka sijaitsee tuotteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuvat tuotteeseen, ja varmista liitäntäpistorasian soveltuvuus. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.

• Mikäli tuotteessa ei ole virtajohtoa, käytä johtoa, jonka johdinten poikkipinta-ala on vähintään 10 mm² yksivaiheiliitäntää varten, vähintään 4 mm² kaksivaiheiliitäntää 2N varten ja vähintään 2,5 mm² kolmivaiheiliitäntää 3N varten.

• **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.

Levivirrankulutus sammuneessa tilassa: 0,5 W

POWER LIMITATION: tuote on varustettu Power Limitation -toiminnolla, jonka avulla (kilowattien) maksimaalinen absorbointiraja voidaan asettaa

Asetus on tehtävä kun tuote kytketään sähköverkkoon tai kun sähköverkko kytketään uudelleen (2 seuraavan minuutin sisällä). Mitoita sähköjärjestelmän suojaus valitun Power Limitation -tason perusteella. Tutustu tämän ohjekirjan Toiminta-osaan Power Limitation -asetussarjaa

varten.

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 tiivisteainetta (S), joka kestää 250°C:n lämpötilan; ennen asennusta liimattavat pinnat tulee puhdistaa huolellisesti ja kaikki tarttumista haittaavat aineet tulee poistaa (esim. irrotusaineet, säilytysaineet, öljy, pöly, vanhat liimajäämät tms.). Liima-aine tulee levittää tasaisesti koko kehyksen ympärillä olevalle alueelle; anna liima-aineen kuivua noin 24 tunnin ajan liimauksen 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; akryylipohjainen 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 sääntöjä. Jos tahdot lisätietoja laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierrätyksestä, ota yhteys paikkakuntasi

jätehuoltoon, talousjätteiden 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

Induktioperiaate perustuu fyysiseen magneettivuon tiheysilmioon. Pääasiallisesti tämä ilmiö mahdollistaa lämmittävän energian suoran siirtymisen generaattorista keittoastiaan.

Edut: Sähköliesiin verrattuna induktiotaso on: **Turvalisempi:** 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

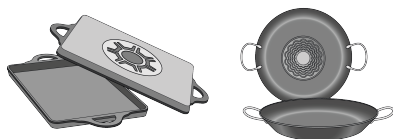


Käytä vain kattiloita, joissa on tämä symboli.

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.
- Epätasaiset tai karkeapintaiset pohjat vähentävät kosketuspintaa induktorin ja astian välillä, jolloin tehokkuus ja kypsennyksen laatu heikkenevät.



• Keittoastian pohjan suositeltavat läpimitat

TÄRKEÄÄ: Keittoalueet eivät kytkeydy 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 magnetoituva. Kattilat eivät ole sopivia, ellei magneetti havaitse niitä. Tässäkin tapauksessa edellisen kappaleen ohjeet pätevät.

• Energian säästö

Käytä pannuja ja kattiloita, joiden pohjan läpimita 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.

Residual Heat Indicator (jäljellä olevan lämmön ilmaisin)	H
Pot Detector (kattilan tunnistus)	U
Bridge Zone -toiminto päällä	7
Temperature Manager (lämpötilanhallinta) -toiminto päällä	0
Taukotoiminto	11
Automatic Heat UP (automaattinen lämmitys) -toiminto	A

KEITTOTASON OMINAISUUDET

• Safe Activation (turvallinen aktivointi)

Tuote kytkeytyy päälle vain jos keittotasolla on kattiloita: lämmitysmenetelmä 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 keittotasoa **Ⓢ** ON/OFF (1)

-näppäintä: symboli **Ⓢ** 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 (paina) **Valinnan/näytön (2)** aluetta, joka vastaa haluamaasi keittoaluetta.

• Power Level (tehotaso)

Tasossa on 9 tehotasoa. Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3)**:

oikealle tehotasoa lisäämiseksi;
vasemmalle tehotasoa vähentämiseksi.

Asetettu tehotoso näytetään **valinnan/näytön(2)** alueella

• Power Booster (tehon lisäys)

Tuote on varustettu ylimääräisellä tehotasolla (tason **9** lisäksi), joka jää päälle 5 minuutiksi, minkä jälkeen teho palaa aiemmin käytössä olleelle tehotasolle.

Kosketa ja selaa sormilla **Valintapalkkia (3)** (tason **9** ylitse) ja aktivoi Power Booster (tehon lisäys). Power Booster (tehon lisäys) -taso näytetään valinnan/näytön alueella (2) symbolilla **P**.

• Keittoalueiden ajastin

Keittoalueiden ajastintoiminto on lähtölaskenta, joka voidaan asettaa hetkellisesti jokaiselle keittoalueelle. Asetetun ajan päätyttyä keittoalueet sammuvat automaattisesti ja käyttäjälle ilmoitetaan asiasta äänimerkillä.

Keittoalueiden ajastintoiminnon aktivointi

• Kosketa (paina) **Valinnan/näytön (2)** aluetta (tehotaso muu kuin nolla)

• Paina kohtaa **Ⓢ** (6), joka liittyy keittoalueeseen

• Käytä symboleita **— +** (5) asettaaksesi ajastimen

keston, joka näkyy **alueella/näytössä (4)**; symboli **Ⓢ** (6) vilkkuu asetuksen aikana.

Huomio : odota 10 sekuntia mitään muuta kommentoa painamatta, kunnes keittoalueen ajastin käynnistyy.

Huomio : kun pidät jälleen pitkään painettuna kohtaa **Ⓢ** (6), keittoalueen ajastin nollataan.

Jos haluat, voit toistaa toimenpiteen useamman keittoalueen kohdalla:

Jokaiselle keittoalueelle voidaan asettaa eri Timer; näyttöön (4) ilmestyy kyseisellä hetkellä valitun keittoalueen lähtölaskenta. Kun painetaan näyttöä (4), näkyviin tulee STAND-ALONE -timerin lähtölaskenta.

Kun ajastin on päättänyt lähtölaskennan, äänimerkki kuuluu ja keittoalue sammuu.

Ajastimen sammutus:

• valitse keittoalue (2)

• aseta Timerin kesto kohtaan **0.00** seuraavasta:
— + (5).

Lähtölaskennan näyttötapa on sama kuin STAND-ALONE -timerin.

• "STAND ALONE" -ajastin

Timer-toiminto on keittoalueista riippumaton lähtölaskenta.

Timer aktivoidaan painamalla aluetta/näyttöä (4).

Käytä symboleita — + (5) asettaaksesi Timerin keston, joka näkyy alueella/näytössä (4).

Huomio : odota 10 sekuntia mitään muuta komentoa painamatta, kunnes lähtölaskenta alkaa.

Ajastimen maksimiasetus on 1 (h) ja 59 (min.) Alueella/näytössä (4) näkyy jäljellä oleva aika ja lähtölaskennan jälkeen annetaan äänimerkki.

Huomio: Kun lähtölaskenta on alle 10 min, ajastimessa näkyy piste ensimmäisen numeron jälkeen.

Näkyvä arvo	Jäljellä oleva aika
1.35	1 h ja 35 min
1.35	1 min ja 35 s.

Ajastimen sammutus:

• valitse alue/näyttö (4)

• aseta Timerin kesto nollaan 0.00 seuraavasta:

— + (5)

• Bridge Zones (Bridge-alueet)

Keittoalueet kykenevät toimimaan yhdistetyllä tavalla Bridge-toiminnon ansiosta saaden aikaan yhtenäisen ja samalla teholla toimivan alueen. Kyseisen toiminnon ansiosta kypsennys on tasainen, kun käytetään suurikokoisia vuoikia ja kattiloita.

Voit käyttää yhdessä etukeittoaluetta vastaavan taka-alueen kanssa (tarkista tämän oppaan kuvista, millä alueilla tämä toiminto on käytettävissä).

Bridge-toiminnon aktivoimiseksi:

• valitse samanaikaisesti kaksi keittoaluetta, joita halutaan käyttää

• näytössä (2) takakeittoalueen kohdalla näkyy symboli

• voit asettaa käytön (teho-)tason valintapalkista (3): se näytetään myös etualueen näytössä (2)

Bridge-toiminnon pois päältä ottamiseksi riittää, että toistaa aktivointitoiminnon

Huomio : jos keittoalueiden ajastin laitetaan päälle Bridge-toiminnon aikana, molemmat keittoalueet sammuvat. Tässä tapauksessa niitä pidetään yhteisenä alueena.

• Power Limitation (tehon vähennys)

Power Limitation -toiminnon avulla voit rajoittaa tuotteen enimmäistehonottoa ja säätää kaikkien päällä olevien keittoalueiden tehonottoa siten, että tason kokonaismääräinen tehonotto ei ylitä asetettua tehonoton enimmäistasoa.

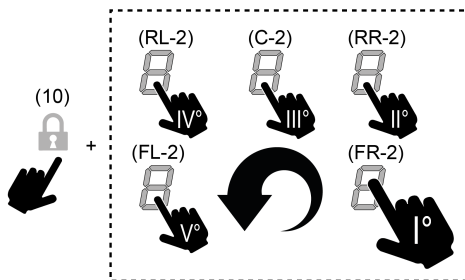
Huomio : asetus on tehtävä tason ollessa pois päältä

ilman, että näppäintä ON/OFF (1) painetaan, 2 minuutin kuluessa siitä, kun keittotaso liitetään sähköverkkoon tai kun sähköverkko liitetään uudelleen.

Power Limitation asettamiseksi:

• paina (10) (joka vilkkuu vain ensimmäisten 2 minuutin ajan tuotteen virtaan kytkemisestä)

• pidä edelleen painettuna (10) ja paina yksi kerrallaan kaikkia keittoalueiden Valinta/näyttö (2) -alueita järjestyksessä (FR-2 -> RR-2 -> C-2 -> RL-2 -> FL-2) kuvassa näytetyllä tavalla:



Nyt näytössä (RL-2) näkyvät symbolit ja vuorotellen

ja näytössä (FL-2) näkyy symboli .

• kun valitaan näyttö (RL-2), syttyy valintapalkki (3), jolla valitaan toiseksi viimeinen pystyviiva: nyt näytössä (RL-2)

näkyvät vuorotellen symbolit ja .

Nyt tason tehonottoarvoa voidaan muuttaa: Kun valitaan näyttö (FL-2), valintapalkki (3) syttyy jälleen: siitä valitaan yksi neljästä saatavilla olevasta asennosta. Tämän

valinnan perusteella näyttö (FL-2) näyttää arvon välillä ja .

Seuraavassa on taulukko, jossa annetaan näytetty arvo suhteessa tason enimmäistehonottoon:

näkyvä arvo	Teho (Kw)
	10,8 Kw (oletusasetus)
	4,5 Kw
	3,1 Kw
	7,2 Kw

Tallenna valinta pitämällä näppäintä ON/OFF (1) painettuna 2 sekunnin ajan. Nyt kuuluu pitkä äänimerkki, mikä vahvistaa asetuksen tapahtuneen.

• Key Lock (näppäinten lukitus)

Key Lock (näppäinten lukitus) -toiminnon avulla on mahdollista lukita keittotason asetukset. Näin asetuksia ei voi peukaloida vahingossa, ja aikaisemmin asetetut asetukset pysyvät voimassa.

Toiminnon kytkeminen päälle:

• paina (10) Toista toimenpide kytkeäksesi toiminnon

pois päältä.

Huomio : jos mitä tahansa muuta toimintoa painetaan Key

Lockin (näppäinten lukitus) ollessa päällä, symboli  vilkkuu osoittaen näin, että toiminto on päällä ja että se on otettava pois päältä, jotta tasoon liittyviä toimenpiteitä voitaisiin tehdä.

• 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 tehotasolla .

Toiminnon kytkeminen päälle:

- kun keittoalue on päällä, paina  (7), jolloin näytössä

(2) näkyy vilkkuvana , joka vaihtelee keittoalueelle asetetun tehon kanssa.

Kun keittoalueen tehotasoa lisätään, Automatic Heat Up -toiminto pysyy päällä uudella lämpötila-asetuksella.

Kun keittoalueen tehotasoa vähennetään, Automatic Heat Up -toiminto kytketty pois päältä.

Huomio : Kun valitaan samanaikaisesti toinen keittoalue,

symboli  (7) valaistuu jälleen himmeästi. Näin toiminto voidaan aktivoida tälläkin alueella. Toiminto pysyy joka tapauksessa päällä alueella, jolle se oli jo asetettu, kuten näkyy näytössä (2).

• Tauko

Taukotoiminnon avulla voidaan keskeyttää mikä tahansa päällä oleva toiminto keittotasolla, asettamalla kypsennysteho nollaan.

Toiminnon kytkeminen päälle:

- paina  (9), jolloin näkyviin tulee symboli  vilkkuvana näyttöön (2)

Kytkäksesi toiminnon pois päältä:

- paina  (9), jolloin valintapalkki (3) syttyy
- paina/selaa valintapalkkia (3) ottaaksesi toiminnon pois päältä.

Huomio: pois käytöstä otto palauttaa tason ennen taukoa vallinneet olosuhteet. Taso jatkaa työskentelyä aiemmin tehdyillä asetuksilla.

Huomio : jos 10 minuutin kuluttua Taukotoimintoa ei oteta pois päältä, taso sammuu automaattisesti.

Temperature Manager (Warming Function) (lämpötilanhallinta, lämmitystoiminto)

Temperature Manager on ohjaustoiminto, jonka avulla lämpötilaa voidaan säilyttää vakaana optimoidulla tehotasolla; toiminto on ihanteellinen valmiiden ruokien säilyttämiseksi lämpiminä. Temperature Manager -toiminto aktivoituu, kun painetaan ensimmäistä kertaa näppäintä

 (8).

Alueen, joka toimii Temperature Manager -toiminnossa,

näyttöön (2) ilmestyy symboli .

Huomio : Kun valitaan samanaikaisesti toinen keittoalue,

symboli  (8) valaistuu jälleen himmeästi. Näin toiminto voidaan aktivoida tälläkin alueella. Toiminto pysyy joka tapauksessa päällä alueella, jolle se oli jo asetettu, kuten näkyy näytössä (2).

Paina uudelleen  (8) ottaaksesi pois päältä ja sammuttaaksesi, kunnes tuloksena on taso, joka näkyy

näytössä (2) arvona .

Huomio : Jos on monta aluetta, jotka toimivat Temperature Manager (Warming Function) tilassa, valitse ensin haluamasi alue valinta-alueelta (2). Toiminto voidaan kytkeä pois päältä myös Valintapalkista (3) tuomalla

tehotason arvoon .

MULTICONNECTION

Multiconnection on tason ja liesituulettimen välinen yhteys, jonka välityksellä voidaan säätää automaattisesti liesituulettimen nopeutta tasolle asetetun tehon perusteella ja sytyttää liesituulettimen valo automaattisesti.

Liesituulettimille, joissa on savuanturi (VOC), tehoa muokataan myös ruokien kypsennyksessä syntyvien höyryjen mukaan.

• Tason ja liesituulettimen liitäntämenetelmä (PAIRING)

Tämä on ensimmäinen tarvittava menetelmä tason liittämiseksi liesituulettiin. Kahta tuotetta ei voida yhdistää ennen kuin tämä alkumenetelmä on suoritettu loppuun.

Liitäntämenetelmään kuuluu sekä tasolla että liesituulettimella järjestyksessä suoritettavia toimenpiteitä: nämä toimenpiteet ovat tarpeen, jotta liitäntä suoritetaan oikeaoppisesti. Suosituksena on aloittaa liesituulettimesta.

- TOIMINTAJÄRJESTYS LIESITUULETTIMESSA:

Huomio: Kun liitäntämenetelmä on aloitettu varmista, että se suoritetaan loppuun muutaman minuutin kuluessa, sillä ajan ylityessä on aloitettava alusta

Huomio: Tarkista, onko liesituulettimessa savuanturi (VOC), katso liesituulettimen käyttöoppaan "Toiminta"-luku. Jos sellainen on, mutta se ei ole päällä, aktivoi se vastaavasta näppäimestä.

Kun liesituulettiin on päällä, pidä pitkään painettuna

Bluetooth-näppäintä liesituulettimessa , noin 6 sekunnin ajan, kunnes kuulet äänimerkin. Tämän jälkeen näppäimen LED-valosta tulee oranssi, ja se alkaa vilkkua odottaen laitetta, johon liitettävä.

- TOIMINTAJÄRJESTYS TASOLLA:

Laita taso päälle  ON/OFF-näppäimestä (1); paina

Bluetooth-näppäintä (11) lyhyesti: kun äänimerkki kuuluu, näppäimen LED-valo alkaa vilkkua odottaen laitetta, johon liittyä.

Jos menetelmä onnistui, muutaman sekunnin kuluttua tason ja liesituulettimen Bluetooth-näppäinten LED-valot alkavat palaa kirkkaasti. Lisäksi liesituulettimen valo syttyy (ellei sitä ole jo käynnistetty manuaalisesti).

Kun tason ja liesituulettimen yhdistäminen on valmis, Multiconnection-toiminto on jo päällä.

Jos menetelmä EI onnistu, ensimmäiseksi suositellaan alla kuvattua tason ja liesituulettimen välisen liitännän poiston menetelmää (UNPAIRING) molemmissa tuotteissa ja sen jälkeen yllä kuvaillun tason ja liesituulettimen liitännän menetelmän (PAIRING) toistamista.

• Tason ja liesituulettimen liitännän poistomenetelmä (UNPAIRING)

Liitännän poistomenetelmään kuuluu sekä tasolla että liesituulettimella järjestyksessä suoritettavia toimenpiteitä: nämä toimenpiteet ovat tarpeen, jotta liitäntä poistetaan oikeaoppisesti. Suosituksena on aloittaa tasosta.

- TOIMINTAJÄRJESTYS TASOLLA:

Laita taso päälle **ON/OFF-näppäimestä** (1) ja pidä

Bluetooth-näppäintä tasolla (11) painettuna pitkään - noin **4 sekuntia** - kunnes kuuluu äänimerkki (kaksoispiippaus). Tämän jälkeen Bluetooth-näppäimen LED-valo palaa jälleen himmeästi.

- TOIMINTAJÄRJESTYS LIESITUULETTIMESSA:

Kun liesituuletin on päällä ja - jos on - savuunturi (VOC) käytössä, pidä pitkään painettuna **Bluetooth-näppäintä**

liesituulettimessa (11), noin **6 sekunnin ajan**, kunnes kuulet äänimerkin. Tämän jälkeen Bluetooth-näppäimen

LED-valo muuttuu oranssiksi ja alkaa vilkkua. Pidä uudelleen pitkään painettuna **Bluetooth-näppäintä**

liesituulettimessa (11) **6 lisäsekunnin ajan**. Kun liesituuletin on poistettu tasosta, kuuluu äänimerkki ja Bluetooth-näppäin sammuu.

• Tason ja liesituulettimen välisen BLUETOOTH-liitännän luominen/poistaminen

Kun taso ja liesituuletin on liitetty noudattaen ohjeita yllä olevasta osiosta "Tason ja liesituulettimen liitännän menetelmä (PAIRING)", kahden tuotteen välinen Bluetooth-liitäntä on aktiivinen.

Aina kun taso sammuu tai sammutetaan, liesituulettimen Bluetooth-symboli siirtyy alhaisen valaistuksen tilaan ja aina kun se laitetaan uudelleen päälle, kaksi tuotetta alkavat hakea toisiaan automaattisesti.

Liitännää varten tulee odottaa muutama sekunti. Kun ne luovat liitännän uudelleen, tason ja liesituulettimen Bluetooth-näppäinten LED-valot alkavat palaa yhtäjaksoisesti kirkkaasti ja liesituulettimen valo syttyy uudelleen (mikäli sitä ei vielä sytytetty manuaalisesti). Tämä tila pysyy voimassa, kunnes liesituulettimen ja tason liitäntä poistetaan.

Huomio:

- Jos taso ja liesituuletin on yhdistetty ja Bluetooth on päällä, tason sammutuksen jälkeen myös liesituulettimen imuri sammuu muutaman minuutin kuluttua. Liesituulettimen imun viivästetyn sammutuksen ansiosta voidaan poistaa jäännössavut, -hajut ja -höyryt, jotka ovat peräisin kypsenmyyksestä.

- Liesituulettimen imunopeuden manuaalinen hallinnointi on aina ensisijainen automaattiseen hallinnointiin nähden. Automaattiseen tilaan palaamiseksi riittää, että painaa uudelleen manuaalisesti valittua nopeutta.

TASON BLUETOOTH-TAULUKKO

Toimenpide	Bluetoothin tila	Bluetoothin LED-valon tila
Tason käynnistys (on)	Bluetooth pois päältä.	Yhtäjaksoinen himmeä valo.
Taso päällä.	Liesituulettimen haku meneillään.	Hitaasti vilkkuva valo.
Kosketa lyhyesti näppäintä 11.		
Taso päällä ja liesituulettimen Bluetooth päällä	Liesituulettimen liitäntäyritys meneillään.	Nopeasti vilkkuva valo.
-	Taso ja liesituuletin liitetty.	Yhtäjaksoinen kirkas valo.
Taso päällä, Bluetooth päällä ja näppäimen 11 pitkä kosketus	Tason liitännän poisto.	Yhtäjaksoinen himmeä valo.
Taso päällä; liesituuletin liitetty ja näppäimen 11 lyhyt kosketus	Bluetooth pois päältä.	Yhtäjaksoinen himmeä valo.
Tason sammutus (off)	Bluetooth pois päältä.	Yhtäjaksoinen himmeä valo.

TEHOTAUUKKO

Tehotaso		Keittotapa	Käyttö (kokemuksen ja kypsennystottumusten mukaan)
Maksimithe- 0		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 - kypsentaminen - hauduttaminen - kuullottaminen - grillaaminen	kuullottaminen, keitosten kevyen kypsennyksen ylläpitäminen, kypsennys ja grillaaminen (keskipitkän aikaa, 10-20 minuuttia), varusteiden esilämmitys
Keskitason teho		Kypsentaminen - 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, liemi, maito), pastan kuohkeuttaminen
		Kypsennys - keittäminen - sakeuttaminen - kuohkeuttaminen	pitkät kypsennykset (alle litran määrät: riisi, kastike, paisti, kala) nesteiden kanssa (esim. vesi, 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 keittoalueet 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 tahranpoistoaineita.
- **ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPESURIA!!!**

Jäähdytä 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 keittiöpaperia 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
	Keittoastia ei ole sopiva	Magneettisten ominaisuuksien katoaminen	Poista kattila
	Käyttöliittymän ja induktiomoduulin välisiä yhteysongelmia	Moduuliin ei tule sähkövirtaa: virtajohtoa ei ole liitetty oikein tai se on viallinen	Kytke keittotaso irti sähköverkosta ja tarkista yhteys
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 instruksjonene i den kortfattede håndboken som medfølger produktet, eller i den fullstendige digitale versjonen. Vi fraskriver oss ethvert ansvar for uregelmessigheter, skader eller brann forårsaket av produktet som følge av manglende etterfølgelse av instruksjonene i denne håndboken.

Det er viktig å ta vare på alle håndbøkene som medfølger produktet, slik at disse kan konsulteres til enhver tid. Sørg for at de følger med produktet hvis det selges eller overføres.

Apparatet er kun laget for vanlig matlaging 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.

Kontroller at produktet og de medfølgende komponentene er intakte før installasjonen. 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. • Installasjonen 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 varmelementer under og etter bruk. • Unngå kontakt med tøyfyller eller andre antenkelige 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 varmelementene 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 MÅNEDEN) 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 induksjonsstoppen, 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, gaffer, skjeer 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 matlagingen, 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 frityrrolje. 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 kokeplatas effektivit t automatisk. • OBS! N r platetoppen er i funksjon kan alle de tilgjengelige delene i apparatet bli varme.

SIKKERHET VED ELEKTRISK TILKOBLING

• Koble produktet fra strømforsyningen. • Installasjonen m  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 m  være tilstrekkelig lang slik at det innebygde produktet kan kobles til strømnettet når det er blitt montert. • Strømledningen m  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 m  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 strømnettet. Foreta derfor koblingen til strømnettet 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. • N r installasjonen er ferdig utført, skal det ikke være mulig for brukeren   få tilgang til de elektriske komponentene. • OBS! Ikke koble produktet til strømnettet f r installasjonen er helt ferdig. • F r man kobler produktet til strømnettet må man kontrollere merkeskiltet (plassert nederst på produktet) for å være sikker på at spenning og effekt tilsvarer str mnettets 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 minimum tverrsnitt på 10 mm² for enfasede tilkoblinger, minimum 4 mm² for 2N tofasede tilkoblinger og minimum 2,5 mm² for 3N trefasede tilkoblinger.

• **OBS!** Skifte av forbindelsesledningen m  utføres av v r autoriserte teknisk kundeservice, eller eventuelt av en person med lignende kvalifikasjoner.

• **OBS!** F r kretsen kobles til nettstrømmen igjen, må man kontrollere at den fungerer riktig og at forsyningsledningen er riktig montert.

Strømforbruk i avslått modus: 0,5 W

POWER LIMITATION: produktet er utstyrt med funksjonen Power Limitation, slik at man kan stille inn en grenseverdi for maksimal effektforbruk (kw)

Innstillingen m  utføres når man kobler produktet til strømnettet, eller når man kobler inn selve strømforsyningen (innen 2 minutter). Foreta dimensjonering av vernet til det elektriske anlegget basert på v lt

effektbegrensningsniv  (Power Limitation). For innstilling av Power Limitation henvises det til seksjonen Maskinfunksjon i denne håndboken.

INSTALLASJONSSIKKERHET

• Både den elektriske og den mekaniske installasjonen m  utføres av faglærte personer.

• **F r 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 f r installasjonen startes. Kontroller at det k pte 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.

• **Klarg ring av m bel for innebygging:**

• Utf r alle utskjæringer f r 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 k kkenprodusenten.

• **Viktig:** Bruk enkomponent tetningslim (S) som tåler temperatur helt opp til 250 . F r 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 m  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 limb nd 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:
 - Bunnen må kun bestå av ferromagnetisk materiale. I motsatt fall vil både varmeoverføringen og -homogeniteten reduseres og føre til overflatetemperaturer som ikke er egnet for pannen/kjelen.
 - Bunnen må ikke inneholde aluminium. Kokekaret varmes ikke opp og vil muligens ikke gjenkjennes av induksjonstoppen.
 - Bunner som ikke er 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.

Pot Detector (Kjeledetektor)	
Bridge Zone aktiv	
Temperature Manager (Temperaturkontroll) aktiv	
Pausefunksjon	
Funksjon Automatic Heat UP (Automatisk oppvarming)	

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. **Fortsett 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

Stryk over (trykk) området for **Valg/Display (2)** som tilsvarer ønsket kokesone.

• Power Level (effektnivå)

Platetoppen er utstyrt med 9 effektnivåer. Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3):**

mot høyre for å øke effektnivået

mot venstre for å redusere effektnivået

Effektnivået som stilles inn vil vises i området for **Valg/**

Display (2)

• Power Booster (forsterkernivå)

Produktet er utstyrt med et ekstra effektnivå (over nivået ) som forblir aktivt i 5 minutter før effektnivået går tilbake til forrige nivå.

Stryk over og la fingrene gli langs **Valglinjen (3)** (forbi nivået ) og koble inn Power Booster (effektforsterker). Forsterkernivået angis i feltet for **Valg/Display (2)** med symbolet .

• Kokesone-Timer

Funksjonen Kokesone-Timer er en nedtellingsfunksjon som det er mulig å stille inn, også samtidig, på hver kokesone. Etter endt innstilt tid vil kokesonene slukkes automatisk og brukeren varsles med et lydsignal.

Innkobling av funksjonen Timer for Kokesoner

• Stryk over (trykk) området for **Valg/Display (2)** (effektnivå annet enn null)

• Trykk på  **(6)** som er gjeldende for kokesonen

• Bruk symbolene   **(5)** for å stille inn varigheten til Timeren, som deretter vises i **Sone/Display (4)**. Underveis

i innstillingen vil symbolet  **(6)** blinke.

Merknad: Vent i 10 sekunder uten å trykke på andre styringer, slik at Timer'en for Kokesonen settes i gang.

Merknad: Ved å trykke på nytt, lenge, på  **(6)**, vil Timeren til kokesonen nullstilles.

Om ønskelig kan man gjenta operasjonen for flere kokesoner:

Det kan stilles inn en annerledes Timer for hver kokesone. I displayet (4) vil nedtellingen av den kokesonen som er blitt valgt i det aktuelle øyeblikket vises. Dersom ingen sone er valgt kan man trykke på **Display (4)** for å vise nedtellingen for **STANDALONE-timeren**.

Når timer'en er ferdig med nedtellingen høres et lydsignal og kokesonen slås av.

Hvordan slå av Timer-funksjonen:

• velg kokesonen **(2)**

• Still inn varigheten til Timeren på , ved hjelp av   **(5)**.

Måten nedtellingen vises på er identisk som for STANDALONE-timeren.

• “STAND ALONE” Timer

Timer en en nedtellingsfunksjon som aktiveres uavhengig av kokesonen.

Timeren settes i gang ved å trykke på **Sone/Display (4)**.

Bruk symbolene   **(5)** for å stille inn varigheten til

Timeren, som deretter vises i Sone/Display (4).

Merknad: Vent i 10 sekunder uten å trykke på andre styringer, slik at nedtellingen settes i gang.

Timeren kan stilles inn til maksimalt 1(t) og 59(min.) I Sone/Display (4) vil det vises gjenværende tid og når nedtellingen er ferdig vil det høres et akustisk signal.

Merknad: Når nedtellingen er under 10 min vil Timeren vise et punktum etter det første nummeret.

Vist verdi	Gjenstående tid
1.35	1t og 35 min
1.35	1min. og 35 sek.

Hvordan slå av Timer-funksjonen:

• velg Sone/Display (4)

• Still inn varigheten til Timeren 0.00, ved hjelp av — + (5)

• Bridge-Zones

Kokesonene kan takket være Bridge-funksjonen driftes som kombinasjonsplater. På denne måten får man en enkelt kokesone med samme effektnivå. Denne funksjonen gir et jevnt resultat når det brukes store gryter eller kjeler.

Det er mulig å bruk kokesonen i front samtidig med den bakre (for å kontrollere hvilke soner som kan bruke denne funksjonen henvises det til illustrasjonene i denne håndboken).

For å aktivere Bridge-funksjonen:

• Velg samtidig de to kokesonene man ønsker å bruke

• I Displayet (2) til den "bakre" kokesonen vises symbolet



• Via Valglinjen (3) er det mulig å stille inn Nivået (Effektnivået) som deretter vil vises i Display (2) i den fremre sonen

For å deaktivere Bridge-funksjonen følger man samme prosedyre som for aktiveringen

Merknad: Hvis Platesone-Timer er aktiv sammen med Bridge-funksjonen, vil begge platesonene slå seg av automatisk, da disse i dette tilfellet anses som en enkel kombinert platesone.

• Power Limitation (effektbegrenser)

Funksjonen Power Limitation (effektbegrenser) gjør at man kan begrense produktets maksimale effektforbruk ved å regulere effektforbruket i hver av de aktive platesonene, slik at det totale forbruket til hele koketoppen ikke overskrider den innstilte maksimalverdien.

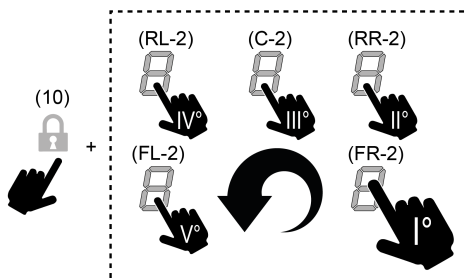
Merknad: Programmeringen må utføres innen 2 minutter med koketoppen avslått, når koketoppen kobles til strømmettet, eller når man kobler tilbake strømforsyningen,

uten å trykke på tasten ① ON/OFF (1).

For å stille inn Power Limitation (effektbegrenser) :

• Trykk på (10) (som vil blinke, men kun i de første 2 minuttene etter at produktet blir påslått)

• Fortsett å holde inne (10) og trykk på hver og en av områdene Valg/Display (2) til kokesonene (FR-2 -> RR-2 -> C-2 -> RL-2 -> FL-2) som vist i figuren:



På dette tidspunktet vil displayet (RL-2) vise symbolene 0 og 8 vekselvis og displayet (FL-2) viser symbolet 2.

• velg displayet (RL-2), bla i Valglinjen (3), og velg den nest siste vertikale linjen. Nå vil displayet (RL-2) vise symbolene 0 og 8 vekselvis.

Det er nå mulig å endre strømtrekksverdien til platetoppen: Velg displayet (FL-2), Valglinjen (3) begynner å lyse og man kan velge en av de 4 tilgjengelige posisjonene. Basert på dette valget vil displayet (FL-2) vise en verdi mellom 0 og 3.

Herunder gjengis en tabell som viser verdien for maksimal strømtrek i platetoppen:

vist verdi	Effekt (Kw)
0	10,8 Kw (standardinnstilling)
1	4,5 Kw
2	3,1 Kw
3	7,2 Kw

For å lagre valget trykker man på tasten ON/OFF (1) i 2 sekunder. Det vil skilles ut et akustisk signal som bekrefter valget.

• Key Lock (Tastelås)

Key Lock (Tastelåsen) brukes for å blokkere kommandoene på koketoppen etter at de ønskede innstillinger er blitt foretatt, slik at kommandoene ikke aktiveres ved et uhell.

Aktivering:

• Trykk på (10) Gjenta operasjonen for å deaktivere.

Merknad: Dersom hvilken som helst annen funksjon trykkes på mens Key Lock er aktiv (innkoblet tastelås), vil

symbolet  blinke for å angi at funksjonen er i bruk og den må eventuelt deaktiveres for å kunne gjøre inngrep på koketoppen.

• 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 effektivnivå fra

 til .

Aktivering:

- Når kokesonen er på trykker man på  (7), i Display (2) vil det vises en blinkende  som vil veksle med effekten som er innstilt i kokesonen.

Ved å øke effektivnivået i kokesonen: Funksjonen Automatic Heat Up forblir aktiv med den nye temperaturinnstillingen.

Ved å senke effektivnivået i kokesonen: Funksjonen Automatic Heat Up vil deaktiveres.

Merknad: Ved å samtidig velge en annen kokesone vil

symbolet  (7) lyse på nytt med et svakt lys, og det er dermed mulig, også for denne sonen, å sette i gang funksjonen; Funksjonen vil i alle tilfeller forbli aktiv i den sonen den allerede er stilt inn på, som angitt på Display (2).

• Pause

Pausefunksjonen slår av samtlige aktive funksjoner og setter kokeeffekten til null.

Aktivering:

- Trykk på  (9), symbolet  vil blinke i displayet (2)
For å deaktivere funksjonen:

- Trykk på  (9) for å tenne **Valglinjen** (3)

- Trykk/stryk over **Valglinjen** (3) for å deaktivere funksjonen.

Merknad: Deaktiveringen gjenoppretter forholdene til koketoppen før pausen, koketoppen fortsetter å arbeide med de samme innstillingene som ble lagt inn tidligere.

Merknad: Hvis pausefunksjonen ikke deaktiveres i løpet av 10 minutter vil platetoppen slå seg automatisk av.

• Temperature Manager (Warming Function) - (Temperaturkontroll oppvarmingsfunksjon)

Temperature Manager (temperaturkontroll) er en funksjon som brukes til å holde varmen ved en konstant verdi med et optimalt effektivnivå. Den er ideell for å holde allerede klargjorte varmretter varme. Funksjonen Temperature Manager (temperaturkontroll) kobles inn ved første trykk på

tasten  (8).

På display (2) til sonen der man benytter Temperature

Manager (temperaturkontroll) kommer symbolet  til syne.

Merknad: Ved å samtidig velge en annen kokesone vil

symbolet  (8) lyse på nytt med et svakt lys, og det er dermed mulig, også for denne sonen, å sette i gang funksjonen; Funksjonen vil i alle tilfeller forbli aktiv i den sonen den allerede er stilt inn på, som angitt på Display (2).

Trykk nok en gang på  (8) for å deaktivere og slå av, inntil nivået som vises i Display (2) bringes til .

Merknad: Hvis det er flere soner som arbeider i Temperature Manager (Warming Function) velger man først ønsket sone via Valgsonen (2). Funksjonen kan også deaktiveres via **Valglinjen** (3), ved å sette Power Level til .

MULTICONNECTION

Multiconnection refererer til Bluetooth-tilkoblingen mellom platetoppen og ventilatoren som gjør at ventilatorens avtrekkshastighet justeres automatisk basert på effektivnivået som er innstilt på platetoppen, og at ventilatorlampen slås på automatisk.

På ventilatormodeller utstyrt med røyksensor (VOC), vil effekten også moduleres basert på dampmengden som produseres ved tilberedningen av maten.

• Parkoblingsprosedyre platetopp - ventilator (PAIRING)

Dette er den første prosedyren for å tilknytte platetoppen til ventilatoren. Tilkoblingen mellom de to produktene kan ikke utføres før denne innledende prosedyren er blitt fullført.

Parkoblingsprosedyren krever at en serie operasjoner gjøres på både platetoppen og ventilatoren. Begge operasjonene er nødvendige for at parkoblingsprosedyren skal være vellykket. Vi anbefaler å starte med ventilatoren.

- SEKVENSPÅ VENTILATOREN:

Merknad: Når du har startet pakoblingsprosedyren, må du sørge for at den er fullført innen noen få minutter. Deretter må du starte på nytt fra begynnelsen

Merknad: Sjekk om din ventilatormodell er utstyrt med en røyksensor (VOC). Se kapittelet "Funksjon" i ventilatorens bruksanvisning. Hvis den er til stede og ikke er aktivert, aktiverer du den ved å trykke på den tilhørende knappen.

Med ventilatoren påslått, holder man inne **Bluetooth-**

tasten på ventilatoren , i cirka 6 sekunder, inntil det høres et lydsignal. Deretter vil LED-lampen i tasten bli oransje og begynner å blinke mens den venter på at en enhet skal tilknyttes.

- SEKVENSPÅ PLATETOPP:

Slå på platetoppen med tasten  ON/OFF(1); trykk på

Bluetooth-tasten  (11). Når lydsignalet høres vil LED-lampen i tasten begynne å blinke mens den venter på at en

enhet skal tilknyttes.

Hvis prosedyren var vellykket, vil LED-lampene i Bluetooth-tastene på platetoppen og ventilatoren etter noen sekunder gå over til å lyse uavbrutt med høy lysstyrke. I tillegg vil lyset til platetoppen tennes (hvis det ikke allerede er blitt slått på manuelt).

Når platetoppen og ventilatoren er blitt parkoblet, vil Muticonnection allerede være aktivert.

Hvis prosedyren IKKE er vellykket, anbefaler vi å utføre frakoblingsprosedyren (UNPAIRING) beskrevet nedenfor på begge produktene og deretter gjenta parkoblingsprosedyren mellom platetopp og ventilator (PAIRING) beskrevet ovenfor.

● **Frakoblingsprosedyre platetopp-ventilator (UNPAIRING)**

Frakoblingsprosedyren krever at en serie operasjoner gjøres på både platetoppen og ventilatoren. Begge operasjonene er nødvendige for at frakoblingsprosedyren skal være vellykket. Vi anbefaler å starte med platetoppen.

- SEKVENSS PÅ PLATETOPP:

Slå på platetoppen med tasten **ON/OFF(1)**, og hold

inne **Bluetooth-tasten på platetoppen** **(*)**(11), i cirka **4 sekunder**, inntil lydsignalet høres (dobbel pipelyd). Deretter vil LED-lampen i Bluetooth-tasten gå tilbake til lav lysstyrke.

- SEKVENSS PÅ VENTILATOREN:

Med ventilatoren påslått og røyksensoren aktivert (VOC - hvis tilstede), holder man inne **Bluetooth-tasten på**

ventilatoren **(*)**, i cirka **6 sekunder**, inntil det høres et lydsignal. Deretter vil LED-lampen i Bluetooth-tasten lyse

oransje og deretter begynne å blinke. Trykk enda en gang

på **Bluetooth-tasten til ventilatoren** **(*)**, og hold den inne i **6 sekunder**. Den fullstendige frakoblingen av ventilatoren fra platetoppen etterfølges av et lydsignal før Bluetooth-tasten slukkes.

● **Tilkobling / Frakobling BLUETOOTH Platetopp-Ventilator**

Etter at platetoppen og ventilatoren er blitt parkoblet, som beskrevet i avsnittet "Parkoblingsprosedyre platetopp - ventilator (PAIRING)" ovenfor, vil Bluetooth-forbindelsen mellom de to produktene være aktiv.

Hver gang platetoppen blir slått av eller slår seg av, vil Bluetooth-symbolet på ventilatoren gå over til lav lysstyrke, og hver gang den slås på igjen vil de to produktene automatisk begynne å søke etter hverandre.

Det vil ta noen sekunder før tilkoblingen blir aktiv. Når de kobles til igjen, vil LED-lampene på Bluetooth-tastene på platetoppen og ventilatoren lyse uavbrutt med høy lysstyrke, og lyset på ventilatoren vil slå seg på igjen (hvis det ikke allerede er blitt slått på manuelt). Denne tilstanden vil vedvare helt til platetoppen og ventilatoren kobles fra hverandre.

Merknad:

- Hvis platetopp og ventilator er parkoblet og Bluetooth er aktivert, vil avtrekket til ventilatoren slå seg av noen minutter etter at platetoppen er blitt avslått. Finket stopp av ventilatorens avtrekksfunksjon gjør det mulig å fjerne røyk, lukt og os fra matlaging.

- Manuell styring av ventilatorens avtrekks hastighet prioriteres alltid fremfor automatisk styring. For å gå tilbake til automatisk modus, trykker du bare på den manuelt valgte hastigheten igjen.

BLUETOOTH-TABELL PLATETOPP

Handling	Bluetooth-status	Bluetooth LED-status
Slå på platetopp (on)	Bluetooth deaktivert.	Lys tent med lav intensitet.
Med platetopp påslått. Kort trykk på tast 11.	Forsøk på søk etter ventilator pågår.	Lys blinker langsomt.
Med platetopp påslått og ventilator med Bluetooth aktivert	Forsøk på parkobling med ventilator pågår.	Lys blinker hurtig.
-	Platetopp og ventilator parkoblet.	Lys tent med høy intensitet.
Platetopp påslått, Bluetooth påslått, langt trykk tast 11	Frakobling av platetopp.	Lys tent med lav intensitet.
Platetopp påslått, ventilator parkoblet, langt trykk tast 11	Bluetooth deaktivert.	Lys tent med lav intensitet.
Slå av platetopp (off)	Bluetooth deaktivert.	Lys tent med lav intensitet.

EFFEKTINIVÅTABELL

Effektnivå	Type matlaging	Bruk (avhengig av erfaring og bruksvaner)
Maksimal effekt	 Hurtig oppvarming	Øker matens temperatur fort ved at vannet koker forttere, eller ved at avkok varmes opp forttere.
	 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, kjøttkraft, melk), blande inn pasta
	 Koke – koke opp - redusere - vispe	Langtidssteking (under en liter: ris, sauser, steiker, fisk) med sauser eller reduksjoner (eks. vann, kjøttkraft, 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
	Uegnet beholder	Tap av magnetiske egenskaper	Ta vekk pannen
	Kommunikasjonsproblem mellom brukergrensesnitt og induksjonsmodul.	Det kommer ikke strøm til modulen. Strømledningen er ikke blitt korrekt tilkoblet, eller den er defekt.	Koble koketoppen fra strømforsyningen og kontroller forbindelsen.
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.

Følg nøje instruktionerne i den kortfattede vejledning, der følger med produktet, og i den komplette vejledning i digitalt format. Vi fralægger os ethvert ansvar for gener, skader eller brand forårsaget af produktet som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i denne manual.

Det er vigtigt at opbevare alle manualer, der følger med produktet, for at kunne konsultere dem til enhver tid. I tilfælde af salg, overdragelse eller flytning skal du sørge for, at de bliver sammen med produktet.

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 instruktionerne omhyggeligt: der er vigtige oplysninger om installation, brug og sikkerhed.

Foretag ikke elektriske ændringer på apparatet.

Kontrollér produktets og de medfølgende komponenters integritet, før installationen påbegyndes. 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 farene, 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 under 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 kogepladen, 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 effektniveauet 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 tvivlstilfælde 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 minimum 10mm² for enfaset tilslutning, minimum 4mm² for tofaset 2N-tilslutning og minimum 2,5mm² for trefaset 3N-tilslutninger.

● **Advarsel!** Strømforsyningskablet skal udskiftes 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. Strømforgbrug i slukket tilstand: 0,5 W

POWER LIMITATION: Produktet er udstyret med en effektbegrænsningsfunktion, der gør det muligt at indstille

en maksimal (kW)-absorptionsgrænse

Justeringen skal gennemføres når produktet forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet (inden for de næste 2 minutter). Dimensioneret elektriske systems beskyttelse i henhold til det valgte Power Limitation-niveau. Til Power Limitation justeringen, henvises der til denne manual, under afsnittet "Drift".

⚠ 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 savsmuldrer.

Den minimale afstand mellem kogepladen og væggen skal være mindst 50mm fortil, mindst 50mm til siderne og mindst 500mm til overskabene.

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, pulver, 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 fastgøringsanordninger 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



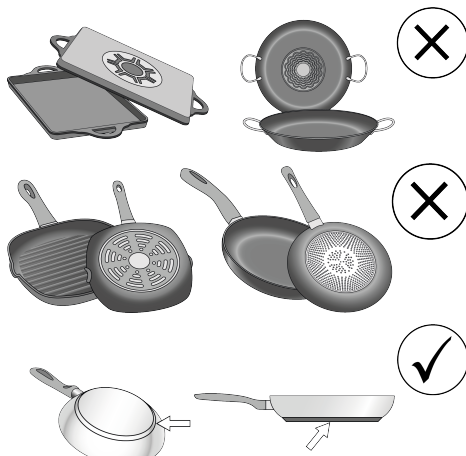
Brug kun gryder, der er mærket med dette symbol.

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.
- Gryder og pander med bund, som ikke er flad eller har ru overflade, 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

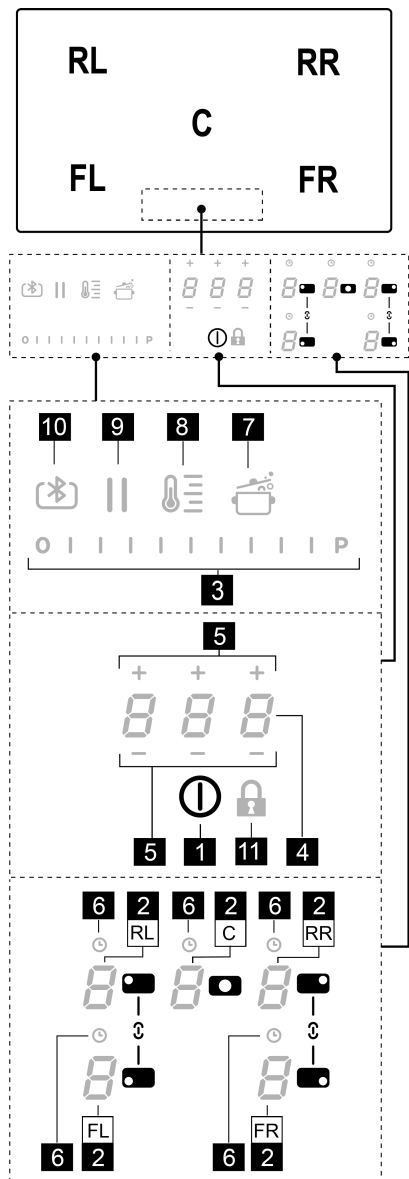
Det er muligt at kontrollere, om materialet er magnetisk ved hjælp af en enkel magnet. Hvis magneten ikke tiltrækkes, er gryderne ikke egnede til madlavning med induktion. Anvisningerne beskrevet herover gælder også for det madlavningsudstyr, du allerede har i dit køkken.

• 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 Valg af kogezone / Display kogezone
- 3 Forøg/reducer tilberedningseffektniveauet
Visning af kogeeffektniveau
- 4 Aktivering af Timer "STAND ALONE"
Display: Timer "STAND ALONE" / Timer kogezone.
- 5 Øg/Sæk tid Timer "STAND ALONE" / Timer kogezone
- 6 Aktivering af timer for kogezone
Indikator for timer for aktive kogezone (Timer Zone)
- 7 Aktivering af Automatic Heat Up.
- 8 Aktivering af Temperature Manager (Temperaturkontrol) (varmefunktion)
- 9 Pause
- 10 Key Lock (Tastblokering)
- 11 Aktivering af Bluetooth, induktionskogeplade med udsugning. "CONNECT"

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 **H** 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	
Funktionen Temperature Manager (Temperaturkontrol) er aktiv	
Pausefunktion	
Funktionen Automatic Heat UP (Automatisk opvarmning)	

KOGEPLADENS SPECIFIKATIONER

• **Safe Activation (Sikker aktivering)**

Produktet aktiveres kun hvis der er kogevej på kogezone: Opvarmningsprocessen går ikke i gang eller afbrydes, hvis kogevej 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 effektiveau.

• **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**

Stryg (tryk) på det område i **Valg/Display (2)**, som svarer til den ønskede kogezone.

• **Power Level**

Kogepladen har 9 effektiveauer. Tryk og scroll fingrene langs **Vælgerlinjen (3)**:

mod højre, for at forøge effektiveauet;

mod venstre, for at reducere effektiveauet.

Det indstillede effektiveau vises i området **Valg/Display (2)**

• **Power Booster (Effektbooster)**

Produktet er forsynet med et supplerende effektiveau (udover niveau), der forbliver aktiv i 5 minutter, hvorefter effekten vender tilbage til det forrige niveau. Scroll med fingrene langs **Vælgerlinjen (3)** (til efter niveau), og aktivér Power Booster. Power Booster-niveauet angives i området Valg/Display (2) med symbolet

• **Timer Kogezone**

Funktionen Timer Kogezone er en nedtællingsfunktion, som kan indstilles, også samtidigt, for hver kogezone. Ved endt nedtælling slukker den valgte kogezone automatisk, og brugeren advares ved hjælp af et lydsignal.

Aktivering af funktionen Timer kogezone

• Stryg (tryk) på området for **Valg/Display (2)** (et andet effektiveau end nul)

• Tryk på **(6)** for den pågældende kogezone

• Brug symbolerne **(5)** til at indstille varigheden af Timeren, som vises i **Zone / Display (4)**; under indstilling

blinker symbolet **(6)**.

Bemærk: Vent 10 sekunder før der trykkes på andre kommandoer og timeren for kogezone er aktiveret.

Bemærk: Ved at trykke længe på **(6)**, nulstilles timeren for kogezone.

Hvis ønsket, kan proceduren gentages for flere kogezone:

Der kan indstilles en forskellig timerværdi for hver kogezone; på displayet (4) vises nedtællingen for den valgte kogezone på det pågældende tidspunkt; hvis ingen zone er valgt, og man trykker på displayet (4), så vises nedtællingen for Timeren STANDALONE.

Når nedtællingen er afsluttet, så udsendes et lydsignal og kogezone slukker.

Sådan slukkes timeren:

• Vælg kogezone (2)

• Indstil varigheden for Timer til **0.00**, ved hjælp af **(5)**.

Nedtællingsvisningstilstanden er den samme som STAND-ALONE-Timeren.

• **Timer "STAND ALONE"**

Timerfunktionen er en nedtælling uafhængig af kogezone.

Timeren aktiveres ved at trykke på **Zone/Display (4)**.

Brug symbolerne **(5)** for at indstille Timerens varighed, som vises i **Zone/Display (4)**

Bemærk: Vent 10 sekunder, før der trykkes på andre kommandoer, og nedtællingen er begyndt.

Timeren kan indstilles til maksimalt 1 (t) og 59 (min.)
Den resterende tid vil blive vist i Zone / Display (4), ved slutningen af nedtællingen udsendes et akustisk signal.

Bemærk: Når nedtællingen bliver mindre end 10 minutter, vises et fast punkt i timeren efter det første tal.

Viste værdi	Resterende tid
1:35	1h og 35 min
1:35	1 min. og 35 sek.

Sådan slukkes timeren:

- vælg Zone/Display (4)

indstil varigheden af Timeren til Nul 0.00, ved hjælp af — + (5)

• Bridge Zones (forening af kogezoneer)

Kogezoneerne er, takket være Bridge-funktionen, i stand til at arbejde i kombineret måde, for at danne en eneste zone med samme styrkeniveau. Denne funktion muliggør en jævn stegning, selv med pander og gryder af store mål.

Det er muligt at bruge den forreste kogezone i kombination med den tilsvarende bagerst (for at kontrollere, i hvilke zoner denne funktion er tilvejebragt, se den illustrerede del af denne manual).

For at aktivere Bridge-funktionen:

- Vælg de to ønskede kogezoneer samtidigt

- symbolet  vises i Displayet (2) på den "bagerste" kogezone

- ved hjælp af Vælgerlinjen (3) vil det være muligt at indstille driftsniveauet (Effekt), som vil blive vist på Displayet (2) i "forreste" område

Det er nok, at gentage aktiveringsproceduren, for at slå Funktionen Bridge fra

Bemærk: Timeren Kogezone, som blev aktiveret under Bridge-funktionen, gør at begge kogezoneer slukker automatisk, fordi de betragtes som kun ét kombineret område.

• Power Limitation

Power Limitation funktionen gør det muligt at indstille produktets funktion, så den maksimale absorbering begrænses og så absorberingskraften på alle de aktiverede kogezoneer reguleres således, at den samlede absorbering på kogepladen ikke overskrider det maksimalt indstillede absorberingsniveau.

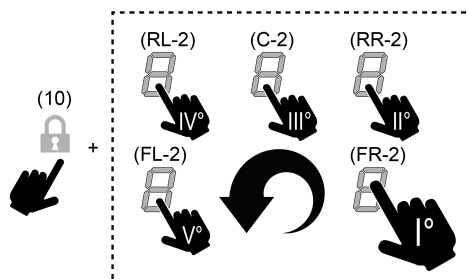
Bemærk: justeringen skal gennemføres med slukket plade,

uden at trykke på tasten  ON/OFF (1), når kogepladen forbindes til el-nettet, eller ved genforbindelse af selve el-nettet inden for de næste 2 minutter.

For at indstille Power Limitation funktionen:

- tryk på  (10) (som vil blinke, kun i de første 2 minutter efter, at produktet er tændt)

• mens man fortsat holder  (10) nede, skal man trykke på alle **Valg-/Display-felter** (2) for kogezoneer en ad gangen i denne rækkefølge (FR-2 -> RR-2 -> C-2 -> RL-2 -> FL-2) som vist i figuren:



Nu viser Display (RL-2) skiftevis symbolerne  og  og

Display (FL-2) viser symbolet .

- vælg Display (RL-2), Vælgerlinjen (3) lyser, vælg den næstsidste lodrette linje; Display (RL-2) viser symbolerne  og  skiftevis.

Det er nu muligt at ændre pladens absorptionsværdi: Vælg Display (FL-2), Vælgerlinjen (3) lyser igen, hvorfra en af de 4 tilgængelige positioner skal vælges; efter dette valg

viser Displayet (FL-2) en værdi mellem  og .

Nedenfor ses tabellen, der sætter den viste værdi i forhold til pladens maks. absorption:

viste værdi	Effekt (kW)
	10,8 Kw (standardindstilling)
	4,5 Kw
	3,1 Kw
	7,2 Kw

For at gemme indstillingen, trykkes der på tasten **ON/OFF** (1), i 2 sekunder. Du vil høre et langt akustisk signal, som bekræfter indstillingen.

• Key Lock (Tastblokering)

Tastblokeringen giver mulighed for at blokere pladens indstillinger, for at forebygge utilsigtet manipulation og lade de allerede indstillede funktioner være aktive.

Aktivering:

- tryk på  (10) Gentag handlingen for at deaktivere.

Bemærk: hvis der trykkes på en af de andre funktioner, mens tastblokeringen Key Lock er aktiv, så blinker

symbolet  for at angive, at funktionen er i brug og skal deaktiveres før kogepladen kan betjenes.

• Automatic Heat UP

Funktionen Automatic Heat UP 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 på, fordi temperaturen ikke overskrider det indstillede niveau. Denne funktion er tilgængelig for effekt niveauer fra  til .

Aktivering:

- mens kogezone er tændt, tryk på  (7), et blinkende lys  vises på Displayet (2), som skiftevis med den indstillede effekt i kogezone.

Ved at øge kogezonens effektniveau: Funktionen Automatic Heat Up forbliver aktiv med den nye temperaturindstilling;

Ved at sænke kogezonens effektniveau: Funktionen Automatic Heat Up deaktiveres.

Bemærk: hvis en anden kogezone vælges samtidigt, så tænder symbolet  igen med intensiv styrke, hvorefter det også er muligt at aktivere funktionen for denne zone. Funktionen forbliver aktiv i den zone, hvor den allerede er aktiv, sådan som vist i displayet (2).

• Pause

Funktionen Pause stiller enhver aktiv funktion på kogepladen i bero, og nulstiller tilberedningseffekten.

Aktivering:

- tryk på  (9), symbolet  vises blinkende i displayet (2) Inaktivering af funktionen:

- tryk på  (9) la **Vælgerlinjen** (3) lyser op

- Tryk/stryk på **Vælgerlinjen** (3) for at deaktivere funktionen.

Bemærk: deaktivering genopretter tilstanden for kogepladen, som var aktiv før pausen. Kogepladen fortsætter med de indstillinger, som er valgt forinden.

Bemærk: hvis Pausefunktionen ikke deaktiveres efter 10 minutter, slukker kogepladen automatisk.

• Temperature Manager (Warming Function)

Temperature Manager (Temperaturkontrol) er en kontrolfunktion, der gør det muligt at bibeholde varmen på en konstant temperatur, med et styrkeniveau, der er optimeret mellem; ideelt for at holde retterne, der allerede er tilberedt, varme. Funktionen Temperature Manager

aktiveres ved første tryk på tasten  (8).

I displayet (2) for kogezone, hvor temperaturkontrollen er aktiv, vises symbolet .

Bemærk: hvis en anden kogezone vælges samtidigt, så

tænder symbolet  (8) igen med intensiv styrke, hvorefter det også er muligt at aktivere funktionen for denne zone. Funktionen forbliver aktiv i den zone, hvor den

allerede er aktiv, sådan som vist i displayet (2).

- Tryk igen på  (8) for at deaktivere og slukke, indtil niveauet som vises i **Display** (2) er på .

Bemærk: hvis der er flere zoner, der arbejder i Temperature Manager (Warming Function), skal du først vælge den ønskede zone via **Valgzonen** (2); Funktionen kan også deaktiveres via **Vælgerlinjen** (3), hvilket bringer

Power Level til .

MULTICONNECTION

Multiconnection betyder Bluetooth-forbindelsen mellem kogepladen og emhætten, som gør det muligt automatisk at regulere emhættens sugehastighed i forhold til den indstillede effekt på kogepladen og automatisk tænde lyset i emhætten.

På emhættemodeller, der er udstyret med en røgsensor (VOC), reguleres effekten også i forhold til de dampe, der produceres under madlavningen.

• Parringsprocedure Kogeplade - Emhætte (PAIRING)

Der er tale om den første procedure, der er nødvendig for at forbinde kogepladen med emhætten. Forbindelsen mellem de to produkter kan ikke oprettes, før denne indledende procedure er afsluttet.

Parringsproceduren indebærer en række handlinger, der skal udføres på kogepladen og emhætten; begge dele skal udføres for at fuldføre parringen korrekt. Vi anbefaler at starte med emhætten.

- SEKvens PÅ EMHÆTTEN:

Bemærk: Når parringsproceduren er startet, skal man sikre sig, at den afsluttes inden for få minutter, da det ellers er nødvendigt at starte forfra

Bemærk: Kontroller, om din emhættemodel er udstyret med røgsensor (VOC), se kapitlet "Betjening" i emhættens brugsanvisning; hvis røgsensoren er til stede men ikke er aktiv, skal du aktivere den ved at trykke på den relevante knap.

Med emhætten tændt skal du trykke og holde **Bluetooth-**

tasten på emhætten ned , i ca. 6 sekunder, indtil der lyder et lydsignal. Derefter bliver LED'en på tasten orange og begynder at blinke, mens den venter på en enhed, den kan parres med.

- SEKvens PÅ KOGEPLADEN:

Tænd kogepladen med tasten  **ON/OFF**(1); tryk kort på

Bluetooth-tasten  (11), der lyder et lydsignal og LED'en på tasten begynder at blinke, mens den venter på en enhed, den kan parres med.

Hvis proceduren er vellykket, skifter lysdioderne på Bluetooth-tasterne på kogepladen og emhætten til fast lys med høj lysstyrke efter nogle sekunder. Desuden tændes lyset i emhætten (hvis det ikke allerede er blevet tændt manuelt).

Når parringen af kogeplade og emhætte har fundet

sted, er Multiconnection-funktionen allerede aktiv.

Hvis proceduren IKKE lykkes, anbefales det som et første skridt at udføre frakoblingsproceduren for kogeplade og emhætte (UNPAIRING) beskrevet nedenfor på begge produkter og derefter gentage parringsproceduren for kogeplade og emhætte (PAIRING) beskrevet ovenfor.

● Frakoblingsprocedure Kogeplade-Emhætte (UNPAIRING)

Frakoblingsproceduren indebærer en række handlinger, der skal udføres på kogepladen og emhætten; begge dele skal udføres for at fuldføre frakoblingen korrekt. Vi anbefaler at starte med kogepladen.

- SEKVENS PÅ KOGEPLADEN:

Tænd kogepladen med **ON/OFF-tasten (1)**, og tryk og

hold **kogepladens Bluetooth-tast (*) (11)**, ned i ca. **4 sekunder**, indtil der lyder et lydsignal (dobbel bip). Derefter vender LED'en på Bluetooth-tasten tilbage til lav lysstyrke.

- SEKVENS PÅ EMHÆTTEN:

Med emhætten tændt, og, hvis til stede, med røgsensoren (VOC) aktiveret, skal du trykke og holde **Bluetooth-tasten**

på emhætten ned (*), i ca. **6 sekunder**, indtil der lyder et lydsignal. Derefter bliver LED'en på Bluetooth-tasten orange og begynder at blinke. Tryk og hold igen **Bluetooth-**

tasten på emhætten (*) ned i yderligere **6 sekunder**. Efter vellykket frakobling af emhætten fra

kogepladen høres et lydsignal, og Bluetooth-tasten slukker.

● Sammenkobling / frakobling af BLUETOOTH Kogeplade-emhætte

Når du har parret kogepladen og emhætten som beskrevet i afsnittet ovenfor "Parringsprocedure Kogeplade - Emhætte (PAIRING)", vil Bluetooth-forbindelsen mellem de to produkter være aktiv.

Hver gang kogepladen slukkes eller tændes, skifter emhættens Bluetooth-symbol til svag lysstyrke-tilstand, og hver gang den tændes igen, begynder de to produkter automatisk at søge efter hinanden.

Det tager et par sekunder at oprette forbindelsen. Når de genopretter forbindelsen, skifter LED'erne på Bluetooth-tasterne på kogepladen og emhætten til en tilstand med fast lys med høj lysstyrke, og emhættens lys tændes igen (hvis det ikke allerede er tændt manuelt). Denne tilstand forbliver gyldig, indtil emhætten og kogepladen frakobles.

Bemærk:

- Hvis kogepladen og emhætten er parret, og Bluetooth er aktiv, vil slukning af kogepladen også slukke for emhættens sugning efter et par minutter. Den udsatte slukning af emhættens sugning gør det muligt at fjerne resterende røg, lugt og dampe fra madlavningen.

- Manuel styring af emhættens sugehastighed har altid forrang for automatisk styring. For at vende tilbage til automatisk tilstand skal du blot trykke på den manuelt valgte hastighed igen.

BLUETOOTH-TABEL KOGEPLADE

Handling	Bluetooth-tilstand	Bluetooth-lysdiodens tilstand
Tændt kogeplade (on)	Bluetooth deaktiveret.	Fast lys med lav lysstyrke.
Med tændt kogeplade. Kort tryk på knap 11.	Forsøg på søgning af emhætte i gang.	Langsomt blinkende lys.
Med tændt kogeplade og emhætte med aktiv bluetooth	Forsøg på parring af emhætte i gang.	Hurtigt blinkende lys.
-	Parring af kogeplade og emhætte lykkedes.	Fast lys med høj lysstyrke.
Kogeplade tændt, Bluetooth tændt og langt tryk på knap 11	Frakobling af kogeplade.	Fast lys med lav lysstyrke.
Kogeplade tændt; emhætte parret og kort tryk på knap 11	Bluetooth deaktiveret.	Fast lys med lav lysstyrke.
Slukning af kogeplade (off)	Bluetooth deaktiveret.	Fast lys med lav lysstyrke.

EFFEKTABEL

Styrkeniveau	Tilberedningstype	Brug (på grundlag af erfaring og madlavningsvaner)
Maks. effekt	 Hurtig opvarmning	Bringer temperaturen hurtigt op til kogepunktet, f.eks. til hurtig opvarmning af vand eller kogevæsker
	 Friturestege - koge	brune, start af tilberedning, friturestegning af frosne produkter, hurtig kogning

Høj effekt		Brune – stege – koge - grille	brune, opretholde kogning, koge og grillstege (kort varighed, 5-10 minutter)
		Brune – stege – stuve – svitse - grille	brune, holde simrende, stege og grillstege (10-20 minutter), foropvarmning af køkkengrej
Mellemhøj effekt		Tilberede – stuvning – stege - grille	brune, holde simrende, stegning (lang tid), indkogning af pasta
		Stege – koge ved svag varme – jævne - indkoge	længerevarende tilberedning (ris, sovse, stege, fisk) med væske (f.eks. vand, bouillon, mælk), indkogning af pasta
		Stege – koge ved svag varme – jævne - indkoge	længerevarende tilberedning (mængder under 1 liter: ris, sovse, stege, fisk) med væske (f.eks. vand, bouillon, mælk)
Lav effekt		Smelte – optø – holde varmen – indkoge	smelte smør, smelte chokolade langsomt, optøning af små produkter
		Smelte – optø – holde varmen – indkoge	varmholdningsfunktion til små mængder frisk tilberedt mad eller retter klar til servering og indkogning af risottoretter
OFF		Afsætningsflade	Kogepladen er i standby eller slukket (mulighed for restvarme efter tilberedning, som signaleres med H-L-O)

4. VEDLIGEHOLDELSE

Advarsel! Før der udføres nogen form for rengøring eller vedligeholdelse, skal det tilsikres, at kogezoneerne er slukkede, og at varmeskærmens lampe ikke længere er synlig.

VEDLIGEHOLDELSE 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 DAMPENSERE!!!

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
	Uegnet beholder	Tab af magnetiske egenskaber	Fjern gryden
	Kommunikationsproblemer mellem brugerens grænseflade og induktionsmodulet	Der er ingen elektrisk strøm til modulet; ledningen er ikke tilsluttet korrekt eller er defekt	Frakobl kogepladen fra strømforsyningen og kontrollér forbindelsen
Til alle de andre fejlsignaleringer	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 anførte eftersyn vedvarer, skal du kontakte din nærmeste serviceafdeling.

Ścisłe przestrzegać wskazówek wskazanych w skróconej instrukcji obsługi dostarczonej wraz z produktem oraz w instrukcji pełnej w formacie cyfrowym. Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieprawidłowości, uszkodzenia lub pożar produktu powstałe w wyniku nieprzestrzegania wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji.

Należy zachować wszystkie instrukcje obsługi dołączone do produktu, aby w każdej chwili móc z nich skorzystać. W przypadku sprzedaży, przekazania lub przeniesienia, upewnić się, że instrukcja będzie towarzyszyć produktowi.

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 przeróbek elektrycznych urządzenia.

Przed przystąpieniem do montażu, sprawdzić integralność produktu i jego wyposażenia. W przeciwnym wypadku, 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 umieszczać 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, wyłączyć 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, wyłączyć 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 powierchnia 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 pokrywki na powierzchniach płyty kuchennej, ponieważ mogą się nagrząć. ● **Ważne:** Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną przy pomocy urządzenia sterowniczego; nie polegać wyłącznie na detektorze garków. ● 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

- Odcłączyć 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, ziemiowanie 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 wielobiegowego, 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. ● Jeśli produkt nie jest wyposażony w kabel zasilający,

użyć kabla o minimalnym przekroju 10mm² w przypadku połączenia jednofazowego, 4mm² w przypadku połączenia dwufazowego 2N i 2,5mm² w przypadku połączeń trójfazowych 3N.

- **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.

Moc elektryczna pobrana w trybie wyłączonym: 0,5 W

POWER LIMITATION: produkt jest wyposażony w funkcję Power Limitation (Ograniczenie mocy), która umożliwia ustawienie maksymalnego progu poboru (kw)

Ustawienie musi nastąpić w momencie podłączenia produktu do sieci elektrycznej lub przy ponownym podłączeniu sieci (w ciągu 2 kolejnych minut). Rozmiar zabezpieczenia instalacji elektrycznej musi być dostosowany do wybranego urządzenia ograniczającego moc. Informacje na temat sekwencji ustawienia funkcji Power Limitation znajdują się w rozdziale Działanie.

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 opakowanego 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 przysierianiu, 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 przekształcaną 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 lub chropowate dno zmniejsza powierzchnię styku między 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

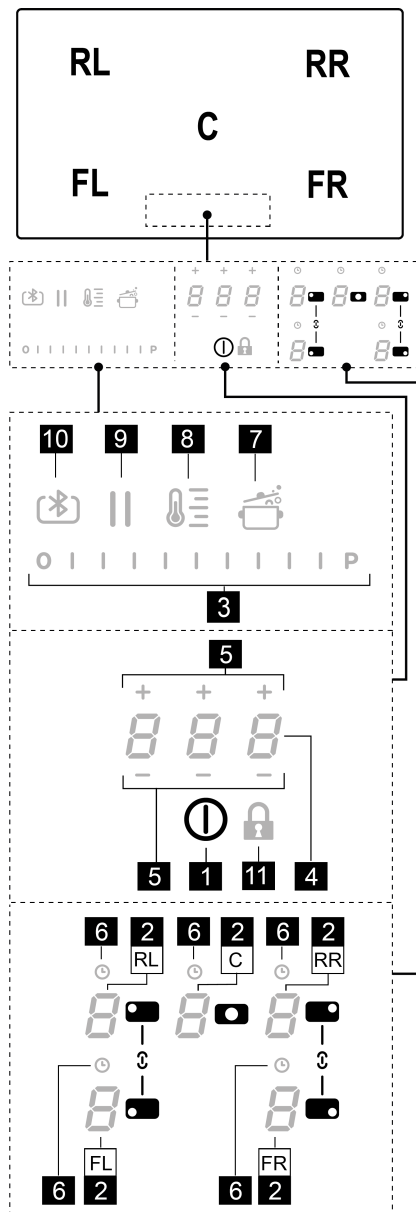
materiał z którego jest wykonany garnek jest magnetyczny. Garnki nie nadają się, jeżeli magnes nie działa na nie. Wskazówki, o których mowa w poprzednim akapicie, mają zastosowanie również w tym przypadku.

• Oszczędność energetyczna

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

3. DZIAŁANIE

PANEL STEROWNICZY



P.	Funkcja
1	ON/OFF płyty grzewczej
2	Wybór strefy grzewczej / Wyświetlacz strefy grzewczej
3	Zwiększenie/Zmniejszenie poziomu mocy gotowania Wyświetlenie poziomu mocy gotowania
4	Aktywacja Timera „STAND ALONE” Wyświetlacz: Timer „STAND ALONE” / Timer Strefy gotowania.
5	Zwiększanie/Zmniejszanie czasu Timera „STAND ALONE” / Timer Stref grzewczych
6	Aktywacja Czasomierza stref grzewczych Wskaźnik Czasomierza stref grzewczych aktywny
7	Aktywacja Automatic Heat Up (Nagrzewanie Automacyjne).
8	Aktywacja Temperature Manager (Manager Temperatury) (Warming Function - Funkcja Nagrzewania)
9	Pauza
10	Key Lock (Blokada Przycisków)
11	Aktywacja Bluetooth, Płyta indukcyjna z Okapem. „CONNECT”

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.

WYŚWIETLACZ 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)	2
Aktywna funkcja Bridge Zone (Strefy Łączzone)	0
Aktywna funkcja Temperature Manager (Regulator Temperatury)	0
Funkcja Pauzy	11
Funkcja Automatic Heat UP (Nagrzewanie Automacyjne)	A

CHARAKTERYSTYKA PŁYTY

• Safe Activation (Bezpieczna Aktywacja)

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

• Pot Detector (Detektor Garnka)

Produkt automatycznie odczytuje obecność garnka w strefach grzewczych.

• Safety Shut Down (Wyłączanie Bezpieczeństwa)

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

• Residual Heat Indicator (Wskaźnik Ciepła Resztkowego)

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

UŻYTKOWANIE PŁYTY KUCHENNEJ

Uwaga: Aby uaktywnić jedną z funkcji należy wcześniej włączyć daną strefę

• Włączenie

Krótko wcisnąć (dotknąć) **1** ON/OFF (1) płyty grzewczej:

podświetli się symbol **1**; **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 (wcisnąć) obszaru **Wyboru/Wyświetlacza (2)** odpowiadającej wymaganej strefie grzewczej.

• Power Level (Poziom Mocy)

Płyta grzewcza posiada 9 poziomów mocy. Dotknąć i przesunąć palcem po **Pasku wyboru (3)**:

w prawo, aby zwiększyć poziom mocy;

w lewo, aby zmniejszyć poziom mocy.

Ustawiony poziom mocy zostanie wyświetlony w obszarze **Wyboru/Wyświetlacza (2)**

• Power Booster (Wzmacniacz Mocy)

Produkt jest wyposażony w dodatkowy poziom mocy

(powyżej poziomu ) , który jest aktywny przez 5 minut, po czym moc wraca do poprzedniego poziomu.

Dotknąć i przesunąć palcem wzdłuż **Pasku wyboru (3)**

(powyżej poziomu ) i uaktywnić Power Booster (Wzmacniacz Mocy). Poziom Power Booster (Wzmacniacza Mocy) jest wskazywany w obszarze

Wyboru/Wyświetlacza (2) symbolem 

• Timer Stref grzewczych

Funkcja Czasomierza Stref Grzewczych jest odliczaniem, które można ustawić, również jednocześnie, dla każdej strefy grzewczej. Po zakończeniu ustawionego okresu czasu, strefy grzewcze wyłączą się automatycznie i użytkownik zostanie poinformowany sygnałem dźwiękowym.

Aktywacja funkcji Czasomierza Stref Grzewczych

• Dotknąć (wcisnąć) obszaru **Wyboru/Wyświetlacza (2)** (power level inny niż zero)

• Wcisnąć  (6) w odniesieniu do strefy grzewczej

• Za pomocą symboli   (5) można ustawić czas trwania Czasomierza, który jest wyświetlany w **Strefie/**

Wyświetlaczu (4); podczas ustawiania miga symbol  (6).

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

Uwaga: ponowne długie wcisnięcie  (6) spowoduje, że Czasomierz strefy grzewczej wyresetuje się.

W razie konieczności, powtórzć czynność dla kilku stref grzewczych:

Każda strefa grzewcza może mieć ustawiony osobny Czasomierz; na wyświetlaczu (4) pojawi się odliczanie dla

strefy grzewczej wybranej w danym momencie; jeśli nie zostanie wybrana żadna strefa, po naciśnięciu na Wyświetlacz (4) pojawi się odliczanie Timer (Czasomierza) STAND ALONE.

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

Aby wyłączyć Timer (Czasomierz):

• wybrać strefę grzewczą (2)

• ustawić czas trwania Timer (Czasomierza) na ,

za pomocą   (5).

Tryb wizualizacji odliczania jest taki sam, jak w przypadku Timer (Czasomierza) STAND-ALONE.

• Timer (Czasomierz) „STAND ALONE”

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

Czasomierz aktywuje się po wciśnięciu Strefy/ Wyświetlacza (4).

Za pomocą symboli   (5) ustawić czas trwania Czasomierza, który jest wyświetlany na wyświetlaczu Strefa/Wyświetlacz (4)

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

Czasomierz można ustawić maksymalnie na 1(h) i 59(min). Pozostały czas będzie wyświetlany w Strefie/ Wyświetlaczu (4), a po zakończeniu odliczania zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Gdy odliczanie będzie krótsze niż 10 minut, na czasomierzu pojawi się stała kropka po pierwszej cyfrze.

Wyświetlana wartość	Pozostały czas
	1 godz. 35 min
	1 min. 35 sek.

Aby wyłączyć Timer (Czasomierz):

• wybrać Strefę/Wyświetlacz (4)

• ustawić czas trwania Czasomierza na Zero ,

używając   (5)

• Bridge Zones (Strefy Łączone)

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

Można wykorzystać przednią strefę grzewczą w połączeniu z odpowiadającą jej strefą tylną (aby sprawdzić, które strefy mają taką funkcję, skonsultować ilustracje wskazane w niniejszej instrukcji).

Aby uaktywnić Funkcję Bridge:

• jednocześnie wybrać obydwie strefy grzewcze, których chce się użyć

• na Wyświetlaczu (2) „tylnej” strefy grzewczej pojawia się

symbol 

• za pomocą **Paska wyboru (3)** można ustawić Poziom (moc) działania, który będzie widoczny na wyświetlaczu (2) w strefie „przedniej”

Aby dezaktywować Funkcję Bridge wystarczy powtórzyć tę samą procedurę aktywacji

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

• Power Limitation (Ograniczenie Moc)

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

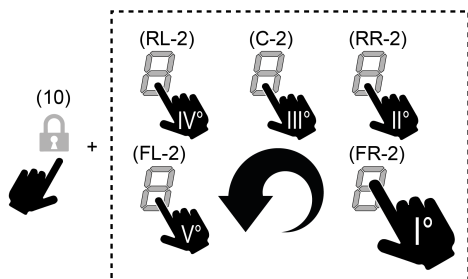
Uwaga: ustawienia należy dokonywać na wyłączonej

plycie, bez wciśnięcia przycisku  **ON/OFF (1)**, w momencie podłączenia płyty kuchennej do sieci elektrycznej lub po ponownym podłączeniu sieci, w ciągu 2 kolejnych minut.

Aby ustawić funkcję Power Limitation (Ograniczenie mocy):

• wcisnąć  (10) (który będzie migał tylko przez pierwsze 2 minuty po podłączeniu zasilania)

• trzymając wciśnięty  (10) kolejno naciskać wszystkie obszary **Wyboru/Wyświetlacza (2)** stref grzewczych we wskazanej kolejności (FR-2 -> RR-2 -> C-2 -> RL-2 -> FL-2), jak na rysunku:



W tym momencie na Wyświetlaczu (RL-2) pojawiają się na przemian symbole  i , a na Wyświetlaczu (FL-2) symbol .

• wybrać Wyświetlacz (RL-2), podświetli się **Pasek wyboru (3)**, na którym należy wybrać przedostatnią pionową linię; Na Wyświetlaczu (RL-2) wyświetla się na przemian symbole  i .

W tym momencie można zmienić wartość poboru płyty: Wybrać Wyświetlacz (FL-2), podświetli się **Pasek wyboru (3)**, na którym należy wybrać jedną z 4 dostępnych pozycji,

w zależności od tego wyboru Wyświetlacz (FL-2) wyświetli

wartość z pośród .

Poniżej znajduje się tabela, która wskazuje zależność istniejącą pomiędzy wyświetloną wartością a maksymalnym poborem Płyty:

wyświetlana wartość	Moc (KW)
	10,8 Kw (ustawienie domyślne)
	4,5 Kw
	3,1 Kw
	7,2 Kw

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

• Key Lock (Blokada Przycisków)

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

Aktywacja:

• wcisnąć  (10) Powtórzyć czynność, aby dezaktywować.

Uwaga: po wciśnięcie jakiegokolwiek innej funkcji podczas, gdy jest aktywna funkcja Key Lock (Blokada Przycisków),

symbol  zacznie migać wskazując, że funkcja jest włączona i należy ją wyłączyć, aby umożliwić użycie płyty.

• 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. Ta funkcja jest dostępna

dla poziomów mocy od  do .

Aktywacja:

• z włączoną strefą grzewczą wcisnąć  (7), na Wyświetlaczu (2) pojawią się na przemian migający napis  i moc ustawiona w strefie grzewczej.

Zwiększenie poziomu mocy strefy grzewczej: funkcja Automatic Heat Up (Nagrzewania Automatycznego) pozostaje aktywna z nowym ustawieniem temperatury; Zmniejszanie poziomu mocy strefy grzewczej: funkcja Automatic Heat Up (Nagrzewania Automatycznego) wyłącza się.

Uwaga: wybierając jednocześnie inną strefę grzewczą,

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

ustawiona, co sygnalizowane jest na Wyświetlaczu (2).

• Pauza

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

Aktywacja:

• wcisnąć  (9), wyświetli się migający symbol  na wyświetlaczach (2)

Aby dezaktywować funkcję:

• wcisnąć  (9), podświetli się Pasek Wyboru (3)

• wcisnąć/przewinąć Pasek Wyboru (3), aby dezaktywować funkcję.

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

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

• Temperature Manager - Regulator Temperatury (Warming Function - Funkcja Nagrzewania)

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

aktywuje się po wciśnięciu na przycisk  (8).

Na wyświetlaczu (2) strefy, w której pracuje Temperature

Manager (Regulator Temperatury) pojawi się symbol 

Uwaga: wybierając jednocześnie inną strefę grzewczą,

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

• Ponownie wcisnąć  (8), aby dezaktywować i wyłączyć, aż do poziomu wyświetlonego na Wyświetlaczu (2) na .

Uwaga: jeśli w Temperature Manager - Regulatorze Temperatury (Warming Function - Funkcja Nagrzewania) wybrano kilka stref, należy najpierw wybrać żadaną strefę za pomocą obszaru Wyboru (2); Funkcję można również dezaktywować za pomocą **Paska Wyboru** (3), ustawiając

Poziom Mocy na .

MULTICONNECTION

Za Multiconnection uważa się połączenie Bluetooth między płytą a okapem, które pozwala na automatyczną regulację prędkości zasysania okapu na podstawie mocy gotowania, ustawionej na płycie i automatyczne włączenie oświetlenia okapu.

W modelach okapów wyposażonych w czujnik oparów

(VOC), moc będzie również modulowana na podstawie oparów wytwarzanych podczas gotowania żywności.

• Procedura Parowania Płyty - Okapu (PAIRING)

Jest to pierwsza procedura, niezbędna do sparowania płyty z okapem. Połączenie między dwoma produktami nie może nastąpić, dopóki nie zostanie zakończona procedura początkowa.

Procedura parowania wymaga wykonania kolejno czynności na płycie i na okapie. Obydwie czynności są konieczne do prawidłowego zakończenia parowania. Zaleca się rozpoczęcie od okapu.

- SEKWENCJA NA OKAPIE:

Uwaga: Po rozpoczęciu procedury parowania, upewnić się, że zostanie ona zakończona w ciągu kilku minut, w przeciwnym razie konieczne będzie jej ponowne wykonanie od początku

Uwaga: Sprawdzić, czy posiadany model okapu kuchennego jest wyposażony w czujnik oparów (VOC), patrz rozdział „Działanie” w jego instrukcji obsługi; jeśli jest obecny i nieaktywny, uaktywnić go, wciskając odpowiedni przycisk.

Z włączonym okapem, dłużej wcisnąć przycisk Bluetooth

okapu , na około 6 sekund, do momentu emisji sygnału dźwiękowego. Następnie, dioda LED przycisku stanie się pomarańczowa i zacznie migać w oczekiwaniu na urządzenie, z którym ma być sparowane.

- SEKWENCJA NA PŁYCE:

Włączyć płytę przyciskiem  ON/OFF(1); wcisnąć

przycisk Bluetooth  (11), krótkim dotknięciem; gdy pojawi się sygnał dźwiękowy, dioda LED przycisku zacznie migać, oczekując na urządzenie z którym ma nastąpić parowanie.

Jeśli procedura zakończy się pomyślnie, po kilku sekundach diody LED przycisków Bluetooth płyty i okapu włączą się na stałe bardzo jasnym światłem. Poza tym, włączy się oświetlenie okapu (jeżeli nie zostało jeszcze włączone ręcznie).

Po sparowaniu płyty i okapu, funkcja Multiconnection będzie już aktywna.

Jeśli procedura NIE powiedzie się, w pierwszej kolejności zaleca się wykonanie, opisanej poniżej, procedury Rozłączenia płyty i okapu (UNPAIRING) na obydwu produktach, a następnie powtórzenie procedury Parowania (PAIRING) opisanej powyżej.

● Procedura Rozłączenia Płyty - Okapu (UNPAIRING)

Procedura rozłączenia wymaga wykonania kolejno czynności na płycie i na okapie. Obydwie czynności są konieczne do prawidłowego zakończenia rozłączenia. Zaleca się rozpoczęcie od Płyty.

- SEKWENCJA NA PŁYTCIE:

Włączyć płytę za pomocą przycisku  ON/OFF(1), i wcisnąć **przycisk Bluetooth Płyty**  (11) na około **4 sekundy**, dopóki nie pojawi się sygnał dźwiękowy (podwójny bip). Następnie, dioda LED przycisku Bluetooth powróci do stanu słabego podświetlenia.

- SEKWENCJA NA OKAPIE:

Z włączonym okapem i aktywnym czujnikiem oparów (LZO), jeżeli jest obecny, dłużej wcisnąć **przycisk**

Bluetooth okapu , na około **6 sekund**, do momentu emisji sygnału dźwiękowego. Następnie, dioda LED przycisku Bluetooth stanie się pomarańczowa i zacznie migać. Jeszcze raz dłużej wcisnąć **przycisk Bluetooth**

opaku , na kolejne **6 sekund**. Rozłączenie okapu od płyty jest sygnalizowane dźwiękowo i zgaszeniem przycisku Bluetooth.

● Połączenie / Rozłączenie BLUETOOTH Płyty-okapu

Po sparowaniu płyty i okapu, jak opisano w sekcji „Procedura Parowania Płyty-Okapu (PAIRING)”, połączenie Bluetooth pomiędzy dwoma produktami będzie aktywne.

Za każdym razem, gdy płyta wyłączy się lub zostanie wyłączona, symbol Bluetooth okapu przejdzie do stanu słabego oświetlenia. Za każdym razem, gdy płyta zostanie ponownie włączona, obydwa produkty przeprowadzą wzajemne wyszukiwanie.

Do połączenia niezbędne będzie odczekanie kilku sekund. Po połączeniu, diody LED przycisków Bluetooth płyty i okapu zapalą się na stałe z wysoką jasnością i włączy się oświetlenie okapu (jeżeli nie zostało włączone ręcznie). Warunek ten pozostaje ważny do momentu rozłączenia okapu i płyty.

Uwaga:

- Jeśli płyta i okap są sparowane, a Bluetooth jest aktywny, wyłączenie płyty powoduje również wyłączenie zasysania okapu po kilku minutach. Opóźnienie wyłączenia zasysania okapu pozwala na usunięcie dymu, zapachów i oparów pochodzących z gotowania.

- Ręczne zarządzanie prędkością zasysania okapu ma zawsze pierwszeństwo w stosunku do zarządzania automatycznego. Aby powrócić do trybu automatycznego wystarczy ponownie wcisnąć wybraną prędkość ręcznie.

TABELA BLUETOOTH PŁYTY

Działanie	Status Bluetooth	Status diody LED Bluetooth
Włączenie Płyty (on)	Bluetooth Wyłączony.	Stale światło o niskiej intensywności.
Z włączoną płytą. Krótkie dotknięcie przycisku 11.	Próba wyszukiwania okapu w toku.	Światło migające powoli.
Z włączoną płytą i okapem, z aktywnym Bluetooth	Próba Parowania okapu w toku.	Światło migające szybko.
-	Nastąpiło sparowanie płyty i okapu.	Stale światło o dużej intensywności.
Włączona Płyta, włączony Bluetooth i długie wciśnięcie przycisku 11	Rozłączenie płyty.	Stale światło o niskiej intensywności.
Płyta włączona; okap sparowany i krótkie wciśnięcie przycisku 11	Bluetooth Wyłączony.	Stale światło o niskiej intensywności.
Wyłączanie Płyty (off)	Bluetooth Wyłączony.	Stale światło o niskiej intensywności.

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, 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, 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

Płytkę kuchenną należy czyścić po każdym użyciu.

Ważne:

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

szklanej powierzchni.

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

• 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 (przestrzegając 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
	Nieodpowiednie naczynie	Utrata właściwości magnetycznych	Zdjąć garnek
	Problemy w komunikacji pomiędzy interfejsem użytkownika a modulem indukcyjnym	Brak zasilania elektrycznego modułu; kabel zasilający nie został prawidłowo podłączony lub jest uszkodzony	Odłączyć płytę od sieci elektrycznej i sprawdzić podłączenie
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.

Přísně dodržujte pokyny uvedené jak ve zkrácené verzi příručky dodané s tímto výrobkem, tak v ucelené příručce v digitálním formátu. Nepřebíráme žádnou odpovědnost za jakékoli nepříjemnosti, škody nebo požáry způsobené na výrobku v důsledku nedodržení pokynů uvedených v tomto návodu.

Je důležité, abyste všechny návody přiložené k výrobku vždy uschovali k nahlédnutí v jakémkoliv okamžiku. V případě prodeje, postoupení nebo stěhování zajistěte, aby zůstaly u výrobku.

Spotřebič je určen výhradně pro domácí použití, pro tepelnou úpravu potravin. Není povoleno spotřebič používat pro jiné účely (např. vyhřívání místností). Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost v případě nevhodného použití nebo za nesprávné nastavení ovladačů.

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

Návod si pozorně přečtěte: obsahuje důležité informace o instalaci, použití a bezpečnosti.

Na spotřebiči neprovádějte elektrické úpravy.

Zkontrolujte neporušenost spotřebiče před zahájením instalace. V opačném případě kontaktujte prodejce a s instalací dále 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 neohřívejte ještě zavřené 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 (ALESPŇ 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 víka, 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.
- Nádobu 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 rozdvojky nebo prodlužovací kabely. ● Ujistěte se, zda napětí uvedené 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 přepětové 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. ● Pokud výrobek není vybaven napájecím kabelem, použijte kabel s minimálním průřezem vodičů 10 mm² pro jednofázové připojení, minimálně 6 mm² pro dvoufázové připojení 2N a minimálně 2,5 mm² pro třífázové připojení 3N.

● **Pozor!** Výměna propojovacího kabelu musí být prováděna autorizovanou technikou 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.

Elektrický příkon ve vypnutém stavu: 0,5 W

POWER LIMITATION: výrobek je vybaven funkcí Power Limitation, která umožňuje nastavit maximální práh spotřeby (kW)

Nastavení musí být provedeno v okamžiku připojování výrobku k elektrické síti nebo při opětovném připojování této sítě (do následujících 2 minut). Dimenzujte ochranu elektrického systému podle zvolené úrovně omezení výkonu (Power Limitation). Pro postup nastavení Power Limitation se řiďte tímto návodem, částí Funkční princip.

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 jakákoli látka, která by mohla ohrozit jejich přilnavost (např. uvolňovací činidla, konzervační látky, tuky, oleje, prach, zbytky starých lepidel atd.); lepidlo se nanáší rovnoměrně po celém obvodu rámu; po přilepení nechte lepidlo zaschnout zhruba 24 hodin.

● **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 příkazy. **Účinnější:** 90% spotřebované energie se přeměňuje v teplo. Kromě toho je po odstranění hrnce z varné desky okamžitě přerušeno předávání tepla a nedochází k jeho zbytečnému rozptylování.

• Nádobý na vaření

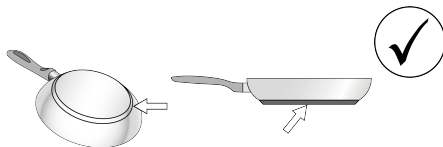
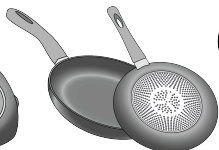


Používejte pouze hrnce označené tímto symbolem.

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 nepokládáte 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 hrců 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 induktory jej rovněž nemusí rozpoznat.
- Nerovná nebo zdrsňená dna snižují kontaktní plochu mezi induktorem a nádobím, čímž se snižuje účinnost a zhoršuje zkušenost s vařením.



• 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.

OVLÁDACÍ PANEL



Veškeré funkce této varné desky byly navrženy tak, aby byly dodrženy nejprísnejší bezpečnostní predpisy. Z tohoto dôvodu:

- 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.

na displejích jednotlivých varných zón je uvedeno:

Funkce	Hodnota
Zapnutá varná zóna	0
Power Level (úroveň výkonu)	1...9-P

Residual Heat Indicator (ukazatel zbytkového tepla)	
Pot Detector (detektor hrnce)	
Funkce Bridge Zone aktivní	
Funkce Temperature Manager (správce teploty) aktivní	
Funkce Pauza	
Funkce Automatic Heat UP (automatické zahřátí)	

CHARAKTERISTIKY VARNÉ DESKY

• **Safe Activation** (aktivace bezpečnosti)

Výrobek se aktivuje pouze v případech, 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.

• **Power Level (stupeň výkonu)**

Deska má 9 úrovní výkonu, dotkněte se a posouvejte prsty po **Výběrové liště (3):**

doprava pro zvýšení stupně výkonu;

doleva pro snížení stupně výkonu.

Nastavený stupeň výkonu se zobrazí v oblasti **Výběru/Displeje (2)**

• **Power Booster** (Posilovač výkonu)

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

Dotkněte se a posouvejte prsty po **Výběrové liště (3)** (za stupeň) a aktivujte funkci Power Booster (posilovač výkonu). Stupeň Power Booster (posilovač výkonu) je označen v oblasti Výběru/Displeje (2) symbolem

• **Časovač varných zón**

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

Aktivace funkce časovače varné zóny

• Dotkněte se (stiskněte) oblasti **Výběr/Displej (2)** (power level jiný než nula)

• Stiskněte **(6)** odpovídající varné zóně

• Použijte symboly **(5)** pro nastavení doby trvání časovače, který se zobrazí v **Zóně/Displeji (4)**; během

nastavování symbol **(6)** bude blikat.

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

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

V případě potřeby zopakujte operaci pro více varných zón:

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

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

Pro vypnutí časovače:

• zvolte varnou zónu **(2)**

• nastavte dobu trvání časovače , pomocí **(5)**.

Režim zobrazení odpočítávání je stejný jako u časovače STAND-ALONE.

• **Časovač „STAND ALONE“**

Funkce časovače (Timer) je odpočítávání nezávislé na varných zónách.

Časovač se aktivuje stisknutím zóny/displeje **(4)**.

Použijte symboly **(5)** pro nastavení doby trvání časovače, která se zobrazí v **Zóně/Displeji (4)**

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

Časovač lze nastavit na maximum 1(hod) a 59(minut) V Zóně/Displej (4) se zobrazí zbylý čas, po ukončení odpočítávání bude vydán zvukový signál.

Poznámka: Když je odpočítávání menší než 10 minut, na časovači se objeví pevný bod za prvním číslem.

Zobrazená hodnota	Zbýlý čas
1.35	1 hod a 35 min
1.35	1 min a 35 s

Pro vypnutí časovače:

- zvolte Zónu/Displej (4)

• nastavte dobu trvání časovače na Nulu 0.00 pomocí — + (5)

• Bridge Zones (Zóny přemostění)

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

Přední varnou zónu je možné používat v kombinaci s příslušnou zadní zónou (informace o tom, které zóny mají tuto funkci, naleznete v obrazové části této příručky).

Pro aktivaci funkce Bridge:

- zvolte současně dvě varné zóny, které chcete použít

- na displeji (2) „zadní“ varné zóny se objeví symbol 
- pomocí **Výběrové lišty (3)** lze nastavit provozní stupeň (Výkon), který se zobrazí na displeji (2) „přední“ zóny
- pro deaktivaci funkce Bridge stačí zopakovat stejný postup jako při její aktivaci

Poznámka: časovač varné zóny, aktivovaný během funkce Bridge, způsobí automatické vypnutí obou varných zón; ty budou v tomto případě považovány za jedinou společnou oblast.

• Power Limitation (omezení výkonu)

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

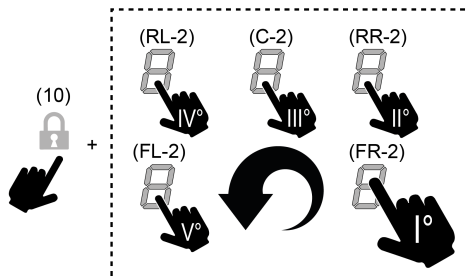
Poznámka: nastavení musí být provedeno při vypnutí

desce, bez stisknutí tlačítka  **ON/OFF (1)**, ve chvíli připojení varné desky k elektrické síti, nebo při opětovném připojení samotné elektrické sítě, během následujících 2 minut.

Pro nastavení Power Limitation (omezení výkonu):

- stiskněte  (10) (které bude blikat pouze první 2 minuty po zapnutí výrobku)

- při stálém přidržení tlačítka  (10) stisknete postupně všechny oblasti **Výběru/Displeje (2)** varných zón, v tomto pořadí (**FR-2 -> RR-2 -> C-2 -> RL-2 -> FL-2**), jak je znázorněno na obrázku:



V tomto okamžiku se na displeji (**RL-2**) zobrazí střídavě

symboly  a  a na displeji (**FL-2**) se zobrazí symbol .

- vyberte displej (**RL-2**), rozsvítí se **Volící lišta (3)**, na které zvolte předposlední vvislou čárku; nyní se na displeji

(**RL-2**) budou střídavě zobrazovat symboly  a .

V tomto okamžiku bude možné změnit hodnotu spotřeby varné desky: Zvolte displej (**FL-2**), znovu se zobrazí **Volící lišta (3)**, na které se zvolí jedna ze 4 dostupných poloh, na základě této volby se na displeji (**FL-2**) zobrazí jedna

hodnota mezi  a .

Níže je uvedena tabulka, která vztahuje zobrazenou hodnotu k max. spotřebě varné desky:

zobrazená hodnota	Výkon (kW)
	10,8 kW (výchozí nastavení)
	4,5 kW
	3,1 kW
	7,2 kW

Pro uložení volby stiskněte tlačítko **ON/OFF (1)** na 2 sekundy; nastavení bude potvrzeno dlouhým zvukovým signálem.

• Key Lock (zámek tlačítek)

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

Aktivace:

- stiskněte  (10) Zopakujte operaci pro deaktivaci.

Poznámka: pokud je během aktivního zámku tlačítek Key

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

• **Automatic Heat UP** (automatické 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 dostupná pro úroveň výkonu od  do .

Aktivace:

- ze zapnuté varné zóny stisknete  (7), na displeji (2)

se zobrazí blikající , které se střídá s nastaveným výkonem varné zóny.

Zvýšení stupně výkonu varné zóny: funkce automatického ohřevu Automatic Heat Up zůstane aktivní s novým nastavením teploty;

Snížení stupně výkonu varné zóny: funkce automatického ohřevu Automatic Heat Up se deaktivuje.

Poznámka: při zvolení současně jiné varné zóny

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

• **Pauza**

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

Aktivace:

- stisknete  (9), zobrazí se blikající symbol  na displeji (2)

Pro deaktivaci funkce:

- stisknete  (9), **Výběrová lišta (3)** se rozsvítí
- stisknete/posouváte prsty po **Výběrové liště (3)** pro deaktivaci funkce.

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

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

• **Temperature Manager (Warming Function)** (správce teploty)

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

se aktivuje při prvním stisknutí tlačítka  (8).

Na displeji (2) zóny, která pracuje ve funkci Temperature

Manager (správce teploty) se objeví symbol .

Poznámka: při zvolení současně jiné varné zóny

podsvícení symbolu  (8) znovu zeslábně a bude se tak moci přistoupit, i pro tuto zónu, k aktivaci funkce; v každém

případě funkce zůstane aktivní v zóně, ve které již byla nastavena, jak je označeno na displeji (2).

Znovu stisknete  (8) pro deaktivaci a vypnutí, dokud se zobrazený stupeň na displeji (2) nedostane na .

Poznámka: v případě více zón pracujících ve funkci správce teploty Temperature Manager (Warming Function) zvolte nejprve požadovanou zónu pomocí zóny Výběru (2); funkci lze aktivovat také pomocí **Výběrové lišty (3)**,

posunutím Power Level na .

MULTICONNECTION

Multiconnection znamená Bluetooth připojení mezi varnou deskou a odsavačem par, které umožňuje automaticky regulovat rychlost sání odsavače v závislosti na nastaveném výkonu varné desky a automaticky zapínat jeho osvětlení.

U modelů odsavačů par vybavených senzorem kouře (VOC) se výkon rovněž reguluje v závislosti na výparech vznikajících při vaření potravin.

• **Postup propojení Desky - Odsavače par (PAIRING)**

Jedná se o první postup nezbytný pro propojení varné desky s odsavačem par. Propojení mezi těmito dvěma výrobky nelze provést, dokud není tento počáteční postup dokončen.

Postup propojení zahrnuje řadu operací, které je třeba provést jak na varné desce, tak na odsavači par; obě operace jsou nezbytné pro správné dokončení propojení. Doporučuje se začít od odsavače par.

- SLED ÚKONŮ NA ODSAVAČI PAR:

Poznámka: Po zahájení postupu propojení se ujistěte, že bude dokončen během několika minut, jinak bude nutné začít od začátku

Poznámka: Zkontrolujte, zda je váš model odsavače par vybaven senzorem kouře (VOC), viz kapitola „Provoz“ v návodu k obsluze odsavače par; pokud je přítomný a není aktivní, aktivujte jej stisknutím příslušného tlačítka.

Se zapnutým odsavačem par dlouze stisknete **tlačítko**

Bluetooth odsavače par , po dobu zhruba **6 sekund**, dokud nezazní zvuková signalizace. Následně se rozsvítí oranžová LED kontrolka tlačítka, která začne blikat, dokud nedojde k propojení s druhým zařízením.

- SLED ÚKONŮ NA VARNÉ DESCE:

Zapněte desku stisknutím tlačítka  **ON/OFF(1);**

stisknete krátce **tlačítko Bluetooth**  (11), zazní zvuková signalizace a začne blikat LED kontrolka, dokud nedojde k propojení s druhým zařízením.

Pokud postup proběhne úspěšně, po několika sekundách se LED kontrolky tlačítek Bluetooth varné desky a odsavače par rozsvítí trvalým velmi jasným světlem. Zároveň se rozsvítí světlo odsavače par (pokud nebylo již předem rozsvíceno ručně).

Po propojení varné desky a odsavače par bude funkce

Multiconnection již aktivní.

Pokud postup NEPROBĚHNE úspěšně, doporučujeme jako první věc provést postup rozpojení mezi deskou a odsavačem par (UNPAIRING), které je popsáno níže, pro oba výrobky a následovně zopakovat postup propojení desky a odsavače par (PAIRING), který je popsán výše.

• Postup rozpojení mezi varnou deskou a odsavačem par (UNPAIRING)

Postup rozpojení zahrnuje řadu operací, které je třeba provést jak na varné desce, tak na odsavači par; obě operace jsou nezbytné pro správné dokončení rozpojení. Doporučujeme začít od varné desky.

- SLED ÚKONŮ NA VARNÉ DESCE:

Zapněte desku stisknutím tlačítka **ON/OFF(1)** a dlouze stiskněte **tlačítko Bluetooth na desce** **(*)**(11) po dobu zhruba **4 sekund**, dokud nezazní zvuková signalizace (dvojitě pípnutí). LED kontrolka tlačítka Bluetooth se rozsvítí slabě.

- SLED ÚKONŮ NA ODSAVAČI PAR:

Se zapnutým odsavačem par a aktivním senzorem kouře (VOC) dlouze stiskněte **tlačítko Bluetooth na odsavači**

par **(*)** po dobu zhruba **6 sekund**, dokud nezazní zvuková signalizace. LED kontrolka tlačítka Bluetooth se rozsvítí oranžově a začne blikat. Opět dlouze stiskněte

tlačítko Bluetooth odsavače par **(*)** po dobu dalších **6 sekund**. Provedené rozpojení odsavače od varné desky

bude signalizováno zvukovou signalizací a následným zhasnutím tlačítka Bluetooth.

• Připojení/odpojení BLUETOOTH varná deska-odsavač par

Po provedení propojení varné desky a odsavače par podle výše uvedené části „Postup propojení varné desky-odsavače par (PAIRING)“ bude Bluetooth spojení mezi oběma výrobky aktivní.

Pokaždé, když se varná deska vypne nebo bude vypnuta, symbol Bluetooth na odsavači par přejde do stavu slabého osvětlení a pokaždé, když bude znovu zapnuta, se oba výrobky automaticky začnou vzájemně hledat.

Pro připojení je nutné vyčkat několik sekund. Po připojení LED kontrolky tlačítek Bluetooth varné desky a odsavače par přejdou do stavu trvalého velmi jasného světla a kontrolka odsavače par se opět rozsvítí (pokud nebyla již předem ručně rozsvícena). Tento stav zůstane platný, dokud odsavač par a varná deska nebudou rozpojeny.

Poznámka:

- Pokud jsou varná deska a odsavač par propojeny a Bluetooth aktivní, pak se při vypnutí varné desky po několika minutách vypne i sání odsavače par. Zpožděné vypnutí sání odsavače par umožňuje odtahování všech zbylých kouřů, pachů a výparů z vaření.

- Ruční řízení rychlosti sání odsavače par má vždy přednost před automatickým řízením. Pro návrat do automatického režimu stačí opět stisknout ručně vybranou rychlost.

TABULKA BLUETOOTH VARNÉ DESKY

Úkon	Stav Bluetooth	Stav kontrolky LED Bluetooth
Zapnutí varné desky (on)	Bluetooth je deaktivováno.	Rozsvícené světlo se slabou intenzitou.
Se zapnutou varnou deskou. Krátký dotyk tlačítka 11.	Probíhá pokus o vyhledání odsavače par.	Pomalou blikající světlo.
Se zapnutou varnou deskou s aktivní funkcí Bluetooth	Probíhá pokus o spárování odsavače par.	Rychle blikající světlo.
-	Dosaženo spárování varné desky a odsavače par.	Rozsvícené světlo s vysokou intenzitou.
Zapnutá varná deska, zapnutý Bluetooth a dlouhý dotyk tlačítka 11	Odpojení varné desky.	Rozsvícené světlo se slabou intenzitou.
Varná deska je zapnutá; odsavač par je spárován a krátký dotyk tlačítka 11	Bluetooth je deaktivováno.	Rozsvícené světlo se slabou intenzitou.
Vypnutí varné desky (off)	Bluetooth je deaktivováno.	Rozsvícené světlo se slabou intenzitou.

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, 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, 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 jakéhokoli výkonu čištění či údržby se ujistěte, zda jsou varné zóny vypnuté a zda nesvíí 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
	Nevhodná nádoba	Ztráta magnetických vlastností	Odstraňte hmec
	Problémy komunikace mezi uživatelským rozhraním a indukčním modulem	Modul není napájen; napájecí kabel není správně připojen nebo je vadný	Odpojte varnou desku od elektrické sítě a zkontrolujte připojení
Při všech ostatních chybových signalizacích	Kontaktujte oddělení technického servisu a nahlase 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 súhrnnej príručke dodanej s týmto výrobkom a v úplnom návode v digitálnom formáte. Odmietame akúkoľvek zodpovednosť za prípadné poruchy, poškodenia alebo úrazy vyvolané výrobkom a spôsobené nedodržaním pokynov uvedených v tomto návode.

Je dôležité uchovať všetky návody, ktoré sú súčasťou výrobku, aby ste do nich mohli kedykoľvek nahliadnuť. V prípade predaja, postúpenia alebo presťahovania sa uistite, či návody zostali spolu s výrobkom.

Zariadenie je určené len na použitie v domácnosti na varenie jedál. Nie sú povolené iné použitia (napr. vykurovanie prostredia). 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 pokyny: obsahujú dôležité informácie o inštalácii, používaní a bezpečnosti.

Na spotrebiči nevykonávajte žiadne elektrické zmeny.

Pred vykonaním inštalácie skontrolujte neporušenosť výrobku a komponentov vo výbave. V opačnom prípade sa skontaktujte s predajcom 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 uvádzať 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 nahliadnuť. 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

nevkładajte 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 rozduvky 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 nepripájajte k elektrickej sieti, kým inštalácia nebude úplne dokončená. • Pred pripojením výrobku k elektrickej sieti: skontrolujte identifikačný štítok (umiestnený na spodnej časti výrobku), aby ste sa uistili, že napätie a výkon zodpovedajú hodnotám siete a že elektrická zásuvka je vhodná. V prípade pochybností kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.

• V prípade, ak výrobok nie je vybavený napájacím káblom, použite kábel s minimálnym prierezom vodičov 10 mm² pre jednofázové pripojenie, minimálne 4 mm² pre dvojfázové pripojenie 2N a minimálne 2,5 mm² pre trojfázové pripojenia 3N.

• **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.

Elektrický príkon v režime vypnutý: 0,5 W

POWER LIMITATION: výrobok je vybavený funkciou obmedzenia výkonu Power Limitation, ktorá umožňuje nastaviť limit maximálnej hodnoty absorpcie (kw)

Nastavenie je potrebné vykonať vo fáze pripojenia výrobku k elektrickej sieti alebo pri opätovnom pripojení k elektrickej sieti (v priebehu nasledujúcich 2 minút). Stanovte rozmery ochrany elektrického zariadenia na základe zvolenej úrovne Obmedzenia výkonu. Postupnosť nastavenia funkcie obmedzenia výkonu Power Limitation nájdete v

tejto príručke v oddiele Prevádzka.

BEZPEČNOSŤ PRI INŠTALÁCII

• Inštaláciu, elektrickú, aj mechanickú, musí vykonať špecializovaný pracovník.

• **Pred začiatkom inštalácie:** Po vybalení výrobku overte, či sa počas prepravy nepoškodil, a v prípade problémov sa skontaktujte s predajcom alebo so službou pomoci zákazníkom, až potom vykonajte inštaláciu; overte, či zakúpený výrobok má 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 vstavanie:**

• 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 opaskovať potrubia lepidlom, ktoré má nasledujúce vlastnosti: elastický film s 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. **účinnnejšia:** 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

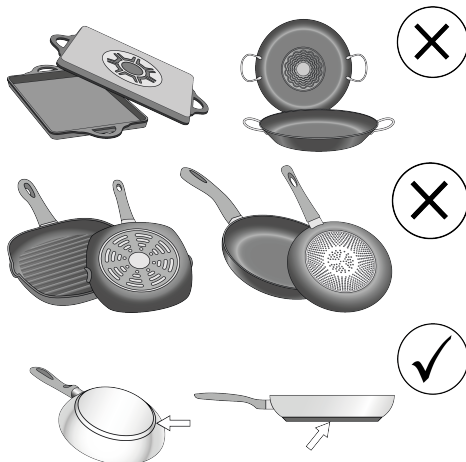


Používajte iba hrnce označené týmto symbolom.

Dôležité:

aby sa zabránilo trvalému poškodeniu povrchu dosky, nepoužívajte:

- nádoby s nedokonalou rovinnou 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 indukory.
 - Nerovné dna alebo dna s drsným povrchom odoberajú kontaktnú plochu medzi induktorom a riadom, čím znižujú jeho účinnosť a zhoršujú 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

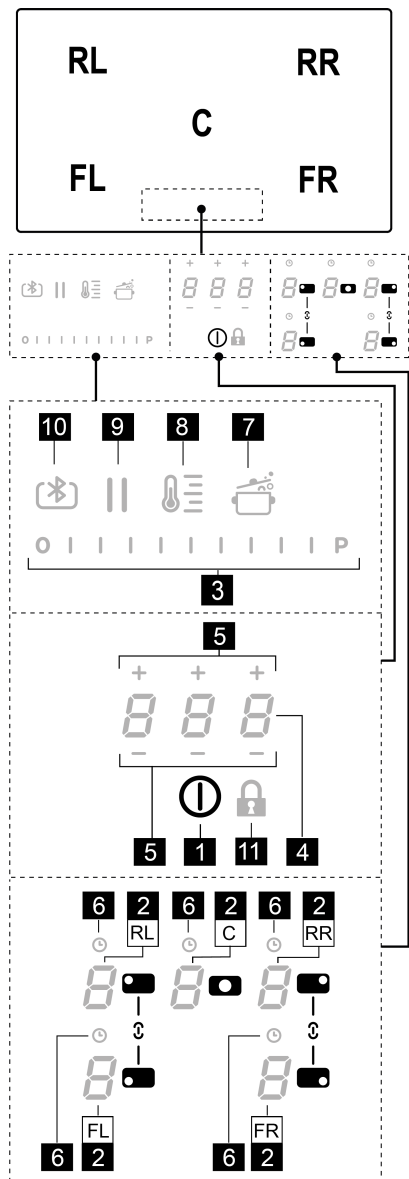
Môžete skontrolovať, či materiál hrnca je magneticky použitím jednoduchého magnetu. Hrnce nie sú vhodné, ak nie sú magneticky zistiteľné. V takom prípade platia aj pokyny uvedené v predchádzajúcom odseku.

• 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. Hrniec umiestnite do stredu varnej zóny označenej na doske umiestnite.

3. PREVÁDZKA

OVLÁDACÍ PANEL



T. Funkcia

- 1 ON/OFF (zapnutie/vypnutie) varnej dosky
- 2 Voľba varných zón / Displej varnej zóny
- 3 Zvýšenie/zníženie stupňa výkonu tepelnej prípravy
Zobrazenie stupňa výkonu tepelnej prípravy
- 4 Aktivácia časovača „STAND ALONE“
Displej: Časovač „STAND ALONE“ / Časovač varných zón.
- 5 Zvýšenie/Zníženie času časovača „STAND ALONE“ / Časovača varných zón
- 6 Aktivácia časovača varných zón
Ukazovateľ časovača varných zón aktívny
- 7 Aktivácia Automatic Heat Up (automatický ohrev).
- 8 Aktivácia funkcie Temperature Manager (Warming Function) (správa teploty - ohrievacia funkcia)
- 9 Pauza
- 10 Key Lock (zablokovanie tlačidiel)
- 11 Aktivácia bluetooth, indukčná doska s odsávačom. „PRIPOJIŤ“

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)	
Pot Detector (Detektor hrncov)	
Funkcia Bridge Zone aktívna	
Funkcia Temperature Manager (správa teploty) aktívna	
Funkcia Pauza	
Funkcia Automatic Heat UP (automatický ohrev)	

VLASTNOSTI DOSKY

• Safe Activation (bezpečná aktivácia)

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

• Pot Detector (detektor hrncov)

Výrobok automaticky zistí prítomnosť hrncov na varných zónach.

• Safety Shut Down (Bezpečnostné vypnutie)

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

• Residual Heat Indicator (ukazovateľ zostatkového tepla)

Pri vypnutí jednej alebo viacerých varných zón je prítomnosť 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 stlačení:** 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.

• Power Level (Úroveň výkonu)

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

Nastavená úroveň výkonu sa zobrazí v oblasti **Výberu/Displeja (2)**

• Power Booster (zvýšenie výkonu)

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

Dotknite sa a prstami sa posúvajte po **Lište výberu (3)**

(nad úroveň) a aktivujte Power Booster (zosilňovač výkonu). Úroveň funkcie Power Booster je zobrazená v oblasti Výber/Displej (2) pomocou symbolu

• Časovač varných zón

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

Aktivácia funkcie Časovač varných zón

• Dotknite sa (stlačte) oblasti **Výberu/Displeja (2)** (úroveň výkonu iná ako nula)

• Stlačte (6) týkajúce sa varnej zóny

• Použite symboly (5) pre nastavenie trvania Časovača , ktorý sa zobrazí v **Zóne/Displeji (4)**; počas nastavenia symbol (6) bliká.

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

Poznámka : opätovným dlhým stlačením (6) sa Časovač varnej zóny resetuje.

Úkon podľa potreby zopakujte na viacerých varných zónach:

Každá varná zóna môže mať nastavený iný časovač; na displeji (4) sa objaví odpočítavanie aktuálne zvolenej varnej zóny; ak nie je zvolená žiadna zóna, po stlačení displeja (4) sa zobrazí odpočítavanie pre časovača STAND ALONE (samostatný).

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

Na vypnutie časovača:

• vyberte varnú zónu (2)

• nastavte trvanie časovača na , pomocou (5).

Režim zobrazenia odpočítavania je rovnaký ako pre časovač STAND-ALONE.

• Časovač „STAND ALONE“ (samostatný)

Funkcia časovača je odpočítavanie nezávislé od varných zón.

Časovač sa aktivuje stlačením Zóna/Displej (4).

Používajte symboly — + (5) pre nastavenie trvania časovača, ktoré sa zobrazí v Zóna/Displej (4)

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

Časovač sa môže nastaviť až po maximálne 1(h) a 59(min.) V Zóna/Displej (4) sa zobrazí zostávajúci čas, po dokončení odpočítavania zaznie zvukový signál.

Poznámka: Keď bude odpočítavanie menšie ako 10 minút, na časovači sa objaví pevný bod po prvom čísle.

Zobrazená hodnota	Zostávajúci čas
1 35	1 h a 35 minút
1.35	1 minúta a 35 sek.

Na vypnutie časovača:

- zvolte Zóna/Displej (4)

• nastavte trvanie časovača na nulu 0.00
prostredníctvom — + (5)

• Bridge Zones (premostené zóny)

Varné zóny sú vďaka funkcii Bridge schopné pracovať v kombinovanom režime, pričom vytvárajú jedinú zónu s tou istou úrovňou výkonu. Táto funkcia umožňuje rovnomerné varenie s panvicami a hrncami väčších rozmerov.

Je možné použiť v kombinácii prednú varnú zónu so zodpovedajúcou zadnou zónou (na overenie, na ktorých zónach je stanovená táto funkcia, si pozrite ilustrovanú časť tohto návodu).

Na aktiváciu funkcie Bridge:

- súčasne vyberte dve varné zóny, ktoré chcete použiť

- na displeji (2) „zadnej“ varnej zóny sa objaví symbol
- pomocou **Lišty výberu (3)** bude možné nastaviť Úroveň prevádzky (Výkon), ktorá sa zobrazí na displeji (2) „prednej“ zóny

Pre deaktiváciu funkcie Bridge stačí zopakovať ten istý postup aktivácie

Poznámka: časovač varných zón, aktivovaný počas funkcie Bridge, umožní automatické vypnutie oboch varných zón, keďže sa, v tomto prípade, považujú za jedinú zlúčenú oblasť.

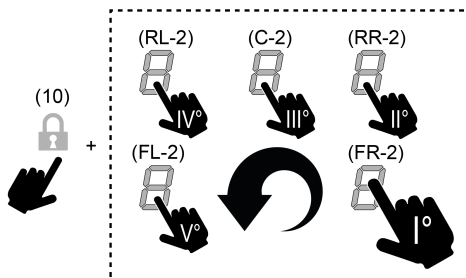
• Power Limitation (Obmedzenie výkonu)

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

Poznámka: nastavenie sa musí uskutočniť z vypnutej dosky, bez stlačenia tlačidla **ON/OFF (1)**, vo chvíli pripojenia varnej dosky k elektrickej sieti alebo opätovného pripojenia samotnej elektrickej siete, do nasledujúcich 2 minút.

Na nastavenie funkcie Power Limitation (Obmedzenie výkonu):

- stlačte (10) (kontrolka bude blikať, ale iba prvé 2 minúty od zapnutia elektrického napájania výrobku)
- pri podržaní stlačeného (10) stlačte, vždy len jednu, všetky oblasti **výberu/displeja (2)** varných zón, s touto sekvenciou, (**FR-2 -> RR-2 -> C-2 -> RL-2 -> FL-2**) ako na obrázku:



V tomto bode sa na displeji (RL-2) budú striedavo zobrazovať symboly a a na displeji (FL-2) sa zobrazí symbol .

- vyberte displej (RL-2), rozsvieti sa **Lišta výberu (3)**, na ktorej vyberte predposlednú vertikálnu čiaru; teraz sa na displeji (RL-2) budú striedavo zobrazovať symboly a .

V tomto bode bude možné zmeniť hodnotu spotreby dosky: Vyberte displej (FL-2) rozsvieti sa ešte **Lišta výberu (3)**, z ktorej sa vyberie jedna zo 4 dostupných polôh, na základe tohto výberu displej (FL-2) zobrazí hodnotu medzi a .

Nasleduje tabuľka, ktorá oznamuje hodnotu zobrazenú s max. spotrebou dosky:

zobrazená hodnota	Výkon (kW)
	10,8 kW (predvolené nastavenie)
	4,5 kW
	3,1 kW
	7,2 kW

Pre uloženie vykonaného výberu stlačte tlačidlo **ON/OFF (1)**, na 2 sekundy; zaznie predĺžený zvukový signál na potvrdenie vykonaného nastavenia.

• Key Lock

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

Aktivácia:

- stlačte  (10) Zopakujte úkon pre deaktiváciu.

Poznámka: ak sa stlačí akákoľvek iná funkcia počas aktívnej funkcie Key Lock, symbol  bude blikať, čím signalizuje, že funkcia sa práve používa a prípadne sa deaktivuje, aby sa mohlo pôsobiť na dosku.

• Automatic Heat UP (automatický ohrev)

Funkcia Automatic Heat UP umožňuje rýchlejšie uvedenie do režimu nastaveného výkonu; s touto funkciou máme výhodu v tom, že získame rýchlejšie varenie, ale bez rizika prihorenia jedál, pretože teplota nepresiahne nastavenú úroveň teploty. Táto funkcia je k dispozícii pre úroveň

výkonu od  do .

Aktivácia:

- na zapnutej varnej zóne stlačte  (7), na displeji (2) sa zobrazí blikajúca , ktorá sa strieda s výkonom nastaveným vo varnej zóne.

Zvýšenie úrovne výkonu varnej zóny: funkcia Automatic Heat Up zostane aktívna, s novým nastavením teploty;

Zníženie úrovne výkonu varnej zóny: funkcia Automatic Heat sa deaktivuje.

Poznámka: súčasným výberom inej varnej zóny bude

symbol  (7) znovu osvetlený svetlom slabšej intenzity a budete tak môcť pokračovať, aj pre túto zónu, v aktivácii funkcie; funkcia v každom prípade zostane aktívna v zóne, v ktorej už bola nastavená, ako to signalizuje displej (2).

• Pauza

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

Aktivácia:

- stlačte  (9), zobrazí sa symbol  blikajúci na displeji (2) Na deaktiváciu funkcie:

- stlačte  (9), Lišta výberu (3) sa rozsvieti
- stlačte/posúvajte sa na **Lišta výberu (3)** pre deaktiváciu funkcie.

Poznámka: deaktiváciou sa obnovia podmienky dosky pred pauzou, doska bude naďalej pracovať s tými istými nastaveniami, nastavenými predtým.

Poznámka: ak sa po 10 minútach funkcia Pauza nedeaktivuje, doska sa automaticky vypne.

• Temperature Manager (funkcia zohrievania)

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

tlačidla  (8).

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

Poznámka: súčasným výberom inej varnej zóny bude

symbol  (8) znovu osvetlený svetlom slabšej intenzity a budete tak môcť pokračovať, aj pre túto zónu, v aktivácii funkcie; funkcia v každom prípade zostane aktívna v zóne, v ktorej už bola nastavená, ako to signalizuje displej (2).

Stlačte znovu  (8) pre deaktiváciu a vypnutie, kým sa nedostanete na úroveň zobrazenú na displeji (2) v .

Poznámka: ak vo funkcii Temperature Manager (funkcia zohrievania) pracuje viac zón, vyberte najprv požadovanú zónu prostredníctvom zóny výberu (2); funkcia sa môže deaktivovať aj prostredníctvom **Lišty výberu (3)**, uvedením

úrovne výkonu na .

MULTICONNECTION

Funkcia Multiconnection označuje pripojenie bluetooth medzi varnou doskou a odsávačom, ktoré umožňujú automaticky regulovať rýchlosť odsávania odsávača v závislosti od varného výkonu nastaveného na varnej doske a automaticky zapnúť osvetlenie na odsávači.

Na modeloch odsávačov vybavených snímačom výparov (VOC) sa výkon moduluje aj podľa množstva výparov, ktoré sa tvoria pri varení.

• Postup pri párovaní varná doska-odsávač (PAIRING)

Je to prvý postup potrebný na spárovanie varnej dosky s odsávačom. Spojenie medzi týmito dvomi výrobkami sa nedá uskutočniť, kým sa nevykoná tento úvodný postup.

Pri párovaní sa musí vykonať niekoľko úkonov tak na varnej doske, ako aj na odsávači; oba postupy sú nutné pre správne vykonanie párovania. Začnite s odsávačom.

- POSTUP NA ODSÁVAČI:

Poznámka: Keď sa začne proces párovania, uistite sa, že sa ukončí do niekoľkých minút, inak budete musieť začať od začiatku

Poznámka: Skontrolujte, či je váš model odsávača vybavený snímačom výparov (VOC), pozri kap. „Prevádzka“ v návode na používanie odsávača; ak je prítomný, ale neaktívny, aktivujte ho príslušným tlačidlom.

Pri zapnutom odsávači vykonajte dlhé stlačenie tlačidla

bluetooth na odsávači , na zhruba 6 sekúnd, až kým nezaznie zvukový signál. Kontrolka LED na tlačidle sa zmení na oranžovú a začne blikať v očakávaní zariadenia, s ktorým sa môže spárovať.

- POSTUP NA VARNEJ DOSKE:

Zapnite varnú dosku tlačidlom  ON/OFF(1); stlačte

tlačidlo bluetooth (11), krátkym stlačením na zvukový signál, kontrolka LED na tlačidle začne blikať v

očakávaní zariadenia, s ktorým sa môže spárovať.

Ak bol postup úspešný, kontrolky LED na tlačidlách bluetooth na varnej doske i odsávači sa po niekoľkých sekundách rozsvietia silným svetlom. Okrem toho sa zapne osvetlenie odsávača (ak už nebolo zapnuté ručne).

Po úspešnom spárovaní varnej dosky a odsávača je funkcia Multiconnection aktívna.

Ak bol postup NEÚSPEŠNÝ, odporúčame, aby ste najprv na oboch výrobkoch vykonalí nižšie opísaný postup odpárovania varnej dosky a odsávača (UNPAIRING), a potom zopakovali vyššie opísaný postup párovania varnej dosky a odsávača (PAIRING).

• Postup pri odpárovaní dosky a odsávača (UNPAIRING)

Pri odpárovaní sa musí vykonať niekoľko úkonov tak na varnej doske, ako aj na odsávači; oba postupy sú nutné ne správne vykonanie odpárovania. Odporúčame začať s varnou doskou.

- POSTUP NA VARNEJ DOSKE:

Zapnite varnú dosku tlačidlom , a vykonajte

dlhé stlačenie **tlačidla bluetooth na varnej doske**  (11), na zhruba **4 sekundy**, až kým nezaznie zvukový signál (dvojité pípnutie). Kontrolka LED na tlačidle bluetooth sa vráti k slabej intenzite.

- POSTUP NA ODSÁVAČI:

Pri zapnutom odsávači aktívnym snímači výparov (VOC), ak sa používa, vykonajte dlhé stlačenie **tlačidla bluetooth**

na odsávači , na zhruba **6 sekúnd**, až kým nezaznie zvukový signál. Kontrolka LED na tlačidle bluetooth sa

zmení na oranžovú a začne blikať. Znovu vykonajte dlhé

stlačenie **tlačidla bluetooth na odsávači** , znovu na **6 sekúnd**. Po odpárovaní odsávača od varnej dosky zaznie zvukový signál a kontrolka LED na tlačidle bluetooth zhasne.

• Pripojenie/odpojenie BLUETOOTH varná doska-odsávač

Po spárovaní varnej dosky a odsávača podľa pokynov uvedených v sekcii „Postup pri párovaní varná doska-odsávač (PAIRING)“, je pripojenie bluetooth medzi výrobkami aktívne.

Vždy, keď sa varná doska automaticky alebo ručne vypne, symbol bluetooth na odsávači sa prepne na slabú intenzitu a vždy, keď sa znovu zapne, oba výrobky sa začnú automaticky hľadať.

Počkajte niekoľko sekúnd, kým sa vykoná pripojenie. Keď sa výrobky znovu pripoja, kontrolky LED na tlačidlách bluetooth na varnej doske i odsávači sa rozsvietia silným svetlom a osvetlenie odsávača sa znovu zapne (ak už nebolo zapnuté ručne). Tento stav zostáva zachovaný, kým sa odsávač a varná doska neodpárujú.

Poznámka:

- Ak sú varná doska a odsávač spárované a bluetooth je zapnutý, niekoľko minút po vypnutí varnej dosky sa vypne aj odsávanie odsávača. Oneskorené vypnutie odsávania odsávača umožňuje odstránenie zostatkových dymov, pachov a pár z varenia.

Ručné riadenie rýchlosti odsávania odsávača má vždy prednosť pred automatickým riadením. Pre návrat k automatickému režimu stačí, keď ručne stlačíte zvolenú rýchlosť.

TABUĽKA BLUETOOTH VARNÁ DOSKA

Úkon	Stav bluetooth	Stav kontrolky LED bluetooth
Zapnutie varnej dosky (on)	Bluetooth vypnutý.	Svieti s nízkou intenzitou.
Pri zapnutej varnej doske. Krátke stlačenie tlačidla 11.	Prebieha vyhľadávanie odsávača.	Pomaly bliká.
Pri zapnutej varnej doske a odsávači, so zapnutým bluetooth	Prebieha pokus o spárovanie odsávača.	Rýchlo bliká.
-	Varná doska sa spárovala s odsávačom.	Svieti s vysokou intenzitou.
Varná doska zapnutá, bluetooth zapnutý a dlhé stlačenie tlačidla 11	Odpárovanie varnej dosky.	Svieti s nízkou intenzitou.
Varná doska zapnutá, odsávač spárovaný a krátke stlačenie tlačidla 11	Bluetooth vypnutý.	Svieti s nízkou intenzitou.
Vypnutie varnej dosky (off)	Bluetooth vypnutý.	Svieti s nízkou intenzitou.

TABUĽKA VÝKONU

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

Informatívny kód	Opis	Možné príčiny	Riešenie
	Zóna príkazov sa vypne z dôvodu príliš vysokej teploty	Vnútna teplota elektronických častí je príliš vysoká	Pred ďalším použitím počkajte, kým varná doska vychladne
	Nevhodná nádoba	Strata magnetických vlastností	Odstráňte hmiac
	Komunikačné problémy medzi užívateľským rozhraním a indukčným modulom	Do modulu sa nedostáva elektrický prúd; napájací kábel nebol pripojený správne alebo je poškodený	Odpojte varnú dosku od siete a skontrolujte pripojenie
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.

Szigorúan tartsa be a termékhez mellékelt szintetikus kézikönyvben és a digitális formátumú teljes kézikönyvben található utasításokat. Nem vállalunk felelősséget a jelen kézikönyvben összefoglalt utasítások be nem tartása miatt a termékben bekövetkező hibákért, károkért vagy tüzesetekért.

Fontos, hogy a termékhez mellékelt összes kézikönyvet mindig megőrizze, hogy konzultálás céljából bármikor fellapozhassa őket. Eladás, átadás vagy áttelepítés esetén győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet a készülékkel együtt adja át.

A készülék kizárólag háztartási felhasználásra készült, élelmiszerek főzésére. Ettől eltérő célú felhasználása nem engedélyezett (pl. légtér fűtése). A gyártó nem terheli felelősség a készülék nem rendeltetésszerű használatára, illetve a vezérlőparancsok hibás beállítása esetén.

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

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

Ne végezzen elektromos változtatásokat a készüléken.

Ellenőrizze a termék és a mellékelt alkatrészek épységét a telepítés előtt. 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 viszonteladónál.

***** : 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 terméket 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 ruhaneművel 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 flambé 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 túlforrósodva tüzet fogjon. • A főzési munkálatokat felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzést folyamatosan felügyelni kell. • SOHA ne próbálja vízzel eloltani a lángokat. Ellenkezőleg, kapcsolja ki a terméket és 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 bekapcsoló meglehető részre. • Soha ne megleítsen élelmiszert tartalmazó lezárt dobozt vagy konzervet anélkül, hogy felnyitná: felrobbanhat! Ez a figyelmeztetés a többi, más típusú főzőlapra is vonatkozik. • Ha befektette 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 a készülékkel 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 vezérlőszennszorral 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 tönkreszti a terméket. • Az olyan nagy teljesítményű funkciók, mint a Booster, nem használható bármilyen típusú folyadék melegítéséhez, mint amilyen például a sütőolaj. A túl magas hőmérséklet veszélyes lehet. Ilyen esetben használjon alacsonyabb teljesítményfokozatot. • A főzőedényeket közvetlenül a főzőlapra kell helyezni, középre igazítva. Semmilyen esetben se tegyen semmilyen tárgyat a főzőlap és a főzőedény közé. • Magas hőmérséklet esetén a termék automatikusan csökkenti a főzőzóna teljesítményfokozatát. • Figyelem! Amikor a főzőlap működésben van, akkor a készülék elérhető részei felmelegedhetnek.

⚠️ 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 állatokat 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 alája elhelyezett adattáblán feltüntetett feszültségérték megfelel-e a hálózati feszültségnek. • A földelő kábelnek a többi kábelnél 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie. • A kábel egyetlen ponton sem haladhatja meg 50°C fokkal a környezeti hőmérsékletet. • A termék tartósan csatlakoztatható az elektromos hálózatra, ennek érdekében a vezetékes hálózatra való csatlakozást a telepítési szabályoknak megfelelően omnipoláris kapcsolón keresztül végezze, amely III. túlfeszültség kategória esetén biztosítja a hálózat teljes 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 kötne 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, használjon egy minimum 10mm2 vezető keresztmetszetű az egyfázisú csatlakozáshoz, minimum 4mm2 keresztmetszetű a 2N kétfázisúhoz és minimum 2,5mm2 keresztmetszetű a 3N háromfázisúhoz.
- **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.

Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban: 0,5 W

POWER LIMITATION: A termék Power Limitation funkcióval rendelkezik, amely lehetővé teszi, hogy beállítsa a maximális abszorpciói küszöbértéket (kw)

A beállítást a termék elektromos hálózatra kötése pillanatában végezze el, vagy amikor ismét csatlakoztatja az elektromos hálózathoz (a következő 2 percen belül). A villamos egység védelmi szintjét a „Power Limitation” (Teljesítmény korlátozás) kiválasztott szintje alapján kell meghatározni. A Power Limitation beállítás sorrendjéhez olvassa el a kézikönyv Működés szakaszát.

⚠️ 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 ügyfélszolgálattal, mielőtt folytatja a telepítést; Ellenőrizze, hogy a megvásárolt termék mérete megfelel-e a kiválasztott telepítési területnek; Ellenőrizze, hogy a csomagolásban nincs-e kiséőanyag (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 fűrészpormaradványokat.

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°-ig terjedhet; a beszerelés előtt a ragasztandó felületeket gondosan meg kell tisztítani, eltávolítva minden olyan anyagot, amely veszélyeztetheti tapadását (pl. formaleválasztó szerek, tartósítószer, zsírok, olajok, porok, régi ragasztók maradványai stb.); a ragasztót egyenletesen kell elosztatni a keret teljes kerületén; a ragasztás után hagyja, hogy a ragasztó körülbelül 24 órán át száradjon.

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

- **Megj.:** a termék helyes beépítése érdekében célszerű a csövekhez olyan ragasztót használni, amely a következő tulajdonságokkal rendelkezik: lágy PVC-ből készült rugalmas fólia akrilát alapú ragasztóval; megfelel az MSZ EN 60454 szabványnak; égésgátló; kiváló öregedéssállóság; 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 kiefeszültségű 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:

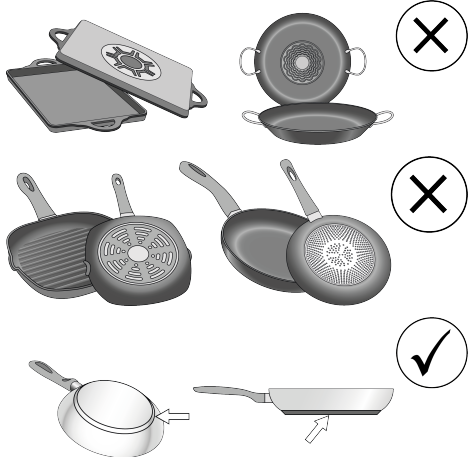
- nem teljesen egyenes aljú főzőedényt;
- zománczott aljú fém főzőedényt;
- durva aljú főzőedények, mert megkarcolja a főzőlap felületét;
- soha ne helyezze a forró edényt a főzőlap vezérlőpanelére.

• 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 elképzelhető, hogy nem ismerik fel az induktorok.

• A nem sík vagy érdes felületű aljak csökkentik az induktor és az edény közötti érintkezési felületet, rontva ezzel a főzési teljesítményt és az élményt.



• 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.

• Energiatakarékosság

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 kukta, amely tovább csökkenti az energiafogyasztást és a főzési időt; Helyezze az edényt a főzőlapra rajzolt főzőzóna

3. MŰKÖDÉS

VEZÉRLŐPANEL



TUDNIVALÓK A KEZDÉS ELŐTT

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

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

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

Figyelem! Ha (például) hosszabb időn keresztül használja, akkor előfordulhat, hogy a főzőzóna kikapcsolása nem azonnali a hűtési fázis miatt; a főzőzónában a kijelzőn

megjelenik a  szimbólum, mely jelzi, hogy ebben a fázisban van. Várja meg, míg a display (kijelző) elalszik, mielőtt a főzőzónához közeledne.

FŐZŐZÓNA DISPLAY (KIJELZŐ)

a főzőzónáknak megfelelő kijelzőn az alábbiak jelennek meg:

Funkció	Érték
Főzőzóna bekapcsolva	0
Power Level (Teljesítményszint)	1...9-P

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

A FŐZŐLAP JELLEMZŐI

• Safe Activation

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

• Pot Detector (Edény felismerő)

A termék automatikusan érzékeli az edényeket a főzőzónában.

• Safety Shut Down (Biztonsági kikapcsolás)

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

• Residual Heat Indicator (Fennmaradó Hő kijelző)

Egy vagy több főzőzóna kikapcsolásakor a fennmaradó hő 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 fénnel 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 (nyomja) meg a kívánt főzőzónához tartozó **Választás/Kijelző (2)** területet.

• Power Level (Teljesítményszint)

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

jobbra a teljesítményszint növeléséhez;

balra a teljesítményszint csökkentéséhez.

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

• Power Booster (Teljesítményfokozó)

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

Érintse meg és futtassa végig ujjait a **Kiválasztósáv (3)**

mentén (a  szinten túl) és aktiválja a Power Booster-t (Teljesítményfokozót). A Power Booster (Teljesítményfokozó) szint a **Választó/Kijelző (2)** területen

van feltüntetve a  szimbólummal.

• Főzőzóna Timer (Időzítő)

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

Főzőzónák Timer (Időzítő) funkciójának aktiválása

• Érintse (nyomja) meg a **Választás/Kijelző (2)** területét (power level (teljesítményszint) nullától eltérő)

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

• A szimbólumokkal   **(5)** állítsa be a Timer (Időzítő) időtartamát, amely a **Zóna/Kijelző (4)** részen

jelenik meg; a beállítás során a  szimbólum **(6)** villog.

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

Megjegyzés: ismét nyomja meg hosszasan a  **(6)** gombot, a főzőzóna Timer (Időzítő) törlődik.

Igény esetén a műveletet több főzőzónához meg lehet ismételni:

Minden egyes főzőzónához eltérő Timer-t (Időzítőt) lehet beállítani; a display-en (kijelzőn) **(4)** megjelenik az akkor kiválasztott főzőzóna visszaszámlálása; ha semmilyen zónát nem választ ki, nyomja meg a Display-t (Kijelzőt) **(4)** megjelenik a „STAND-ALONE” Timer (Időzítő) visszaszámlálása.

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

A Timer kikapcsolásához:

• válassza ki a főzőzónát **(2)**

• állítsa be a Timer (Időzítő) idejét  a   **(5)** segítségével.

A visszaszámlálás megtekintésének módja ugyanaz, mint a STAND ALONE” időzítőé.

• Timer (Időzítő) „STAND ALONE”

A Timer funkció egy a főzőlaptól független visszaszámlálás.

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

A — + (5) szimbólumokkal állítsa be a Timer (Időzítő) időtartamát, amely a Zóna/Kijelzőben (4) jelenik meg

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

A Timer-t (Időzítőt) maximum 1 (óra) és 59 (perces) időtartamra lehet beállítani A Zóna/Kijelzőben (4) jelenik meg a fennmaradó idő, a visszaszámlálás végén hangjelzés hallható.

Megjegyzés: Amikor a visszaszámlálásból 10 percnél kevesebb van vissza, a timeren (időzítőn) egy rögzített pont jelenik meg az első szám után.

Megjelenített érték	Fennmaradó idő
	1 óra és 35 perc
	1 perc és 35 mp.

A Timer kikapcsolásához:

• válassza ki a Zóna/Kijelzőt (4)

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

• Bridge Zones

A főzőzóna a Bridge funkciónak köszönhetően képes kombinált módban dolgozni, egyetlen zónát képezve azonos teljesítményszinten. Ezzel a funkcióval egyenletes főzést érhet el nagy méretű tálak és edények használatakor.

Lehetőség van az előlű főzőzónák és a megfelelő hátulso főzőzónák együttes használatára (a használati útmutató illusztrált részében ellenőrizheti, hogy mely zónák érhetők el).

A Bridge funkció aktiválásához:

• egyidejűleg válassza ki a két használni kívánt főzőzónát

- „hátsó” főzőzóna Kijelzőjén (2) feltűnik a
- **Kiválasztósávval** (3) beállítható a működési (Teljesítmény) szint, amely az „előlűs” zóna Kijelzőjén (2) jelenik meg

A Bridge Funkció kiiktatásához elegendő megismételni ugyanezt az aktiválási eljárást

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

• Power Limitation (Teljesítményhatár)

A Power Limitation funkció lehetővé teszi a termék használatának beállítását a maximális áramfelvételt

korlátozásával, és az összes aktív főzőzóna áramfelvételének beállításával úgy, hogy a főzőlap teljes áramfelvétele ne menjen a beállított áramfelvételi érték fölé.

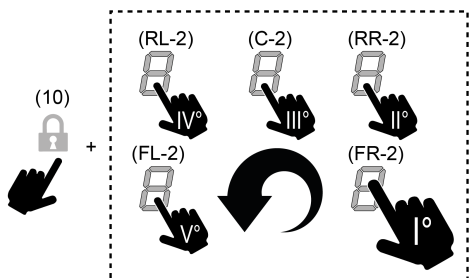
Megjegyzés: e beállítást kikapcsolt lappal kell elvégezni,

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

Power Limitation (Teljesítményhatár) beállításához:

• nyomja meg a gombot (10) (ami villogni fog, csak a termék bekapcsolása utáni első 2 percen)

• miközben folyamatosan lenyomva tartja (10), nyomja meg egyenként a főzőzónák összes **Kiválasztási/ Megjelenítési** (2) területét, ebben a sorrendben **(FR-2 -> RR-2 -> C-2 -> RL-2 -> FL-2)**, az ábrán látható módon:



Ekkor a Kijelző (RL-2) egymást váltogatva megjeleníti a és szimbólumokat, és a Kijelző (FL-2) a szimbólumot jeleníti meg.

• válassza ki a Kijelzőt (RL-2), felgyullad az a **Választósáv** (3), amelyiken ki kell választani az utolsó előtti függőleges vonalat; Most a kijelzőn (RL-2) egymást váltogatva

megjelennek a és szimbólumok.

Ekkor lehetőség nyílik a főzőlap abszorpciós értékének módosítására: Válassza ki a Kijelzőt (FL-2), ismét felgyullad az a **Választósáv** (3) amelyikből a 4 rendelkezésre álló pozíció egyikét ki kell választani, a

választás alapján a Kijelző (FL-2) és közötti értéket jelenít meg.

Az alábbi táblázat a megjelenített értéket a főzőlap maximális abszorpciójához viszonyítja:

megjelenített érték	Teljesítmény (Kw)
	10,8 Kw (alapértelmezett beállítás)
	4,5 kw
	3,1 kw
	7,2 kw

A kiválasztás mentéséhez nyomja meg az **ON/OFF** (1)

gombot 2 másodpercig; egy hosszabb hangjelzés megerősíti az elvégzett beállítást.

• **Key Lock (Biztonsági zárolás)**

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

Bekapcsolás:

• nyomja meg a  (10) gombot. Ismétlje meg a műveletet a kikapcsoláshoz.

Megjegyzés: ha bármelyik másik funkciót megnyomják,

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

• **Automatic Heat UP**

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 a  és  közötti teljesítményszintek esetében áll rendelkezésre.

Bekapcsolás:

• bekapcsolt főzőzóna mellett nyomja meg a  (7) gombot, a kijelzőn (2) villogó  jelenik meg, amely váltakozik a főzőzónán beállított teljesítmény mellett.

A főzőzóna teljesítményszintjének növelésével: az Automatic Heat Up (Automata Melegítő) funkció aktív marad, az új hőmérséklet-beállítás mellett;

A főzőzóna teljesítményszintjének csökkentésével: az Automatic Heat Up (Automata Melegítő) funkció kikapcsol.

Megjegyzés: egy másik főzőzóna egyidejű kiválasztásával

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

• **Szünet**

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

Bekapcsolás:

• nyomja meg a  (9) gombot, megjelenik a villogó  szimbólum a kijelzőn (2)

A funkció kiiktatásához:

• nyomja meg a  (9) gombot, a **Kiválasztósáv (3)** világít
• nyomja/érintse meg a **Kiválasztósávot (3)** a funkció

letiltásához.

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

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

• **Temperature Manager (Hőmérséklet-kezelő) • (Warming Function - Melegítő Funkció)**

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

funkció a  gomb (8) első megnyomásakor aktiválódik. Annak a zónának a kijelzőjén (2), amelyiken a Temperature Manager (Hőmérséklet Manager) működik,

megjelenik a  szimbólum

Megjegyzés: egy másik főzőzóna egyidejű kiválasztásával

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

Ismét nyomja meg a  gombot (8) az inaktíváláshoz és a kikapcsoláshoz, amíg a Kijelzőn (2) kijelzett szint vissza

nem áll -ra.

Megjegyzés: ha több zóna működik a Temperature Manager (Hőmérséklet-kezelővel) (Warming Function - Melegítő funkcióval), válassza ki az első kívánt zónát a Kiválasztó zónával (2); A funkció letiltható a **Kiválasztósávval (3)**, a Power Level (Teljesítményszintet) a  szintre állítva.

MULTICONNECTION

A Multiconnection a főzőlap és az elszívó közötti Bluetooth-kapcsolatot jelenti, amely lehetővé teszi az elszívó szívási teljesítményének automatikus beállítását a főzőlapon beállított főzési teljesítmény függvényében, valamint az elszívó világításának automatikus bekapcsolását.

A füstérzékelővel (VOC) ellátott elszívó modellekben a teljesítményszint az étel főzése által generált gőz függvényében is módosul.

• **Főzőlap - Elszívó közötti társítási eljárás (PAIRING)**

Ez a főzőlap és az elszívó közötti társítás elvégzéséhez szükséges első eljárás. A két termék közötti csatlakozás csak akkor jöhet létre, ha elvégezték ezt az első eljárást.

A társítási eljárás egy sor, a főzőlapon és az elszívón egyaránt elvégzendő műveletet foglal magában; a helyes társítás érdekében mindkét műveletsort el kell végezni. Ajánljuk, hogy az elszívóval kezdje.

- **SOROZAT AZ ELSZÍVÓN:**

Megjegyzés:A társítás eljárás megkezdése után gondoskodjon róla, hogy az néhány percen belül befejeződjön, ellenkező esetben az eljárást újra kell kezdeni

Megjegyzés:Ellenőrizze, hogy az elszívó modellje rendelkezik-e füstérzékelővel (VOC), lásd az elszívó használati utasításának „Működés” fejezetét; Ha van, és nem aktív, aktiválja a megfelelő gomb megnyomásával.

Bekapcsolt elszívó mellett hosszan nyomja meg az elszívó

Bluetooth gombját , kb. **6 másodpercig**, amíg meg nem szólal a hangjelzés.Ezután a gomb ledje narancssárgára vált és villogni kezd, a társítandó eszközre várva.

- **SOROZAT A FŐZŐLAPON:**

A  **BE/KI(1)** gombbal kapcsolja be a főzőlapot; nyomja

meg a **Bluetooth gombot** (11), rövid érintéssel, amikor megszólal a hangjelzés.Ezután a gomb ledje villogni kezd a társítandó eszközre várva.

Ha az eljárás sikeres, a főzőlap és az elszívó bluetooth gombjainak ledjei állandó fénnel világítanak erős fénnel.Ezenkívül, az elszívó világítása bekapcsol (ha még nem kapcsolták be kézzel).

Miután végbement a főzőlap és az elszívó társítása, a Multiconnection funkció már aktív lesz.

Ha az eljárás NEM sikeres, elsőként ajánljuk, hogy végezze el az alábbiakban leírt, a főzőlap és az elszívó közötti Társítás törlése eljárását (UNPAIRING) mindkét termékén, ezután ismételje meg a fent leírt Társítási (PAIRING) eljárást.

• Főzőlap - elszívó közötti Társítás törlése eljárás (UNPAIRING)

A társítás törlése eljárás egy sor, a főzőlapon és az elszívón egyaránt elvégzendő műveletet foglal magában; a társítás helyes törlése érdekében mindkét műveletsort el kell végezni.Ajánljuk, hogy a főzőlappal kezdje.

- **SOROZAT A FŐZŐLAPON:**

Kapcsolja be a főzőlapot a  **BE/KI(1)** gomb megnyomásával, ls hosszasan nyomja meg a **főzőlap**

Bluetooth gombját (11), kb. **4 másodpercig**, amíg hangjelzést nem hall (dupla bip).Ezután, a Bluetooth gomb ledje visszatér egy alacsony fényerősségű állapotba.

- **SOROZAT AZ ELSZÍVÓN:**

Bekapcsolt elszívó mellett, és ha van, aktív füstérzékelővel (VOC) hosszan nyomja meg az elszívó **Bluetooth**

gombját , kb. **6 másodpercig**, amíg meg nem szólal a hangjelzés.Ezután, a Bluetooth gomb ledje narancssárgára vált és villogni kezd.Ismét nyomja meg

hosszan az **elszívó Bluetooth gombját** , további **6 másodpercig**.A főzőlap és az elszívó társításának törlését egy hangjelzés kíséri, és a Bluetooth gomb kikapcsolása.

• Főzőlap-Elszívó BLUETOOTH csatlakozása/leválasztása

Miután elvégezte a főzőlap és az elszívó társítását a fenti szakaszban leírt „Főzőlap-elszívó társítási eljárást (PAIRING)” követve, a két termék közötti Bluetooth csatlakozás aktív lesz.

Minden alkalommal, amikor a főzőlap kikapcsol vagy leáll, az elszívó Bluetooth-szimbóluma alacsony fényerősségre vált, és minden alkalommal, amikor újra bekapcsolják, a két termék automatikusan keresni kezdi egymást.

A csatlakozáshoz néhány másodpercig várni kell.Amikor ismét csatlakoznak egymáshoz, a főzőlap és az elszívó Bluetooth gombjainak ledjei folyamatos, erős fényű állapotba váltanak, és az elszívó világítása újra bekapcsol (ha még nem kapcsolták be kézzel).Ez a feltétel érvényben marad egészen addig, amíg az elszívó és a főzőlap társítását nem törli.

Megjegyzés:

- Ha a főzőlap és az elszívó társítva vannak, és a Bluetooth aktív, a főzőlap lekapcsolásával néhány perc után az elszívó elszívása is kikapcsol.Az elszívó elszívásának késleltetett kikapcsolása lehetővé teszi a főzésből származó füstök, szagok és maradék pára eltávolítását.

- Az elszívó szívási sebességének kézzel történő kezelése mindig elsőbbséget élvez az automatikus kezeléssel szemben.Az automatikus üzemmódba való visszatéréshez elegendő újból megnyomni a kézzel kiválasztott teljesítményt.

FŐZŐLAP BLUETOOTH TÁBLÁZAT

Művelet	Bluetooth állapot	Bluetooth LED állapot
Főzőlap bekapcsolása (be)	Kikapcsolt Bluetooth.	Állandó fény, alacsony intenzitás.
Bekapcsolt főzőlappal. 11-es gomb rövid érintése.	Főzőlap keresési próbálkozása folyamatban.	Lassan villogó fény.
bekapcsolt Főzőlappal és aktív elszívó bluetooth funkcióval	Főzőlap Társítási próbálkozása folyamatban.	Gyorsan villogó fény.
-	Főzőlap és elszívó társítása sikeres.	Állandó fény, magas intenzitás.
Bekapcsolt főzőlap, bekapcsolt Bluetooth és 11-es gomb hosszú érintése	Főzőlap társítás törlése.	Állandó fény, alacsony intenzitás.

Bekapcsolt főzőlap; társított elszívó és 11-es gomb rövid érintése	Kikapcsolt Bluetooth.	Állandó fény, alacsony intenzitás.
Főzőlap kikapcsolása (ki)	Kikapcsolt Bluetooth.	Állandó fény, alacsony intenzitás.

TELJESÍTMÉNY TÁBLÁZAT

Teljesítmény szint	Főzés típusa	Használat (tapasztalat és főzési szokások alapján)
Maximális teljesítmény	 Gyors melegítés	gyorsan megemeli az élelmiszer hőmérsékletét, amíg a víz gyorsan felforr, vagy a főzőfolyadékok gyorsan felmelegszenek
	 Sütés - forralás	pirításhoz, főzés megkezdéséhez, fagyasztott termékek olajban sütéséhez, gyors forraláshoz
Nagy teljesítmény	 Pirítás - sütés - forralás - grillezés	olajban megfuttatáshoz, forralás fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (rövid ideig, 5-10 percig)
	 Pirítás - főzés - párolás - sütés - grillezés	olajban megfuttatáshoz, forralás lassú fenntartásához, főzéshez és grillezéshez (közepesen hosszú ideig, 10-20 percig), tartozékok előmelegítésére
Közepes teljesítmény	 Főzés - párolás - sütés - grillezés	pároláshoz, forralás fenntartásához kis lángon, főzéshez (hosszú ideig), tészta keveréséhez
	 Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	hosszabb ideig tartó főzéshez (rizs, szósok, sülték, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, húsleves, tej), tészta keveréséhez
	 Főzés - lassú tűzön főzés - habarás - keverés	hosszabb ideig tartó főzéshez (egy liternél kevesebb rizs, szósok, sülték, hal) főzőfolyadékok jelenlétében (pl. víz, 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 folteltávolítók.

• NE HASZNÁLJON GÓZTISZÍTÓ 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 kéztörölt 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
	Nem megfelelő főzőedény	Az edény elvesztette mágnesességét	Vegye le a főzőedényt
	Kommunikációs hiba a felhasználói interfész és az indukciós modul között	Nem érkezik elektromos áram a modulhoz; a tápkábelt nem csatlakoztatták megfelelően vagy hibás	Húzza ki a főzőlapot az elektromos hálózathoz és ellenőrizze a csatlakozást
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.

Стриктно спазвайте инструкциите, посочени в обобщеното ръководство, предоставено с този продукт и в пълното ръководство в цифров формат. Фирмата не носи никаква отговорност за евентуални неизправности, щети или възпламеняване на продукта, възникнали в резултат на неспазване на инструкциите в настоящото ръководство.

Важно е да се съхраняват всички ръководства, които придружават продукта, за да бъдат консултирани по всяко време. При продажба, отдаване под наем или преместване, уверете се, че ръководството винаги придружава продукта.

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 правете електрически промени в уреда.

Проверете целостта на продукта и на компонентите в комплекта преди да пристъпите към инсталирането. Ако има такива, свържете се с търговския представител и не пристъпвайте към инсталиране.

: 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.
- Мазнините и нагорещеното олио са лесно възпламеними.
- Готвенето върху готварския плот с олио и мазнини 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 плота, затова при варене или заграване на течности, намалете мощността.
- Не оставяйте плотовете включени с празни тенджери и тигани върху тях или без съдове.
- Не затопляйте никога консервени или тенекени 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, вилички, 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 см по-дълъг от останалите кабели.
- В нито една точка на кабела температурата не трябва да надвишава с повече от 50°C тази на

околната среда.

- Продуктът е предназначен да е постоянно свързан към електрическата мрежа, затова направете връзката с фиксираната мрежа чрез многополюсен превключвател 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.

- В случай, че продуктът не е снабден със захранващ кабел, използвайте такъв, чиито проводници са със сечение най-малко 10mm² за еднофазно свързване, най-малко 4mm² за двуфазно свързване 2N и най-малко 2,5mm² за трифазно свързване 3N.

- **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.

Абсорбирана мощност при режим изключен: 0,5 W

POWER LIMITATION: продуктът притежава една функция Power Limitation която позволява да се зададе една максимална граница на аспирация (kw)

Настройката трябва да се извърши в момента на свързването на продукта към електрическата мрежа или при повторното свързване на самата електрическа мрежа (през следващите 2 минути). Оразмерете защитата на електрическата инсталация въз основа на избраното ниво на Ограничение на Мощност. Относно последователността на извършване на настройки Power Limitation направете справка в раздел Функциониране на това ръководство.

⚠ 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 отстранява всяко вещество, което може да попречи на сцепването (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 поставяйте на болтовете и крепежните 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 предназначени за това пунктове за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Спазвайте местните регламенти за обезвреждане на отпадъци. За по-подробна информация във връзка с третирането, оползотворяването и рециклирането на този продукт, Ви съветваме да се обърнете към компетентните

местни служби, службите за събиране на битови отпадъци или към магазина, от който сте закупили продукта.

СТАНДАРТИ

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/EC, изискванията за защита на директивата за "Електромагнитна Съвместимост" 2014/30/EC.

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:** плътът 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:

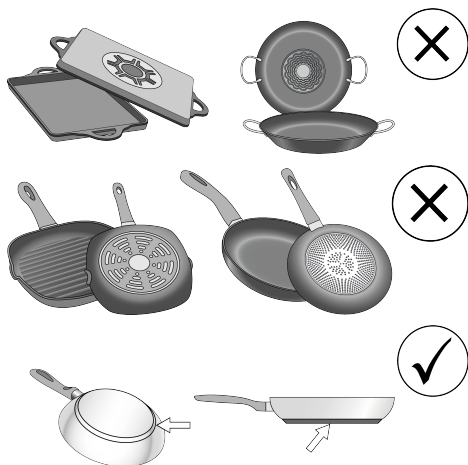
За да избегнете перманентни щети върху повърхността на плота, не използвайте никога:

- 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 желязно-магнитен материал!! Във фаза на закупуване на тенджери или тигани, проверете дали:

- Дъното е изцяло от желязно-магнитен материал. В противен случай се намаляват както ефективността на топлинно предаване, така и нейното равномерно 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.
- Дъно, което е неравно или с грапава повърхност намалява контактната повърхност между индуктора и

съда, като понижава ефективността и качеството на приготвяне на храната.



- **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**

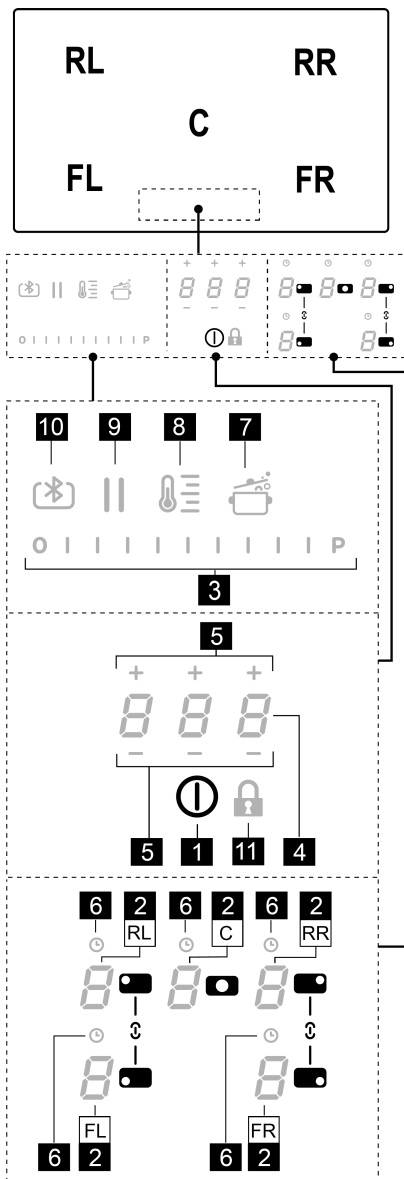
Можете да проверите дали материалът от който са изработени съдовете съдържа желязо с помощта на най-обикновен магнит. Съдовете за готвене, които не са подходящи, не привличат магнита. И в този случай вадят инструкциите от предходния параграф.

- **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 тенджерата 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	Избор на Зона на готвене / Дисплей на зона на готвене
3	Увеличаване/Намаляване на нивото на мощност на готвене Визуализация на ниво на мощност на готвене
4	Активиране на Timer "STAND ALONE" Дисплей : Timer "STAND ALONE" / Timer Зона на готвене.
5	Увеличаване/Намаляване на времето Timer "STAND ALONE" / Timer Зони на готвене
6	Активиране Таймер Зона за Готвене Индикатор Таймер Зона за готвене активен
7	Активиране Automatic Heat Up (Автоматично Нагряване). Активиране Temperature Manager (Температурен мениджър) (Warming Function) (Функция Нагряване)
9	Пауза
10	Key Lock
11	Активиране Bluetooth, индукционен плот с аспиратор. "CONNECT"

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)	U
Функция Bridge Зона активирана	A
Функция Temperature Manager (Температурен Мениджър) активна	0
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 необходима 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 (натиснете) зоната за Избор/Дисплей (2) съответстващ на желаната зона за готвене.

• Power Level (Ниво на Мощност)

Плотът за готвене е оборудван с 9 нива на мощност. Докоснете и плъзнете пръста по дължината на Лентата за избор (3):

на дясно за да се увеличи нивото на мощност;

на ляво за да се намали нивото на мощност.

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

• Power Booster (усилвател на мощност)

Продуктът е снабден с едно ниво на допълнителна

мощност (над нивото ) , което остава активно за 5 минути, след което мощността се връща на предходното ниво.

Докоснете и прехвърлете с пръсти Лента за избор (3)

(над нивото ) и активирайте Power Booster (усилвател на мощност). Нивото Power Booster (усилвател на мощност) е посочено в зоната на Избор/

Дисплей (2) със символ .

• Таймер Зони за Готвене

Функцията Таймер Зони на Готвене е едно обратно отброяване, което е възможно да се настрои, както и едновременно, за всяка зона за готвене. След изтичане на зададения период, зоните за готвене се изключват автоматично и потребителят се известява със специален акустичен сигнал.

Активиране на функцията Таймер Зона за Готвене

• Докоснете (натиснете) зоната за Избор/Дисплей (2) (ниво на мощност различно от нула)

• Натиснете  (6) в съответствие със зоната за готвене

• Използвайте символите   (5) за да зададете продължителността на Таймера, която се визуализира в Зона/Дисплей (4); по време на настройка, символът

 (6) мига.

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

Забележка: натискайки отново продължително , Таймерът на зоната на готвене се занулява.

Ако желаете, повторете операцията за повече зони

за готвене:

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

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

За изключването на Timer:

• изберете зоната за готвене (2)

• задайте продължителността на Таймера на ,

посредством   (5).

Режимът на визуализация на отброяване е същият на Таймера STAND-ALONE.

• Таймер "STAND ALONE"

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

Таймерът се активира натискайки отново Зоната/Дисплея (4).

Използвайте символите   (5) за да настроите продължителността на Таймера, който се визуализира в Зона/Дисплей (4)

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

Таймерът може да се настрои до максимум 1(ч.) и 59(мин.) В Зоната/Дисплея (4) ще бъде визуализирано оставащото време, в края на обратното отброяване, ще бъде издаден звуков сигнал.

Забележка: Когато обратното отброяване достигне по-малко от 10 мин. на таймера се появява една фиксирана червена точка след първото число.

Визуализирана стойност	Оставащо време
	1ч. и 35 мин.
	1мин. и 35 сек.

За изключването на Timer:

• изберете Зона/Дисплей (4)

• задайте продължителността на Таймера на Нула

, посредством   (5)

• Bridge Zones (Мостови зони)

Зоните за готвене, благодарение на функцията Bridge са в състояние да работят комбинирано създавайки една единствена зона със същото ниво на мощност. Тази функция позволява едно равномерно готвене с тапи и тенджери със значителни размери.

Възможно е да се използва в комбинация предната зона за готвене, заедно със съответната задна (за да проверите на кои е предвидена тази функция, консултирайте илюстрираната част на това ръководство).

За да активирате Функцията Bridge:

- изберете едновременно двете зони за готвене, които желаете да използвате

- на Дисплей (2) на "задната" зона за готвене се появява символа 

- посредством Лентата за избор (3) ще бъде възможно да се зададе Нивото (Мощност) на работа, което ще бъде визуализирано на Дисплей (2) на "предната" зона

За да бъде деактивирана Функцията Bridge е достатъчно да бъде повторена същата процедура за активиране

Забележка: Таймерът на Зона за Готвене, активиран по време на Функцията Bridge, ще доведе до автоматичното изключване на двете зони за готвене; тъй като считат, в този случай, като обща комбинирана зона.

• Power Limitation (Ограничение на мощността)

Функцията Power Limitation позволява да се зададе функционирането на продукта, като се ограничи неговата максимална абсорбция и като се регулира мощността на абсорбция на всички активни зони за готвене, като се направи така, че общата абсорбция на плота, не надвишава максималното зададено ниво на абсорбция.

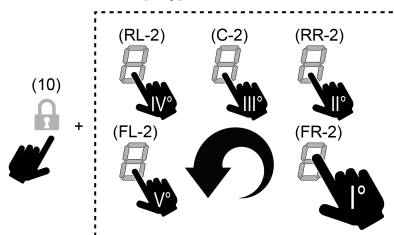
Забележка: настройката трябва да се извърши при

изключен плот, без да се натиска бутона  ON/OFF (1), в момента на свързването на плота за готвене към електрическата мрежа, или при повторното свързване на самата електрическа мрежа, до следващите 2 минути.

За да се настрои Power Limitation (Ограничение на мощност):

- натиснете  (10) (който ще мига, само за първите 2 минути от зареждането на продукта)

- продължавайки да задържате натиснат  (10) натиснете една по една, всички зони на Избор/Дисплей (2) на зоните за готвене, с тази последователност (FR-2 -> RR-2 -> C-2 -> RL-2 -> FL-2), както е посочено на фигурата:



В този момент Дисплей (RL-2) ще визуализира

символите  и  последователно и Дисплей (FL-2)

ще визуализира символа .

- изберете Дисплей (RL-2), ще светне Лентата за избор (3), на която да се избере предпоследната вертикална линия; Сега дисплей (RL-2) ще

визуализира символите  и  чрез редуване.

В този момент етап ще бъде възможно да се промени стойността на абсорбиране на плота: Изберете Дисплей (FL-2) ще светне отново Лентата за избор (3), от която трябва да се избере една от 4 налични позиции, въз основа на този избор Дисплей (FL-2) ще

визуализира една стойност между  и .

По-долу е представена таблицата, която свързва показаната стойност с максималното абсорбиране на Плота:

визуализирана стойност	Мощност (Kw)
	10,8 Kw (настройка по подразбиране)
	4,5 Kw
	3,1 Kw
	7,2 Kw

За да запазите направения избор, натиснете бутон ON/OFF (1), за 2 секунди; ще бъде издаден удължен звук сигнал за да се потвърди извършената настройка.

• Key Lock (Заклучване на Бутони)

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

Активиране:

- натиснете  (10) Повторете операцията за да визуализирате.

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

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

• Automatic Heat UP (Автоматично Нагреване)

Функцията Automatic Heat UP (Автоматично Нагреване) 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  до .

Активиране:

- отключена зона за готвене, натиснете  (7), на

Дисплей (2) се визуализира  мигаща, която се редува с мощността, зададена в зоната за готвене.

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

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

Забележка: избирайки едновременно друга зона за

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

• Pausa (Пауза)

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

Активиране:

- натиснете  (9), визуализира се символът  мигащ на дисплеите (2)

За деактивиране на функцията:

- натиснете  (9) Лентата за Избор (3) светва
- натиснете/превъртете Лентата за Избор (3) за да деактивирате функцията.

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

Забележка: ако след 10 минути, Функцията Pausa (Пауза) не се деактивира, плотът се изключва автоматично.

• Temperature Manager (Температурен Мениджър) Функция Нагряване (Warming Function)

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

активира при първото натискане на бутона  (8).

На дисплея (2) на зоната, която работи в Temperature Manager (Температурен мениджър) се появява символа



Забележка: избирайки едновременно друга зона за

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

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

(2) достигне .

Забележка: ако са налични повече работещи зони в Temperature Manager (Температурен мениджър) (Warming Function) (Функция Загряване) изберете първо желаната зона посредством зоната за Избор (2); Функцията може да се деактивира също така и чрез Лента за Избор (3), променяйки нивото на мощност

(Power Level) на .

MULTICONNECTION (МУЛТИВРЪЗКА)

Под Multiconnection се има предвид Bluetooth връзката между плота и аспиратора, която позволява автоматично регулиране на скоростта на засмукване на аспиратора въз основа на зададената мощност на готвене на плота и автоматично включване на осветлението на аспиратора.

При моделите аспиратори, оборудвани със сензор за дим (VOC), мощността ще се модулира и в зависимост от изпаренията, образувани при приготвянето на ястията.

• Процедура за сдвояване плот - аспиратор (СДВОЯВАНЕ)

Става въпрос за първата процедура, която е необходима за сдвояването на плота с аспиратора. Връзката между двата продукта не може да се осъществи, докато тази първоначална процедура не бъде завършена.

Процедурата по сдвояване включва поредица операции, които да се изпълняват, както на плота, така и на аспиратора; и двете операции са необходими за правилно завършване на сдвояването. Препоръчва се да започнете от аспиратора.

- ПОСЛЕДОВАТЕЛНОСТ ЗА АСПИРАТОРА:

Забележка: След като процедурата по сдвояване започне, се уверете, че ще завърши до няколко минути, ако това време бъде превишено, ще трябва да се започне отначало

Забележка: Проверете дали Вашият модел аспиратор е оборудван с датчик за дим (VOC), вижте глава „Работа“ от ръководството с инструкции на аспиратора; ако има такъв и не е активен, го активирайте, като натиснете съответния бутон.

При включен аспиратор натиснете продължително

бутон Bluetooth на аспиратора , за около 6 секунди, докато се чуе звуков сигнал. След това

светодиодният индикатор на бутона ще стане оранжев и ще започне да мига в очакване на устройство, с което да се съдвои.

- ПОСЛЕДОВАТЕЛНОСТ ЗА ПЛОТА:

Включете плота от бутон **ON/OFF(1)**; натиснете

бутон **Bluetooth** (11), с кратко натискане, при звуковия сигнал, светодиодният индикатор ще започне да мига в очакване на устройство, с което да се съдвои.

Ако процедурата е завършена успешно, след няколко секунди светодиодните индикатори на бутоните Bluetooth на плота и на аспиратора ще преминат ще започнат да светят ярко и постоянно. Освен това ще светне лампата на аспиратора (в случай, че вече не е била светната ръчно).

След като съдвояването между плота и аспиратора се осъществи, функцията Multiconnection вече ще е активна.

Ако процедурата НЕ е успешно завършена, най-напред се препоръчва да прекратите съдвояването между плота и аспиратора (UNPAIRING), както е описано по-долу, върху двата продукта и след това повторете описаната по-горе процедура за съдвояване между плота и аспиратора (PAIRING).

● Процедура по раздвояване на плота-аспиратора (UNPAIRING)

Процедурата по раздвояване включва поредица операции, които да се изпълняват, както на плота, така и на аспиратора; и двете операции са необходими за правилно завършване на раздвояването. Препоръчва се да се започне от плота.

- ПОСЛЕДОВАТЕЛНОСТ ЗА ПЛОТА:

Включете плота от бутон **ON/OFF(1)** и натиснете

продължително бутон **Bluetooth** на плота (11), за около 4 секунди, докато се чуе звуков сигнал (двоен звуков сигнал). След това светодиодният индикатор на бутон Bluetooth отново ще започне да свети слабо.

- ПОСЛЕДОВАТЕЛНОСТ ЗА АСПИРАТОРА:

При включен аспиратор и, ако е наличен, с активен

сензор за дим (VOC), натиснете продължително бутон

Bluetooth на аспиратора (12), за около 6 секунди, докато се чуе звуков сигнал. След това светодиодният индикатор на бутон Bluetooth ще светне в оранжево и ще започне да мига. Още веднъж натиснете

продължително бутон **Bluetooth на аспиратора** (12), за още 6 секунди. Настъпило раздвояване на аспиратора от плота се извършва със звуков сигнал и с последващо изключване на бутон Bluetooth.

● Свързване/прекъсване на връзката BLUETOOTH плот-аспиратор

След като сте свързали плота и аспиратора, както е описано в раздела по-горе "Процедура за съдвояване на плота с аспиратора (PAIRING)", Bluetooth връзката между двата продукта ще е активна.

Всеки път, когато плотът се изключи или бъде изключен, символът Bluetooth на аспиратора ще започне да свети слабо и всеки път, когато се включи отново, двата продукта автоматично ще започват да се търсят.

За връзката ще е необходимо да изчакате няколко секунди. Когато се свържат отново светодиодните индикатори Bluetooth на плота и на аспиратора ще започнат да светят ярко и постоянно и лампата на аспиратора ще светне отново (в случай, че вече не е била включена ръчно). Това състояние ще остане валидно, докато аспираторът и плотът не бъдат раздвоени.

Забележка:

- Ако плотът и аспираторът са съдвоени и Bluetooth е включен, при изключването на плота след няколко минути ще се изключи и всмукването на аспиратора. По-късното изключване на всмукването на аспиратора позволява да се премахнат останалите от готвенето дим, миризми и пари.

- Ръчното управление на скоростта на засмукване на аспиратора винаги е с предимство пред автоматичното управление. За да се върнете в автоматичен режим, е достатъчно да натиснете отново ръчно избрана скорост.

ТАБЛИЦА BLUETOOTH ПЛОТ

Действие	Състояние Bluetooth	Състояние на светодиод Bluetooth
Включване на плота (on)	Деактивиран Bluetooth.	Постоянна светлина с ниска интензивност.
С включен плот. Кратко натискане на бутон 11.	Текущ опит за търсене на аспиратора.	Мигаща бавна светлина.
С включен плот и аспиратор с активен bluetooth	Текущ опит за съдвояване на аспиратора.	Мигаща бърза светлина.
-	Извършено съдвояване на плота и аспиратора.	Постоянна светлина с висока интензивност.

Включен плот, включен Bluetooth и продължително натискане на бутон 11	Разединяване на плота.	Постоянна светлина с ниска интензивност.
Включен плот; двоен аспиратор и кратко натискане на бутон 11	Деактивиран Bluetooth.	Постоянна светлина с ниска интензивност.
Изключване на плота (off)	Деактивиран Bluetooth.	Постоянна светлина с ниска интензивност.

ТАБЛИЦА ЗА МОЩНОСТ

Ниво на мощност		Начин на готвене	Употреба (въз основа на опита и навиците на готвене)
Максимална мощност		Ускорено загряване	повишете за кратко време температурата на храната до бързо завиране при наличие на вода или за бързо загряване на течностите на готвене
		Пържене – кипене	запържване, започване на, пържене на замразени продукти, бързо варене
Висока мощност		Запичане – запържване – варене – печене	запържване, поддържане на силно завиране, готвене и запичане (с кратка продължителност, 5-10 минути)
		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		Готвене – задушаване – запържване – печене	задушаване, поддържане на слабо завиране, варене (с дълга продължителност), разбъркване на паста
		Готвене – кипване – сгъстяване – разбъркване	дълго готвене (ориз, сосове, печено месо, риба) при наличие на придружаващи течности (напр. вода, бульон, мляко), разбъркване на паста
		Готвене – кипване – сгъстяване – разбъркване	дълго готвене (обеми, по-малки от литър, ориз, сосове, печено месо, риба) при наличие на придружаващи течности (напр. вода, бульон, мляко)
Ниска мощност		Топене – размразяване – поддържане на топло – разбъркване	разтопяване на масло, деликатно разтопяване на шоколад, размразяване на продукти с малки размери
		Топене – размразяване – поддържане на топло – разбъркване	поддържане топли на малки порции храна, току що сготвени или поддържане на температура на ястия за сервиране и разбъркване на ризото
OFF		Повърхност за поставяне	Готварският плот е в позиция stand-by или изключен (с възможно наличие на остатъчна топлина след завършване на готвенето, което се сигнализира чрез H-L-O)

4. ПОДДРЪЖКА

Внимание! Преди каквато и да е операция, свързана с почистване или поддръжка, уверете се, че зоните на готвене са изключени и че индикаторът за остатъчна топлина е изключен.

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
	Съдът за готвене е неподходящ	Липса на магнитни свойства	Отстранете съда за готвене
	Проблеми в комуникацията между потребителския интерфейс и индукционния модул	Не стига електрическо захранване до модула; кабелът за захранване не е свързан правилно или е дефектен	Прекъснете захранването към плота и проверете връзката
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 повреда".

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 indicate în manualul rezumativ furnizat împreună cu acest produs și în manualul complet în format digital. Ne declinăm orice responsabilitate pentru eventualele inconveniente, daune sau incendii cauzate produsului, rezultate din nerespectarea instrucțiunilor din acest manual.

Este important să păstrați toate manualele care însoțesc produsul pentru a le putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cesiune sau mutare, asigurați-vă că manualul însoțește întotdeauna produsul.

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 legate de instalare, utilizare și siguranță.

Nu efectuați modificări electrice ale aparatului.

Verificați integritatea produsului și a componentelor livrate, înainte de a continua cu instalarea. În caz contrar, contactați distribuitorul și nu continuați cu 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 de vârsta mai mare de 8

ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiența sau cunoștințele necesare, numai sub supraveghere sau numai după ce acestea au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a 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 grăsime, 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 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 încăli 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 stimulatori 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 omipolar 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, utilizați unul cu secțiunea minimă a conductorilor de 10 mm² pentru conectare monofazată, minimum 4 mm² pentru o conectare bifazată 2N și minimum 2,5 mm² pentru conectări trifazate 3N.
- **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.

Consum de energie în modul oprit: 0,5 W

POWER LIMITATION (LIMITARE PUTERE): produsul este prevăzut cu o funcție Power Limitation (Limitare putere), ce permite setarea unui prag maxim de absorbție (kw)

Setarea trebuie să se facă în momentul conectării aparatului la rețeaua electrică, sau la reconnectiona rețelei electrice respective (în cel mult 2 minute). Dimensiunile protecției instalației electrice în funcție de nivelul de Power Limitation selectat. Pentru secvența de setare a funcției Power Limitation, consultați prezentul manual, secțiunea Funcționare.

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 excelentă

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 produse 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

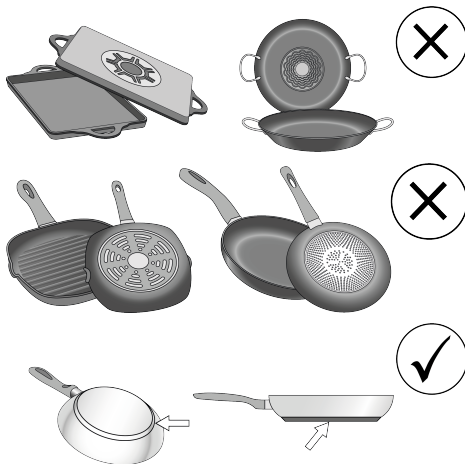
panoului de comandă al plitei.

- Nu 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.

- Fundurile care nu sunt plate sau care prezintă suprafețe aspre, diminuează suprafața de contact dintre inductor și vas, reducând eficiența și înrăutățind procesul de gătire.



• 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.

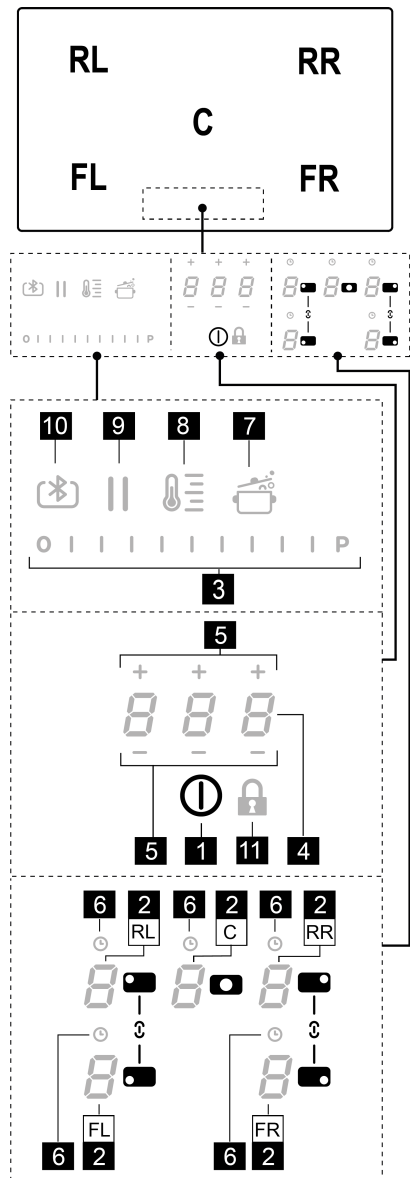
• Consum redus de energie

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 Selectare zone de gătit / Afișaj zonă de gătit
- 3 Creșterea/Reducerea nivelului puterii de gătit
Afișarea nivelului puterii de gătit
- 4 Activare temporizator "STAND ALONE"
Afișaj: Temporizator "STAND ALONE" / Temporizator zone de gătit.
- 5 Creștere/Reducere timp temporizator "STAND ALONE" / Temporizator zone de gătit
- 6 Activare Temporizator zone de gătit
Indicator Temporizator zone de gătit activat
- 7 Activare Automatic Heat Up (Încălzire Automată).
- 8 Activare Temperature Manager (Warming Function)
- 9 Pauză
- 10 Key Lock (Dispozitiv de blocare)
- 11 Activare Bluetooth, plită cu inducție cu aspirator. „CONNECT”

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)	
Pot Detector (Detector vas de gătit)	
Funcție Bridge Zone (Zonă punte) activată	
Funcție Temperature Manager (Gestionare temperatură) activată	
Funcție Pauză	
Funcție Automatic Heat UP (Încălzire Automată)	

CARACTERISTICILE PLITEI DE GĂTIT

• **Safe Activation** (Activare Sigură)

Produsul se activează numai în prezența vaselor de gătit pe zonele de gătit: procesul de încălzire nu pornește sau se întrerupe în cazul lipsei sau 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

• **Apîndere**

Apăsați scurt (atingeți ușor) tasta (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: Această funcție are prioritate înaintea tuturor celorlalte funcții.

• **Selectarea zonelor de gătit**

Atingeți ușor (apăsați) zona de **Selectare/Afișaj** (2) corespunzătoare zonei de gătit dorite.

• **Power Level** (Nivel de putere)

Plita este prevăzută cu 9 niveluri de putere. Atingeți ușor și

glisați cu degetele de-a lungul **Barei de selectare** (3):

spre dreapta pentru a crește nivelul de putere;

spre stânga pentru a reduce nivelul de putere.

Nivelul de putere setat va fi afișat în zona de **Selectare/Afișaj** (2)

• **Power Booster** (Amplificare putere)

Produsul este echipat cu un nivel de putere suplimentar

(peste nivelul , care rămâne activ timp de 5 minute, iar apoi puterea revine la nivelul utilizat anterior.

Apăsați și glisați de-a lungul **Barei de selectare** (3) (peste

nivelul) și activați Power Booster (Amplificare putere). Nivelul Power Booster (Amplificare putere) este indicat în

zona **Selectare/Afișaj** (2) cu simbolul .

• **Temporizator zone de gătit**

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

Activarea funcției Temporizator zone de gătit

• Atingeți ușor (apăsați) zona de **Selectare/Afișaj** (2) (nivel de putere altul decât zero)

• Apăsați tasta (6) aferentă zonei de gătit

• Folosiți simbolurile (5) pentru a seta durata temporizatorului, ce va fi afișată pe **Zonă/Afișaj** (4); în

timpul setării, simbolul (6) se aprinde intermitent.

Notă: așteptați 10 secunde fără să apăsați vreo altă comandă pentru ca temporizatorul zonei de gătit să pornească.

Notă: la o nouă apăsare lungă a tastei (6), temporizatorul zonei de gătit va fi resetat.

Dacă doriți, repetați operațiunea pentru mai multe zone de gătit:

Fiecare zonă de gătit poate avea setat un temporizator diferit; pe afișaj (4) va apărea numărătoarea inversă a zonei de gătit selectate în acel moment; dacă nu este selectată nicio zonă, apăsând pe tasta Afișaj (4) va fi afișată numărătoarea inversă a temporizatorului STAND-ALONE (temporizator AUTONOM).

Când temporizatorul a încheiat numărătoarea inversă, este emis un semnal acustic și zona de gătit se oprește.

Pentru stingere temporizatorului:

• selectați zona de gătit (2)

• setați durata temporizatorului la , folosind tasta (5).

Modul de vizualizare a numărătorii inverse este același cu cel al temporizatorului STAND ALONE.

● Temporizator „STAND ALONE”

Funcția Timer (Temporizator) este o numărătoare independentă a zonei de gătit.

Temporizatorul se activează apăsând zona/afișajul (4).

Folosiți simbolurile — + (5) pentru a seta durata temporizatorului, ce va fi vizualizată pe zona/afișajul (4)

Notă: așteptați 10 fără să apăsați altă comandă până când pornește numărătoarea inversă.

Temporizatorul se poate seta până la un maxim de 1(h) și 59(min.) Pe zona/afișajul (4) va fi vizualizat timpul rămas, iar la terminarea numărătorii inverse va fi emis un semnal sonor.

Notă: Când numărătoarea inversă ajunge la mai puțin de 10 minute, pe temporizator apare un punct fix după primul număr.

Valoare vizualizată	Temp rămas
	1h și 35 min
	1min. și 35 sec.

Pentru închiderea temporizatorului:

• selectați zona/afișajul (4)

• setați durata temporizatorului la zero , apăsând pe — + (5)

● Bridge Zones (Zone de punte)

Zonele de gătit datorită funcției Bridge (Punte) sunt capabile să funcționeze în mod combinat, creând o singură zonă cu același nivel de putere. Această funcție permite o gătire omogenă cu vase de gătit de dimensiuni mari.

Este posibilă folosirea combinată a zonei de gătit frontale, cu cea posterioară corespunzătoare (pentru a afla pentru care zone este prevăzută această funcție, consultați secțiunea ilustrată din prezentul manual).

Pentru a activa funcția Bridge (Punte):

• selectați concomitent cele două zone de gătit pe care doriți să le utilizați

• pe afișajul (2) al zonei de gătit „posterioare” apare simbolul

• folosind **Bara de selectare (3)** va fi posibilă setarea nivelului (puterii) de funcționare, ce va fi vizualizat/ă pe afișajul (2) al zonei „anterioare”

Pentru a dezactiva funcția Bridge (Punte) este suficient să repetați aceeași procedură de activare

Notă: temporizatorul zonelor de gătit, activat în timpul funcției Bridge (Punte), va implica stingerea automată a ambelor zone de gătit, acestea fiind considerate, în acest caz, ca formând o singură zonă combinată.

● Power Limitation (Limitare putere)

Funcția Power Limitation (Limitare putere) vă permite să

setați funcționarea produsului, limitând absorbția maximă și reglând puterea de absorbție a tuturor zonelor de gătit active, astfel încât absorbția totală a plitei să nu depășească nivelul maxim de absorbție setat.

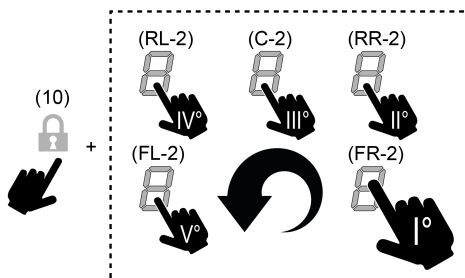
Notă: setarea trebuie să se facă cu plita oprită, fără a

apăsa tasta (1), în momentul conectării plitei de gătit la rețeaua electrică, sau în momentul reconectării rețelei electrice, în cel mult 2 minute.

Pentru a seta funcția Power Limitation (Limitare putere):

• apăsați (10) (tasta se va aprinde intermitent, numai în primele 2 minute de la alimentarea produsului)

• continuând să țineți apăsată (10) apăsați, una câte una, toate suprafețele de **Selectare/Afișaj (2)** ale zonelor de gătit, respectând următoarea secvență (FR-2 -> RR-2 -> C-2 -> RL-2 -> FL-2) așa cum observați în figură:



În acest moment, pe afișajul (RL-2) se vor vizualiza

simbolurile și în mod alternativ, iar pe afișajul (FL-2)

se va vizualiza simbolul

• selectați afișajul (RL-2), se va aprinde **Bara de selectare (3)**, pe care selectați penultima linie verticală; în acest

moment, pe afișajul (RL-2) se vor vizualiza simbolurile și în mod alternativ.

În acest moment, va fi posibilă modificarea valorii de absorbție a plitei: Selectați afișajul (FL-2) și se va aprinde din nou **Bara de selectare (3)** de pe care va trebui să selectați una dintre cele 4 poziții disponibile, iar în funcție de această alegere, pe afișajul (FL-2) va apărea o valoare

cuprinsă între și .

Vă prezentăm mai jos tabelul care indică relația dintre valoarea vizualizată și curentul max. absorbit de plita de gătit:

valoare vizualizată	Putere (Kw)
	10,8 Kw (setare implicită)
	4,5 Kw
	3,1 Kw

Pentru a salva alegerea făcută, apăsați tasta **ON/OFF (1)**, timp de 2 secunde; va fi emis un semnal sonor prelungit, pentru a confirma setarea efectuată cu succes.

• **Key Lock** (Blocare taste)

Key Lock (Blocare taste) permite blocarea setărilor plitei, pentru a împiedica manevrele accidentale, lăsând active funcțiile deja setate.

Activare:

• apăsați  **(10)** Repetați operațiunea pentru a dezactiva.

Notă: dacă se apasă orice altă funcție în timp ce este

activată funcția Key Lock (blocare taste), simbolul  se va aprinde intermitent, indicând faptul că funcția este activată și că trebuie dezactivată, pentru a putea acționa asupra plitei.

• **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  la .

Activare:

• de pe zona de gătit aprinsă, apăsați  **(7)**, pe afișajul **(2)** va fi vizualizat un  cu aprindere intermitentă, ce se va alterna cu puterea setată pentru zona de gătit.

Crescând nivelul de putere al zonei de gătit: funcția Automatic Heat Up (Încălzire automată) rămâne activată, cu noua setare de temperatură;

Reducând nivelul de putere al zonei de gătit: funcția Automatic Heat (Încălzire automată) se dezactivează.

Notă: selectând concomitent o altă zonă de gătit, simbolul

 **(7)** se va aprinde din nou cu o lumină de intensitate redusă și astfel va fi posibilă, și pentru această zonă, activarea funcției; în orice caz, funcția rămâne activată pe zona pe care fusese deja setată, conform indicațiilor de pe afișajul **(2)**.

• **Pauză**

Funcția Pauză permite suspendarea oricărei funcții active pe plită, aducând la zero puterea de gătire.

Activare:

• apăsați  **(9)**, va fi vizualizat simbolul  aprins cu lumină intermitentă, pe afișajele **(2)**

Pentru a dezactiva funcția:

• apăsați  **(9)** - **Bara de selectare (3)** se aprinde

• apăsați/glisaiți pe **Bara de selectare (3)** pentru a dezactiva funcția.

Notă: dezactivarea readuce plita de gătit pe setările dinaintea pauzei, iar plita va continua să funcționeze cu aceleași setări configurate în prealabil.

Notă: dacă după 10 minute funcția Pauză nu se dezactivează, plita se va opri automat.

• **Temperature Manager (Warming Function)**

[Gestionare temperatură (Funcție de încălzire)]

Temperature Manager (Gestionare temperatură) este o funcție de control care permite menținerea unei călduri la o temperatură constantă la un nivel de putere optimizat; ideală pentru a menține la cald alimentele gătite deja. Funcția Temperature Manager (Gestionare temperatură) se

activează la prima apăsare a tastei  **(8)**.

Pe afișaj **(2)** din zona care lucrează în Temperature

Manager (Gestionare temperatură) apare simbolul .

Notă: selectând concomitent o altă zonă de gătit, simbolul

 **(8)** se va aprinde din nou cu o lumină de intensitate redusă și astfel va fi posibilă, și pentru această zonă, activarea funcției; în orice caz, funcția rămâne activată pe zona pe care fusese deja setată, conform indicațiilor de pe afișajul **(2)**.

Apăsați din nou pe  **(8)** pentru a dezactiva și opri, până când nivelul vizualizat pe afișajul **(2)** devine .

Notă: dacă există mai multe zone ce funcționează pe modul Temperature Manager (Warming Function), selectați mai întâi zona dorită folosind zona de selectare **(2)**; Funcția se poate dezactiva și folosind **Bara de selectare**

(3), comutând nivelul de putere pe .

MULTICONNECTION

Prin Multiconnection se înțelege conexiunea Bluetooth dintre plită și hotă, care permite reglarea automată a vitezei de aspirație a hotei în funcție de puterea de gătire setată pe plită și aprinderea automată a luminii hotei.

La modelele de hote echipate cu un senzor de vapori (VOC), puterea va fi, de asemenea, modulată în funcție de vaporii produși de gătitul alimentelor.

• **Procedura de asociere Plită – Hotă (PAIRING)**

Aceasta este prima procedură necesară pentru a asocia plita cu hota. Conexiunea dintre cele două produse nu poate fi realizată până când această procedură inițială nu este finalizată.

Procedura de asociere presupune o secvență de operațiuni care trebuie efectuate atât pe plită, cât și pe hotă; ambele operațiuni sunt necesare pentru finalizarea corectă a asocierii. Se recomandă să începeți cu hota.

- SECVENȚA PE HOTĂ:

Observație: Odată începută procedura de asociere, asigurați-vă că aceasta este finalizată în câteva minute; după depășirea acestui interval va fi necesară reluarea procedurii de la început.

Observație: Verificați dacă modelul dvs. de hotă este echipat cu un senzor de fum (VOC), consultați capitolul „Funcționare” din manualul de instrucțiuni al hotei; dacă este prezent și nu este activ, activați-l apăsând butonul corespunzător.

Cu hota pornită, efectuați o apăsare prelungită a butonului

Bluetooth al hotei , timp de aproximativ **6 secunde**, până la apariția semnalului acoustic. Ulterior, LED-ul butonului va deveni portocaliu și va începe să clipească, așteptând un dispozitiv cu care să se asocieze.

- SECVENȚA PE PLITĂ:

Porniți plita folosind butonul  **ON/OFF(1)**; apăsați

butonul Bluetooth (11), cu o atingere scurtă. La semnalul acoustic, LED-ul butonului va începe să clipească, așteptând un dispozitiv cu care să se asocieze.

Dacă procedura a fost finalizată cu succes, după câteva secunde, LED-urile butoanelor Bluetooth ale plitei și hotei vor trece la un mod de iluminare continuă, cu intensitate ridicată. În plus, lumina hotei se va aprinde (în cazul în care nu a fost deja aprinsă manual).

După ce asocierea dintre plită și hotă a fost realizată, funcția Multiconnection va fi deja activă.

În cazul în care procedura NU se finalizează cu succes, se recomandă ca prim pas efectuarea procedurii de desperechere dintre plită și hotă (UNPAIRING), descrisă mai jos, pe ambele produse, iar ulterior repetarea procedurii de asociere dintre plită și hotă (PAIRING) descrisă mai sus.

● Procedura de desperechere plită-hotă (UNPAIRING)

Procedura de desperechere presupune o secvență de operațiuni care trebuie efectuate atât pe plită, cât și pe hotă; ambele operațiuni sunt necesare pentru finalizarea corectă a desperecherii. Se recomandă să începeți cu plita.

- SECVENȚA PE PLITĂ:

Porniți plita folosind butonul  **ON/OFF(1)**, și efectuați o

apăsare prelungită a butonului **Bluetooth al plitei** (11), timp de aproximativ **4 secunde**, până la semnalul acoustic (bip dublu). Ulterior, LED-ul butonului Bluetooth va reveni la un nivel de iluminare scăzut.

- SECVENȚA PE HOTĂ:

Cu hota pornită, și, dacă este prezent, cu senzorul de fum (VOC) activ, efectuați o apăsare prelungită a butonului

Bluetooth al hotei , timp de aproximativ **6 secunde**, până la apariția semnalului acoustic. Ulterior, LED-ul butonului Bluetooth va deveni portocaliu și va începe să clipească. Efectuați o nouă apăsare prelungită a butonului

Bluetooth al hotei , pentru încă **6 secunde**. Confirmarea desperecherii hotei de plită este însoțită de un semnal acoustic, urmat de stingerea LED-ului butonului Bluetooth.

● Conexiune/ Deconectare BLUETOOTH Plită-hotă

După asocierea plitei și a hotei, așa cum este descris în secțiunea de mai sus „Procedura de asociere Plită-Hotă (PAIRING)”, conexiunea Bluetooth dintre cele două produse va fi activă.

De fiecare dată când plita se va opri sau va fi oprită, simbolul Bluetooth al hotei va trece într-o stare de iluminare scăzută, iar de fiecare dată când plita va fi repornită, cele două produse vor începe să se caute automat.

Pentru realizarea conexiunii va fi necesar să așteptați câteva secunde. Când se vor reconecta, LED-urile butoanelor Bluetooth ale plitei și hotei vor trece la o lumină continuă, cu intensitate ridicată, iar lumina hotei se va reaprinde (dacă nu a fost deja aprinsă manual). Această condiție va rămâne valabilă până când hota și plita vor fi desperecheate.

Observație:

- Dacă plita și hota sunt asociate și Bluetooth-ul este activ, la oprirea plitei, după câteva minute, se va opri și aspirația hotei. Oprirea întârziată a aspirației hotei permite eliminarea fumului, mirosurilor și a vaporilor reziduali rezultați în urma procesului de gătire.

- Controlul manual al vitezei de aspirație a hotei are întotdeauna prioritate față de controlul automat. Pentru a reveni la modul automat, este suficient să apăsați din nou viteza selectată manual.

TABEL BLUETOOTH PLITĂ

Acțiune	Stare Bluetooth	Stare LED Bluetooth
Pornire Plită (on)	Bluetooth dezactivat.	Lumină fixă de intensitate redusă.
Cu plita pornită. Atingere rapidă a tastei 11.	Tentativă de căutare a hotei în curs.	Lumină cu aprindere intermitentă lentă.
Cu plita pornită și hota cu bluetooth activ	Tentativă de asociere a hotei în curs.	Lumină cu aprindere intermitentă rapidă.

-	Asocierea dintre plită și hotă a avut loc.	Lumină fixă și cu intensitate ridicată.
Plită pornită, Bluetooth pornit și atingere lungă a tastei 11	Disociere plită.	Lumină fixă de intensitate redusă.
Plită pornită, hotă asociată și atingere rapidă a tastei 11	Bluetooth dezactivat.	Lumină fixă de intensitate redusă.
Oprirea plitei (off)	Bluetooth dezactivat.	Lumină fixă de intensitate redusă.

TABEL DE PUTERE

Nivel de putere		Tip de gătit	Utilizare (în funcție de experiența și de preferințele de gătit)
Putere max		Încălzire rapidă	creștere în scurt timp a temperaturii mâncărilor, până la fierberea rapidă în cazul apei, sau încălzirea rapidă a lichidelor de gătit
		Prăjire – fierbere	rumenire, începere a gătitului, prăjire produse congelate, fierbere rapidă
Putere ridicată		Rumenire – prăjire - fierbere - gătit la grătar	călire, menținerea fierberii intense, gătit și gătit la grătar (de scurtă durată, 5-10 minute)
		Rumenire - gătit – mâncăruri scăzute – prăjire – gătit la grătar	călire, menținerea fierberii ușoare, gătit și gătit la grătar (de durată medie, 10-20 minute), preîncălzirea accesoriilor
Putere medie		Gătire – mâncăruri scăzute – prăjire - gătit la grătar	gătitul mâncărilor scăzute, menținerea fierberii delicate, gătit (de lungă durată), omogenizarea pastelor făinoase
		Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – omogenizare	gătiri prelungite (orez, sosuri, fripturi, pește) în prezența lichidelor de însoțire (de exemplu: apă, supă, lapte), omogenizarea/legarea pastelor
		Gătire - fierbere la foc mic - îngroșare – omogenizare	gătiri prelungite (cantitate sub un litru: orez, sosuri, fripturi, pește) în prezența lichidelor de însoțire (de exemplu: apă, 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 gătitului, 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.

ÎNȚREȚINERE 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 ridicată	Temperatura internă a componentelor electronice este prea ridicată	Așteptați ca plita să se răcească înainte de a o reutiliza
	Recipient necorespunzător	Pierderea proprietăților magnetice	Îndepărtați vasul de gătit
	Probleme de comunicare între interfața cu utilizatorul și modulul de inducție	Modulul nu este alimentat cu curent electric; cablul de alimentare nu a fost conectat corect, sau este defect	Deconectați plita de la rețeaua de energie electrică și verificați conexiunea
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.

Пожалуйста, строго следуйте инструкциям, изложенным в кратком руководстве, прилагаемом к данному изделию, а также в полном цифровом руководстве пользователя. Производитель снимает с себя всякую ответственность за возникшие неисправности, причиненный ущерб или пожары, которые возникли при использовании изделия вследствие несоблюдения указаний, приведенных в данном руководстве.

Важно сохранить все руководства, прилагаемые к изделию, чтобы иметь возможность обращаться к ним в любое время. В случае продажи, отчуждения или перемещения прибора следует убедиться, чтобы руководство находилось вместе с ним.

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.

Не пытайтесь модифицировать электросистему прибора.

Проверьте целостность изделия и прилагаемых компонентов перед установкой. В случае наличия повреждений следует обратиться к поставщику и не выполнять 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 изделие или вблизи него.
- При сильном нагревании жиры и масла легко воспламеняются.
- Готовка без присмотра на варочной поверхности с использованием растительного масла или жира опасна и может привести к пожару.
- Процесс жарки должен осуществляться под надзором, так как перегретое масло может воспламениться.
- За приготовлением пищи нужно следить. Процесс быстрой готовки должен проходить под постоянным надзором.
- НИКОГДА не пытайтесь гасить огонь водой. Следует выключить изделие и погасить огонь при помощи, например, крышки или противопожарного одеяла.
- Избегать проливания жидкостей, при кипячении или нагревании жидкостей следует уменьшать интенсивность нагрева.
- Не оставлять нагревательные элементы включенными с пустыми кастрюлями и сковородами или без посуды.
- Никогда не нагревать консервные банки с продуктами питания, предварительно не открыв их: банка может взорваться!
- Это предупреждение относится также ко всем другим типам варочных поверхностей.
- По окончании приготовления пищи выключить соответствующую зону.
- Изделие не предназначено для включения через внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления. Не используйте парочистители – 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 оснащено кабелем питания, используйте кабель с минимальным сечением проводников 10 мм² для однофазного подключения, минимум 4 мм² для двухфазного подключения 2N и минимум 2,5 мм² для трехфазного подключения 3N.

● **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.

Потребляемая мощность в выключенном состоянии: 0,5 Вт

ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ: изделие имеет функцию ограничения мощности Power Limitation, позволяющую задать максимальный порог потребляемой мощности (кВт)

Настройка должна выполняться в момент подключения изделия к электрической сети или в момент повторного включения самой электрической сети (в течение последующих 2 минут). Выберите характеристики защиты электрической системы в зависимости от выбранного уровня ограничения мощности. Порядок настройки функции Power Limitation указан в разделе «Функционирование» данного руководства.

⚠ 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 клейкой лентой, которая имеет следующие характеристики: эластичная пленка из мягкого ПВХ, с клеящим слоем на основе акрилата, соответствие стандарту DIN EN 60454; плохая горючесть; отличная устойчивость к старению; устойчивость к перепадам температуры; устойчивость к низким температурам.

УТИЛИЗАЦИЯ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА СЛУЖБЫ



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

Контролируя, чтобы этот продукт утилизировался должным образом. Пользователь помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья. Этот символ на изделии или прилагаемой к нему документации указывает на то, что данное устройство не должно утилизироваться как бытовые отходы. Его следует сдать в соответствующий сборочный пункт,

занимающийся переработкой электрического и электронного оборудования. Утилизируйте 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. Основным 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 неровные и с шероховатой поверхностью 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

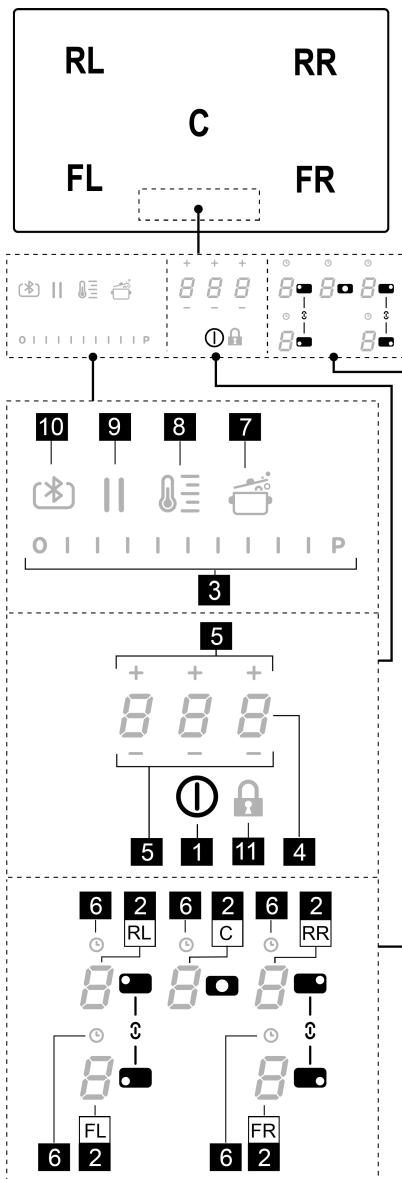
Можно проверить, обладает ли материал кастрюли магнитными свойствами при помощи простого магнита. Кастрюли непригодны для использования, если магнит не реагирует на них. И в этом случае имеют силу указания предыдущего параграфа.

• 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	Выбор варочной зоны / Дисплей варочной зоны
3	Увеличение/уменьшение уровня мощности варочной зоны Отображение уровня мощности варочной зоны
4	Включение таймера "STAND ALONE (ОТДЕЛЬНЫЙ)" Дисплей: Таймер "STAND ALONE (ОТДЕЛЬНЫЙ)" / Таймер варочных зон. Увеличение/уменьшение времени таймера "STAND ALONE" (ОТДЕЛЬНЫЙ) / таймера варочных зон
6	Подключение таймера варочных зон Индикатор подключенного таймера варочных зон
7	Включение функции Automatic Heat Up (автоматический нагрев).
8	Включение функции Temperature Manager (управление температурой) (Warming Function (функция подогрева))
9	Пауза
10	Key Lock (блокировка кнопок)
11	Активация функции Bluetooth в индукционной поверхности с вытяжкой. "CONNECT"

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 **H**, 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	0
Power Level (Уровень мощности)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Индикатор остаточного тепла)	H
Pot Detector (датчик наличия посуды)	U
Функция Bridge Zone (совмещенная зона) включена	n
Функция Temperature Manager (управление температурой) включена	0
Функция Пауза	
Функция Automatic Heat UP (автоматический нагрев)	A

ХАРАКТЕРИСТИКИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

• Safe Activation (безопасное включение)

Изделие включается только при наличии кастрюль в варочных зонах: процесс нагрева не запускается или прекращается при отсутствии или снятии кастрюль.

• Pot Detector (датчик наличия кухонной посуды)

Устройство автоматически определяет наличие кастрюль в варочных зонах.

• Safety Shut Down (Предохранительное отключение)

В целях безопасности каждая варочная зона имеет максимальное время работы, которое зависит от установленного уровня мощности.

• Residual Heat Indicator (индикатор остаточного тепла)

После выключения одной или нескольких варочных зон на наличие остаточного тепла указывает специальный сигнал на дисплее соответствующей зоны в виде символа **H**.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Примечание: для активации любой функции необходимо предварительно активировать требуемую зону

• Включение

Кратковременно нажмите (коснитесь) **① ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ)** (1) на варочной панели: загорится символ

①. 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 (нажмите) область **Выбор/отображение (2)**, соответствующую требуемой варочной зоне.

• Power Level (уровень мощности)

Варочная панель имеет 9 уровней мощности. Коснитесь и проведите пальцами по **панели выбора (3)**:

вправо для увеличения уровня мощности;

влево для уменьшения уровня мощности.

Заданный уровень мощности появится в области **Выбор/дисплей (2)**

• Power Booster (усилитель мощности)

Изделие имеет дополнительный уровень мощности

(выше уровня **9**), который активируется на 5 минут, после чего мощность снижается до предыдущего уровня.

Коснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели**

выбора (3) (за пределы уровня **9**) для включения функции Power Booster (усилитель мощности). Уровень Power Booster (усилителя мощности) указан в области

Выбор/дисплей (2) символом **P**.

• Таймер варочных зон

Функция таймера варочных зон является обратным отсчетом, который можно задать в каждой варочной зоне, в том числе и одновременно. В конце заданного периода варочные зоны автоматически выключатся, а пользователя предупредит специальный звуковой сигнал.

Подключение функции таймера варочных зон

• Коснитесь (нажмите) области **Выбор/дисплей (2)** (уровень мощности отличный от нуля)

• Нажмите **⌚ (6)** соответствующей варочной зоны

• Используйте символы **— + (5)** для установки времени таймера, который отображается в **зоне/дисплее (4)**; во время установки символ **⌚ (6)** мигает.

Примечание : подождите 10 секунд, не нажимая никаких команд, чтобы запустился таймер варочных

зон.

Примечание: еще одно длительное нажатие **⌚ (6)** сбрасывает таймер варочной зоны.

При необходимости повторите действие для нескольких варочных зон:

в каждой варочной зоне можно задать различный таймер. На дисплее (4) появится обратный отсчет варочной зоны, выбранной на данный момент. Если не выбрано ни одной зоны, после нажатия на дисплей (4) появится обратный отсчет таймера "STAND-ALONE" (отдельный).

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

Для выключения таймера:

• выберите варочную зону (2)

• настройте продолжительность таймера на **0.00 c**

помощью **— + (5)**.

Режим отображения обратного отсчета такой же, как у таймера STAND-ALONE.

• Таймер «STAND ALONE» (отдельный)

Функция таймера производит обратный отсчет времени независимо от варочных зон.

Таймер включается нажатием на зону/дисплей (4).

Используйте символы **— + (5)** для установки времени таймера, который отображается в Зоне/дисплее (4)

Примечание : подождать 30 секунд и не нажимать никакой команды, чтобы запустился обратный отсчет.

Таймер можно настроить максимум на 1 (ч) и 59 (мин). Оставшееся время будет отображаться в Зоне/дисплее (4); в конце обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал.

Примечание: Когда обратный отсчет становится меньше 10 минут, после первой цифры на таймере появляется немигающая точка.

Отображаемое значение	Оставшееся время
1:35	1 ч 35 мин
1:35	1 мин 35 с

Для выключения таймера:

• выберите Зону/дисплей (4)

• настройте продолжительность таймера на ноль

0.00 c помощью **— + (5)**

• Bridge Zones (совмещенные зоны)

Варочные зоны, благодаря функции Bridge, могут работать совместно, создавая единую зону с одинаковым уровнем мощности. Данная функция обеспечивает равномерное приготовление с использованием сковородок и кастрюль больших

размеров.

Можно использовать переднюю варочную зону в сочетании с соответствующей задней варочной зоной (чтобы проверить, для каких зон предусмотрена эта функция, обратитесь к иллюстрированной части данного руководства).

Для включения функции Bridge:

- выберите одновременно две варочные зоны, которые планируется использовать

- на дисплее (2) «задней» варочной зоны появится

символ 

- с помощью Панели выбора (3) можно будет установить рабочий уровень (мощность), который будет отображаться на дисплее (2) «передней» зоны

- для отключения функции Bridge достаточно повторить процедуру включения

Примечание: таймер варочных зон, включенный в ходе работы функции перекрытия Bridge, приведет к автоматическому выключению обеих зон, поскольку они будут регулироваться как одна объединенная зона.

• Power Limitation (Ограниченная мощность)

Функция ограничения мощности (Power Limitation) позволяет настраивать работу изделия на ограничение максимума потребления мощности, регулируя потребляемую мощность всех варочных зон так, чтобы общее потребление варочной поверхности не превышало заданного уровня.

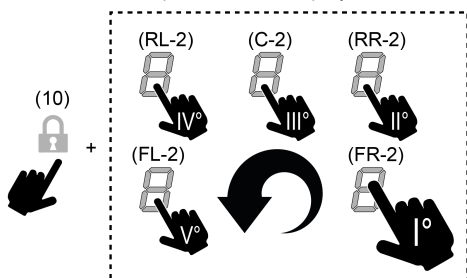
Примечание: эта настройка должна производиться при выключенной варочной поверхности, без

предварительного нажатия кнопки  ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) (1), в момент подсоединения устройства к сети электропитания или после повторного подсоединения, в течение 2 последующих минут.

Для настройки функции Power Limitation (Ограничение мощности):

- нажмите  (10) (будет мигать только в течение первых 2 минут после включения устройства)

- продолжая удерживать нажатой  (10), нажимайте по очереди все области Выбор/дисплей (2) варочных зон в следующей последовательности (FR-2 -> RR-2 -> C-2 -> RL-2 -> FL-2), как показано на рисунке:



После этого на дисплее (RL-2) попеременно появятся

символы  и , а на дисплее (FL-2) появится символ .

- выберите дисплей (RL-2), загорится Панель выбора (3), на которой нужно выбрать предпоследнюю вертикальную линию. На дисплее (RL-2) попеременно

появятся символы  и .

После этого можно будет изменить значение потребления тока поверхностью: Выберите дисплей (FL-2), снова загорится Панель выбора (3), на которой необходимо выбрать одно из 4 доступных положений; исходя из этого выбора дисплей (FL-2)

будет отображать значение  или .

Ниже приведена таблица, которая соотносит отображаемое значение с максимальным потреблением тока поверхностью:

отображаемое значение	Мощность (кВт)
	10,8 кВт (установлено по умолчанию)
	4,5 кВт
	3,1 кВт
	7,2 кВт

Для сохранения сделанного выбора нажмите и удерживайте кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) (1) в течение 2 секунд; прозвучит длинный звуковой сигнал, подтверждающий выполнение настройки.

• Key Lock (блокировка кнопок)

Функция Key Lock позволяет блокировать настройки поверхности, чтобы избежать их случайного изменения. При этом уже установленные функции остаются активными.

Включение:

- нажмите  (10) Повторите операцию для отключения.

Примечание: если в активном режиме Key Lock будет

нажата любая другая функция, символ  будет мигать, что означает действие функции и необходимость ее отключения для работы с варочной поверхностью.

• Automatic Heat UP (автоматический нагрев)

Функция Automatic Heat UP позволяет быстрее достичь заданную мощность. Используя данную функцию, можно обеспечить более быстрое приготовление, однако без риска пригорания пищи, поскольку температура не будет превышать установленное значение. Данная функция доступна для уровней

мощности от  до .

Включение:

• на включенной варочной зоне нажмите  (7), на дисплее (2) появится мигающий символ , который чередуется с мощностью, установленной в варочной зоне.

При увеличении уровня мощности варочной зоны функция автоматического нагрева остается активной с новой настройкой температуры.

При уменьшении уровня мощности конфорки функция автоматического нагрева отключается.

Примечание: при одновременном выборе другой варочной зоны символ  (7) вернется к подсветке низкой яркости, теперь и в этой зоне можно активировать функцию. Функция в любом случае останется подключенной в зоне, где она уже была задана; об этом сигнализирует дисплей (2).

• Пауза (пауза)

Функция Пауза позволяет приостановить любую активную функцию на поверхности с уменьшением мощности до нуля.

Включение:

• нажмите  (9), отобразится мигающий символ  на дисплеях (2)

Для отключения функции:

- нажмите  (9), загорится **Панель выбора (3)**
- нажмите/проведите по **Панели выбора (3)** для отключения функции.

Примечание: отключение восстанавливает состояние варочной поверхности перед паузой; варочная поверхность продолжает работу с теми же настройками, что были заданы ранее.

Примечание: если по прошествии 10 минут функцию паузы не отключить, варочная поверхность автоматически выключится.

• Temperature Manager (Warming Function) (управление температурой, функция подогрева)

Функция Temperature Manager управляет температурой, обеспечивая поддержание тепла при постоянной температуре на оптимизированном уровне мощности. Функция идеально подходит для поддержания в подогретом состоянии уже приготовленных блюд. Функция Temperature Manager активируется при первом нажатии кнопки  (8).

На дисплее (2) зоны, работающей в режиме управления температурой, появится символ .

Примечание: при одновременном выборе другой варочной зоны символ  (8) вернется к подсветке

низкой яркости, теперь и в этой зоне можно активировать функцию. Функция в любом случае останется подключенной в зоне, где она уже была задана; об этом сигнализирует дисплей (2).

Еще раз нажмите  (8) для отключения и выключения, пока уровень, выведенный на дисплее (2), не станет .

Примечание: если в режиме управления температурой (функция подогрева) работает несколько зон, сначала выберите нужную зону с помощью Зоны выбора (2). Функцию также можно отключить с помощью **панели**

выбора (3), установив уровень мощности на .

MULTICONNECTION

Функция Multiconnection осуществляет сопряжение варочной поверхности с вытяжкой посредством Bluetooth, обеспечивая автоматическую настройку скорости всасывания с учетом мощности, заданной на конфорках, и автоматическое включение подсветки вытяжки.

В моделях вытяжек, оснащенных датчиком дыма (ЛОС), мощность также будет регулироваться в зависимости от паров, образующихся при приготовлении пищи.

• Порядок сопряжения варочной поверхности с вытяжкой (PAIRING)

Ниже приводится описание первичной процедуры, необходимой для сопряжения варочной поверхности с вытяжкой. Подключение этих двух устройств возможно только по завершении данной начальной процедуры.

Процедура сопряжения подразумевает выполнение определенной последовательности действий как на варочной поверхности, так и на вытяжке. Для успешного завершения сопряжения необходимо выполнить оба этапа. Рекомендуем начать с вытяжки.

- ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ НА ВЫТЯЖКЕ:

Примечание. Выполнить процедуру сопряжения необходимо в течение нескольких минут, в противном случае процесс будет прерван и придется начать заново.

Примечание. Проверьте, оснащена ли ваша модель вытяжки датчиком дыма (ЛОС), см. главу «Эксплуатация» инструкции по эксплуатации вытяжки. Если он имеется и не активен, активируйте его, нажав соответствующую кнопку.

При включенной вытяжке нажмите и удерживайте кнопку Bluetooth на вытяжке  около 6 секунд до появления звукового сигнала. Светодиодный индикатор на кнопке станет оранжевым и начнет мигать, ожидая подключения сопрягаемого устройства.

- ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ НА ПОВЕРХНОСТИ:

Включите варочную поверхность с помощью кнопки  ①

ВКЛ/ВЫКЛ(1); нажмите кнопку Bluetooth  (11) легким касанием. После звукового сигнала светодиодный индикатор на кнопке начнет мигать, ожидая подключения сопрягаемого устройства.

Если процедура выполнена успешно, через несколько секунд светодиодные индикаторы кнопок Bluetooth на варочной поверхности и на вытяжке перейдут в режим постоянного свечения высокой яркости. Кроме того, автоматически включится подсветка вытяжки (если не была включена вручную ранее).

После сопряжения варочной поверхности и вытяжки функция Multiconnection уже будет активна.

Если процедура НЕ увенчалась успехом, в первую очередь рекомендуется выполнить описанную ниже процедуру отсоединения (UNPAIRING) варочной поверхности от вытяжки на обоих устройствах, после чего повторить процедуру сопряжения (PAIRING).

● Порядок отсоединения варочной поверхности от вытяжки (UNPAIRING)

Процедура отсоединения подразумевает выполнение определенной последовательности действий как на варочной поверхности, так и на вытяжке. Для успешного завершения отсоединения необходимо выполнить оба этапа. Рекомендуем начать с варочной поверхности.

- ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ НА ПОВЕРХНОСТИ:

Включите варочную поверхность с помощью кнопки  **ВКЛ/ВЫКЛ(1)**, нажмите и удерживайте кнопку

Bluetooth на варочной поверхности  (11) около 4 секунд до появления звукового сигнала (двойной звуковой сигнал). Светодиодный индикатор на кнопке Bluetooth вернется в режим слабого свечения.

- ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ НА ВЫТЯЖКЕ:

При включенной вытяжке и активированном датчике дыма (ЛОС) (при наличии такового) нажмите и удерживайте кнопку Bluetooth на вытяжке  около

6 секунд до появления звукового сигнала. Светодиодный индикатор на кнопке Bluetooth станет оранжевым и начнет мигать. Нажмите и

удерживайте кнопку Bluetooth на вытяжке  еще около 6 секунд. Успешное отсоединение вытяжки от варочной поверхности сопровождается звуковым сигналом и последующим выключением кнопки Bluetooth.

● Соединение/разъединение поверхности и вытяжки по BLUETOOTH

После успешного сопряжения двух устройств, выполненного в соответствии с разделом «Порядок сопряжения варочной поверхности и вытяжки (PAIRING)», Bluetooth-соединение между ними будет активно.

При каждом отключении варочной поверхности индикатор Bluetooth на вытяжке будет переходить в режим слабого свечения, а при ее повторном включении устройства автоматически начнут искать друг друга.

Для восстановления соединения потребуется несколько секунд. Как только соединение будет восстановлено, светодиодные индикаторы на кнопках Bluetooth на варочной поверхности и на вытяжке перейдут в режим постоянного свечения высокой яркости, а подсветка вытяжки снова включится (если не была включена вручную ранее). Такое состояние будет сохраняться до момента отсоединения вытяжки от варочной поверхности.

Примечание.

- Если варочная поверхность и вытяжка сопряжены и функция Bluetooth активна, в случае выключения варочной поверхности через несколько минут отключится и вытяжка. Функция отложенного выключения вытяжки позволяет устранить дым, запахи и пары, оставшиеся после приготовления пищи.

- Ручная регулировка скорости всасывания вытяжки всегда имеет приоритет над автоматическим управлением. Для возврата в автоматический режим достаточно повторно нажать на скорость, установленную вручную.

ТАБЛИЦА BLUETOOTH ПОВЕРХНОСТИ

Действие	Режим Bluetooth	Режим светодиода Bluetooth
Включение поверхности (on)	Функция Bluetooth отключена.	Постоянно горит с низкой интенсивностью.
При включенной поверхности. Кратковременное нажатие кнопки 11.	Выполняется поиск вытяжки.	Светодиод медленно мигает.
При включенных поверхности и вытяжке с активной функцией Bluetooth	Выполняется сопряжение вытяжки.	Светодиод быстро мигает.
-	Сопряжение поверхности и вытяжки выполнено.	Постоянно горит с высокой интенсивностью.

Поверхность включена, функция Bluetooth активна, длительное нажатие кнопки 11	Отсоединение поверхности.	Постоянно горит с низкой интенсивностью.
Поверхность включена; вытяжка сопряжена, краткое нажатие кнопки 11	Функция Bluetooth отключена.	Постоянно горит с низкой интенсивностью.
Выключение поверхности (off)	Функция Bluetooth отключена.	Постоянно горит с низкой интенсивностью.

ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

Уровень мощности		Типология готовки	Применение (исходя из опыта и навыков готовки)
Макс. мощность		Быстрый разогрев	подъем температуры пищи в течение короткого периода времени до быстрого закипания в случае воды или быстрого разогрева различных кулинарных жидкостей
		Жарка - кипячение	подрумянивание, начало готовки, жарка продуктов быстрой заморозки, быстрое кипячение
Высокая мощность		Поджаривание до золотистого цвета – поджаривание - кипячение - гриль	поджаривание, поддержание интенсивного кипения, варка и жарка как на гриле (ненадолго, 5-10 минут)
		Поджаривание до золотистого цвета - варка – тушение – поджаривание - гриль	поджаривание, поддержание несильного кипения, жарка как на гриле (средней длительности, 10-20 минут), предварительный подогрев принадлежностей
Средняя мощность		Варка – тушение – поджарка - гриль	тушение, поддержание слабого кипения, варка (длительная), томление макаронных изделий (пасты)
		Варка – варка на медленном огне – сгущение - томление	длительные варки (рис, соусы и подливки, жаркое, рыба) в кулинарных жидкостях (напр., вода, бульон, молоко), томление макаронных изделий
		Варка – варка на медленном огне – сгущение - томление	длительные готовки (объемы меньше одного литра: рис, соусы, подливки, жаркое, рыба) в кулинарных жидкостях (напр., вода, бульон, молоко)
Низкая мощность		Растапливание – размораживание – поддержание теплым - томление с добавлением масла/сливок	растопливание масла, деликатное топление шоколада, разморозка малоразмерных пищевых продуктов
		Растапливание – размораживание – поддержание теплым - томление с добавлением масла/сливок	поддержание тепла в небольших порциях только что приготовленной пищи, поддержание температуры сервировочных блюд, томление и доведение до кондиции ризотто
ВЫКЛ		Опорная поверхность	Варочная поверхность в режиме готовности (stand-by) или выключена (возможно наличие остаточного тепла после окончания готовки, с индикацией H-L-O)

4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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
	Емкость непригодна	Утеря магнитных свойств	Снимите кастрюлю
	Проблемы связи между интерфейсом пользователя и индукционным модулем	Не поступает питание на модуль: кабель питания неправильно подключен или поврежден	Отсоедините варочную поверхность от сети питания и проверьте соединение
При появлении остальных сообщений об ошибках	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.

Суворо дотримуйтеся інструкцій у короткому посібнику, що постачається з цим продуктом, та інструкцій, що містяться в повному посібнику в цифровому форматі. Ми знімаємо будь-яку відповідальність за будь-які несправності, пошкодження або пожежу, спричинені виробом через недотримання інструкцій, що містяться в цьому посібнику.

Важливо зберігати всі посібники, що супроводжують виріб, щоб мати можливість ознайомитися з ними в будь-який час. У випадку продажу, передачі або переміщення переконайтеся, що посібник залишиться разом з пристроєм.

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 початком встановлення перевірте виріб та поставлені компоненти на предмет пошкоджень. При їх наявності 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 намагайтеся загасити вогонь за допомогою води. Вимкніть виріб і загасіть вогонь, наприклад, кришкою або протипожежним ковдром. ● 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 розігрівати 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 переконатися, 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 поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом
- Безбезпека 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 олій 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 трішки та подовжувачі.
- Переконайтеся, що напруга, що вказана на таблиці, 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 таблицю з паспортними даними (на нижній частині пристрою), щоб упевнитися, що напруга і потужність відповідають значенням мережі та електричної розетки. У випадку сумнівів звернутися до кваліфікованого електрика.

- Якщо виріб не оснащений кабелем живлення, використовуйте кабель з мінімальним поперечним перерізом провідника 10 мм² для однофазного підключення, мінімум 4 мм² для двофазного підключення 2N та мінімум 2,5 мм² для трифазних підключень 3N.

- 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.

Енергоспоживання у вимкненому стані: 0,5 Вт

ОБМЕЖЕННЯ ПОТУЖНОСТІ: пристрій оснащений функцією Power Limitation, що дозволяє встановити максимальний поріг потужності, що споживається (кВт)

Налаштування потрібно провести в момент підключення пристрою до електромережі або повторного підключення самої електричної мережі (протягом наступних 2-х хвилин). Виберіть характеристики захисту електричного обладнання в залежності від вибраного рівня обмеження потужності. Щодо послідовності налаштування Power Limitation прочитайте розділ Експлуатація у цьому посібнику.

⚠ 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, гарантій 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 збоку зменшена 50mm спереду, зонайменше 50mm збоку та зонайменше 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/EC - 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 каstrулі.

Переваги: У порівнянні з електричними поверхнями, ваша індукційна поверхня є: **Безпечношою:** менша температура на поверхні скла. **Швидкошою:** менший час розігріву їжі. **Точношою:** поверхня негайно реагує на ваші команди. **Ефективнішою:** 90 % енергії, що споживається, перетворюється на тепло. Крім того, коли ви знімаєте каstrулю з поверхні, подача тепла одразу переривається, уникаючи непотрібного розсіювання тепла.

• **Ємності для приготування**



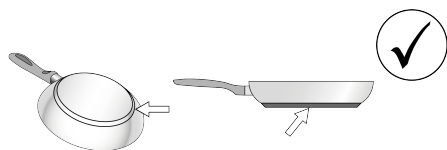
Використовуйте лише посуд із цим символом.

Важливо:

щоб уникнути незворотного пошкодження варильної поверхні не використовуйте посуд:

- з нерівним днищем;
- металевий з емальованим днищем;
- з шорстким днищем, щоб уникнути подряпин на варильній поверхні;
- ніколи не ставте гарячі каstrулі і сковорідки на панель управління варильною поверхню.
- Не всі каstrулі, придатні для індукційних панелей, досить ефективні унаслідок того, що їх днища не повністю виготовлені з феромагнітних матеріалів! Купуючи посуд, проконтролюйте, щоб:
- днище було повністю виготовлене з феромагнітних матеріалів. Інакше падає ефективність і рівномірність теплопередачі, а температура поверхні посуду може бути невідповідною;
- днище не містило алюмінію: посуд не розігріватиметься індукторами, або вони її взагалі не виявлять;





• Рекомендовані діаметри дна каструль

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

Увага: Щоб зберегти ефективність приготування та якість продукту, НЕ рекомендується використовувати індукційні адаптери.

• Існуючі ємності

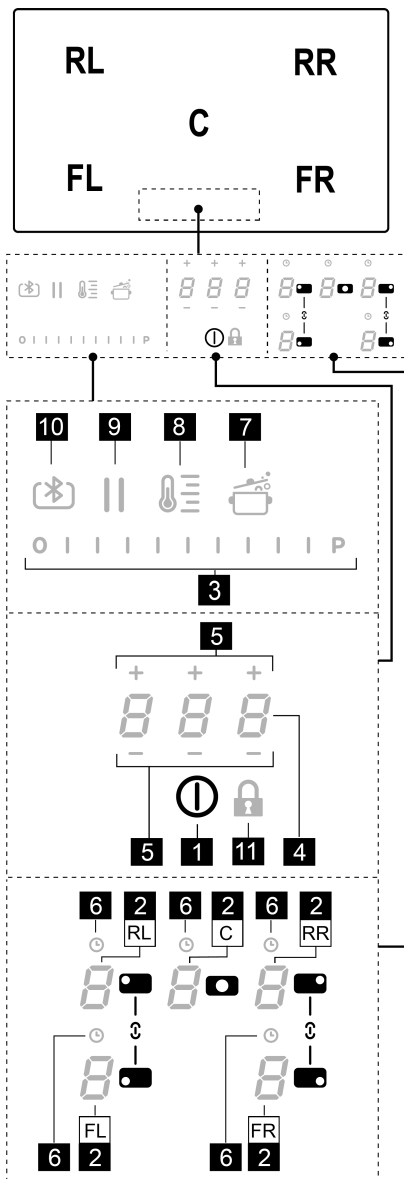
Можна перевірити, чи володіє матеріал каструлі магнітними властивостями за допомогою простого магніту. Каструлі, які не мають магнетизму, не придатні для використання. І в цьому випадку мають силу вказівки попереднього параграфа.

• 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	Вибір варильної зони / Дисплей варильної зони
3	Збільшення/зменшення рівня потужності приготування Відображення рівня потужності приготування
4	Включення таймера "STAND ALONE (ОКРЕМИЙ)" Дисплей: Таймер "STAND ALONE (ОКРЕМИЙ)" / Таймер варильних зон.
5	Збільшення/зменшення часу таймера "STAND ALONE" (ОКРЕМИЙ) / таймера варильних зон
6	Активація таймера конфорок / варильних зон Індикатор роботи таймера конфорок
7	Активація Automatic Heat Up (Автоматичного підігріву)
8	Активація Temperature Manager (менеджера температури) (Warming Function(Функція підігріву))
9	Пауза
10	Key Lock (Блокування клавіш)
11	Активація Bluetooth, індукційна варильна поверхня з витяжкою. "CONNECT"

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 КОНФРОК

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)	P
Функція Bridge Zone активована	B
Функція Temperature Manager активована	T
Функція паузи	
Функція Automatic Heat Up (Автоматичного підігріву)	A

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОВЕРХНІ

• **Safe Activation** (Безпечна активація)

Пристрій вмикається тільки за наявності каструлі на конфорках: процес нагрівання не запускається або переривається в разі відсутності або видалення посуду.

• **Pot Detector** (Детектор посуду)

Пристрій автоматично визначає наявність каструлі на конфорках.

• **Safety Shut Down** (Безпечне вимкнення)

З міркувань безпеки, кожна конфорка має максимальний час роботи, який залежить від встановленого рівня потужності.

• **Residual Heat Indicator** (Індикатор остаточного тепла)

Після вимкнення однієї або декількох варильних зон на наявність залишкового тепла вказує спеціальний сигнал

на дисплеї відповідної зони у вигляді символу **H**.

ВИКОРИСТАННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Примітка: Для активації будь-якої функції, спочатку необхідно активувати потрібну конфорку

• **Увімкнення**

Коротко натисніть (доторкніться) **① ON/OFF (ВВІМК/ВИКЛ)**

ВИМК(1) варильної поверхні: загориться символ **①**. 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 (натисніть) зони **Вибір/Дисплей (2)**, що відповідає бажаній конфорці.

• Power Level (рівень потужності)

Варильна поверхня має 9 рівнів потужності. Торкніться і проведіть пальцями по **Панелі вибору (3)**:

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

Встановлений рівень потужності відображатиметься в зоні **Вибір/Дисплей (2)**

• Power Booster (Підсилювач потужності)

Виріб оснащений додатковим рівнем потужності (окрім рівня **9**), який залишається активним протягом 5 хвилин, після чого потужність повертається до попереднього рівня.

Торкніться та проведіть пальцями вздовж **Панелі вибору (3)** (вище рівня **9**) та активуйте підсилювач потужності Power Booster (підсилювач потужності). Рівень Power Booster (підсилювач потужності) відображається в зоні Вибір/Дисплей (2) символом **P**.

• Таймер конфорок

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

Активация функції Timer конфорок

Торкніться (натисніть) зону **Вибір/Дисплей (2)** (рівень потужності, відмінний від нуля)

• Натисніть **L** (6), що відповідає конфорці

• Використовуйте символи **— +** (5), щоб встановити тривалість відліку таймера, яка відображається в **зоні/дисплеї (4)**; під час встановлення символ **L** (6) блимає.

Примітка: зачекайте 10 секунд, не натискаючи жодної іншої команди, щоб запустився Таймер конфорок.

Примітка: якщо знову натиснути і утримувати **L** (6), таймер конфорки скидається.

При бажанні, повторіть операцію для декількох конфорок:

для кожної конфорки можна налаштувати різний час таймера; на дисплеї (4) з'явиться зворотній відлік конфорки, обраної в цей момент; якщо не була вибрана жодна конфорка, натискаючи на Дисплей (4) відображається зворотний відлік таймера «STAND-ALONE» (ОКРЕМОГО).

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

Для вимкнення Timer:

• оберіть конфорку (2)

• встановіть тривалість таймеру на **0.00**, за допомогою **— +** (5).

Режим відображення зворотного відліку такий самий, як і в таймері «STAND-ALONE»

• Ввімкнення таймера «STAND ALONE (ОКРЕМИЙ)»

Функція Timer – це зворотний відлік незалежно від конфорок.

Таймер активується натисканням на Зону/Дисплей (4).

Використовуйте символи **— +** (5), щоб встановити час таймера, який відображається в Зоні/Дисплеї (4)

Примітка: зачекайте 10 секунд, не натискаючи жодної іншої команди, щоб почався зворотний відлік.

Таймер можна налаштувати максимум на 1 (год) і 59 (хв.). Час, що залишився, буде відображатися в Зоні/Дисплеї (4); в кінці зворотного відліку пролунає звуковий сигнал.

Примітка: Коли зворотний відлік стає менше 10 хвилин, після першої цифри в таймері з'являється фіксована точка.

Значення на дисплеї	Час, що залишився
1.35	1 год. і 35 хв.
1.35	1 хв. і 35 с.

Для вимкнення Timer:

• виберіть Зона/Дисплей (4)

• встановіть тривалість таймера на нуль **0.00**, за допомогою **— +** (5)

• Bridge Zones (поєднані зони)

Конфорки завдяки функції, Bridge здатні працювати комбінованим способом, створюючи єдиний простір з однаковим рівнем потужності. Ця функція дозволяє готувати їжу навіть у каструлях і сковорідках великого розміру.

Передню конфорку можна використовувати разом із відповідною задньою конфоркою (щоб перевірити, для яких зон передбачена ця функція, зверніться до ілюстрованої частини цього посібника).

Для активції функції Bridge:

• оберіть одночасно дві конфорки, які ви будете використовувати

• на дисплеї (2) «задньої» конфорки з'явиться символ **P**

• за допомогою **Панелі вибору (3)** можна буде встановити робочий рівень (потужність), який буде

відображатися на дисплеї (2) «передньої» зони

Щоб вимкнути функцію Bridge, достатньо повторити процедуру ввімкнення

Примітка: таймер конфорок, увімкнений під час використання функції Bridge, призведе до автоматичного вимкнення обох конфорок; оскільки вони вважатимуться, у цьому випадку, однією об'єднаною зоною.

• Power Limitation (обмеження потужності)

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

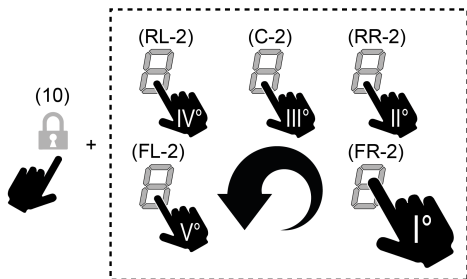
Примітка: налаштування повинно відбутися на

вимкненій поверхні, не натискаючи кнопку  ON/OFF (ВВИМК/ВИМК) (1), в момент під'єднання плити до електромережі або під час повторного увімкнення самої електромережі протягом 2 наступних хвилин.

Для налаштування Power Limitation (обмеження потужності):

- натисніть  (10) (який буде блимати лише протягом перших 2 хвилин після ввімкнення пристрою)

- продовжуючи утримувати  (10), натисніть по черзі всі області **Вибору/Дисплей (2)** конфорок у такій послідовності (FR-2 -> RR-2 -> C-2 -> FL-2), як показано на зображенні:



У цей момент на дисплеї (RL-2) по черзі відображатимуться символи  та ,

а на дисплеї (FL-2) відображатиметься символ .

- виберіть Дисплей (RL-2), засвітиться **Панель вибору (3)**, на якій потрібно вибрати передостанній вертикальний рядок; Тепер на дисплеї (RL-2) по черзі з'являтимуться символи  та .

Тепер можна буде змінити значення поглинання варильної поверхні: Виберіть дисплей (FL-2), **панель вибору (3)** знову засвітиться, на якій потрібно вибрати одну з 4 доступних позицій, на основі цього вибору

дисплей (FL-2) відобразить значення від  до .

Нижче наведено таблицю, яка пов'язує відображене значення з макс. поглинанням варильної поверхні:

Значення на дисплеї	Потужність (кВт)
	10,8 кВт (налаштування за замовчуванням)
	4,5 кВт
	3,1 кВт
	7,2 кВт

Щоб зберегти зроблений вибір, натисніть кнопку **ON/OFF (ВВИМК/ВИМК)** (1) на 2 секунди; ви почуєте тривалий звуковий сигнал, що підтверджує збереження налаштування.

• Key Lock (блокування кнопок)

Блокування Key Lock дозволяє заблокувати налаштування поверхні, щоб запобігти випадковому порушенню налаштувань, залишаючи активними все налашовані функції.

Активіація:

- натисніть  (10). Для вимкнення повторіть операцію.

Примітка: якщо під час активної функції блокування кнопок Key Lock, натиснута будь-яка інша функція,

символ  блиматиме, що означає, що ця функція використовується, і, якщо необхідно, працювати з поверхнею, її слід вимкнути.

• Automatic Heat UP (автоматичний підігрів)

Функція Automatic Heat UP (автоматичний підігрів) дозволяє швидше довести потужність до бажаного рівня. За допомогою цієї функції ви матимете перевагу більш швидкого приготування страв, але не ризикуючи отримати підгорілу страву, тому що температура не перевищує встановлений рівень. Ця функція доступна

для рівнів потужності від  до .

Активіація:

- увімкнувши конфорку, натисніть  (7), на дисплеї

з'явиться символ , що блимає, який чергується з рівнем потужності, встановленою для конфорки.

При збільшенні рівня потужності конфорки: функція автоматичного підігріву залишається активною з новою установкою температури;

При зменшенні рівня потужності конфорки: функція автоматичного підігріву вимикається.

Примітка: якщо одночасно обрати іншу конфорку,

символ  (7) знову загориться слабким світлом, і

можна буде перейти, також для цієї конфорки, до активації функції; у будь-якому випадку функція залишається активною в зоні, для якої вона була встановлена, як відображається на дисплеї (2).

• Пауза

Функція Пауза дозволяє призупинити будь-яку функцію, увімкнену на панелі, зводячи до нуля потужність варіння.

Активация:

• натисніть  (9), після чого відобразиться символ , що блимає, на дисплеї (2)
Щоб вимкнути функцію:

• натисніть  (9), засвітиться **Панель вибору (3)**.
• натисніть/проведіть по **Панелі вибору (3)**, щоб відключити функцію.

Примітка: відключення відновлює ті налаштування плити, що були до паузи, плита продовжує працювати з такими ж налаштуваннями, що були встановлені раніше.

Примітка: якщо за 10 хвилин функція паузи не буде вимкнена, поверхня вимикається автоматично.

• Temperature Manager (управління температурою) (Warming Function) (функція підігріву)

Temperature Manager - це функція управління, яка дозволяє підтримувати тепло на постійній температурі на оптимальному рівні потужності; ідеально підходить для зберігання готової їжі в теплому стані. Функція Temperature Manager активується при першому

натисканні кнопки  (8).

На дисплеї (2) конфорки, що працює в даний час у режимі Temperature Manager, з'являється символ .

Примітка: якщо одночасно обрати іншу конфорку,

символ  (8) знову загориться слабким світлом, і можна буде перейти, також для цієї конфорки, до активації функції; у будь-якому випадку функція залишається активною в зоні, для якої вона була встановлена, як відображається на дисплеї (2).

Натисніть ще раз  (8), щоб відключити та вимкнути,

поки на Дисплеї (2) не буде відображатися рівень .

Примітка: якщо в режимі Temperature Manager (Warming Function) працює кілька зон, спочатку виберіть потрібну зону за допомогою зони вибору (2). Функцію також можна вимкнути за допомогою **Панелі вибору**

(3), довівши рівень потужності до .

MULTICONNECTION

Під Multiconnection розуміється з'єднання варильної поверхні з витяжкою через Bluetooth, що дозволяє автоматично регулювати швидкість всмоктування

витяжки відповідно до потужності приготування, встановленої на варильній поверхні, та автоматично вимикати освітлення витяжки.

У моделях витяжок, оснащених датчиком випарів (VOC), потужність також змінюватиметься відповідно до кількості випарів, що утворюються під час приготування їжі.

• Процедура сполучення варильної поверхні та витяжки (PAIRING)

Це перша процедура, необхідна для сполучення варильної поверхні з витяжкою. З'єднання двох пристроїв не відбудеться, доки не буде виконана ця початкова процедура.

Процедура сполучення передбачає послідовність операцій, які необхідно виконати як на варильній поверхні, так і на витяжці; обидві операції необхідні, щоб завершити сполучення правильно. Ми рекомендуємо починати з витяжки.

- ПОСЛІДОВНІСТЬ ДІЙ НА ВИТЯЖЦІ:

Примітка: Починаючи процедуру сполучення, упевніться, що ви завершите її за декілька хвилин, оскільки пізніше доведеться починати все спочатку

Примітка: Перевірте, чи оснащена ваша модель витяжки датчиком диму (VOC), див. розділ «Експлуатація» в інструкції з експлуатації витяжки; якщо він є, але не активний, активуйте його, натиснувши відповідну кнопку.

На увімкненій витяжці тривало натисніть на **кнопку**

Bluetooth витяжки , приблизно протягом **6 секунд**, до появи звукового сигналу. Після чого світлодіод кнопки стане помаранчевим та почне блимати, очікуючи на появу пристрою, з яким відбувається сполучення.

- ПОСЛІДОВНІСТЬ ДІЙ НА ВАРИЛЬНІЙ ПОВЕРХНІ:

Увімкніть поверхню за допомогою кнопки  **On/**

OFF(1); короткочасно натисніть **кнопку Bluetooth**  **(11)** до появи звукового сигналу, світлодіод почне блимати в очікуванні пристрою, з яким виконується сполучення.

Якщо процедура пройшла успішно, через кілька секунд світлодіоди кнопки Bluetooth на варильній поверхні та витяжці перейдуть у режим постійного світіння високої яскравості. Крім того, увімкнеться освітлення витяжки (якщо воно ще не було увімкнено вручну).

Після того, як сполучення між варильною поверхню та витяжкою відбулося, функція Multiconnection вже буде активною.

Якщо процедура НЕ була успішною, як перший крок, рекомендується виконати процедуру Роз'єднання (UNPAIRING), описану нижче, на обох приладах, а потім повторити процедуру Сполучення між варильною поверхню та витяжкою (PAIRING), описану вище.

● **Процедура Роз'єднання варильної поверхні від витяжки (UNPAIRING)**

Процедура роз'єднання передбачає послідовність операцій, які необхідно виконати як на варильній поверхні, так і на витяжці; обидві операції необхідні, щоб завершити роз'єднання правильно. Рекомендується почати з варильної поверхні.

- **ПОСЛІДОВНІСТЬ ДІЙ НА ВАРИЛЬНІЙ ПОВЕРХНІ:**

Увімкніть варильну поверхню за допомогою кнопки **ON/OFF(1)**, та тривало натисніть на **кнопку Bluetooth**

варильної поверхні **(*)**(11), приблизно протягом **4 секунд**, до появи звукового сигналу (два звука). Після цього світлодіод кнопки Bluetooth повернеться до стану слабого світіння.

- **ПОСЛІДОВНІСТЬ ДІЙ НА ВИТЯЖЦІ:**

На увімкненій витяжці і, якщо є, з активованим датчиком диму (VOC), тривало натисніть на **кнопку Bluetooth**

витяжки **(*)**, приблизно протягом **6 секунд**, до появи звукового сигналу. Після цього світлодіод кнопки Bluetooth стане помаранчевим і почне блимати. Ще раз

тривало натисніть на **кнопку Bluetooth витяжки** **(*)**, протягом ще **6 секунд**. Успішне роз'єднання витяжного приладу від варильної поверхні супроводжується звуковим сигналом і згасанням кнопки Bluetooth.

● **Підключення/відключення варильної панелі-витяжки за допомогою BLUETOOTH**

Після сполучення варильної поверхні та витяжки, як описано у розділі вище «Процедура сполучення варильної поверхні та витяжки (PAIRING)», з'єднання Bluetooth між двома приладами буде активним.

Кожного разу, коли варильна поверхня вимикається або буде вимкнена, символ Bluetooth на витяжці переходить у стан слабого освітлення, а кожного разу, коли вона знову вмикається, обидва пристрої починають автоматично шукати один одного.

Для їх підключення потрібно зачекати декілька секунд. Коли вони знову з'єднуються, світлодіоди клавіш Bluetooth на плиті та витяжці перейдуть у стан постійного світіння з високою яскравістю, а світло витяжки знову увімкнеться (якщо воно ще не було увімкнено вручну). Цей стан залишиться активним, доки витяжка та варильна поверхня не будуть роз'єднані.

Примітка:

- Якщо варильна поверхня та витяжка сполучені та активна функція Bluetooth, вимкнення варильної поверхні через кілька хвилин також вимкне всмоктування витяжки. Затримка вимкнення всмоктування витяжки дозволяє усунути дим, запахи та залишки пари, що утворюються під час приготування їжі.

- Ручне регулювання швидкості всмоктування витяжки завжди має пріоритет над автоматичним регулюванням. Щоб повернутися до автоматичного режиму, достатньо натиснути вибрану вручну швидкість.

ТАБЛИЦЯ BLUETOOTH ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Дія	Стан Bluetooth	Стан світлодіодів Bluetooth
Увімкнення варильної поверхні (on)	Bluetooth вимкнено.	Постійне світло низької інтенсивності.
З увімкненою поверхнею. Короткий дотик до кнопки 11.	Виконується спроба пошуку витяжки.	Підсвічування повільно блимає.
При ввімкненій варильній поверхні та витяжці з активним Bluetooth	Виконується спроба сполучення витяжки.	Підсвічування швидко блимає.
-	Виконується сполучення варильної поверхні та витяжки.	Постійне світло високої інтенсивності.
Варильна поверхня увімкнена, Bluetooth увімкнений і тривалий дотик до кнопки 11	Роз'єднання варильної поверхні.	Постійне світло низької інтенсивності.
Варильна поверхня увімкнена; витяжка з'єднана і короткий дотик до кнопки 11	Bluetooth вимкнено.	Постійне світло низької інтенсивності.
Вимкнення варильної поверхні (off)	Bluetooth вимкнено.	Постійне світло низької інтенсивності.

ТАБЛИЦІ РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ

Рівень потужності		Тип приготування	Застосування (виходячи з досвіду та навичок готування)
Макс. потужність		Швидке розігрівання	Швидке розігрівання їжі, швидке доведення до кипіння води або швидке розігрівання рідких страв.
		Смажити – кип'ятити	підрум'янення, початок готування, смаження заморожених продуктів, швидке кип'ятіння
Висока потужність		Підрум'янення - обсмажування - кип'ятіння - гриль	підсмажування, підтримка інтенсивного кипіння, варіння і приготування на грилі (недовго, 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 – підсмажувати - гриль	тушкування, підтримка слабого кипіння, варіння (тривале), доварювання пасты
		Варити – кип'ятити на повільному вогні – згущувати - доварювати	тривале варіння (рис, соуси і підливки, печеня, риба) в рідині (напр., вода, бульйон, молоко), доварювання пасты
		Варити – кип'ятити на повільному вогні – згущувати - доварювати	тривале готування (об'єми менше одного літра: рис, соуси, підливки, печеня, риба) в рідині (напр., вода, бульйон, молоко)
Низька потужність		Розтоплення – розморожування - підтримка теплим - доварювання	розтоплення масла, повільне розтоплення шоколаду, розморожування продуктів дрібними шматочками
		Розтоплення – розморожування - підтримка теплим - доварювання	підтримка тепла невеликих порцій тільки що приготованої їжі, підтримка температури посуду до сервірування та доварювання різотто
ВИМК		Опорна поверхня	Варильна поверхня в режимі очікування (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
	Непридатна ємність	Втрата магнітних властивостей	Зніміть каструлю
	Проблеми комунікації між призначеним для користувача інтерфейсом і модулем індукції	До модуля не подається електричний струм; шнур живлення підключено неправильно або він несправний	Відключити поверхню від мережі та перевірте підключення
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 өніммен бірге берілген қысқаша нұсқаулықта және толық сандық нұсқаулықта көрсетілген нұсқауларды қатаң түрде орындаңыз. Біз осы нұсқаулықта келтірілген нұсқауларды орындамау нәтижесінде бұйымға келтірілген кез келген қолайсыздық, зақым немесе өрт үшін жауап бермейміз.

Бұйыммен бірге берілген барлық нұсқаулықтарды қажет кезде қол астында болатындай жерде сақтау маңызды. Сату, беру немесе жылжыту жағдайында олардың өніммен бірге беріңіз.

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.

Құрылғының электр жүйесін өзгертпеңіз.

Орнату жұмыстарын бастамас бұрын, өнімнің және онымен бірге берілетін құрамдас бөліктердің бүтін және түгел екенін тексеріңіз. 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 бақылаусыз 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 салқындағанша 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 қаппақ не өртке төзімді жаппақшата мата сияқты нәрсемен бүркеңіз. • Сұйықтықтың тасып кетуіне жол бермеңіз, сондықтан сұйықтық қайнағанда немесе қыздырғанда отты өшіріңіз. • Қыздыру элементтері қосұлы кезде бос кәстрөлдерді 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 плата 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 қаупі 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 жоғарыласа, өнімнің пісіру бөліктерінің қуат деңгейі автоматты түрде төмендейді. ● Есіңізде болсын! Бұл құрылғының қолжетімді бөліктері плата 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. ● Өнімнің 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 ІІІ 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 өнімде қуат кабелі болмаса, бір фазалы қосылым үшін өткізгіш қимасы кемінде 10 мм², екі фазалы (2N) қосылым үшін кемінде 4 мм² және үш фазалы (3N) қосылым үшін кемінде 2,5 мм² болатын кабельді пайдаланыңыз.

● **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.

ӨШІРУЛІ режиміндегі электр қуаты шығыны: 0,5 Вт

ҚУАТТЫ ШЕКТЕУ: бұл өнім максималды қуат шегін (кВт) орнатуға мүмкіндік беретін қуатты шектеу функциясымен жабдықталған

Өнімді желіге қосқан кезде немесе желі қуаты өзінен-өзі ажырап-қосылған кезде (2 минут ішінде) параметрлерді баптау жұмысы орындалуы тиіс. Электр жүйесінің қорғанысын таңдалған қуатты шектеу деңгейіне сәйкес орнатыңыз. Қуат шектеу параметрі үшін осы нұсқаулықтың Жұмыс бөлімін қараңыз.

⚠ 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 келетін; отқа төзімді; тозуға қарсы төзімділігі тамаша; температураның шектен тыс өсеріне 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. **Жылдамырақ:** тамақты тез арада қыздыруға болады. **Дәлірек:** плита берілген пәрмендерге дереу жауап береді. **Анағұрлым тиімді:** сіңірілген қуаттың 90%-ы қызуға айналады. Сонымен қатар кәстрөл плитадан алынғаннан кейін, қызу бекер пайдаланылмауы үшін қызу беру дереу тоқтатылады.

• Ыдыстар

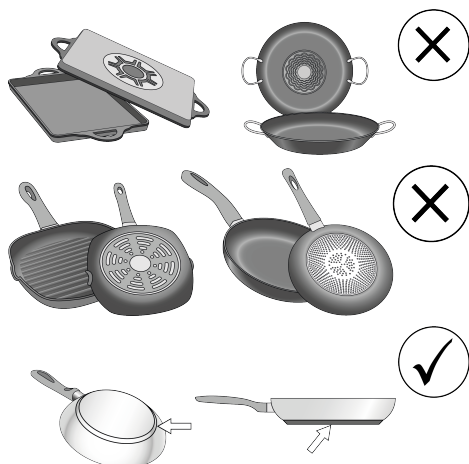


Тек осы белгі бар кәстрөлдерді қолданыңыз.

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. Әйтпесе, жылу беру және біркелкілік тиімділігі аз болады, ал кәстрөлдің/табаның беткі температурасы тамақ пісіру үшін жеткіліксіз болуы мүмкін
- Түбінде алюминий болмауы керек, әйтпесе ыдыс қызбайды және оны индукторлар танымауы мүмкін.
- Тегіс емес немесе кедір-бұдыр беті бар түптер индукциялық қыздырғыш пен ыдыс арасындағы жанасу бетін азайтады, бұл оның тиімділігін төмендетіп, пісіру сапасын нашарлатады.



• **Ыдыс астының дұрыс диаметрі**

МАҢЫЗДЫ: егер кәстрөлдер дұрыс өлшемде болмаса, пісіру бөліктері іске қосылмайды. Әрбір 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**

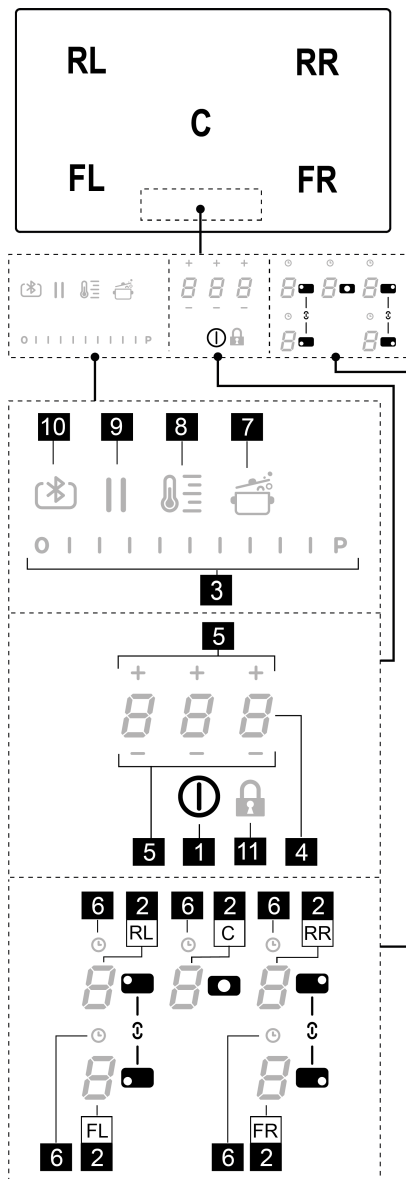
Кәстрөлдің материалы магнитті екенін тексеру үшін жай ғана магнитті пайдалана аласыз. Кәстрөлдерге магнит жабыспаса, олар жарамайды. Алдыңғы тараудағы көрсеткіштер осыған да қатысты ескерілуі тиіс.

• **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 плитадағы сызылған пісіру алаңының ортасына қойыңыз.

3. ПАЙДАЛАНУ

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



Т.	Қызметі
1	Плитаны ҚОСУ/ӨШІРУ
2	Пісіру аймақтарын таңдау / Пісіру аймағының дисплейі
3	Пісіру қуат деңгейін арттыру/көміту Пісіру қуат деңгейін көрсету
4	"STAND ALONE" таймерін іске қосу Дисплей: "STAND ALONE" таймері / пісіру аймақтарының таймері.
5	"STAND ALONE" таймерінің / пісіру аймақтары таймерінің уақытын көбейту/азайту
6	Пісіру аймақтарының таймерін іске қосу Пісіру аймақтары таймерін іске қосу индикаторы
7	Автоматты қыздыруды іске қосу.
8	Температура реттегішін іске қосу (ескерту функциясы)
9	Кідірту
10	Перне құлпы
11	Bluetooth байланысын белсендіру, сорғышы бар индукциялық плита. "ЖАЛҒАУ"

ЖҰМЫСТЫ БАСТАМАС БҰРЫН БІЛУҢІЗ КЕРЕК НӘРСЕЛЕР

Осы плитаның барлық функциялары ең қатаң қауіпсіздік ережелеріне сай болатындай етіп жасалған. Осыған байланысты:

• **Кәстрөлдер жанарғының үстіне қойылмағанда немесе дұрыс емес қойылғанда, кейбір функциялар іске қосылмайды немесе автоматты түрде өшіріледі.**

• Басқа жағдайларда белгілі бір функция таңдалмаған параметрді қажет етсе, іске қосылу функциялар автоматты түрде өшіріледі (мысалы: "Selecting the cooking zone" (Пісіру аймағын таңдау) және "Operating temperature" (Жұмыс температурасы), "Lock Function" (Құлыптау функциясы) немесе "Timer" (Таймер) функциясынсыз "плитаны іске қосыңыз" (Пісіру аймағын таңдау) және "Operating temperature" (Жұмыс температурасы), "Lock Function" (Құлыптау функциясы) немесе "Timer" (Таймер) функциясынсыз "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 қосылуы	0
Қуат деңгейі	1...9-P
Қалдық жылу индикаторы	H
Кәстрөл анықтағыш	U
Көпір аймағының функциясы белсенді	P
Температура реттегіші функциясы қосылуы	o
Кідірту функциясы	
Автоматты қыздыру функциясы	A

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 **H** белгісімен көрсетіледі.

ПЛИТАНЫ ПАЙДАЛАНУ

Ескертпе: Кез келген мүмкіндікті іске қоспас бұрын, қажетті аймақты іске қосу керек

• Іске қосу

Пісіру панелінің желдеткішін **① ON/OFF (1)** (Қосу/

Өшіру) түймесін басыңыз (түртініз): **①** 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 бөлігіне тиесілі **Таңдау/көрсету (2)** аймағын басыңыз (түртініз).

• Қуат деңгейі

Плитада 9 қуат деңгейі бар. Саусақтарыңызды **Таңдау жолағы (3)** бойымен түрттіңіз және сырғытыңыз:

қуат деңгейін көбейту үшін оңға қарай;

қуат деңгейін азайту үшін солға қарай.

Орнатылған қуат деңгейі **Таңдау/көрсету аймағында (2)** көрсетіледі

• Қуат күшейткіш

Өнім 5 минут бойы қосұлы болатын қосымша қуат деңгейіне ие (**9** деңгейінен кейін), одан кейін температура алдыңғы орнатылған мәнге қайтарылады.

Саусақтарыңызды **Таңдау жолағы (3)** бойымен (**9** -деңгей жанындағы) жылжытып, қуат күшейткішті іске қосыңыз. Қуат арттырылғандық деңгейі таңдау/көрсету аймағында (2) **9** белгісімен көрсетіледі.

• Пісіру аймағының таймері

"Пісіру аймағының таймері" функциясы тіпті әрбір пісіру аймағына бір уақытта орнатуға болатын кері санау мүмкіндігі. Кезең соңында пісіру аймақтары автоматты түрде өшеді және пайдаланушыға арнайы дыбыстық сигнал беріледі.

Пісіру аймағының таймерін іске қосу функциясы

• **Таңдау/көрсету аймағын (2)** (нөлден басқа қуат деңгейі) түрттіңіз (басыңыз)

• Пісіру аймағына тиесілі **⌚ (6)** түймесін басыңыз

• Таймер ұзақтығын орнату үшін **— + (5)** белгілерін пайдаланыңыз, олар **Аймақ/көрсету (4)**

бөлігінде көрінеді; сол кезде **⌚ (6)** белгісі жыпылықтап тұрады.

Ескертпе: басқа ешбір пәрмен баспай 10 секунд күтіңіз, осылайша пісіру аймағының таймері іске қосылады.

Ескертпе: **⌚ (6)** түймесін тағы басып, ұстап тұрсаңыз, сол пісіру аймағының таймері қайта орнатылады.

Егер қаласаңыз, осы әрекетті бірнеше пісіру аймағына қайталаңыз:

Таймерді әрбір пісіру аймағына бөлек орнатуға болады; (4) дисплейде пісіру аймағының кері санағы

сол кезде пайда болады; егер ешбір аймақ таңдалмаған болса, (4) "STAND-ALONE" (Бөлек) таймерінің кері санағын көру үшін дисплейді (4) басыңыз.

Таймер керу санауды аяқтаған кезде, дыбысты сигнал шығады және пісіру аймағы өшеді.

Таймерді өшіру үшін:

• **(2)** пісіру аймағын таңдаңыз

• таймер ұзақтығын **0.00** мәніне **— + (5)** көмегімен орнатыңыз.

Кері санақты көрсету режимі STAND-ALONE (Бөлек) таймер.

• "БӨЛЕК" таймер

Таймер функциясы пісіру аймақтарынан тәуелсіз кері санақ болып табылады.

Таймерді іске қосу үшін аймақты/дисплейді (4) басыңыз.

Таймер ұзақтығын орнату үшін (4) аймақта/дисплейде

— + (5) көрінетін белгілерін пайдаланыңыз

Ескертпе: басқа ешбір пәрмен баспай 10 секунд күтіңіз, осылайша кері санау басталады.

Таймерді максимум 1 сағат 59 минутқа орнатуға болады. Аймақта/дисплейде (4) қалған уақыт көрсетіледі; кері санау соңында дыбыстық сигнал естіледі.

Ескертпе: Қалған уақыт 10 минуттан аз болған кезде, таймерде бірінші сан енгізілген соң тұрақты көрінетін нүкте пайда болады.

Көрсетілген мән	Қалған уақыт
1:35	1 сағ 35 сек
1:35	1 мин 35 сек

Таймерді өшіру үшін:

• аймақты/дисплейді (4) таңдаңыз

• таймер ұзақтығын **— + (5)** кемігімен **0.00** етіп орнатыңыз

• Көпір аймақтары

Bridge (Көпір) функциясының арқасында пісіру аймақтары бір қуат деңгейіндегі жалғыз аймақты жасай отырып, аралас күйде жұмыс істей алады. Бұл функция үлкен кестрелдер мен табалар тамақты біркелкі пісуіне мүмкіндік береді.

Алдыңғы пісіру аймағын тиісті артқы аймақпен аралас пайдалануға болады (осы функция қай аймақтарда бар екенін көру үшін осы нұсқаулықтың суреттерін қараңыз).

Көпір функциясын іске қосу үшін:

• пайдаланғыңыз келген екі пісіру аймағын бір уақытта таңдаңыз

• "артқы" пісіру аймағының дисплейі (2)  белгісін көрсетеді

• **таңдау жолағын (3)** пайдалану арқылы жұмыс деңгейін (қуатын) орнатуға болады, ол "алдыңғы" аймақтың дисплейінде (2) көрсетіледі

Көпір функциясын өшіру үшін іске қосу әрекетін қайталаңыз

Ескертпе: "көпір" (Bridge) функциясы барысында іске қосылатын Cooking таймер (Пісіру аймағының таймері) пісіру аймағының автоматты түрде өшірілуіне әкеледі, себебі мұндай жағдайда олар жалғыз аймақ комбинациясы ретінде қабылданады.

• Қуатты шектеу

"Қуатты шектеу" функциясы құрылғының қуатты максималды тұтынуын шектеу, барлық белсенді пісіру аймақтарында тұтынылатын қуатты реттеу, пісіру панелінің жалпы тұтынылатын қуаты белгіленген максималды тұтыну деңгейінен аспайтындығына кепілдік ретінде пайдалануға мүмкіндік береді.

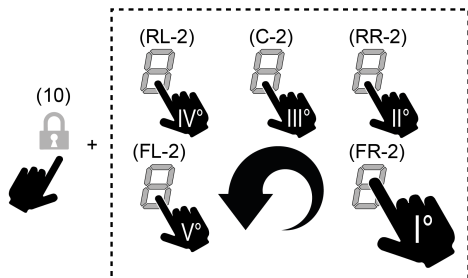
Ескертпе: бұл параметр пісіру панелі өшірілді, бірақ розеткаға қосулы кезде немесе розеткаға қайта

қосылған соң 2 минут өткеннен кейін  **ON/OFF (1)** (Қосу/өшіру) түймесін басу арқылы орнатылуы тиіс.

Қуат шектеуін орнату үшін:

•  түймесін (10) басыңыз (ол құрылғы іске қосылған соң алғашқы 2 минут бойы жыпылықтайды)

•  түймесін басып тұрған (10) кезде пісіру аймақтарының барлық **таңдау/көрсету аймақтарын** (2) бірінен соң бірін мына суретте көрсетілгендей ретпен **(FR-2 -> RR-2 -> RL-2 -> FL-2)** басып шығыңыз:



Осы кезде **(RL-2)** дисплейінде  және  таңбалары кезек-кезек көрінеді және **(FL-2)** дисплейінде  таңбасы көрінеді.

• **(RL-2)** дисплейін таңдаңыз, сол кезде **таңдау жолағы (3)** жанады; жолақтағы ең соңғыға дейінгі тік сызықты таңдаңыз. Енді **(RL-2)** дисплейінде  және  таңбалары кезек-кезек көрінеді.

Осы кезде плитаның қуат тұтыну мөлшерін өзгертуге болады: **(FL-2)** дисплейін таңдаңыз, сол кезде **таңдау**

жолағы (3) қайтадан жанады; осы жолақтағы үш қолжетімді позициялардың бірін таңдаңыз; **(FL-2)**

дисплейінде осы жерде жасалған таңдауға сай 

және  аралығындағы бір мән көрінеді.

Мына кестеде плитаның максималды қуат тұтыну мөлшеріне қатысты мәндер берілген:

Көрсетілген мән	Қуат (кВт)
	10,8 кВт (әдепкі параметр)
	4,5 кВт
	3,1 кВт
	7,2 кВт

Жасалған таңдауды сақтау үшін **ON/OFF (1)** (Қосу/Өшіру) пернесін 2 секунд басып тұрыңыз; орнатудың сәтті аяқталғанын растау үшін, ұзақ дыбысты сигнал шығады.

• Пернелерді құлыптау

Перне құлпы орнатылған функцияларды іске қосулы қалпында қалдырған кезде плитаның параметрлеріне байқаусызда тиіп кету арқылы кедергі келтірудің алдын алуға мүмкіндік береді.

Іске қосу:

•  (10) түймесін басыңыз, өшіру үшін процедураны қайталаңыз.

Ескертпе: перне құлпы белсенді болған кезде басқа

кез келген функция басылса,  белгісі функцияның жұмыс істеп тұрғанын және пісіру панелін пайдалану үшін оны өшіру қажеттігін көрсету үшін жыпылықтайды.

• Автоматты қыздыру

Automatic Heat UP (Автоматты қыздыру) функциясы орнатылған қуат деңгейіне тезірек қол жеткізуге мүмкіндік береді; бұл функциямен тамақты күйдіріп алу қаупінсіз тез пісіруге болады, себебі температура

орнатылған деңгейден аспайды. Бұл функция  және

 аралығындағы қуат деңгейлері үшін қолжетімді.

Іске қосу:

• пісіру аймағы қосулы болған кезде  (7) түймесін

басыңыз, дисплейде (2) жыпылықтаған  белгісі пісіру аймағы үшін орнатылған қуат мәнімен кезектесіп көрінеді.

Пісіру аймағының қуат деңгейі жоғарылаған кезде: "Автоматты қыздыру" функциясы жаңа температура мәнімен белсенді болып қалады;

пісіру аймағының қуат деңгейі төмендеген кезде:

автоматты қыздыру функциясы өшіріледі.

Ескертпе: ағымдағымен бірге басқа пісіру аймағын бір

уақытта таңдаған кезде  (7) таңбасы жарық қарқындылығымен қайтадан жанады және осы аймақ үшін функцияны іске қосу арқылы істі жалғастыруға болады; кез келген жағдайда, бұл функция, дисплейде (2) көрсетілгендей, өзі орнатылған аймақта белсенді болып қалады.

• Кідірту

Кідірту функциясы пісіру бетіндегі белсенді функцияларды кідіруге, пісіру қуатын нөлге түсіруге мүмкіндік береді.

Іске қосу:

•  (9) түймесін басыңыз, дисплейде (2)  белгісі жыпылықтайды

Функцияны ажырату үшін:

•  (9) түймесін басыңыз, (3) белгісі жанады

• функцияны өшіру үшін **таңдау жолағын** (3) басыңыз/сипаңыз.

Ескертпе: ажыратудан кейін түтін тартқыштың кідіруге дейінгі күйлері қалпына келеді; түтін тартқыш жұмысын бұрын орнатылған параметрлермен жалғастырады.

Ескертпе: егер 10 минуттан кейін "Кідірту" функциясы ажыратылмаса, плитка автоматты түрде өшеді.

• Температура реттегіші (ескерту функциясы)

Температура реттегіші қызуды тұрақты температурада, оңтайландырылған қуат деңгейінде сақтауға мүмкіндік береді; піскен тамақты жылы күйінде сақтауға өте

жақсы. "Температура реттегіші" функциясы  (8) түймесін бір басқанда іске қосылады.

 белгісі температура реттегіші жұмыс істеп жатқан аймақтың дисплейінде (2) пайда болады

Ескертпе: ағымдағымен бірге басқа пісіру аймағын бір

уақытта таңдаған кезде  (8) таңбасы жарық қарқындылығымен қайтадан жанады және осы аймақ үшін функцияны іске қосу арқылы істі жалғастыруға болады; кез келген жағдайда, бұл функция, дисплейде (2) көрсетілгендей, өзі орнатылған аймақта белсенді болып қалады.

• Өшіру және ажырату үшін  (8) түймесін дисплейде (2) көрсетілген деңгей мәні  болғанша тағы басыңыз.

Ескертпе: егер "Температура реттегіші" (Ескерту функциясы) режимінде бірнеше режим жұмыс істеп тұрса, таңдау аймағын (2) таңдау арқылы алдымен қалаған аймақты таңдаңыз; функцияны сонымен қатар

жылжиты жолағымен (3) қуатты  деңгейіне дейін

апару арқылы өшіре аласыз.

КӨП ҚҰРЫЛҒЫЛЫ БАЙЛАНЫС

Көп құрылғылы байланыс — плата пен сорғыштың Bluetooth арқылы өзара қосылуы. Бұл функция платада орнатылған пісіру қуатына сәйкес сорғыштың сору жылдамдығын автоматты түрде реттеуге және сорғыштың жарығын автоматты түрде қосуға мүмкіндік береді.

Егер сорғыштың үлгісі түтін сезбегімен (VOC) жабдықталған болса, тарту қуаты сонымен қатар тамақ дайындау кезінде пайда болатын бұға сәйкес реттеледі.

• Плита мен сорғышты ЖҰПТАСТЫРУ рәсімі

Бұл — плитаны сорғышпен жұптастыру үшін орындалуы тиіс алғашқы рәсім. Осы бастапқы рәсім аяқталмайынша, екі құрылғы арасында байланыс орнатылмайды.

Жұптастыру рәсімі платада да, сорғышта да орындалуы қажет әрекеттер тізбегін қамтиды; жұптастыру дұрыс аяқталуы үшін екі құрылғыда да әрекеттерді орындау қажет. Алдымен сорғыштан бастаған жөн.

- СОРҒЫШТА ОРЫНДАЛАТЫН ТІЗБЕК:

Ескертпе: Жұптастыру рәсімі басталғаннан кейін оны бірнеше минут ішінде аяқтау керек, әйтпесе рәсімді басынан бастап қайта орындау қажет болады

Ескертпе: Сорғышыңыздың үлгісі түтін сезбегімен (VOC) жабдықталғанын тексеріңіз. Бұл туралы ақпаратты сорғыш нұсқаулығындағы «Пайдалану» бөлімінен таба аласыз. Егер сезбек болса және ол қосұлы болмаса, оны тиісті түймені басу арқылы іске қосыңыз.

Сорғыш қосұлы тұрған кезде, **сорғыштағы Bluetooth**

түймесін  шамамен **6 секунд** басып тұрыңыз (дыбыстық сигнал естілгенге дейін). Содан кейін түймедегі диодшам қызғылт-сары түске ауысып, жыпылықтай бастайды, бұл сорғыштың құрылғымен жұптастыруды күтіп тұрғанын білдіреді.

- ПЛИТАДА ОРЫНДАЛАТЫН ТІЗБЕК:

Плитаны  **ON/OFF** түймесі (1) арқылы іске

қосыңыз; **Bluetooth түймесін**  (11) қысқа басыңыз. Дыбыстық сигналдан кейін түймедегі диодшам жыпылықтай бастайды, бұл плитаның құрылғымен жұптастыруды күтіп тұрғанын көрсетеді.

Егер рәсім сәтті орындалса, бірнеше секундтан кейін плата мен сорғыштағы Bluetooth түймелерінің диодшамдары жыпылықтауды тоқтатып, тұрақты жанып тұрады. Сонымен қатар, сорғыштың жарығы (егер бұрын қолмен қосылмаған болса) автоматты түрде қосылады.

Плита мен сорғыш жұптастырылғаннан кейін Көп құрылғылы байланыс функциясы автоматты түрде белсенді болады.

Егер рәсім СӨТСІЗ аяқталса, төменде сипатталғандай, алдымен екі құрылғыда да плата–сорғыш жұптастыруды АЖЫРАТУ рәсімін орындап, содан кейін жоғарыда сипатталған плата–сорғыш ЖҰПТАСТЫРУ рәсімін қайтадан орындау қажет.

● Плата мен сорғышты бір-бірінен АЖЫРАТУ рәсімі

Ажырату рәсімі платада да, сорғышта да орындалуы тиіс әрекеттер тізбегін қамтиды; жұпты ажырату сәтті аяқталуы үшін екі құрылғыда да әрекеттерді орындау қажет. Рәсімді платадан бастаған жөн.

- ПЛАТАДА ОРЫНДАЛАТЫН ТІЗБЕК:

Плитаны **① ON/OFF** түймесі (1) арқылы іске қосыңыз, содан кейін **платадағы Bluetooth түймесін**

(*)(11) шамамен **4 секунд** басып тұрыңыз (дыбыстық сигнал (екі рет) естілгенге дейін). Осыдан кейін Bluetooth түймесінің диодшамы көмескі жарық күйіне қайтады.

- СОРҒЫШТА ОРЫНДАЛАТЫН ТІЗБЕК:

Сорғыш қосулы тұрған кезде және (егер бар болса) түтін датчигі (VOC) белсенді күйде болғанда,

сорғыштағы Bluetooth түймесін (*) шамамен **6 секунд** басып тұрыңыз (дыбыстық сигнал естілгенге дейін). Содан кейін Bluetooth түймесінің диодшамы қызғылт-сары түске ауысып, жыпылықтай бастайды.

Сорғыштағы Bluetooth түймесін тағы бір рет **(*)** шамамен **6 секунд** басып тұрыңыз. Сорғыш платадан ажыратылған кезде дыбыстық сигнал берініп, Bluetooth

түймесі сөнеді. Бұл ажыратудың сәтті орындалғанын білдіреді.

● Плата мен сорғыштың BLUETOOTH байланысын қосу/ажырату

Жоғарыда сипатталған "Плата мен сорғышты ЖҰПТАСТЫРУ рәсімі" бөлімінде көрсетілгендей, плата мен сорғыш жұптастырылғаннан кейін екі құрылғы арасындағы Bluetooth байланысы белсенді болады.

Плата әр өшірілген сайын немесе автоматты түрде сөнген кезде сорғыштағы Bluetooth белгісі көмескі жарық күйіне ауысады, ал плата қайта қосылған сайын екі құрылғы бір-бірін автоматты түрде іздей бастайды.

Байланыстың орнатылуына бірнеше секунд қажет болады. Қайта қосылғаннан кейін плата мен сорғыштағы Bluetooth түймелерінің диодшамдары жарқырап жанып тұрады және сорғыштың жарығы (егер бұрын қолмен қосылмаған болса) қайтадан қосылады. Бұл күй плата мен сорғыш жұбы ажыратылғанға дейін сақталады.

Ескерте:

- Егер плата мен сорғыш жұптастырылған болса және Bluetooth белсенді күйде тұрса, плитаны өшіру сорғыштың сору жүйесінің бірнеше минуттан кейін сөнуіне әкеледі. Сорғыштың сору жүйесін кешіктіріп өшіру тамақ пісіру кезінде пайда болатын түтінді, иістерді және буды жоюға мүмкіндік береді.

- Сорғыштың сору жылдамдығын қолмен басқару әрқашан автоматты басқарудан басым болады. Автоматты режимге оралу үшін қолмен таңдалған жылдамдықты қайтадан басу жеткілікті.

ПЛИТАНЫҢ BLUETOOTH КЕСТЕСІ

Әрекет	Bluetooth күйі	Bluetooth жарықдиод шамының күйі
Плата қосулы	Bluetooth өшірулі.	Төмен қарқынды тұрақты жарық.
Плата қосылған кезде. 11 батырмасын қысқа басыңыз.	Сорғышты табу әрекеті жүріп жатыр.	Жарық баяу жыпылықтайды.
Егер плата қосулы болғанда және Bluetooth сорғыш белсенді болғанда	Сорғышпен жұптастыру әрекеті жүріп жатыр.	Шам тез жыпылықтайды.
-	Плата мен сорғышты жұптастыру сәтті орындалды.	Жоғары қарқынды тұрақты жарық.
Плата қосулы, Bluetooth қосулы және "11" түймесін ұзақ басу	Плитаны сорғыштан ажырату.	Төмен қарқынды тұрақты жарық.
Плата қосулы; сорғыш жұптастырылған және "11" түймесін қысқа басу	Bluetooth өшірулі.	Төмен қарқынды тұрақты жарық.
Плата өшірулі	Bluetooth өшірулі.	Төмен қарқынды тұрақты жарық.

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, баяу былқылдатып қайнату, ұзақ пісіру, макаронды араластыру
		Пісіру - баяу қайнату - қоюлату - кілегейлеу	ұзақ пісіру (күріш, тұздықтар, қуырылған ет, балық), бірге жүретін сұйықтықтармен (мысалы, су, сорпа, сүт), макаронды араластыра отырып
		Пісіру - баяу қайнату - қоюлату - кілегейлеу	ұзақ пісіру (бір литрден аз көлемдегі күріш, тұздықтар, қуырылған ет, балық) бірге жүретін сұйықтықтармен (мысалы, су, 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 өшірүлі 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
	Пермен аймағы шамадан тыс жоғары температураға байланысты өшеді	Электрондық бөлшектердің ішіндегі температура тым жоғары	Қайта пайдаланбас бұрын плитаның салқындағанын күтіңіз
	Контейнер үйлеспейді	Магнит қасиеті жоғалған	Кәстрөлді алып тастаңыз
	Пайдаланушы интерфейсі мен индукция модулі арасындағы байланыс ақаулары	Модульге қуат келіп тұрған жоқ; қуат кабелі дұрыс жалғанбаған немесе ақаулы	Плитаны электр желісінен алып тастап, байланысты тексеріңіз
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 tootega kaasasolevas kokkuvõtlikus juhendis ja digitaalses täisversioonis toodud juhiseid.

Tootja ei võta vastutust selles kasutusjuhendis toodud nõuete eiramisest tulenevate tootega seotud probleemide, kahjude või tüüetõrgete korral.

Oluline on hoida alles kõik tootega kaasas olevad juhendid, et saaksite nendega igal ajal tutvuda. Müügi, ülevõtmise või kolimise korral hoolitsege, et need jääksid toote juurde.

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 joonistel näidatust, kuid kasutus-, hooldus- ja paigaldusjuhised on sellest hoolimata samad.

Lugege juhised hoolikalt läbi. Need annavad olulist teavet paigaldamise, kasutamise ja ohutuse kohta.

Seadme elektrisüsteemi ei tohi muuta.

Enne paigaldamist asumist veenduge, et toode ja kõik selle osad on terved. Vastasel juhul teavitage edasimüüjat ja ärge toodet paigaldage.

 selle sümboliga tähistatud esemeid saab spetsialiseerunud edasimüüjatelt eraldi osta.

* selle sümboliga tähistatud osad on lisavarustusena saadaval ainult mõne mudeliga ja neid saab osta veebisaitidelt 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 hooldustööd peab tegema sobiva väljaõppega töötaja, järgides tootja juhiseid ning kohalikke kehtivaid ohutusnõudeid.
- Paigaldamisel kasutage üksnes tootega kaasas olevaid kinnituskruvisid. Kui kruvisid kaasas ei ole, hankige sobivat tüüpi kruvid.
- Kasutage õige pikkusega kruvisid – õiged pikkused on märgitud paigaldusjuhendis.
- 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 võimete 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 lipipäasetavad osad muutuvad kasutamise ajal tuliseks. Olge ettevaatlik, et te ei puudutaks tuliseid osi.
- Kasutamise ajal ja pärast seda ärge puudutage toote

- kuumenevaid osi.
- Vältige lappide või süttimisohtlike materjalide kokkupuudet tootega niikaua, kuni kõik selle osad on maha jahtunud. Põlema süttimise oht.
- Ärge asetage süttimisohtlike 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 kuumu 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 lümmatage leegid näiteks tuletiki või süttimiskindla kattega.
- Vältige vedeliku sattumist pliidile ning vedelike keetmisel või soojendamisel kasutage madalat kuumust.
- Soojendavad osad ei tohi töötada, kui neil on tühjad potid/pannid või kui neil anumaid ei ole.
- Ärge soojendage 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 aurupuhasteid. Elektrilöögi oht.
- Enne seadme puhastamist või mis tahes hooldustöö tegemist eraldage seade elektrivõrgust, võttes toitekaabli pistiku pistikupesast välja või lülitades peakilbist välja seadme elektrihenduse pealüliti.
- 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, ülevõtmise või kolimise korral tagage juhendi jäämine toote juurde.

- Südamestimulaatori ja aktiivsete teriseadmetega 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 metalliesemeid, 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 pliidi fooliumisse pakitud toitu. Alumiinium sulab ja kahjustab toodet pöördumatult.
- 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 lipipäasetavad 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. ● Toote maandumis on seaduse järgi kohustuslik. ● Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et ühendada kõõgimööbli ühildatud seade elektrivõrku. ● Toitekaabel peab olema piisavalt pikk, et pliidiplaati saaks tööpinna eemaldada. ● Ärge kasutage harupistikut ega pikendusjuhet. ● Kontrollige, et seadme all olevad andmesildid 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 omnipolaarse lüliti abil, mis tagab võrgu täieliku lahtiuühendamise III liigpingekategooria tingimustes. Lülitle 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 omale ning ühenduspesa on sobiv. Kahtluste korral pöörduge väljaõppinud elektriku poole.

● Kui tootel ei ole toitekaablit, kasutage ühefaasilise ühenduse jaoks kaablit, mille juhtme läbimõõt on vähemalt 10 mm², kahefaasilise 2N ühenduse korral peab see olema vähemalt 4 mm² ja kolmeaasilise 3N ühenduse korral vähemalt 2,5 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.

Energiatarve väljalülitatuna: 0,5 W

VOIMSUSE PIIRANG: toode on varustatud võimsuse piiramise funktsiooniga Power Limitor, mis võimaldab seadistada energiatarbimise maksimumläve (kW)

Seadistus tuleb teha 2 minuti jooksul pärast toote elektrivõrku ühendamist või kui elektrivõrk taasühendatakse. Seadistage elektriseadme kaitse vastavalt valitud võimsuspiirangule. Funktsiooni Power Limitor seadistamise täpsemad juhised leiate kasutusjuhendi jaotisest, mis käsitleb funktsioneerimist.

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 elektrikistik.

● 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 üleväl paiknevatest riulitest vähemalt 500mm.

NB! Ruumide planeerimisel tuleb lähtuda kõõgimööbli 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 eemaldamistavahendid, 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 akrüladipõhise liimiga, mis vastab standardile DIN EN 60454. Toimib leegiaeglustina; pikaajaline vastupidavus; talub kõikevat temperatuuri; 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 oleval dokumentatsioonil olev sümbol näitab, et toodet ei tohi käsitleda olmeprügina, vaid see tuleb anda ümbertöötlemiseks elektri- ja elektroonikaromude kogumispunkti. Kõrvaldage toode, järgides kohalikke jäätmekäitlusnõudeid. Lisateavet toote käitlemise, taaskasutuse ja ümbertöötamise kohta saab kohalikest asjakohasest ametist, olmejäätmete kogumispunktist või poest, kust toode otsite.

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 generaatorilt pannile.

Eelised: Võrreldes elektriliste pliidiplaatidega saab meie induktsioonpliiti iseloomustada järgmiselt. **Turvalisem:** klaaspinna madalam temperatuur. **Kiirem:** lühem toidu soojendamise aeg. **Täpsem:** pliidiplaat reageerib käsklustele kohe. **Tõhusam:** 90% tarbitud energiast muudetakse soojuseks. Lisaks katkeb soojuste ülekande kohe, kui keedunõu plaadilt ära võetakse. See vähendab tarbetut soojakadu.

• Toiduvalmistamisnõud

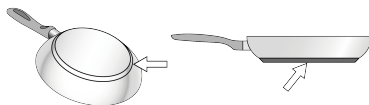
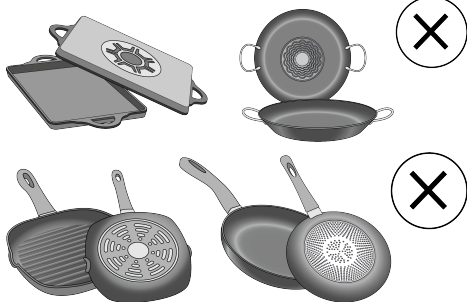


Kasutage ainult selle sümboliga nõusid.

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 induktsioonpottidega ei pruugi toidu valmistamine 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 soojuste 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.
- Ebatasane või kare põhi takistab keedunõu ja induktsiooni vahel kontakti tekkimist. See vähendab induktsiooni efektiivsust ja toiduvalmistamine ei ole ideaalne.



• Poti/panni soovitatav läbimõõt

TÄHTIS! Vale läbimõõduga anuma korral keeduala ei käivitu. Erinevate kuumutusalaodega kasutatavate kööginõude minimaalse läbimõõdu leidmiseks vaadake juhendi illustatsioone.

Tähelepanu! Toidu valmistamise ja toote kvaliteedi säilitamiseks EI OLE soovitatav kasutada induktsioonadaptoreid.

• Olemasolevad nõud

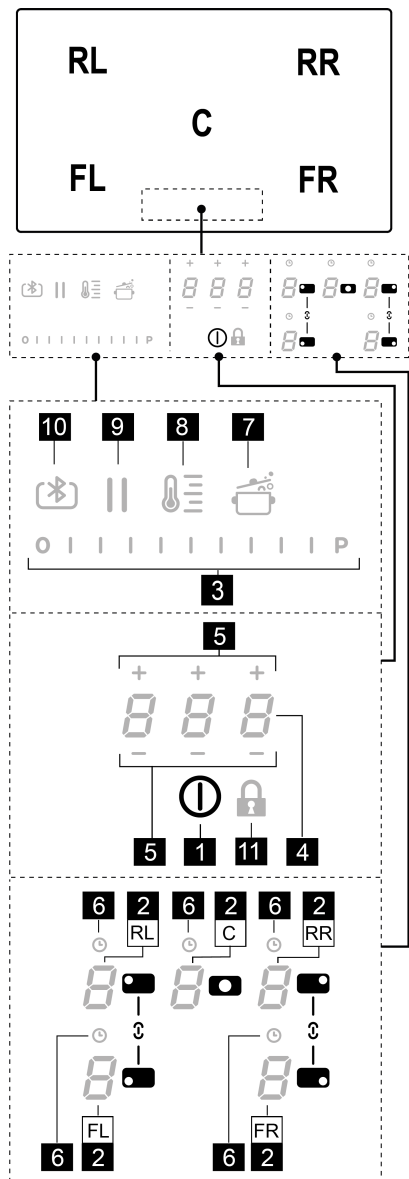
Poti või panni magnetilisi omadusi saate kontrollida tavalise magnetiga. Kui anumal magnetilised omadused puuduvad, siis see kasutamiseks ei sobi. Samuti kehtivad sellisel juhul ka teised selles jaotises toodud juhised.

• Energiasääst

Kasutage potte/panne, mille läbimõõt on sama mis keedualal. Kasutage ainult lameda põhjaga potte ja panne. Võimaluse korral hoidke keetmise ajal pottidel kaas peal. Keetke köögivilju, kartuleid jmt keemisaaja 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 Kuumutusalaade valimine / Kuumutusala kuva
- 3 Kuumutusvõimsuse suurendamine/vähendamine
Kuumutusvõimsuse taseme kuvamine
- 4 Taimer STAND ALONE aktiveerimine
Kuva: Taimer STAND ALONE / kuumutusalaade taimer.
- 5 Taimer STAND ALONE / kuumutusalaade taimer aja pikendamise/lühendamise
- 6 Kuumutusalaade taimer aktiveerimine
Kuumutusalaade taimer indikaator aktiivne
- 7 Funktsiooni Automatic Heat Up (automaatne kirkuumutus) käivitamine.
- 8 Temperature Manager'i (temperatuurihoidik) aktiveerimine
- 9 Paus
- 10 Key Lock (nupulukustus)
- 11 Bluetoothi aktiveerimine, induksioonpliid koos õhupuhaastiga. "CONNECT"

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 kuumutusalaal 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 „Taimer” (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	
Pausifunktsioon	
Funktsioon Automatic Heat UP (automaatne kiirkuumus)	

PLAADI OMADUSED

• Ohutu aktiveerimine

Pliit lülitub sisse ainult siis, kui kuumutusosalal on pott või pann. Kui anum ei ole või see eemaldatakse, siis soojendamise sisse ei lülitu või lülitub see ise välja.

• Potituvasti

Toode tuvastab automaatselt ise, kas kuumutusosaladel on anum.

• Seiskamine turvakaalutlustel

Turvakaalutlustel on igal kuumutusosalal maksimaalne funktsioneerimise aeg, mis oleneb valitud võimsusest.

• Kasutusjärgse soojuse näidik

Kui üks või mitu kuumutusala lülitatakse välja, kuvatakse

vastava ala juures jääksoojuse sümbol . 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  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

Vajutage soovitud kuumutusala **valimise/kuva (2)** nupule (või libistage üle selle).

• Võimsustase

Pliidiplaadil on 9 võimsusaset. Puudutage ja libistage sõrmedega üle **valikuriba (3)**:

paremale tõmmates võimsuse tase suureneb;

vasakule tõmmates võimsuse tase väheneb.

Valitud võimsustase kuvatakse kuumutusala **valimise/kuva alal (2)**.

• Power Booster (lisavõimsus)

Tootel on lisavõimsuse tase (lisaks võimsusele ) mis töötab 5 minutit. Pärast seda lülitub tagasi sisse varem valitud võimsus.

Libistage sõrmega üle **valikuriba (3)**, et aktiveerida

funktsioon Power Booster (mis on võimsam kui tase ). Power Booster'i funktsioon kuvatakse vastava ala (2)

juures sümboliga .

• Kuumutusala taimer

Taimer on ajamõõtesead, mille saab seadistada iga kuumutusala ja ka mitmele alale korraga. Kui seadistatud aeg saab läbi, lülituvad kuumutusala automaatselt välja ja kasutajat teavitatakse sellest vastava helisignaali.

Kuumutusala taimeri aktiveerimine

- Puudutage (vajutage) **valiku-/kuvaala (2)** (nullist erinev võimsustase)

- Vajutage vastava kuumutusala nuppu  (6).

- Taimeri kestuse seadistamiseks kasutage sümboleid

— + (5), mis kuvatakse **alal/kuval (4)**. Seadistamise

ajal sümbol  (6) vilgub.

Märkus. Oodake 10 sekundit (kuni pöörloendus käivitub), enne kui mõnele nupule vajutate.

Märkus. Kui vajutate uuesti pikalt nuppu  (6), siis ala taimer lähtestatakse.

Soovi korral korra ke protseduuri teiste kuumutusala dega:

Igale kuumutusalale võib seadistada erineva taimeri aja. Kuvale (4) ilmub äsja valitud kuumutusalale seadistatud aeg. Kui ühtki ala ei valita, siis vajutades kuvale (4) ilmub STAND ALONE taimeri pöörloendus.

Kui taimer on aja nulli lugenud, antakse helisignaali ja kuumutusala lülitub välja.

Taimeri väljalülitamiseks tehke nii.

- Valige kuumutusala (2).

• Seadke taimeri väärtuseks **0.00**, kasutades nuppu **— + (5)**.

Pöördloenduse kuvarežiim on sama, mis **STAND ALONE** taimeril.

• **STAND ALONE taimer**

Taimer on ajamõõtesead, mis töötab kuumutusalaadest eraldi.

Taimer käivitub, kui vajutate alale/kuvalle **(4)**.

Kasutage sümbolit **— + (5)**, et määrata taimeri kestus – aega näeb alal/kuval **(4)**.

Märkus. Oodake 10 sekundit (kuni pöördloendus käivitub), enne kui mõnele nupule vajutate.

Taimeril seadistatav maksimaalne aeg 1 (h) ja 59 (min). Järelejäänud aeg kuvatakse alal/kuval **(4)**, pöördloenduse lõpus kostub helisignaali.

Märkus: kui pöördloenduse lõpuni on alla 10 minuti, ilmub taimerile esimese numbri järele püsiv punkt.

Kuvatav väärtus	Järelejäänud aeg
1.35	1 h ja 35 min
1.35	1 min ja 35 sek

Taimeri väljalülitamiseks tehke nii.

• Valige ala/kuva **(4)**.

• Seadke taimeri väärtuseks null **0.00**, kasutades nuppu **— + (5)**.

• **Alade ühendamine (Bridge)**

Tänu funktsioonile Bridge saab moodustada kuumutusalaadest ühe suure ala, nii et alad teevad koostööd ja töötavad samal võimsustasemel. See funktsioon võimaldab toitu valmistada ka väga suurtes pottides ja küpsetusplaatides.

Koos saab kasutada esimest kuumutusala ning selle taga asuvat ala (kasutusjuhendi joonistejaotises on toodud, milliste aladega saab seda funktsiooni kasutada.)

Funktsiooni Bridge aktiveerimiseks toimige järgmiselt.

• Valige korraga need kaks kuumutusala, mida soovite kasutada.

• Tagumise kuumutusala näidikule **(2)** ilmub sümbol **0**

• Valikuribaga **(3)** saab seadistada võimsustaseme – taset kuvatakse eesmise ala ekraanil **(2)**.

Funktsiooni Bridge inaktiveerimiseks tehke läbi sama protseduur, mis aktiveerimisel

Märkus. Kui kuumutusalaade taimer aktiveeritakse funktsiooni Bridge kasutamise ajal, lülituvad mõlemad tsoonid automaatselt välja – sellisel juhul käsitletakse kahte ala ühe kombineeritud alana.

• **Power Limitation (võimsuspiirang)**

Võimsusepiirangu funktsioon võimaldab seadistada seadme töötama nii, et maksimaalset tarbimist piiratakse, reguleerides kõikide töös olevate kuumutusalaade tarbimist nii, et pliidiplaadi kogutarbimine ei ületaks eelseadistatud väärtust.

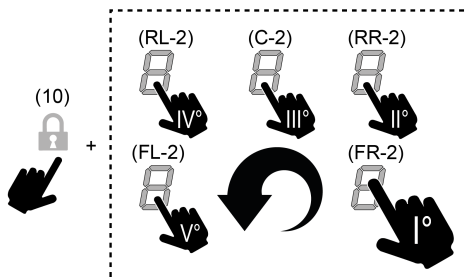
Märkus. Seadistus tuleb teha, siis kui plaat on välja

lülitatud, ilma et vajutataks **① ON/OFF-nuppu (1)**, pliidiplaadi elektrivõrku ühendamisel või 2 minuti jooksul pärast uuesti elektrivõrku ühendamist.

Võimsuse piirangu seadistamiseks toimige nii:

• vajutage **🔒 (10)** (mis vilgub ainult esimesed 2 minutit pärast toote toiteallikaga ühendamist)

• hoides all **🔒 (10)** vajutage ükshaaval kõiki kuumutusalaade **valiku/kuvamisalasid (2)** üks kord selles järjestuses **(FR-2 -> RR-2 -> C-2 -> RL-2 -> FL-2)**, nagu näidatud joonisel:



Kuvamisalale **(RL-2)** ilmuvad vaheldumisi sümbolid **0** ja

0 ning kuvamisalale **(FL-2)** ilmub sümbol **2**.

• Valige kuvamisala **(RL-2)**, süttib **valikuriba (3)** ning sealt valige eelviimane vertikaaljoon. Kuvamisalale **(RL-2)**

ilmuvad nüüd vaheldumisi sümbolid **0** ja **8**.

Nüüd on võimalik plaadi energiatarbimise väärtust muuta: Valige kuvamisala **(FL-2)**, süttib uuesti **valikuriba (3)**, kus valige üks neljast saadaolevast positsioonist. Selle valiku

alusel ilmub kuvamisalal **(FL-2)** väärtus vahemikus **0** ja **3**.

Järgnevas tabelis on näha kuvatud väärtuse ja plaadi maksimaalse energiatarbimise vaheline seos:

kuvatav väärtus	Võimsus (KW)
0	10,8 Kw (vaikesäte)
1	4,5 kW
2	3,1 kW
3	7,2 kw

Tehtud valiku salvestamiseks vajutage **ON/OFF-nupp (1)** 2 sekundit. Aktiveeritud seadistuse kinnitusest annab märku

pikem helisignaali.

• Nupulukustus

Nupulukustus võimaldab pliidiplaadi seadistused lukustada. See hoiab valitud seadistused töös ja aitab vältida, et neid kogemata muudetakse.

Aktiveerimine

• Vajutage  (10). Inaktiveerimiseks korrake toimingut.

Märkus. Kui sel ajal, mil Key Lock (nupulukustus) on aktiivne, vajutatakse mõnda muud nuppu, hakkab vilkuma

sümbol , mis annab märku, et lukustus on peal ja ala kasutamiseks tuleb see inaktiveerida.

• 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

kasutatav tasemetega  kuni .

Aktiveerimine

• Kui kuumutusala on sisse lülitatud, vajutage  (7);

kuvale (2) ilmub vilkuv , mis vaheldub kuumutusala seadistatud võimsusega.

Suurendades kuumutusala võimsustaset: automaatne kiirkuumutamine jääb uue seadistatud temperatuuriga aktiivseks.

Vähendades kuumutusala võimsustaset: automaatne kiirkuumutamine inaktiveeritakse.

Märkus. Kui samal ajal valitakse mõni teine kuumutusala,

hakkab sümbol  (7) uuesti madala intensiivsusega põlema ning ka selle ala võib aktiveerida. Funktsioon jääb siiski aktiivseks alal, kus see oli juba seadistatud, nii nagu näitab kuva (2).

• Paus

Funktsioon paus võimaldab peatada kuumutusala mis tahes aktiivse funktsiooni, viies võimsustaseme nulli.

Aktiveerimine

• Vajutage  (9), näidikule (2) ilmub vilkuv sümbol .

Funktsiooni inaktiveerimiseks tehke nii.

• Vajutage  (9); valikuriba (3) valgustus shtub.

• Funktsiooni inaktiveerimiseks vajutage **valikuriba (3)** (või libistage sõrmega üle selle).

Märkus. Inaktiveerimine lähtestab enne pausi töös olnud tingimused, pliidiplaat töötab edasi varem seadistatud väärtustega.

Märkus. Kui pausifunktsiooni 10 minuti jooksul ei inaktiveerita, lülitub kuumutusala automaatselt välja.

• Temperatuurihoidik (soojas hoidmise funktsioon)

Temperature Manager on juhtfunktsioon, mis võimaldab hoida temperatuuri ühtlasena optimaalsel võimsustasemel. Funktsioon sobib ideaalselt juba valmis toidu soojana

hoidmiseks. Temperatuurihoidik aktiveerub nupu  (8) esimesel vajutamisel.

Temperature Manager'i funktsioonil töötava kuumutusala

kuval (2) kuvatakse sümbol .

Märkus. Kui samal ajal valitakse mõni teine kuumutusala,

hakkab sümbol  (8) uuesti madala intensiivsusega põlema ning ka selle ala võib aktiveerida. Funktsioon jääb siiski aktiivseks alal, kus see oli juba seadistatud, nii nagu näitab kuva (2).

Inaktiveerimiseks ja välja lülitamiseks vajutage uuesti

nupule  (8), kuni näidikul (2) kuvatakse tase .

Märkus. Kui temperatuurihoidiku funktsiooni kasutab mitu kuumutusala, valige kõigepealt soovitud ala valikualaga (2). Funktsiooni saab inaktiveerida ka **valikualaga (3)**,

seadistades võimsustasemeks .

MULTICONNECTION

Multiconnectioni all mõeldakse Bluetoothi ühendust pliidiplaadi ja õhupuhasti vahel, mis võimaldab automaatselt reguleerida õhupuhasti tõmbevõimsust olenevalt plaadil seadistatud võimsusest ning lülitada automaatselt sisse õhupuhasti tuled.

Suitsuanduriga (VOC) varustatud õhupuhasti mudelitel muudetakse võimsust ka toidu valmistamisel tekkivate aurude järgi.

• Pliidiplaadi ja õhupuhasti ühendamise protseduur (PAIRING)

See on esimene protseduur, mis tuleb teha plaadi ja õhupuhasti ühendamiseks. Kui seda esimest protseduuri ei tehta, siis kaks toodet omavahel ei ühendu.

Ühendamisprotseduur tähendab nii plaadi kui ka õhupuhastiga tehtavate toimingute jada, mõlemad on õige ühenduse saavutamiseks vajalikud. Soovitame alustada õhupuhastist.

- TOIMINGUD ÕHUPUHASTIGA:

Märkus: Kui protseduuriga on alustatud, tuleb see paari minuti jooksul lõpuni viia, sest vastasel juhul tuleb protseduuriga alustada algusest

Märkus: Kontrollige, kas teie õhupuhasti mudel on varustatud suitsuanduriga (VOC), vaadake õhupuhasti kasutusjuhendi peatükki "Kasutamine". Kui andur on olemas ja pole aktiivne, pange see tööle, vajutades vastavat nuppu.

Vajutage sisselülitatud õhupuhastil u 6 sekundiks alla

Bluetoothi nupp , kuni kuulete helisignaali. Nupu LED muutub oranžiks ja hakkab vilkuma, jäädes ootama seadmega ühendamist.

- TOIMINGUD PIIIDIPLAADIGA:

Lülitage pliidiplaat sisse nupust  **ON/OFF (1)**; vajutage

lühidalt **Bluetoothi nuppu**  (11), koos helisignaaliaga hakkab nupu LED vilkuma ja jääb ootama seadet, millega ühenduda.

Kui toiming õnnestus, hakkavad paari sekundi pärast pliidi ja õhupuhasti Bluetoothi nuppude LEDid heleda valgusega põlema. Lisaks hakkab põlema õhupuhasti valgustus (kui see pole juba käsitsi sisse lülitatud).

Pärast pliidi ja õhupuhasti ühendamist on Multiconnectioni funktsioon juba aktiivne.

Kui toiming EI õnnestu, soovime kõigepealt plaadil ja õhupuhastil läbi viia allpool kirjeldatud lahtiühendamise (UNPAIRING) ja seejärel korrata eespool kirjeldatud plaadi ja õhupuhasti ühendamise protseduuri (PAIRING).

• Pliidiplaadi ja õhupuhasti lahtiühendamine (UNPAIRING)

Lahtiühendamisprotseduur tähendab nii plaadi kui ka õhupuhastiga tehtavate toimingute jada, mõlemad on õige lahti ühendamise saavutamiseks vajalikud. Soovime alustada pliidiplaadiga.

- TOIMINGUD PIIIDIPLAADIGA:

Lülitage pliidiplaat sisse nupust  **ON/OFF (1)**, vajutage

pikemalt **pliidiplaadi Bluetoothi nuppu**  (11), u **4 sekundit**, kuni kuulete helisignaali (topeltsignaali). Bluetoothi LED-nupp lülitub tagasi nõrgemale valgusele.

- TOIMINGUD ÕHUPUHASTIGA:

Vajutage sisselülitatud **õhupuhastil**, millel on ka suitsuandur aktiveeritud (kui see on olemas), u **6**

sekundiks alla **Bluetoothi nupp** , kuni kuulete helisignaali. Bluetoothi nupu LED muutub oranžiks ja hakkab vilkuma. Vajutage uuesti pikemalt, **6 sekundiks**

õhupuhasti  **Bluetoothi nuppu**. Õhupuhasti edukale pliidi lahtiühendamisele järgneb helisignaali ja Bluetoothi nupp kustub.

• Pliidiplaadi ja õhupuhasti BLUETOOTHIGA ühendamine / lahtiühendamine

Pärast pliidi ja õhupuhasti ühendamist, nagu on kirjeldatud eespool jaotises "Pliidiplaadi ja õhupuhasti ühendamise protseduur (PAIRING)", on Bluetoothi ühendus kahe toote vahel aktiivne.

Iga kord, kui pliidiplaat lülitub või lülitatakse välja, hakkab õhupuhasti Bluetoothi sümbol põlema tuhmima valgusega, ning pliidiplaadi sisselülitamisel hakkavad seadmed üksteist automaatselt otsima.

Ühenduse loomine võtab paar sekundit. Kui ühendus saavutatakse, jäävad pliidiplaadi ja õhupuhasti Bluetoothi nuppude LEDid heleda valgusega põlema ning õhupuhasti valgustus süttib (kui seda pole juba käsitsi sisse lülitatud). See seisund jääb püsima õhupuhasti ja pliidi lahtiühendamiseni.

Märkus:

- Kui pliit ja õhupuhasti on ühendatud ja Bluetooth on sees, lülitub pliidi väljalülitamisel mõne minuti pärast välja ka õhupuhasti tõmbefunktsioon. Õhupuhasti tõmbefunktsiooni hilisem väljalülitamine võimaldab eemaldada toiduvalmistamisest jäänud suitsu, auru ja lõhnad.

- Õhupuhasti tõmbefunktsiooni käsitsi haldamine on automaatse haldamise ees prioriteetne. Automaatsele režiimile naasmiseks piisab, kui vajutada käsitsi valitud kiiruse nuppu.

TABEL BLUETOOTH PIIIT

Toiming	Bluetoothi olek	Bluetooth-LED-i olek
Pliidi sisselülitamine (on)	Bluetooth ei ole rakendatud.	Pidev madala intensiivsusega valgus.
Kui pliit on sisse lülitatud. Lühike puudutus nupul 11.	Kubu otsimise katse on pooleli.	Aeglane vilkuv valgus.
Pliit on sisse lülitatud ja kubu Bluetooth rakendatud	Kubu ühendamise katse on pooleli.	Kiire vilkuv valgus.
-	Pliidi ja kubu ühendamine on toimunud.	Pidev tugeva intensiivsusega valgus.
Pliit on sees, Bluetooth on sees ja pikk puudutus nupul 11	Pliidi lahtiühendamine.	Pidev madala intensiivsusega valgus.
Pliit on sees, kubu ühendatud ja lühike puudutus nupul 11	Bluetooth ei ole rakendatud.	Pidev madala intensiivsusega valgus.
Pliidi väljalülitamine (off)	Bluetooth ei ole rakendatud.	Pidev madala intensiivsusega valgus.

VOIMSUSTE 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	hautamiseks (riis, kastmed, praad, kala) koos lisavedelikuga (nt vesi, vein, puljong, piim), pasta valmistamine
	 Küpsetamiseks, aeglasel tulel hoidmiseks, tihendamiseks, kreemjaks laskmiseks	hautamiseks (väiksem kogus, st alla ühe liitri: 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 suhkruisaldusega 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.
	Ebasobiv anum.	Magnetilised omadused halvenevad.	Eemaldage anum.
	Kasutajaliidese ja induktsioonimooduli ühendamisprobleemid.	Moodulil puudub elektrivool; toitejuhe pole korralikult ühendatud või on defektne	Eemaldage pliit võrgust ja kontrollige ühendust.
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 laikykitės su šiuo gaminio tiekiamame glaustame vadove ir skaitmeninio formato išsamiam vadove pateiktų instrukcijų. Nepriimaime jokios atsakomybės už sutrikimus, žalą ar gaisrus, padarytus todėl, kad nebuvo laikomasi šiame vadove pateiktų instrukcijų.

Oluline on hoida alles kõik tootega kaasas olevad juhendid, et saaksite nendega igal ajal tutvuda. Müügi, üleandmise või kolimise korral hoolitsege, et need jääksid toote juurde.

Prietaisas yra skirtas naudoti tik namuose, maisto virimui. Bet koks kitas naudojimas nėra leidžiamas (pvz., aplinkos šildymui). Gamintojas nepriima jokios atsakomybės už netinkamą naudojimą ar netinkamą komandų nustatymą.

Prietaisas gali būti kitokios išvaizdos negu pavaizduota šių instrukcijų nuotraukose. Bet kokiu atveju, naudojimo, techninės priežiūros ir montavimo instrukcijos išlieka tos pačios.

Atidžiai perskaitykite instrukcijas: jose pateikta svarbi informacija apie prietaiso montavimą, naudojimą ir saugumą.

Nedarykite elektros prietaiso pakeitimų.

Prieš pradėdami montuoti, patikrinkite, ar gaminyje ir prie jo pridėti komponentai nepažeisti. Priešingu atveju, 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 laikykitės visų toliau pateiktų nurodymų.

- Gaminyje turi būti atjungtas nuo elektros tinklo prieš pradėdami bet kokius montavimo veiksmus.
- Visų montavimo ir priežiūros darbų metu mūvėkite darbinės pirstinės.
- 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 instrukcijoje.
- 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.
- Gaminyje ir jo prieinamos dalys

- įkaista naudojimo metu. Būkite atsargūs, kad nepaliesumėte 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 nuolatine 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 nepalikite įjungtu puodams ar keptuvėms esant tuščioms ir jeigu ant kaitlentės nėra ko šildyti.
- Niekada nešildykite skardinių su maistu prieš tai jų neatidaryę: jos gali sprogti! Šis perspėjimas taikomas ir visų kitų rūšių kaitlentėms.
- Baigę gaminti valgi, išjunkite naudotą kaitinimo zoną.
- Gaminyje nėra skirtas veikti su išoriniu laikmačiu ar atskira nutolinio valdymo sistema. Nenaudokite gaminių 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 vaikus be priežiūros.
- Gaminio vidų ir išorę reikia dažnai nuvalyti (BENT KARTĄ PER MĖNESĮ). Bet kokiu atveju, laikykitės priežiūros instrukcijose nurodytos informacijos.
- Labai svarbu išsaugoti šias instrukcijas, kad būtų galima jas perskaityti bet kuriuo metu. Pardavimo, perdavimo ar perkėlimo atvejais, įsitinkinkite, kad instrukcijos pateikiamos kartu su gaminiu.

- Jeigu nešiojate širdies stimuliatorius 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. Aliuminis 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. Tokiais 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, gaminyje 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 ilgintuvų. ● Įsitinkite, kad gaminio apačioje sumontuotoje gamyklinėje lentelėje nurodyta įtampa atitinka namo, kuriame montuojama, įtampą. ● Įžeminimo elektros laidas turi būti 2 cm ilgesnis nei kiti laidai. ● Nė viename laido taške temperatūra negali būti 50 °C aukštesnė, nei aplinkos temperatūra. ● Produktas yra skirtas visam laikui prijungti prie elektros tinklo; dėl šios priežasties, prijunkite prie fiksuoto tinklo naudodami daugiapolių jungiklį, atitinkantį montavimo taisykles, kuris užtikrintų pilną atjungimą nuo tinklo III viršūnampio 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.

● Tuomet, jei gaminys neturi maitinimo kabelio, naudokite kabelį, kurio minimalus laidų pjūvis 10 mm² vienfazei jungčiai, mažiausiai 4 mm² dvifazei jungčiai 2N ir 2,5 mm² trifazei jungčiai 3N.

● **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.

Išjungties režime suvartojama elektros galia: 0,5 W

„POWER LIMITATION“ (galios ribojimas): gaminys turi „Power Limitation“ (galios ribojimo) funkciją, su kuria galima nustatyti didžiausią suvartojimo ribą (kw)

Nustatymus reikia atlikti prijungiant gaminį prie elektros tinklo arba iš naujo prijungus patį elektros tinklą (per 2 sekancias minutes). Elektros įrangos apsaugos dydį parinkite pagal pasirinktą „Power Limitation“ (galios apribojimo) lygį. Apie „Power Limitation“ nustatymo seką žr. šio vadovo skyrių „Veikimas“.

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 žemoje temperatūroje.

ŠALINIMAS BAIGUS EKSPLOATUOTI



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos direktyvą 2012/19/EB - UK SI 2013 Nr.3113, Elektros ir elektroninės įrangos atliekos (EE[A]).

Įsitikindami, kad šis gaminys šalinamas tinkamai. Naudotojas padeda išvengti galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir sveikatai. Šis simbolis ant gaminio ar priedamos dokumentacijos nurodo, kad šis gaminys negali būti išmetamas kartu su buitinėmis atliekomis ir turi būti pristatytas į atitinkamą perdavimo 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

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

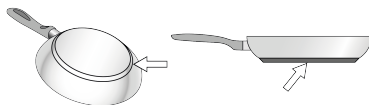


Naudokite tik indus su šiuo simboliu.

Svarbu:

kad išvengtumėte kaitlentės paviršiaus pažeidimų, nenaudokite:

- indų, kurių dugnas nėra visiškai lygus;
- metalinių indų emaliuotu dugnu;
- indų šiuurkščiu dugnu, kad nesubraižytumėte kaitlentės paviršiaus;
- niekada nedėkite karštų puodų ir keptuvių ant kaitlentės valdymo skydelio.
- Ne visi indukciniai 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.
- Dėl nelygios apačios arba šiuurkštaus paviršiaus sumažėja sąlyčio paviršius tarp induktoriaus ir indo, todėl sumažėja efektyvumas ir pablogėja maisto ruošimo patirtis.



• 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 indukcinį adapterių.

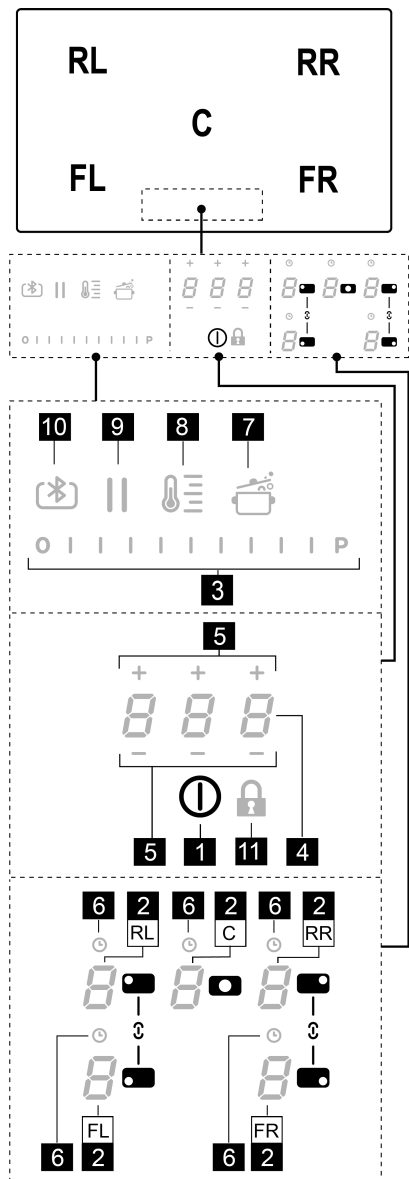
• Ankstesni indai

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.

VALDYMO SKYDAS



1	Kaitlentė ON/OFF (J./IŠJ.)
2	Kaitinimo zonų pasirinkimas / Kaitinimo zonos ekranas
3	Kaitinimo galios lygio padidinimas / sumažinimas Kaitinimo galios lygio peržiūra
4	„Timer STAND ALONE“ (ATSKIRO laikmačio) suaktyvinimas Ekranas: „Timer STAND ALONE“ (ATSKIRAS laikmatis) / kaitinimo zonų laikmatis.
5	„Timer STAND ALONE“ (ATSKIRO laikmačio) laiko padidinimas / sumažinimas / kaitinimo zonų laikmatis
6	Kaitinimo zonų laikmačio suaktyvinimas Aktyvaus kaitinimo zonų laikmačio rodiklis
7	„Automatic Heat Up“ (automatinio pakaitinimo) suaktyvinimas
8	„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) („Warming Function“ (pašildymo funkcijos)) suaktyvinimas
9	Pauzė
10	„Key Lock“ (klavišų užrakinimas)
11	„Bluetooth“ suaktyvinimas, kaitlentė su oro ištraukimu. „CONNECT“

visos šios kaitlētės funkcijas sukurtoš tam, kaā atitiktų pačias griežčiausias saugumo normas. Dēl šios priēžasties:

- 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“ (laikmatys)).

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 EKSTRANAS

Kaitinimo zonų ekranuose rodoma:

Veiksmas	Reikšmė
Ijungta kaitinimo zona	0
„Power Level“ (galios lygis)	1...9-P

„Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis)	H
„Pot Detector“ (puodų daviklis)	U
„Bridge Zone“ (sujungti zonas) funkcija aktyvi	0
„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklio) funkcija aktyvi	6
Pauzės funkcija	11
„Automatic Heat UP“ (automatinio pakaitinimo) funkcija	A

KAITLENTĖS SAVYBĖS

• „Safe Activation“ (saugus suaktyvinimas)

Gaminys suaktyvinamas tik tada, jei kaitinimo zonoje yra puodų: kaitinimo procesas nepradedamas arba nutraukiamas, jei puodų nėra arba jie nuimami.

• „Pot Detector“ (puodų daviklis)

gaminys automatiškai aptinka puodus kaitinimo zonoje.

• „Safety Shut Down“ (apsauginis išjungimas)

Saugumui užtikrinti, kiekvienai kaitinimo zonai yra nustatytas ilgiausias veikimo laikas, priklausantis nuo nustatyto galios lygmens.

• „Residual Heat Indicator“ (liekamojo karščio rodiklis)

Išjungus vieną ar daugiau kaitinimo zonų, apie likusį karštį pranešama specialiu vaizdo signalu atitinkamos zonos ekrane rodant simbolį **H**.

KAITLENTĖS NAUDOJIMAS

Pastaba: norint suaktyvinti bet kurią funkciją, pirmiausia reikia suaktyvinti pageidaujamą zoną

• Įjungimas

Trumpai paspauskite (palieskite) **ⓘ** ON/OFF (ĮJŠJ.) (1)

kaitlentėje: užsidega simbolis **ⓘ**; Toliau spaudžiant: visos esamos funkcijos kelias akimirkas taps 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 (paspauskite) atitinkamos pageidaujamos kaitinimo zonos pasirinkimo / ekrano (2) sritį.

• „Power Level“ (galios lygis)

Kaitlentė turi 9 galios lygius Palieskite ir braukite pirštais išilgai pasirinkimo juostos (3):

į dešinę, kad padidintumėte galios lygį;

į kairę, kad sumažintumėte galios lygį.

Nustatytas galios lygis bus rodomas pasirinkimo / ekrano (2) srityje

• „Power Booster“ (galios didinimas)

Gaminys turi papildomą galios lygį (neskaitant **9** lygio), kuris išlieka aktyvus 5 minutes ir po šio laiko galia grįžta į ankstesnį lygį.

Palieskite ir pirštu braukite išilgai pasirinkimo juostos (3)

(neskaitant **9** lygio) ir suaktyvinkite „Power Booster“ (galios didinimą). „Power Booster“ (galios didinimo) lygis

yra rodomas pasirinkimo / ekrano (2) srityje simboliu **P**.

• Kaitinimo zonų laikmatis

Kaitinimo zonų laikmatis – tai skaičiavimas atvirkštine tvarka, kurį galima net ir tuo pačiu metu nustatyti kiekvienai kaitinimo zonai. Pasibaigus nustatytam laiko tarpui, kaitinimo zonos išsijungia automatiškai ir naudojamos perspėjamas specialiu garso signalu.

Funkcijos „Kaitinimo zonų laikmatis“ suaktyvinimas

• Palieskite (paspauskite) pasirinkimo / ekrano (2) sritį („Power Level“ (galios lygis) kitoks nei nulis)

• Paspauskite atitinkamos kaitinimo zonos **Ⓛ** (6)

• Naudokite simbolius **— +** (5), kad nustatytumėte laikmačio trukmę, kuri rodoma zonoje / ekrane (4);

nustatant simbolis **Ⓛ** (6) mirksi.

Pastaba: palaukite 10 sekundžių nespausdami jokios kitos komandos tol, kol įsijungs kaitinimo zonos laikmatis.

Pastaba: dar kartą ilgai spaudžiant **Ⓛ** (6), kaitinimo zonos laikmatis nustatomas iš naujo.

Jei pageidaujate, pakartokite veiksmą su kitomis kaitinimo zonomis:

kiekvienai kaitinimo zonai gali būti nustatytas skirtingas laikmatis; ekrane (4) bus parodytas tuo metu pasirinktos kaitinimo zonos skaičiavimas atvirkštine tvarka; jei nepasirinkta jokia zona, nespaudus ekrane (4) bus parodytas „Timer STAND ALONE“ (ATSKIRO laikmačio) skaičiavimas atvirkštine tvarka.

Kai laikmatis baigs skaičiuoti atvirkštine tvarka, įsijungs garso signalas ir kaitinimo zona išsijungs.

Norėdami išjungti „Timer“ (laikmatį):

• pasirinkite kaitinimo zoną (2)

• nustatykite „Timer“ (laikmačio) trukmę **0.00** naudodami **— +** (5).

Atbulinis skaičiavimas rodomas taip pat kaip ir su „Timer STAND-ALONE“ (ATSKIRO LAIKMAČIU).

• „Timer STAND ALONE“ (ATSKIRAS laikmatis)

Laikmačio funkcija – tai atskirai nuo kaitinimo zonų atvirkštine tvarka skaičiuojamas laikas.

Laikmatis suaktyvinamas paspaudus zoną / ekraną (4).

Naudokite simbolius — + (5), kad nustatytumėte laikmačio trukmę, kuri rodoma zonoje/ekrane (4)

Pastaba: palaukite 10 sekundžių nespausdami jokios kitos komandos tol, kol įsijungs skaičiavimas atvirkštine tvarka.

Laikmatį galima nustatyti daugiausiai 1 (val.) ir 59 (min.) Zonoje / ekrane (4) bus rodomas likęs laikas. Pasibaigus atvirkštiniam skaičiavimui, pasigirs garso signalas.

Pastaba: Kai atbulinio skaičiavimo lieka mažiau nei 10 min., laikmatyje po pirmo skaičiaus parodomas fiksuotas taškas.

Rodoma reikšmė	Likęs laikas
1.35	1 val. ir 35 min.
1.35	1 min. ir 35 sek.

Norėdami išjungti „Timer“ (laikmatį):

• pasirinkite zoną / ekraną (4)

• nustatykite „Timer“ (laikmačio) trukmę nuliui 0.00

naudodami — + (5)

• „Bridge Zones“ (sujungti zonas)

Su „Bridge“ (sujungti) funkcija kaitinimo zonos gali veikti kombinuotu režimu, sudarydamos vieną to paties galios lygio zoną. Su šia funkcija galima tolygiai virti maistą didelėse keptuvose ir puoduose.

Galima kartu naudoti priekinę kaitinimo zoną su atitinkama zona gale (norėdami patikrinti, kuriose zonose yra numatyta ši funkcija, žiūrėkite šio vadovo iliustruotą dalį).

Norėdami suaktyvinti „Bridge“ (sujungti) funkciją:

• vienu metu pasirinkite dvi norimas naudoti kaitinimo zonas

• „galinės“ kaitinimo zonos ekrane (2) parodomas simbolis

7

• pasirinkimo juostoje (3) bus galima nustatyti darbo lygį (galia), kuris bus rodomas „priekinės“ zonos ekrane (2)

Norint išjungti funkciją „Bridge“ (sujungti), pakanka pakartoti tą pačią suaktyvinimo procedūrą

Pastaba: jei kaitinimo zonų „Timer“ (laikmatis) bus suaktyvintas funkcijos „Bridge“ (sujungti) metu, automatiškai įsijungs abi kaitinimo zonos, kurios šiuo atveju laikomos viena kombinuota zona.

• „Power Limitation“ (galios ribojimas)

Su funkcija „Power Limitation“ (galios ribojimas) galima nustatyti produkto veikimą apribojant jo didžiausią suvartojimą ir reguliuojant visų aktyvių kaitinimo zonų suvartojamą galią taip, kad bendras kaitlentės suvartojimas neviršytų didžiausio nustatyto suvartojimo lygio.

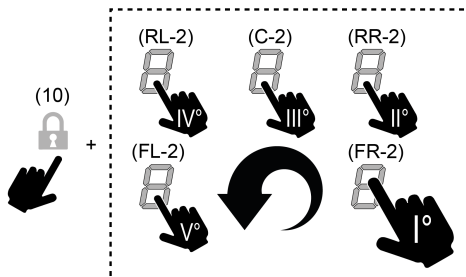
Pastaba: nustatymą reikia atlikti tada, kai kaitlentė išjungta,

nespaudžiant mygtuko ① ON/OFF (I./IŠJ.) (1), prijungiant kaitlentę prie elektros tinklo arba iš naujo prijungiant patį elektros tinklą per sekancias 2 minutes.

Norėdami nustatyti „Power Limitation“ (galios ribojimas):

• paspauskite ⑩ (10) (jis mirksės, tik pirmas 2 minutes nuo gaminio maitinimo)

• toliau laikydami nuspaudę ⑩ (10), po vieną spauskite visas kaitinimo zonų sritis **Pasirinkimas/Ekranas (2)** šia seka (FR-2-> RR-2 -> C-2 -> RL-2 ->FL-2), kaip parodyta paveiksle:



Dabar ekranas (RL-2) rodyd simbolius ② ir ③ pakaitomis

ir ekranas (FL-2) rodyd simbolį ②.

• pasirinkite ekraną (RL-2), užsiedgs **Pasirinkimo juosta (3)**, kurioje pasirinkite priešpaskutinę vertikalią liniją; Dabar

ekrane (RL-2) pakaitomis rodomi simboliai ② ir ③.

Dabar bus galima pakeisti kaitlentės suvartojimo reikšmę: Pasirinkite ekraną (FL-2); vėl užsiedgs **Pasirinkimo juosta (3)**, kurioje reikia pasirinkti vieną iš galimų 4 padėčių, atsižvelgiant į šį pasirinkimą, ekranas (FL-2) rodyd reikšmę nuo ② iki ③.

Toliau pateikiama lentelė, kurioje rodoma reikšmė susiejama su maks. kaitlentės suvartojimu:

rodoma reikšmė	Galia (Kw)
②	10,8 Kw (numatytasis nustatymas)
①	4,5 Kw
②	3,1 Kw
③	7,2 Kw

Norėdami išsaugoti atliktą pasirinkimą, 2 sekundes spauskite klavišą ON/OFF (I./IŠJ.) (1); įsijungs ilgas garso signalas, patvirtinantis atliktą nustatymą.

• „Key Lock“ (klavišų užrakinimas)

Su „Key Lock“ (klavišų užrakinimas) galima užblokuoti kaitlentės nustatymus, kad nebūtų galima atsitiktinai

modifikuoti, paliekant suaktyvintas jau nustatytas funkcijas.

Suaktyvinimas:

- paspauskite  (10) Pakartokite veiksmą, kad išjungtumėte.

Pastaba: jei tuomet, kai suaktyvintas „Key Lock“ (klavišų užrakinimas), bus nuspausta bet kokia kita funkcija,

simbolis  mirksės nurodymas, kad funkcija naudojama ir norint reguliuoti kaitlentę, ją reikia išjungti.

• „Automatic Heat UP“ (automatinis pakaitinimas)

Su funkcija „Automatic Heat UP“ (automatinis pakaitinimas) galima greičiau pasiekti nustatytą galią; su šia funkcija galima pasinaudoti privalumu ir gaminti greičiau, tačiau nerizikuojant sudeginti maistą, nes temperatūra neviršija nustatyto lygio. Ši funkcija veikia su galios lygiais nuo  iki .

Suaktyvinimas:

- kai kaitinimo zona įjungta, paspauskite  (7), ekrane (2) parodoma mirksinti , kuri pakaitomis rodoma su kaitinimo zonoje nustatyta galia.

Padidinus kaitinimo zonos galios lygį: funkcija „Automatic Heat Up“ (automatinis pakaitinimas) lieka aktyvi su nauju temperatūros nustatymu;

Sumažinus kaitinimo zonos galios lygį: funkcija „Automatic Heat Up“ (automatinis pakaitinimas) išjungama.

Pastaba: tuo pačiu metu pasirinkus kitą kaitinimo zoną,

simbolis  (7) vėl bus apšviestas nedidelio intensyvumo šviesa ir šioje zonoje taip pat bus galima suaktyvinti funkciją; bet koku atveju, funkcija lieka aktyvi zonoje, kurioje ji jau buvo nustatyta, kaip nurodyta ekrane (2).

• Pauzė

Su funkcija „Pauzė“ galima sustabdyti bet kokią kaitlentėje suaktyvintą funkciją, virimo galią nustatant nuliui.

Suaktyvinimas:

- paspauskite  (9); parodomas mirksintis simbolis  ekrane (2)

Norėdami išjungti funkciją:

- paspauskite  (9); pasirinkimo juosta (3) užsidega
- paspauskite / slinkite pasirinkimo juosta (3), kad išjungtumėte funkciją.

Pastaba: išjungus atstatomos prieš pauzę buvusios kaitlentės sąlygos, o kaitlentė pradeda toliau veikti su tais pačiais anksčiau atliktais nustatymais.

Pastaba: jei po 10 minučių Pauzės funkcija neišjungiama, kaitlentė išsijungia automatiškai.

• „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis) („Warming Function“ (pašildymo funkcija))

„Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis) – tai valdymo funkcija, su kuria galima išlaikyti karštį pastovios temperatūros, kai galios lygis optimizuotas; jis idealiai tinka norint išlaikyti jau paruoštą maistą šiltą. Funkcija „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis)

suaktyvinama pirmą kartą paspaudus klavišą  (8).

Zonos, kurioje veikia „Temperature Manager“

(temperatūros valdiklis), ekrane (2) pasirodo simbolis .

Pastaba: tuo pačiu metu pasirinkus kitą kaitinimo zoną,

simbolis  (8) vėl bus apšviestas nedidelio intensyvumo šviesa ir šioje zonoje taip pat bus galima suaktyvinti funkciją; bet koku atveju, funkcija lieka aktyvi zonoje, kurioje ji jau buvo nustatyta, kaip nurodyta ekrane (2).

Dar kartą paspauskite  (8), kad sustabdytumėte ir išjungtumėte tol, kol ekrane (2) rodomas lygis taps .

Pastaba: jei yra daugiau zonų, kurios veikia režime „Temperature Manager“ (temperatūros valdiklis) („Warming Function“ (pašildymo funkcija)), pirmiausia pasirinkite pageidaujama zoną su pasirinkimo zona (2); funkciją taip pat galima išjungti su pasirinkimo juosta (3), galios lygį nustatant ties .

MULTICONNECTION

„Multiconnection“ – tai „Bluetooth“ ryšys tarp kaitlentės ir gartraukio, su kuriuo galima automatiškai reguliuoti gartraukio oro ištraukimo greitį atsižvelgiant į kaitlentėje nustatytą maisto ruošimo galią bei automatiškai įjungti gartraukio lempuotę.

Gartraukių modeliuose su dūmų (LOJ) jutikliu, galia bus keičiama taip pat atsižvelgiant į maisto ruošimo metu susidarancius garus.

• Kaitlentės ir gartraukio susiejimo procedūra („PAIRING“)

Tai pirmieji veiksmai, kuriuos reikia atlikti norint susieti kaitlentę su gartraukiu. Ryšio tarp šių dviejų gaminių negalima užtikrinti tol, kol bus baigta ši pradinė procedūra.

Susiejimo metu turi būti atlikta tam tikra veiksmų seka tiek kaitlentėje, tiek gartraukyje; abi operacijos reikalingos norint tinkamai užbaigti susiejimą. Rekomenduojama pradėti nuo gartraukio.

- VEIKSMŲ SEKA GARTRAUKYJE:

Pastaba: Pradėję susiejimo procedūrą pasirinkinkite, kad ji būtų užbaigta per kelias minutes, nes joms praėjus, reikės vėl pradėti nuo pradžių.

Pastaba: Patikrinkite, ar jūsų gartraukio modelyje yra dūmų (LOJ) jutiklis, žiūrėkite gartraukio instrukcijų vadovo skyrių „Veikimas“; jei yra ir nėra aktyvus, suaktyvinkite jį paspausdami atitinkamą klavišą.

Kai gartraukis įjungtas, ilgai spauskite gartraukio

„Bluetooth“ klavišą , maždaug 6 sekundes, kol pasigirs garso signalas. Po to, klavišo šviesos diodas taps oranžinės spalvos ir pradės mirksėti laukdamas prietaiso, su kuriuo reikia susieti.

- VEIKSMŲ SEKA KAITLENTĖJE:

Ijunkite kaitlentę klavišu  J./IŠJ. (1); paspauskite

„Bluetooth“ klavišą , trumpai paliesdami; pasigirdus garso signalui, klavišo šviesos diodas pradės mirksėti laukdamas prietaiso, su kuriuo reikia susieti.

Jei procedūra buvo tinkamai užbaigta, po kelių sekundžių kaitlentės ir gartraukio „Bluetooth“ klavišų šviesos diodai pradės nuolat degti labai ryškiai. Be to, įsijungs gartraukio lemputė (tuomet, jei dar nebuvo įjungta rankiniu būdu).

Atlikus kaitlentės ir gartraukio susiejimą, „Multiconnection“ funkcija jau bus aktyvi.

Jei procedūra NEBUVO tinkamai užbaigta, visų pirma, patariama abiejuose gaminiuose atlikti toliau aprašytą kaitlentės ir gartraukio atsiejimo procedūrą („UNPAIRING“) ir po to pakartoti pirmiau aprašytą kaitlentės ir gartraukio susiejimo procedūrą („PAIRING“).

• Kaitlentės ir gartraukio atsiejimo procedūra („UNPAIRING“)

Atsiejimo metu turi būti atlikta tam tikra veiksmų seka tiek kaitlentėje, tiek gartraukyje; abi operacijos reikalingos norint tinkamai užbaigti atsiejimą. Rekomenduojama pradėti nuo kaitlentės.

- VEIKSMŲ SEKA KAITLENTĖJE:

Ijunkite kaitlentę klavišu  J./IŠJ. (1), ir ilgai spauskite

kaitlentės „Bluetooth“ klavišą , maždaug 4 sekundes, kol pasigirs garsinis signalas (du pyptelėjimai). Po to „Bluetooth“ klavišo šviesos diodas pradės degti neryškiai.

KAITLENTĖS „BLUETOOTH“ LENTELE

Veiksmas	„Bluetooth“ būseną	„Bluetooth“ šviesos diodo būseną
Kaitlentės įjungimas („ON“)	„Bluetooth“ išjungtas.	Lemputė dega nuolat neryškiai.
Kai kaitlentė įjungta.	Bandoma surasti gartraukį.	Lemputė lėtai mirksi.
Trumpas klavišo 11 palietimas.		
Kai kaitlentė įjungta ir gartraukis su aktyviu „Bluetooth“	Bandoma susieti gartraukį.	Lemputė greitai mirksi.
-	Atliktas kaitlentės ir gartraukio susiejimas.	Lemputė dega nuolat labai ryškiai.
Kaitlentė įjungta, „Bluetooth“ įjungtas ir ilgai liečiamas klavišas 11	Kaitlentės atsiejimas.	Lemputė dega nuolat neryškiai.
Kaitlentė įjungta; gartraukis susietas ir trumpai liečiamas klavišas 11	„Bluetooth“ išjungtas.	Lemputė dega nuolat neryškiai.
Kaitlentės išjungimas („OFF“)	„Bluetooth“ išjungtas.	Lemputė dega nuolat neryškiai.

- VEIKSMŲ SEKA GARTRAUKYJE:

Kai gartraukis įjungtas ir, jei yra, kai dūmų (LOJ) jutiklis aktyvus, ilgai spauskite gartraukio „Bluetooth“ klavišą

, maždaug 6 sekundes, kol pasigirs garso signalas. Po to, „Bluetooth“ klavišo šviesos diodas taps oranžinės spalvos ir pradės mirksėti. Dar kartą ilgai

spauskite gartraukio „Bluetooth“ klavišą , dar 6 sekundes. Baigus atsieti gartraukį nuo kaitlentės, pasigirs garsinis signalas ir po to „Bluetooth“ klavišas išsijungs.

• Kaitlentės-gartraukio „BLUETOOTH“ sujungimas / atjungimas

Susiejus kaitlentę ir gartraukį, kaip aprašyta pirmiau pateiktame skyriuje „Kaitlentės ir gartraukio susiejimo procedūra („PAIRING“)\", „Bluetooth“ ryšys tarp dviejų gaminių bus aktyvus.

Kiekvieną kartą, kai kaitlentė išsijungs arba bus išjungta, gartraukio „Bluetooth“ simbolis pereis į nedidelio apšvietimo būseną ir kiekvieną kartą, kai bus įjungtas, abu gaminiai pradės automatiškai vienas kito ieškoti.

Reikės palaukti kelias sekundes, kol prisijungs. Kai vėl prisijungs, kaitlentės ir gartraukio „Bluetooth“ klavišų šviesos diodai pradės degti nuolat labai ryškiai ir gartraukio lemputė vėl įsijungs (tuomet, jei dar nebuvo įjungta rankiniu būdu). Ši sąlyga liks galioti tol, kol gartraukis ir kaitlentė bus atjungti.

Pastaba:

- Jei kaitlentė ir gartraukis yra susieti ir „Bluetooth“ yra aktyvus, išjungus kaitlentę, po kelių minučių išsijungs ir gartraukio oro ištraukimas. Gartraukiui išsijungiant pavėlintai, galima pašalinti dėl maisto ruošimo užsilikusius dūmus, kvapus ir garus.

- Rankiniam gartraukio oro ištraukimo greičio valdymui visada suteikiama pirmenybė prieš automatinį valdymą. Norint grįžti į automatinį režimą, pakanka vėl paspausti rankiniu būdu pasirinktą greitį.

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, 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, sultiniu, pienu)
Žema galia		Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti	ištirpinti sviestą, švelniai išlydyti šokoladą, atitirpinti nedidelio dydžio produktus
		Ištirpinti - atšildyti - išlaikyti šiltą - maišyti	nedidelių ką tik išvirtų / iškeptų maisto porcijų karščio išlaikymas arba išlaikyti patiekiamus patiekalus reikiamos temperatūros bei išmaišyti daugiaryžius
OFF		Paviršius dėjumui	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, puršiklių orkaitėms ar dėmių valiklių.

• NENAUDOKITE GARŲ VALYTUŲ!!!

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 atauš
	Indas netinkamas	Magnetinių savybių praradimas	Nuimkite puodą
	Vartotojo sąsajos ir indukcinio modulio ryšio problemos	Modulio nepasiekia elektros srovė; maitinimo laidas nebuvo tinkamai prijungtas arba jis yra sugedęs	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo ir patikrinkite prijungimą
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.

Pievērsiet īpašu uzmanību instrukcijām un skatiet šī produkta sintētisko rokasgrāmatu, kā arī pilno rokasgrāmatu digitālā formātā. Mēs atsakāmies no jebkādas atbildības par jebkādam neērtībām, bojājumiem vai ugunsgrēkiem, kas radušies izstrādājumam, ja netiek ievēroti šīs rokasgrāmatas norādījumi.

Ir svarīgi saglabāt visas izstrādājumam pievienotās rokasgrāmatas, lai tās jebkurā laikā varētu izmantot uzziņai. Ja izstrādājums tiek pārdots, nodots vai pārvietots, pārliecinieties, vai rokasgrāmata joprojām ir kopā ar izstrādājumu.

Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājas apstākļos ēdiena gatavošanai. Nav atļauts neviens cita veida pielietojums (piem., telpu sildīšanai). Ražotājs neuzņemas atbildību par nepareizu izmantošanu vai vadības ierīču nepareizu iestatīšanu.

Ierīces estētika var atšķirties no tās, kas parādīta šīs brošūras zīmējumos, tomēr lietošanas, apkopes un uzstādīšanas instrukcijas paliek tās pašas.

Uzmanīgi izlasiet šo instrukciju: tā satur svarīgu informāciju par uzstādīšanu, izmantošanu un drošību.

Neveiciet ierīces elektriskās izmaiņas.

Pirms turpināt uzstādīšanu, pārbaudiet produkta un piegādāto komponentu integritāti. Pretējā gadījumā sazinieties ar izplatītāju un uzstādīšanu neturpiniet.

 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. • Nelabojiet vai nenomainiet izstrādājuma daļas, ja vien tas nav īpaši norādīts lietošanas rokasgrāmatā. • Pārliecinieties, vai bērni nespēj lēnās 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 saskarses 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 var plīst 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 nedziesiet liesmas ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet izstrādājumu un noslāpējiet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu. • Izvairieties no šķidruma izlīšanas; tāpēc, vārot vai sildot šķidrumu, samaziniet siltuma 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 brīdinājums attiecas uz visu citu veidu plīts virsmām. • Kad gatavošana ir pabeigta, izslēdziet attiecīgo gatavošanas zonu. • Izstrādājums nav paredzēts darbināšanai ar ārejo 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 iekšpusēs, gan no ārpusēs (VISMAS VIENU REIZI MĒNĒS), 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 nepāļaujieties uz katla detektoru. • Nekādā gadījumā nelietojiet alumīnija foliju ēdiena gatavošanai un nekad negatavojiet produktus, kas iesaistīti alumīnija folijā. Alumīnijs var izkust un neatgriezeniski sabojāt izstrādājumu. • Lielas jaudas izmantošana, piemēram, Booster (paliecināšana) funkcija, nav piemērota dažu šķidrumu, piemēram, cepšanas eļļas sildīšanai. Pārmerīgs 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 iepazinies 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 plāksnītē, kas piestiprināta izstrādājuma apakšējā daļā, atbilst spriegumam telpā, kurā tas tiks uztādīts. • Sazemējuma elektriskajam kabelim jābūt 2cm garākam par pārējiem kabeliem. • Nevienā no kabeļa punktiem temperatūra nedrīkst pārsniegt 50°C apkārtējās vides temperatūru. • Izstrādājums ir paredzēts pastāvīgai 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.

• Ja izstrādājumam nav strāvas kabeļa, izmantojiet tādu, kura minimālais vadītāja šķērsriezums ir 10 mm² vienfāzes savienojumam, vismaz 4 mm² divfāžu 2N savienojumam un vismaz 2,5 mm² trīsfāžu 3N savienojumam.

• **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.

Elektroenerģijas patēriņš izslēgtā režīmā: 0,5 W

JAUDAS IEROBEŽOŠANA: produkts tiek piegādāts ar jaudas ierobežošanas funkciju, kas ļauj iestatīt maksimālo absorbcijas (robežlielumu kw)

Iestatījumi ir jāveic tajā brīdī, kad izstrādājums tiek pieslēgts elektrotīklam vai kad elektrotīkls tiek pieslēgts no jauna (2 nākošajās minūtēs). Izmēriet elektriskās sistēmas aizsardzību atbilstoši izvēlētajam jaudas ierobežojuma līmenim. Power Limitation (Jaudas ierobežošanas)

funkcijas iestatījumu veikšanas secību skatiet šīs rokasgrāmatas nodaļā "Darbība".

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 atālumam 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°; 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 uztādīti saskaņā ar šiem norādījumiem, var tikt izraisīti elektriskās strāvas iedarbības apdraudējumi.

• **Piezīme:** Piezīme: pareizai izstrādājuma uztādīšanai vēlams caurules aplīmēt ar līmeni, kurai ir šādas īpašības: elastīga plēve no miksta PVC, ar līmi uz akrilāta bāzes; kas atbilst DIN EN 60454 standartam; liesmas slāpētājs; lieliska 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 šis izstrādājums nedrīkst uzskatīt par sadzīves atkritumiem, bet tas jānogādā attiecīgajā savākšanas vietā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Atbrīvojoties no izstrādājuma saskaņā ar vietējiem noteikumiem par atkritumu apglabāšanu. Lai iegūtu plašāku informāciju par šī izstrādājuma apstrādi, reģenerāciju un pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējo iestādi, sadzīves atkritumu savākšanas pakalpojumu

dienestu vai veikalu, kur izstrādājums tika iegādāts.

NOTEIKUMI

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:** Tsāks pārtikas sakaršanas laiks. **Precīzāka:** plakne nekavējoties reaģē uz jūsu komandām. **Efektīvāka:** 90% patērētās enerģijas tiek pārvērsta siltumā. Turklāt, noņemot katlu no plīts virsmas, siltuma pārvade tiek nekavējoties pārtraukta, izvairoties no lieka siltuma zuduma.

• Trauki gatavošanai

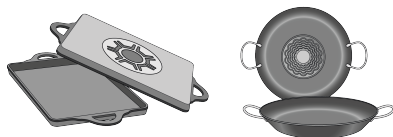


Izmantojiet tikai katlus ar šādu simbolu.

Svarīgi:

lai novērstu plīts virsmas neatgriezenisku bojājumu, neizmantojiet:

- traukus, kuru pamatne nav pilnīgi plakana;
- metāla traukus ar emaljētu pamatni;
- traukus ar rauļu virsmu, lai nesaskrāpētu plīts virsmu;
- nekad novietojiet 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.
- Rauļas pamatnes vai arī, kas nav plakanas, samazina saskares virsmu starp induktoru un gatavošanas trauku, samazinot tā 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 veiktspēju un izstrādājuma kvalitāti, NAV ieteicams izmantot indukcijas adapterus.

• Esošie trauki

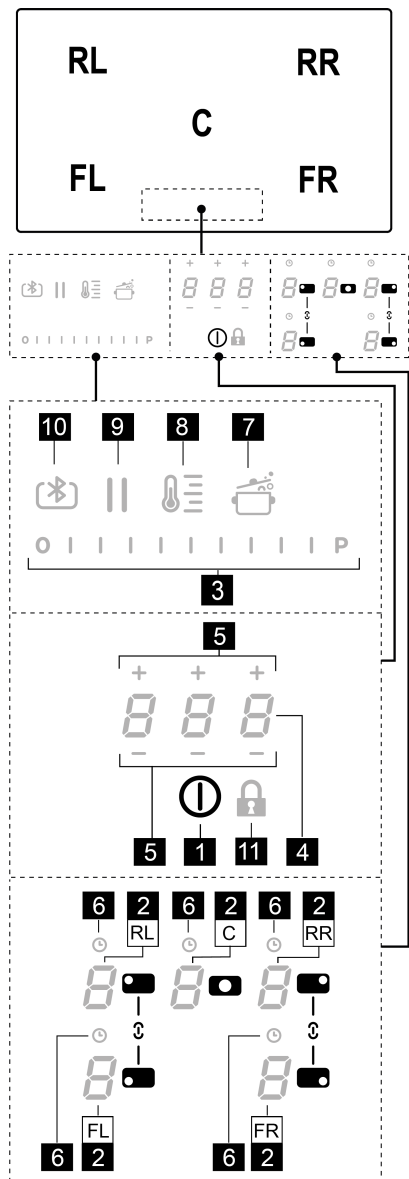
Vai katla materiāls ir magnētisks, jūs varat pārbaudīt ar vienkāršu magnēta palīdzību. Katli nav piemēroti lietošanai, ja nav magnētiski. Iepriekšējā punktā minētās norādes ir spēkā arī šajā gadījumā.

• 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	Gatavošanas zonu izvēle/Gatavošanas zonas displejs
3	Gatavošanas jaudas līmeņa palielināšana/samazināšana Gatavošanas jaudas līmeņa displejs
4	Taimera "STAND ALONE" (savrupais režīms) aktivizēšana Displejs: Taimers "STAND ALONE" (savrupais režīms)/Gatavošanas zonas taimers.
5	Taimera "STAND ALONE" (savrupais režīms)/Gatavošanas zonas taimera laika palielināšana/samazināšana
6	Gatavošanas zonas taimera iespējošana Ieslēgta gatavošanas zonas taimera indikators
7	Automatic Heat Up ieslēgšana (Automātiskā sildīšana)
8	Temperature Manager iespējošana (Warming Function (sildīšanas funkcija))
9	Pauze
10	Key Lock (Taustiņu bloķēšana)
11	Bluetooth aktivizēšana, indukcijas plīts virsma ar nosūcēju. "CONNECT" (savienot)

KAS JĀZINA PIRMS DARBA SĀKŠANAS

Visas šīs plīts virsmas funkcijas ir izstrādātas atbilstoši stingrākajiem drošības standartiem. Št 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 "Taimers").

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 , 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	n
Temperature Manager funkcija ieslēgta	G
Pauzes funkcija	11
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 vēlāmā zona

• Ieslēgšana

Īsi nospiediet (pieskarieties)  ON/OFF (1) gatavošanas

virsmā/nosūkšana: simbols  iedegas; turpinot nospieš: visas pieejamās funkcijas kļūst redzamas uz dāzeim mirkliem, 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

Pavelciet (nospiediet) **Izvēles/Displeja (2) zonu**, kas atbilst vēlamajai gatavošanas zonai.

• Power Level (Jaudas līmenis)

Virsmā ir aprīkota ar 9 jaudas līmeņiem Pieskarieties un virziet pirkstus gar **Izvēles joslu (3):**

pa labi, lai palielinātu jaudas līmeni;

pa kreisi, lai samazinātu jaudas līmeni.

Iestatītais jaudas līmenis tiks attēlots **Izvēles/Displeja (2) zonā**

• Power booster (Jaudas palielināšana)

Izstrādājums ir aprīkots ar papildu jaudas līmeni (papildu

līmenis , kas paliek aktīvs 5 minūtes, pēc tam jauda atgriežas iepriekš izmantotajā līmenī.

Novelciet un virziet pirkstus pa **Izvēles joslu (3)** (pēc

līmeņa ) un aktivizējiet Power booster (Jaudas palielināšana). Power booster (Jaudas palielināšana)

līmenis ir norādīts Izvēles/Displeja (2) zonā ar simbolu .

• Gatavošanas zonas taimeris

Gatavošanas zonas taimera funkcija ir atskaites laiks, kuru ir iespējams iestatīt arī vienlaicīgi katrā gatavošanas zonā. Pēc iestatītā laika posma gatavošanas zonas automātiski izslēdzas, un lietotājs tiek brīdināts ar skaņas signālu.

Gatavošanas zonas taimera funkcijas iespējošana

• Pavelciet (nospiediet) **Izvēles/Displeja (2) zonu** (jaudas līmenis nav nulle)

• Nospiediet  (6) atbilstoši gatavošanas zonai

• Izmantojiet simbolus   (5), lai iestatītu taimera ilgumu, kas tiek parādīts **Zonā/Displejā (4);** iestatīšanas

laikā mirgo simbols  (6).

Piezīme: uzgaidiet 10 sekundes, nenošpiežot citas komandas, līdz Gatavošanas zonas taimeris ieslēdzas.

Piezīme: ja vēlreiz nospiežat un turat  (6), gatavošanas zonas taimeris tiek atiestatīts.

Ja vēlaties, atkārtojiet šo darbību vairākām gatavošanas zonām:

Katra gatavošanas zona var tikt iestatīta ar citu taimeri; displejā (4) parādīsies tajā brīdī izvēlētais gatavošanas zonas atskaites laiks; ja nav izvēlēta neviena gatavošanas zona, nospiežot uz displeja (4), parādās STAND ALONE taimera atpakaļskaitīšana.

Kad taimeris ir pabeidzis atskaiti, tiek raidīts skaņas signāls, un gatavošanas zona izslēdzas.

Lai izslēgtu taimeri:

• izvēlieties gatavošanas zonu (2)

• iestatiet Taimera laiku uz , izmantojot   (5).

Atpakaļskaitīšanas displeja režīms ir tāds pats kā taimerim STAND-ALONE.

• Taimeris “STAND ALONE”

Taimera funkcija ir no gatavošanas zonām neatkarīga atskaite.

Taimeris ieslēdzas, nospiežot Zonu/Displeju (4).

Izmantojiet simbolus — + (5), lai iestatītu taimera ilgumu, kas tiek parādīts Zonā/Displejā (4)

Piezīme : uzgaidiet 10 sekundes, nenospiežot citas komandas, līdz sākas atskaite.

Taimeris var iestatīt maksimāli līdz 1 (h) un 59 (min.). Atlikušais laiks tiek parādīts Zonā/Displejā (4), atpakaļskaitīšanas beigās atskanēs skaņas signāls.

Piezīme: Kad atpakaļskaitīšana kļūst mazāka par 10 minūtēm, taimeris aiz pirmā cipara parādās fiksēts punkts.

Parādītā vērtība	Atlikušais laiks
1.35	1h un 35 min
1.35	1min. un 35 sek.

Lai izslēgtu taimeris:

• izvēlieties Zonu/Displeju (4)

• iestatiet taimeris uz nulli 0.00, izmantojot — + (5)

• Bridge (Savienojuma) zonas

Gatavošanas zonas, pateicoties Bridge (Savienojuma) funkcijai spēj darboties kombinētā veidā, radot vienotu zonu ar to pašu jaudas līmeni. Šī funkcija nodrošina vienmērīgu gatavošanu ar ievērojama izmēra paplātēm un katliem.

Ir iespējams izmantot priekšējo gatavošanas zonu kopā ar atbilstošo aizmugurē esošo gatavošanas zonu (lai pārbaudītu, kurās zonās šī funkcija ir nodrošināta, skatiet šīs rokasgrāmatas attēlu daļu).

Lai iespējotu Bridge (Savienojuma) funkciju:

• vienlaicīgi izvēlieties divas gatavošanas zonas, kuras vēlaties lietot

• "aizmugurējās" gatavošanas zonas displejā (2) parādās simbols

• izmantojot Izvēles joslu (3) ir iespējams iestatīt darbības līmeni (jaudu), kas tiks parādīts "priekšējās" zonas displejā (2)

Lai atspējotu Bridge (savienojums) funkciju ir jāatkārto tā pati aktivizēšanas procedūra

Piezīme: gatavošanas zonas taimeris, kas iespējots Bridge funkcijā, izraisa abu gatavošanas zonu automātisku izslēgšanu; jo šajā gadījumā tās abas tiek uzskatītas par vienu zonu.

• Power Limitation (Jaudas ierobežošana)

Funkcija Power Limitation (Jaudas ierobežošana) ļauj iestatīt produkta darbību, ierobežojot maksimālo jaudas patēriņu un regulējot visu aktīvo gatavošanas zonu jaudas patēriņu, panākot, ka kopējais patēriņš nepārsniedz maksimālo iestatīto jaudas patēriņu.

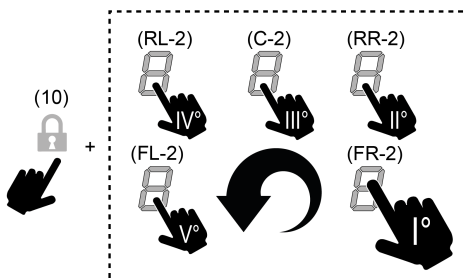
Piezīme : iestatījumi ir jāveic, kad virsma ir izslēgta,

nenospiežot taustiņu ON/OFF (1), vai kad gatavošanas virsma tiek pieslēgta elektroenerģijas tīklam, vai kad elektroenerģijas tīkls tiek atkārtoti pieslēgts, turpmāko 2 minūšu laikā.

Lai iestatītu Power Limitation (Jaudas ierobežošana)

• nospiediet (10) (poga mirgo tikai pirmās 2 minūtes pēc produkta ieslēgšanas)

• turpinot turēt nospiestu (10), vienu reizi nospiediet visu gatavošanas zonu Izvēles/Displeja (2) zonas šādā secībā (FR-2 -> RR-2 -> C-2 -> RL-2 -> FL-2) kā parādīts attēlā:



Šajā brīdī displejā (RL-2) pārmaiņus tiks parādīti simboli un un displejā (FL-2) tiks rādīts simbols .

• izvēlieties displeju (RL-2), iedegsies izvēles josla (3), uz kuras jāizvēlas priekšpēdējā vertikālā līnija; displejā (RL-2)

pārmaiņus tiks parādīti simboli un .

Šajā brīdī būs iespējams mainīt virsmas absorbcijas vērtību: Atlasiet displeju (FL-2), atkal iedegsies izvēles josla (3), no kuras ir jāizvēlas viena no četrām pieejamajām pozīcijām, pamatojoties uz šo izvēli, displejs

(FL-2) rādīs vērtību starp un .

Zemāk ir tabula, kas parāda parādīto vērtību saistībā ar virsmas maksimālo absorbciju:

parādītā vērtība	Jauda (Kw)
	10,8 kw (noklusējuma iestatījums)
	4,5 Kw
	3,1 Kw
	7,2 Kw

Lai saglabātu izdarīto izvēli, nospiediet pogu ON/OFF (1) 2 sekundes, iestatījuma apstiprināšanai tiks izdots ilgstošs skaņas signāls.

• **Key Lock**

Key Lock ļauj bloķēt virsmas iestatījumus, lai novērstu nejaušus grozījumus, atstājot aktīvas jau iestatītās funkcijas.

Aktivizēšana:

• nospiediet  (10) Atkārtojiet šo darbību, lai šo funkciju deaktivizētu.

Piezīme: ja tiek nospiesta kāda cita funkcija, kamēr Key

Lock ir aktivizēts, simbols  mirgo, norādot, ka funkcija tiek izmantota, un tā ir jādeaktivizē, lai varētu izmantot plīts virsmu.

• **Automatic Heat UP (automātiskā sildīšana)**

Funkcija Automatic Heat UP (Automātiskā sildīšana) ļauj ātrāk ieslēgt iestatīto jaudas režīmu; šī funkcijas priekšrocība ir iegūt ātrāku ēdiena gatavošanu, bez ēdiena piededzināšanas riska, jo temperatūra nepārsniedz iestatīto līmeni. Šī funkcija ir pieejama jaudas līmeņiem no

 līdz .

Aktivizēšana:

• kad gatavošanas zona ir ieslēgta, nospiediet  (7),

displejā (2) parādās  mirgojoša gaisma, kas mainās atkarībā no gatavošanas zonā iestatītās jaudas.

Palielinot gatavošanas zonas jaudas līmeni: automātiskās uzsildīšanas funkcija paliek aktīva ar jauno temperatūras iestatījumu;

Samazinot gatavošanas zonas jaudas līmeni: tiek deaktivizēta automātiskās uzsildīšanas funkcija.

Piezīme: izvēloties vienlaicīgi citu gatavošanas zonu,

simbols  (7) atgriezīsies izgaismots ar vieglas intensitātes gaismu, tad iespējams turpināt arī šajā zonā iespējot funkciju; funkcija tomēr paliek aktīva tajā zonā, kurā tika iestatīta, kā to norāda Displejs (2).

• **Pauza (pauze)**

Pauzes funkcija ļauj apturēt jebkuru aktīvo funkciju virsmā, samazinot līdz nullei gatavošanas jaudu.

Aktivizēšana:

• nospiediet  (9), displejā (2) parādās mirgojošs simbols .

Lai atspējotu funkciju:

• nospiediet  (9), iedegas **Izvēles josla (3)**

• nospiediet/virziet pirkstus pa **Izvēles joslu (3)**, lai atspējotu funkciju.

Piezīme: atspējošana, atjauno virsmas stāvokli pirms pauzes, virsma turpina darboties ar tiem pašiem iepriekš iestatītajiem iestatījumiem.

Piezīme: ja pēc 10 minūtēm funkcija Pausa (pauze) netiek atspējota, virsma izslēdzas automātiski.

• **Temperature Manager (Warming Function) (Temperatūras pārvaldnieks (sildīšanas funkcija))**

Temperature Manager ir kontroles funkcija, kas nodrošina siltuma uzturēšanu nemainīgā temperatūrā un optimizētā jaudas līmenī: ideāls, lai saglabātu karstus jau gatavus ēdienus. Funkcija Temperature Manager ieslēdzas, vienu

reizi nospiežot pogu  (8).

Zonas displejā (2), kurā darbojas Temperature Manager,

parādās simbols .

Piezīme: izvēloties vienlaicīgi citu gatavošanas zonu,

simbols  (8) atgriezīsies izgaismots ar vieglas intensitātes gaismu, tad varēs turpināt arī šajā zonā iespējot funkciju; funkcija tomēr paliek aktīva tajā zonā, kurā tika iestatīta, kā to norāda Displejs (2).

Nospiediet vēlreiz  (8), lai atspējotu un izslēgtu, lai

Displejā (2) parādītos līmenis .

Piezīme: ja funkcija Temperature Manager (Warming Function) darbojas vairākas zonas, vispirms atlasiet vajadzīgo zonu, izmantojot izvēles zonu (2); Funkciju var arī deaktivizēt, izmantojot **Izvēles joslu (3)**, paaugstinot

jaudas līmeni uz .

MULTICONNECTION

Multiconnection ir Bluetooth savienojums starp plīts virsmu un tvaika nosūcēju, kas ļauj automātiski regulēt tvaika nosūcēja iesūkšanas ātrumu atkarībā no plīts iestatītās jaudas un no tā, vai automātiski ieslēgt tvaika nosūcēja apgaismojumu.

Tvaika nosūcēja modeļos, kas aprīkoti ar dūmu sensoru (VOC), arī jauda tiek modulēta, pamatojoties uz tvaikiem, kas rodas, gatavojot ēdianu.

• **Plīts virsmas un tvaika nosūcēja Savienošanas pāri procedūra (PAIRING)**

Šī ir pirmā procedūra, kas nepieciešama, lai savienotu pāri plīts virsmu ar tvaika nosūcēju. Abu izstrādājumu savienošana nav iespējama, līdz šī sākotnējā procedūra nav pabeigta.

Savienošanas pāri procedūra ietver darbību secību, kas jāveic gan uz plīts virsmas, gan uz tvaika nosūcēja; abas darbības ir nepieciešamas, lai pareizi pabeigtu savienošanu pāri. Ieteicams sākt ar tvaika nosūcēju.

- SECĪBA UZ TVAIKA NOSŪCĒJA:

Piezīme: Kad esat uzsācis savienošanas pāri procedūru, pārliecinieties, ka tā tiek pabeigta dažu minūšu laikā, pēc tam jums būs jāšāk viss no jauna

Piezīme: Pārbaidiet, vai jūsu tvaika nosūcēja modelis ir aprīkots ar dūmu sensoru (VOC), skatiet tvaika nosūcēja lietošanas rokasgrāmatas nodaļu "Darbība"; ja tas ir un nav aktivizējiet to, nospiežot atbilstošo pogu.

Kad tvaika nosūcējs ir ieslēgts, nospiediet un aptuveni **6 sekundes** turiet nospiestu tvaika **nosūcēja Bluetooth pogu** , līdz atskan pīkstiens. Pēc tam pogas gaismas diode kļūst oranža un sāk mirgot, gaidot, kad ierīce tiks savienota pārī.

- PLĪTS VIRSMAS SECĪBA:

Ieslēdziet plīts virsmu, izmantojot pogu  **ON/OFF(1)**; nospiediet **pogu Bluetooth** , **(11)**, īsi pieskaroties tai, kad atskan pīkstiens, pogas gaismas diode sāk mirgot, gaidot, kad ierīce tiks savienota pārī.

Ja procedūra bija veiksmīga, gaismas diodes uz plīts virsmas Bluetooth pogām un tvaika nosūcēja pārslēdzas uz augsta spilgtuma fiksētu gaismu. Turklāt ieslēgsies tvaika nosūcēja apgaismojums (ja tas vēl nav ieslēgts manuāli).

Kad plīts virsma un tvaika nosūcējs ir savienoti pārī, Multiconnection funkcija jau ir aktīva.

Ja procedūra NAV veiksmīga, vispirms iesakām abiem izstrādājumiem veikt plīts virsmas un tvaika nosūcēja savienojuma pārī atcelšanas (UNPAIRING) procedūru un pēc tam atkārtot plīts virsmas un tvaika nosūcēja pārī savienošanas (PAIRING) procedūru.

• Plīts virsmas un tvaika nosūcēja savienojuma pārī atcelšanas (UNPAIRING) procedūra

Savienošanas pārī atcelšanas procedūra ietver darbību secību, kas jāveic gan uz plīts virsmas, gan uz tvaika nosūcēja; abas darbības ir nepieciešamas, lai pareizi pabeigtu savienošanas pārī atcelšanu. Ieteicams sākt no plīts virsmas.

- PLĪTS VIRSMAS SECĪBA:

Ieslēdziet plīts virsmu, izmantojot pogu  **ON/OFF(1)**, un nospiediet un apmēram **4 sekundes** turiet nospiestu plīts

virsmas **Bluetooth pogu** , **(11)**, līdz atskan skaņas signāls (divkārsš pīkstiens). Pēc tam Bluetooth pogas gaismas diode atgriežas vāji apgaismotā stāvoklī.

TABULA BLUETOOTH - PLĪTS VIRSMA

Darbība	Bluetooth statuss	Bluetooth gaismas diodes statuss
Plīts virsmas ieslēgšana (on)	Bluetooth atspējots.	Zemas intensitātes fiksēta gaisma.
Ar plīts virsmu ieslēgtu. Īsi nospiediet pogu 11.	Notiek mēģinājums atrast tvaika nosūcēju.	Lēna mirgojoša gaisma.
Ar plīts virsmu ieslēgtu un tvaika nosūcēju ar aktīvu Bluetooth	Notiek mēģinājums savienot pārī tvaika nosūcēju.	Ātri mirgojoša gaisma.
-	Plīts virsma un tvaika nosūcējs ir savienoti pārī.	Augstas intensitātes fiksēta gaisma.
Ieslēgta plīts virsma, ieslēgts Bluetooth un ilgi nospiesta pogā 11	Plīts virsmas savienošanas pārī atcelšana.	Zemas intensitātes fiksēta gaisma.

- SECĪBA UZ TVAIKA NOSŪCĒJA:

Kad tvaika nosūcējs ir ieslēgts, nospiediet un aptuveni **6 sekundes** turiet nospiestu tvaika **nosūcēja Bluetooth**

pogu , līdz atskan pīkstiens. Pēc tam Bluetooth pogas gaismas diode kļūst oranža un sāk mirgot. Vēlreiz nospiediet un **6 sekundes** turiet nospiestu **Bluetooth**

pogu uz tvaika **nosūcēja** , Pēc tvaika nosūcēja savienošanas pārī ar plīts virsmu atcelšanas tiek izdots skaņas signāls, un Bluetooth pogas izslēdzas.

• BLUETOOTH un plīts virsmas savienošana/atvienošana

Pēc plīts virsmas un tvaika nosūcēja savienošanas pārī, kā aprakstīts iepriekš sadaļā "Plīts virsmas un tvaika nosūcēja savienošanas pārī procedūra (PAIRING)", Bluetooth savienojums starp abiem izstrādājumiem ir aktīvs.

Ik reizi, kad plīts virsma izslēdzas vai tiek izslēgta, tvaika nosūcēja Bluetooth simbols pārslēdzas uz vāji apgaismotu stāvokli, un ik reizi, kad tā tiek atkārtoti ieslēgta, abi izstrādājumi automātiski sāk meklēt viens otru.

Savienojuma izveide aizņem dažas sekundes. Ja tie no jauna izveido savienojumu, plīts virsma un tvaika nosūcēja Bluetooth pogu gaismas diodes iedegas spilgti, un tvaika nosūcēja gaisma no jauna ieslēdzas (ja tā vēl nav ieslēgta manuāli). Šis nosacījums ir spēkā līdz brīdim, līdz tvaika nosūcēja un plīts virsmas savienojums pārī netiek atcelts.

Piezīme:

- Ja plīts virsma un tvaika nosūcējs ir savienoti pārī un Bluetooth ir aktīvs, izslēdzot plīts virsmu, pēc dažām minūtēm izslēdzās arī tvaika nosūcēja nosūkšanas darbība. Tvaika nosūcēja nosūkšanas aizkavētā izslēgšana ļauj nosūkt dūmus, smakas un atlikušos tvaikus, kas rodas gatavošanas laikā.

- Manuālai tvaika nosūcēja nosūkšanas ātruma vadībai vienmēr ir prioritāte pār automātisko vadību. Lai atgrieztos automātiskajā režīmā, vienkārši vēlreiz nospiediet manuāli atlasīto ātrumu.

ieslēgta plīts virsma, savienots pār tvaika nosūcējs un tsi nospiesta poga 11	Bluetooth atspējots.	Zemas intensitātes fiksēta gaisma.
Plīts virsmas izslēgšana (off)	Bluetooth atspējots.	Zemas intensitātes fiksēta gaisma.

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, buljons, piens), makaronu gatavošana
		Varīt – vārīt lēnām – biezināt - maisīt	ilgstoša vārīšana (tīlpumi mazāki par litru: rīsi, mērces, cepeši, zivis) pievienoto šķidrumu klātbūtnē (piemēram, ūdens, 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)

4. APKOPE

Uzmanību! Pirms jebkuras tīrīšanas vai apkopes darbības pārliecinieties, vai gatavošanas zonas ir izslēgtas un siltuma signāllampīņa 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
	Nepiemērots trauks	Magnētisko īpašību zudums	Noņem katlu
	Saziņas problēmas starp lietotāja saskarni un indukcijas moduli.	Modulim nav elektriskās strāvas; strāvas vads nav pievienots pareizi vai ir bojāts	Atvienojiet plīts virsmu no tīkla un pārbaudiet savienojumu
Visiem citiem kļūdas ziņojumiem	Izsauciet tehnisko pakalpojumu dienestu un paziņojiet kļūdas kodu		

PAKALPOJUMU DIENESTS

Pirms sazināties ar pakalpojumu dienestu

1. Pārļiecinieties, vai nevarat atrisināt problēmu pats, balstoties uz "Traucējumu meklēšana" aprakstītajiem punktiem.
2. Izslēdziet un ieslēdziet ierīci, lai pārļiecinātos, vai problēma joprojām pastāv.

Ja pēc iepriekšminētajām pārbaudēm kļūda nepazūd, sazinieties ar tuvāko pakalpojumu dienestu.

Strogo se pridržavajte uputstava navedenih u sažetom priručniku koji je dat s ovim proizvodom i potpunom priručniku u digitalnom obliku. Odbijamo svaku odgovornost za bilo kakve neprijatnosti, štetu ili požar prouzrokovane na proizvodu kao rezultat nepoštovanja uputstava u ovom priručniku.

Važno je da imate sva uputstva koja prate proizvod kako biste mogli da ih konsultujete u bilo kom trenutku. U slučaju prodaje, ustupanja drugima ili premeštanja proizvoda, pobrinite se da uputstva ostanu sa proizvodom.

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 vršiti električne promene na uređaju.

Pre ugradnje uređaja proverite njegovu celovitost kao i celovitost komponenti. 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 naznačeno 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 pejsmejke 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 pregrijati.

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. • Kabel za napajanje mora biti dovoljno dug da omogući povezivanje proizvoda ugrađenog u kuhinjski element na električnu mrežu. • Kabel 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 otpremom proizvoda odgovara naponu prisutnom u prostoriji u kojoj će se proizvod instalirati. • Električni kabel za uzemljenje mora da bude 2 cm duži od ostalih kablova. • Kabel 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 omniplalnog prekidača u skladu s pravilima postavljanja koja obezbeđuje 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 uverili da napon i snaga odgovaraju mrežnim i da je utičnica pogodna. Ako ste u nedoumici, nazovite kvalifikovanog električara.

• Ako proizvod nije opremljen kablom za napajanje, koristite onaj sa minimalnim poprečnim presekom provodnika od 10 mm² za jednofazni priključak, minimalno 4 mm² za dvofazni 2N priključak i minimalno 2,5 mm² za trofazne 3N priključke.

• **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 kabel ispravno montiran.

Apsorbovana električna energija u isključenom režimu: 0,5 W

POWER LIMITATION: proizvod je opremljen funkcijom Power Limitation limitator snage koja vam omogućuje da postavite maksimalni prag apsorpcije (kw)

Postavka mora biti izvršena u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže (u roku od 2 minute). Dimenzionirajte zaštitu električnog sistema prema izabranom nivou Power Limitation (ograničenje snage). Za redosled postavljanja

funkcije Power Limitation (ograničenje snage) pogledajte uputstvo u poglavlju Rad.

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 sa 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 sa 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

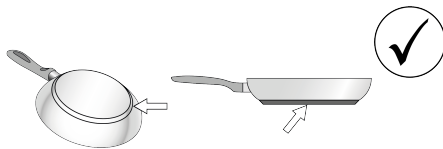


Koristite samo posude sa ovom oznakom.

Važno:

da bi izbegli trajna oštećenja na ploči, nemojte koristiti:

- posude sa neravnim dnom;
- metalne posude sa emajliranim dnom;
- posude sa 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 pogodna za
- Dno ne sadrži aluminijum: suđe se ne zagreva i induktori ne mogu prepoznati.
- Dna koja nisu ravna ili imaju hrapavu površinu smanjuju površinu kontakta između induktora i posuda, smanjujući njegovu 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

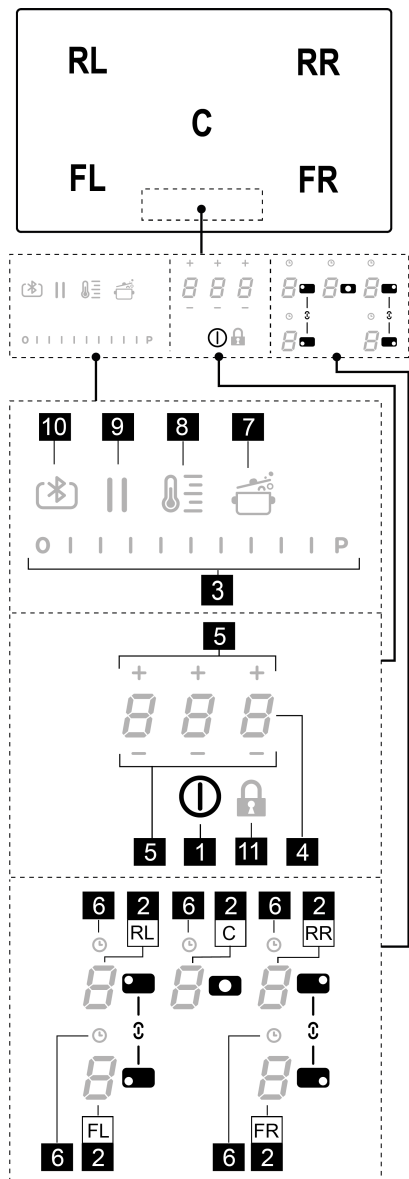
Možete proveriti da li je materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetski ili ne, upotrebom jednostavnog magneta. Posude nisu pogodne za upotrebu ako se ne mogu magnetski detektovati. Uputstva iz prethodnog stava se takođe primenjuju i u ovom slučaju.

● 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 UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE ploče za kuvanje
- 2 Izbor zone za kuvanje/ Prikaz zone za kuvanje
- 3 Povećanje/ smanjenje nivoa snage kuvanja
Prikaz nivoa snage kuvanja
- 4 Aktiviranje merača vremena „STAND ALONE“
Prikaz: Merač vremena „STAND ALONE“/ Merač vremena zone kuvanja.
- 5 Povećanje/ smanjenje vremena merača vremena „STAND ALONE“/ Merača vremena zone kuvanja
- 6 Aktiviranje merača vremena zone kuvanja
Pokazivač aktivnog merača vremena zone kuvanja
- 7 Aktiviranje Automatic Heat Up (automatskog grejanja).
Uključivanje Temperature Manager (upravljanje temperaturom) (Warming Function - funkcija grejanja)
- 8 Pauza
- 10 Key Lock (zaključavanje tastera)
- 11 Aktivacija Bluetootha, indukcijska ploča s usisivačem. „POVEZATI SE“

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	0
Power Level (nivo snage)	1...9-P

Residual Heat Indicator (Indikator preostale topline)	
Pot Detector (Detektor posude)	
Područje Aktivirana funkcija "Bridge" (most)	
Aktivirana funkcija "Temperature Manager" (upravljanje temperaturom)	
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 zagrijavanja 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 (pritisnite) područje **Izbor/Display (displej) (2)** koji odgovara željenoj zoni kuvanja.

• **Power Level (nivo snage)**

Ploča za kuvanje ima 9 nivoa snage Dodirnite i klizite prstima po **Traci za Izbor (3):**

prema desno za povećavanje nivoa snage;

prema levo za smanjivanje nivoa snage.

Postavljeni nivo snage će biti prikazan u području **Izbor/Display (displej) (2)**

• **Power Booster (Povećavanje snage)**

Proizvod je opremljen dodatnim nivoom snage (preko nivoa), koji ostaje aktivan u roku od 5 minuta, posle čega se snaga vraća na prethodni nivo.

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za Izbor (3)** (preko nivoa i aktivirajte Power Booster (Povećavanje snage). Nivo Power Boostera (povećanja snage) je označen u području **Izbor/Display (displej) (2)** sa simbolom

• **Timer (tajmer) zone za kuvanje**

Funkcija Timer (tajmer) zone kuvanja je odbrojavanje koje se može postaviti, čak i istodobno, na svakoj zoni kuvanja. Na kraju zadanog vremena, zone kuvanja se automatski isključuju i korisnik se upozorava posebnim zvučnim signalom.

Aktiviranje funkcije Timer (tajmer)

• Dodirnite (pritisnite) područje **Izbor/Display (displej) (2)** (nivo snage različit od nule)

• Pritisnite **(6)** koji odgovara zoni kuvanja

Koristite simbole **(5)** za podešavanje trajanja Timer (tajmera), koji se prikazuje na **Zoni/Display (displeju) (4);** za vreme podešavanja simbol **(6)** treperi.

Napomena: sačekajte 10 sekundi bez pritiskanja bilo koje druge naredbe, tako da se Timer (tajmer) zone kuvanja pokrene.

Napomena: ponovljenim, dugim pritiskom na taster **(6)**, Timer (tajmer) zone kuvanja se resetuje.

Ako želite, ponovite postupak za više zona kuvanja:

Svaka zona kuvanja može imati različito postavljen Timer (tajmer); na displeju (4) se pojavljuje odbrojavanje trenutno odabrane zone kuvanja; ako nema odabrane zone, pritiskom na Display (displej) (4) prikazuje se odbrojavanje Timer (tajmer) "STAND ALONE" (samostalni).

Kad tajmer završi odbrojavanje, oglašava se zvučni signal i zona kuvanja se isključuje.

Za isključivanje funkcije Timer:

• odaberite zonu kuvanja **(2)**

• postavite trajanje Timer (tajmera) na **0.00**, uz pomoć **(5).**

Način prikazivanja odbrojavanja je isti kao i kod Timer (tajmera) "STAND ALONE" (samostalni).

• Tajmer „STAND ALONE“ (tajmer „Samostalno“)

Funkcija Timer (tajmer) je nezavisna od zone za kuvanje. Timer (tajmer) se aktivira pritiskom na područje/Display (displej) (4).

Koristite simbole — + (5) za podešavanje trajanja Timer (tajmera), koji se prikazuje na Zoni/Display (displeju) (4)

Napomena : sačekajte 10 sekundi bez pritiskanja bilo koje druge naredbe, tako da počne odbrojavanje.

Tajmer se može podesiti na maksimalno 1 (h) i 59 (min.) U Zoni/Display (displeju) (4) prikazaće se preostalo vreme, na kraju odbrojavanja, oglašava se zvučni signal.

Napomena: Kada odbrojavanje postane manje od 10 min u tajmeru se posle prvog broja pojavljuje fiksna tačka.

Prikazana vrednost	Preostalo vreme
1:35	1h i 35 min
1.35	1min i 35 sec.

Za isključivanje funkcije Timer:

- odaberite područje/Display (displeju) (4)
- postavite trajanje Timer (tajmera) na 0.00, uz pomoć — + (5)

• Bridge Zones (most područja)

Zone za kuvanje, zahvaljujući funkciji Bridge, mogu raditi u kombinovanom načinu, stvarajući jedinstvenu zonu kuvanja sa istim nivoom snage. Ta funkcija omogućuje ujednačeno kuvanje i sa posudama velikih dimenzija.

Može se koristiti u kombinaciji prednju zonu za kuvanje sa odgovarajućom zadnjom zonom za kuvanje (za proveru na kojim područjima je predviđena ova funkcija, pogledajte ilustrovani deo ovog priručnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- istovremeno odaberite dve zone za kuvanje koje želite da koristite
- na Displeju (2) „zadnje“ zone za kuvanje pojavljuje se simbol 

- pomoću Trake za izbor (3) moguće je postaviti Nivo (snagu) kuvanja, koji će biti prikazan na displeju (2) „prednje“ zone za kuvanje

Funkcija Bridge je dovoljno ponoviti istu proceduru kao i za uključivanje

Napomena: Tajmer zone kuvanja, aktiviran za vreme Funkcije Bridg, automatski isključuje obe zone za kuvanje; koje se u ovom slučaju, smatraju kao jedina kombinovana oblast.

• Power Limitation (ograničenje snage)

Funkcija Power Limitation omogućuje postavljanje rada uređaja ograničavajući maksimalnu apsorpciju i podešavajući snagu apsorpcije svih aktivnih zona za kuvanje, pazeći da ukupna apsorpcija ploče ne prelazi

maksimalni nivo apsorpcije.

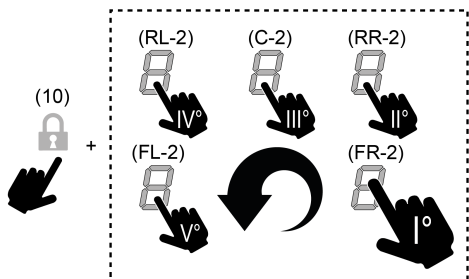
Napomena: podešavanje se mora izvršiti sa isključenom

pločom, bez pritiskanja tastera ① ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1), u trenutku kada je proizvod priključen na napajanje ili kada se napajanje ponovo uključi, u roku od 2 minute.

Za podešavanje funkcije Power Limitation (ograničenje snage):

- pritisnite  (10) (koja treperi samo prve dve minute od početka napajanja proizvoda)

- nastavljajući da držite  (10) pritisnutim, pritisnite, jedno po jedno, sva polja za Izbor/Prikaz (2) zona za kuvanje, u ovom nizu (FR-2 -> RR-2 -> C-2 -> RL-2 -> FL-2) kao na slici:



U ovom trenutku ekran (RL-2) će prikazati simbole  i  naizmenično, a ekran (FL-2) će prikazati simbol .

- izaberite prikaz (RL-2), zasvetliće Rešetka za izbor (3) na kojoj ćete izabrati pretposlednju vertikalnu liniju; sada će

se na prikazu (RL-2) naizmenično pojavljivati simboli  i .

U ovom trenutku biće moguće da promenite vrednost apsorpcije ploče za kuvanje: Izaberite prikaz (FL-2), ponovo će zasvetliti Rešetka za izbor (3) s koje se mora izabrati jedna od četiri dostupne pozicije, a na osnovu ovog

izbora prikaz (FL-2) će prikazati vrednost između  i . Ispod je tabela koja povezuje prikazanu vrednost s maksimalnom apsorpcijom ploče:

prikazana vrednost	Snaga (Kw)
	10,8 Kw (fabrička postavka)
	4,5 Kw
	3,1 Kw
	7,2 Kw

Za spremanje izvršenog izbora pritisnite taster UKLJUČIVANJE/ ISKLJUČIVANJE (1) na dve sekunde; emituje se dugi zvučni signal kao potvrda izvršenog podešavanja.

● **Key Lock (Zaključavanje tastera)**

Key Lock omogućuje blokiranje podešavanja kako bi se sprečilo njihovo slučajno menjanje, ostavljajući aktivnim već postavljene funkcije.

Aktiviranje:

- pritisnite  (10) Ponovite za isključivanje.

Napomena: ako se pritisne bilo koja druga funkcija za vreme aktivnog simbola Key Lock (zaključavanje tastera)

, isti će treperiti kako bi označio da je funkcija u upotrebi i mora se deaktivirati kako bi se moglo delovati na ploču.

● **Funkcija Automatic Heat UP (automatsko 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 nivoe snage od  do .

Aktiviranje:

- iz uključene zone kuvanja pritisnite  (7), na Displayu (displeju) (2) prikazuje se trepereće , koji se menja sa snagom zone kuvanja.

Povećavanjem nivoa snage zone kuvanja: funkcija Automatic Heat UP (automatsko grejanje) ostaje aktivna, s novom postavkom temperature;

Smanjivanjem nivoa snage zone kuvanja: funkcija Automatic Heat UP (automatsko grejanje) se deaktivira.

Napomena: istovremenim izborom druge zone kuvanja,

simbol  (7) će biti osvetljen sa svetlom niskog intenziteta, i tako će biti moguće, takođe i za ovo područje, aktivirati funkciju; funkcija ostaje aktivna u zoni gde je već postavljena, kao što je prikazano na Displayu (displeju) (2).

● **Pauza**

Funkcija Pauza omogućuje obustavljanje svake aktivne funkcije na ploči za kuvanje, postavljajući na nulu snagu kuvanja.

Aktiviranje:

- pritisnite  (9), prikazuje se trepereći simbol  na displeju (2)

Za isključivanje funkcije:

- pritisnite  (9) Traka za Izbor (3) svetli
- pritisnite/klizite po Traci za Izbor (3) za deaktiviranje funkcije.

Napomena: deaktiviranje vraća uslove ploče pre pauze; ploča za kuvanje nastavlja da radi sa istim prethodnim podešavanjima.

Napomena: ako se posle 10 minuta, Funkcija Pauza ne isključuje, ploča za kuvanje se isključuje automatski.

● **Temperature Manager (upravljanje temperaturom)**

Temperature Manager (upravljanje temperaturom) je kontrolna funkcija koja dozvoljava održavanje topline na stalnoj temperaturi i optimizovanom nivou snage; idealna je za čuvanje spremjene hrane toplom. Funkcija Temperature Manager (upravljanje temperaturom) se aktivira prvim

pritiskom na taster .

Na Displayu (displeju) (2) zone koja radi u Temperature Manageru (upravljanju temperaturom) pojavljuje se simbol



Napomena: istovremenim izborom druge zone kuvanja,

simbol  (8) će biti osvetljen sa svetlom niskog intenziteta, i tako će biti moguće, takođe i za ovo područje, aktivirati funkciju; funkcija ostaje aktivna u zoni gde je već postavljena, kao što je prikazano na Displayu (displeju) (2).

Ponovno pritisnite  (8) za deaktiviranje i isključivanje, dok ne dovedete nivo prikazan na Displayu (displeju) (2) na .

Napomena: ako postoji više zona koje rade u Temperature Manageru (upravljanju temperaturom) najpre odaberite željenu zonu preko zone Izbor (2); Funkcija se može deaktivirati i pomoću Trake za odabir (3), dovodeći Power

Level (razinu snage) na .

MULTICONNECTION

Multiconnection (višestruka veza) se odnosi na Bluetooth vezu između ploče za kuvanje i aspiratora koja omogućava automatsko podešavanje brzine usisavanja aspiratora na osnovu podešene snage kuvanja na ploči za kuvanje i automatsko uključivanje svetla aspiratora.

Kod modela aspiratora koji poseduju senzor za dim (VOC), snaga će se menjati takođe i prema pari koju proizvodi kuvanje hrane.

● **Postupak spajanja ploča za kuvanje - aspirator (PAIRING)**

Ovo je prva procedura neophodna za povezivanje ploče za kuvanje sa aspiratorom. Veza između dva proizvoda ne može se uspostaviti dok se ova početna procedura ne završi.

Postupak uparivanja podrazumeva niz operacija koje treba izvršiti i na ploči za kuvanje i na aspiratoru; obe operacije su neophodne za pravilan završetak uparivanja. Savetuje se da krenete od aspiratora.

- REDOSLED NA ASPIRATORU:

Napomena: Kada započnete postupak uparivanja, uverite se da je završen u roku od nekoliko minuta, posle čega ćete morati da počnete ponovo ispočetka

Napomena: Proverite da li vaš model aspiratora poseduje senzor za dim (VOC), vidi poglavlje „Rad“ u priručniku za upotrebu aspiratora; ako postoji a nije aktivan, aktivirajte ga pritiskom na odgovarajući taster.

Sa uključenim aspiratorom, pritisnite i držite **dugme**

Bluetooth na aspiratoru (🔗) oko **6 sekundi** dok ne čujete zvučni signal. Posle toga, LED dioda dugmeta će postati narandžasta i početi da treperi čekajući uparivanje uređaja.

- REDOSLED NA PLOČI:

Uključite aspirator pomoću dugmeta ① **ON/OFF(1)**;

pritisnite **dugme Bluetooth** (🔗) (11), kratkim dodirom, kada čujete zvučni signal, LED lampica na dugmetu će početi da treperi čekajući uparivanje uređaja.

Ako je postupak ispravno završen, posle nekoliko sekundi LED lampice Bluetooth tastera na ploči i aspiratora prelaze u stanje stalnog svetla jakog intenziteta. Pored toga, svetlo na aspiratoru će se upaliti (ako već nije ručno uključeno).

Kada se ploča za kuvanje i aspirator upare, funkcija Multiconnection će već biti aktivna.

Ako postupak NIJE uspešan, preporučujemo da prvo izvršite postupak RASPARIVANJA (UNPAIRING) između ploče za kuvanje i aspiratora, opisan u nastavku, na oba proizvoda, a zatim ponovite postupak UPARIVANJA (PAIRING) između ploče za kuvanje i aspiratora, opisan gore.

• Postupak rasparivanja Ploča-aspirator (UNPAIRING)

Postupak rasparivanja podrazumeva niz operacija koje treba izvršiti i na ploči za kuvanje i na aspiratoru; obe operacije su neophodne za pravilan završetak rasparivanja. Savetuje se da počnete od ploče.

- REDOSLED NA PLOČI:

Uključite aspirator pomoću dugmeta ① **ON/OFF(1)**, i

pritisnite i držite **dugme Bluetooth na aspiratoru** (🔗) (11), oko **4 sekunde**, dok ne čujete zvučni signal (dvostruki bip). Nakon toga, LED dioda dugmeta Bluetooth će se vratiti u stanje slabog osvetljenja.

- REDOSLED NA ASPIRATORU:

Sa uključenim aspiratorom, ako postoji, sa aktivnim senzorom dima (VOC), pritisnite i držite **dugme Bluetooth**

na aspiratoru (🔗) oko **6 sekundi** dok ne čujete zvučni signal. Nakon toga, LED dioda Bluetooth dugmeta će postati narandžasta i početi da treperi. Ponovo pritisnite i

držite **dugme Bluetooth na aspiratoru** (🔗) još **6 sekundi**. Uspešno razdvajanje aspiratora od ploče za kuvanje prati zvučni signal i naknadno isključivanje Bluetooth dugmeta.

• Povezivanje / odspajanje BLUETOOTH između ploče i aspiratora

Nakon uparivanja ploče za kuvanje i aspiratora, kao što je opisano u odeljku „Postupak uparivanja ploče za kuvanje i aspiratora (UPARIVANJE)” iznad, Bluetooth veza između dva proizvoda će biti aktivna.

Svaki put kada se ploča za kuvanje isključi ili bude isključen, Bluetooth simbol na aspiratoru prelazi u stanje slabo osvetljenog simbola, a svaki put kada se ponovo uključi, dva proizvoda će automatski početi da se međusobno traže.

Za povezivanje je potrebno nekoliko sekundi. Kada se ponovo povežu, LED diode na Bluetooth dugmadima ploče i aspiratora prelaze u stanje stalno uključenog svetla jakog intenziteta, a svetlo aspiratora se ponovo uključuje (ako već nije ručno uključeno). Ovo stanje ostaje važeće sve dok se aspirator i ploča ne razdvoje.

Napomena:

- Ako su ploča za kuvanje i aspirator upareni i Bluetooth je aktivan, isključivanje ploče za kuvanje nakon nekoliko minuta će takođe isključiti usisavanje aspiratora. Odloženo isključivanje usisavanja aspiratora omogućava eliminaciju isparenja, mirisa i zaostalih isparenja koja nastaju tokom kuvanja.

- Ručno upravljanje brzinom usisavanja aspiratora uvek ima prednost nad automatskim upravljanjem. Da biste se vratili u automatski režim, jednostavno ponovo pritisnite ručno izabranu brzinu.

TABELA BLUETOOTH PLOČA

Radnja	Stanje Bluetooth	Stanje LED lampice Bluetootha
Uključivanje ploče (uključeno)	Bluetooth je deaktiviran.	Fiksno svetlo niskog intenziteta.
S uključenom pločom.	Pokušaj traženja nape je u toku.	Pulsirajuće usporeno svetlo.
Kratko pritisnite taster 11.		
S uključenima pločom i napom dok je bluetooth aktivan.	Pokušaj spajanja nape i ploče.	Brzo pulsirajuće svetlo.
-	Napa i ploča su spojene.	Fiksno svetlo visokog intenziteta.
Ploča je uključena, Bluetooth je uključen i dugo pritisnite taster 11.	Odspajanje ploče.	Fiksno svetlo niskog intenziteta.
Ploča je uključena, napa je spojena i kratko pritisnite taster 11.	Bluetooth je deaktiviran.	Fiksno svetlo niskog intenziteta.
Isključivanje ploče (isključeno)	Bluetooth je deaktiviran.	Fiksno svetlo niskog intenziteta.

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, čorbi, mleka), mešanje testenine
		Dugo kuvanje – lagano krčkanje – zgušnjavanje – mešanje testenine	produženo kuvanje (zapsremine manje od jedne litre: pirinač, sosevi, pečenja, riba) u prisustvu pratećih tečnosti (npr. vode, 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)

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
	Neodgovarajuća posuda	Gubitak magnetskih osobina	Sklonite posudu
	Problemi komunikacije između korisničkog interfejsa i indukcijskog modula	Električna struja ne dolazi do modula; kabl za napajanje nije pravilno povezan ili je neispravan	Odspojite ploču od mreže i proverite kabal
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 se držite navodil, navedenih v skrajšanem priročniku, priloženem temu izdelku, in v celotnem priročniku v digitalni obliki. Zavračamo vsakršno odgovornost za morebitne nevšečnosti, škodo ali požar, ki bi nastali na izdelku zaradi neupoštevanja navodil v tem priročniku.

Pomembno je, da vse priročnike, ki so priloženi izdelku, vedno hranite kot referenco. V primeru prodaje, prenosa drugemu lastniku ali selitve, se prepričajte, da bo ta priročnik spremljal izdelek.

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 začetkom nameščanja preverite celovitost izdelka in priloženih sestavnih delov. V nasprotnem primeru, pokličite pooblaščenega prodajalca in ne nameščajte.



: 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 namestitev 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 neko 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 masločina in olje se zlahka vnameta.
- Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z oljem ali masločbo je lahko nevarno in povzroči požare.
- Črtje 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.
- Grelni elementi 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 kuhinjskih 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 izvlečete 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 v 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 črtje. Prevelika toplota je lahko nevarna. V teh primerih je priporočljivo uporabiti nižjo energijsko stopnjo.
- Posode morajo biti nameščene neposredno na kuhavno ploščo in morajo biti v središču. V nobenem primeru med lonce in kuhavno ploščo ne vstavljajte drugih predmetov.
- Če je temperatura previsoka, izdelek samodejno zniža stopnjo moči kuhališča.
- **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 zavrača vsako odgovornost do ljudi, živali ali drugih stvari v primeru neskladnosti z direktivami iz tega poglavja.
- Ozemljitev izdelka je po zakonu obvezna.
- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da lahko izdelek priključite na električno omrežje, vgrajeno v omarico.
- Napajalni kabel mora biti dovolj dolg, da je mogoče sneti kuhhalno ploščo iz delovne mize.
- Prepovedana je uporaba podaljškov ali razdelilnih vtičnic.
- Priporočajte 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 ni opremljen z napajalnim kablom, je treba uporabiti kabel z najmanjšim presekom vodnikov 10 mm² za enofazni priklop, najmanj 4 mm² za dvofazni priklop 2N in najmanj 2,5 mm² za trifazni priklop 3N.

● **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.

Električna moč, absorbirana, ko ugasnjeno: 0,5 W

OMEJITEV MOČI: izdelek je opremljen s funkcijo Omejitev moči, ki omogoča nastavitve največje stopnje absorpcije moči v kW

Nastavitve se mora opraviti ob priključitvi izdelka v električno omrežje ali ob ponovni povezavi v električno omrežje (v naslednjih 2 minutah). Določite velikost zaščite električnega sistema glede na izbrano raven omejitve moči. Za vrstni red nastavljanja funkcije Power Limitor glejte odsek Delovanje v tem priročniku.

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 kupljeni izdelek primerne velikosti za izbran kraj namestitve; Preverite, ali v notranjosti embalaže ni spremljajočega materiala (na primer ovojnice z vijaki, garancije itd.) (zaradi transportnih razlogov), v primeru da je, ga po potrebi odstranite in shranite; Preverite tudi, ali je v bližini kraja namestitve na voljo električna vtičnica

● Priprava vgradne omarice:

• 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 kuhinje.

• **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 gospodinjinski 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

2. UPORABA

Indukcijski kuhalni 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

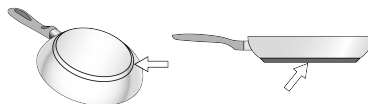


Uporabljajte le posodo z oznako za indukcijo.

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;
- lonecev 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 ponve, 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 ponve/lonca postanejo neprimerne za kuhanje
- da dno ne vsebuje aluminija: posoda se ne segreva ker induktorji morda je niti ne prepoznajo.
- Neravna ali hrapava dna zmanjšajo stično površino med induktorjem in posodo, kar zmanjša njegovo učinkovitost in negativno vpliva na kuhanje.



• Priporočeni premer dna posode

POMEMBNO: če ponve niso pravilne velikosti, se kuhalna polja ne bodo vklopila. Če želite videti najmanjši premer lonca, ki ga je treba uporabiti na vsakem posameznem polju, glejte ilustrirani del tega priročnika.

Pozor: Da bi ohranili učinkovitost kuhanja in kakovost izdelkov, uporaba indukcijskih adapterjev **NI** priporočljiva.

• Če obstoječa posoda

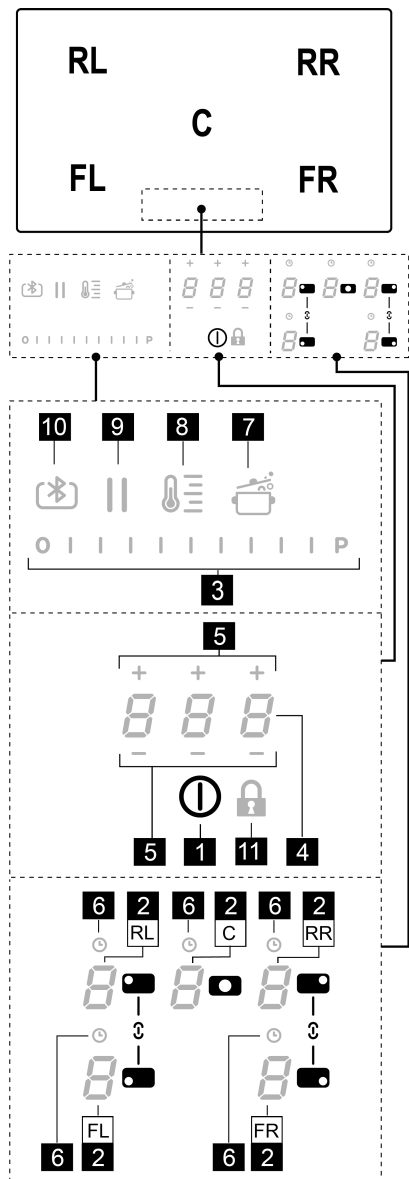
Ali je material, iz katerega je narejena posoda, magneten, lahko preverite z običajnim magnetom. Če se magnet posode ne prime, ni primerna. Navedbe iz prejšnjega odstavka veljajo tudi v tem primeru.

• Varčevanje z energijo

Uporabite ponve in lonce s premerom dna, ki je enak premeru kuhališča; Uporabljajte samo lonce in ponve 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 Izbira kuhalnega polja / zaslon kuhalnega polja
- 3 Povečanje/zmanjšanje stopnje moči kuhanja
Prikaz stopnje moči kuhanja
- 4 Aktiviranje časovnika "STAND ALONE"
Prikazovalnik: Časovnik "STAND ALONE" / Časovnik kuhalnega polja.
- 5 Povečanje / zmanjšanje časa Časovnik "STAND ALONE" / Časovnik kuhalnega polja
- 6 Aktiviranje časovnika kuhališča
Indikator aktivnega časovnika kuhalnega polja
- 7 Aktiviranje Automatic Heat Up (avtomatskega segrevanja).
- 8 Aktiviranje funkcije Temperature Manager (Warming Function - grelna funkcija)
- 9 Premor
- 10 Key Lock
- 11 Omogočanje Bluetooth, Indukcijska plošča z odsesavanjem. "CONNECT"

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: "Vključite 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 **H**, 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	0
Power Level	1...9-P

Residual Heat Indicator (Indikator preostale toplote)	H
Pot Detector (Detektor posode)	U
Funkcija Bridge cone aktivna	0
Funkcija Temperature Manager je aktivirana	0
Funkcija premora	11
Funkcija Automatic Heat Up (avtomatskega segrevanja)	A

LASTNOSTI KUHALIŠČA

• Safe Activation (Varno aktiviranje)

Izdelek se aktivira samo v primeru, da je posoda prisotna na kahalnem 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 kahalnem polju.

• Safety Shut Down (Varni izklop)

Iz varnostnih razlogov je najdaljši čas delovanja vsakega posameznega kahalnega polja odvisen od nastavitvene stopnje moči.

• Residual Heat Indicator (Indikator preostale toplote)

Ko je eno ali več kahalnih mest izključeno, se prisotnost preostale toplote pokaže s posebnim vizualnim signalom na prikazovalniku odgovarjajočega mesta s simbolom **H**.

UPORABA KUHALIŠČA

Opomba: Za aktiviranje katere koli funkcije je najprej treba aktivirati zeleno območje

• Vklop

Kratko pritisnite (se dotaknite) **①** ON/OFF (1) kahalne površine: simbol **①** 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 kahalnih mest

Dotaknite se (pritisnite) območje **Izbira/Prikaz (2)**, ki ustreza zelenemu kahalnemu polju.

• Power Level

Kuhališče ima 9 stopenj moči S prstom se dotaknite in povlecite po dolžini **Vrstice izbire (3)**.

v desno za povečanje stopnje moči;

v levo za zmanjšanje stopnje moči.

Nastavljena stopnja moči bo prikazana v območju **Izbira/Prikaz (2)**

• Power Booster (dodatna moč)

Izdelek je opremljen z dodatno stopnjo moči (poleg stopnje **9**), ki ostane aktivna 5 minut, nakar se moč povrne na prejšnjo stopnjo.

S prstom se dotaknite in povlecite po dolžini **Vrstice izbire**

(3) (prek stopnje **9**) in aktivirajte stopnjo Power Booster (dodatna moč). Stopnja Power Booster (dodatna moč) je prikazana v območju **Izbira/Prikaz (2)** s simbolom **P**.

• Časovnik kahalnih polj

Funkcija časovnika kahalnih polj je odštevanje, ki ga je mogoče nastaviti, tudi sočasno, za vsako posamezno kahalno polje. Po poteku nastavljenega časa se kahalna polja samodejno izklopijo in uporabnika obvestijo z ustreznim zvočnim signalom.

Aktiviranje funkcije časovnika kuhališč

• Dotaknite se (pritisnite) v območju **izbire/prikaza (2)** (stopnja moči ni enaka nič)

• Pritisnite **⌚** (6) zadevnega kahalnega polja

• Uporabite simbole **— +** (5) za nastavev trajanja časovnika, ki je prikazano v **področju/prikazovalniku (4)**;

med nastavljanjem simbol **⌚** (6) utripa.

Opomba: počakajte 10 sekund brez pritiska na noben drug ukaz, dokler se časovnik kuhališča ne zažene.

Opomba: s ponovnim daljšim pritiskom na **⌚** (6), se časovnik kahalnega polja ponastavi.

Če želite, lahko postopek ponovite na več kahalnih poljih:

na vsakem kuhališču je mogoče nastaviti drugačen časovnik; na prikazovalniku (4) se prikaže odštevanje trenutno izbranega kuhališča; če ni izbrano nobeno območje, se s pritiskom na prikazovalnik (4) prikaže odštevanje časovnika STANDALONE.

Ko časovnik zaključi odštevanje, se oglasi zvočni signal in kuhališče ugasne.

Za izklop časovnika:

• izberite kuhališče (2)

• nastavite trajanje časovnika na **0.00**, prek **— +** (5).

Način prikaza odštevanja je enaka kot s časovnikom STAND-ALONE.

• Časovnik "STAND ALONE"

Funkcija Časovnika je odštevanje, ki ni povezano z drugimi kuhališči.

Časovnik se aktivira s pritiskom na področje/prikazovalnik

(4).

S simboli — + (5) nastavite trajanje časovnika, ki se prikaže v področju/prikazovalniku (4)

Opomba: počakajte 10 sekund brez pritiskanja na nobeno komando, dokler se ne prične odštevanje.

Časovnik se lahko nastavi do največ 1(h) e 59(min.) V področju/prikazovalniku (4) je prikazan preostali čas, po končanem odštevanju se zasliši zvočno opozorilo.

Opomba: Ko je odštevanje manjše od 10 minut, se v časovniku pojavi stalna pika za prvim številom.

Prikazana vrednost	Preostali čas
	1h in 35 min
	1min. in 35 s.

Za izklop časovnika:

• izberite področje/prikazovalnik (4)

• nastavite trajanje časovnika na nič , preko — + (5)

• Bridge Zones

S funkcijo Bridge se kuhališča lahko poveže, da delujeta kombinirano in ustvarita enotno področje z isto stopnjo moči. Ta funkcija omogoča enakomerno kuhanje s pekači ali posodami večjih dimenzij.

Sprednje kuhhalno polje je mogoče uporabljati v kombinaciji z ustreznim na zadnji strani (če želite preveriti, na katerih območjih je ta funkcija na voljo, glejte ilustrirani del tega priročnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

• izberite dvojce kuhhalnih polji, ki jih želite sočasno uporabljati

• na zaslonu (2) "zadnjega" kuhhalnega polja se prikaže

simbol 

• z **izbirno vrstico** (3) lahko nastavite raven (moč) delovanja, kar bo prikazano na zaslonu (2) "sprednjega" polja.

Za izklop funkcije Bridge ponovite isti postopek aktiviranja.

Opomba: časovnik kuhhalni polj, aktiviran med funkcijo Bridge, sproži samodejni izklop obeh kuhhalnih polj; v tem primeru je to edino kombinirano področje.

S funkcijo Bridge se kuhališča lahko poveže, da delujeta kombinirano in ustvarita enotno področje z isto stopnjo moči. Ta funkcija omogoča enakomerno kuhanje s pekači ali posodami večjih dimenzij.

Sprednje kuhhalno polje je mogoče uporabljati v kombinaciji z ustreznim na zadnji strani (če želite preveriti, na katerih območjih je ta funkcija na voljo, glejte ilustrirani del tega priročnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

• izberite dvojce kuhhalnih polji, ki jih želite sočasno uporabljati

• na zaslonu (2) "zadnjega" kuhhalnega polja se prikaže

simbol 

• z **izbirno vrstico** (3) lahko nastavite raven (moč) delovanja, kar bo prikazano na zaslonu (2) "sprednjega" polja.

Za izklop funkcije Bridge ponovite isti postopek aktiviranja.

Opomba: časovnik kuhhalni polj, aktiviran med funkcijo Bridge, sproži samodejni izklop obeh kuhhalnih polj; v tem primeru je to edino kombinirano področje.

• Power Limitation (Omejitev moči)

Funkcija Power Limitation (omejitev moči) omogoča nastavitve delovanja izdelka z omejitvijo največje jakosti toka in z nastavitvijo največje skupne moči vseh aktivnih kuhhalnim področjih, da največja jakost toka kuhališča ne preseže največjo nastavljeno.

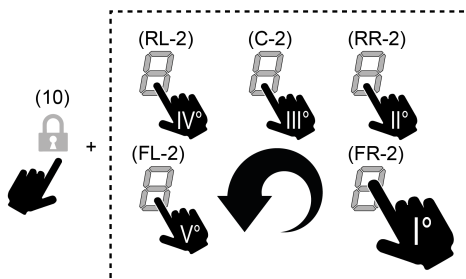
Opomba: nastavev je treba opraviti z izklopljeno kuhhalno

površino, brez pritiska na tipko  **VKLOP/IZKLOP** (1), ob priključitvi kuhhalne površine v električno omrežje ali ob ponovni priključitvi v električno omrežje, v času naslednjih 2 minut.

Nastavev funkcije Power Limitation (omejitev moči):

• pritisnite  (10) (ki bo utripala le prvi 2 minuti po vklopu napajanja izdelka)

• še naprej držite pritisnjen  (10) ter, eno za drugo, pritisnite vsa območja **Izbira/Zaslon** (2) kuhhalne površine, s tem zaporedjem (**FR-2** -> **RR-2** -> **C-2** -> **RL-2** -> **FL-2**) kot na sliki:



Na tej točki bo zaslon (RL-2) izmenično prikazal simbole

 in zaslon (FL-2) bo prikazal simbol .

• izberite zaslon (RL-2), zasveti **Izbirna vrstica** (3), na kateri izberete predzadnjo navpično vrstico; Na zaslonu

(RL-2) se zdaj izmenično prikazujeta simbola .

Na tej točki bo mogoče spremeniti vrednost porabe plošče: Ponovno izberite zaslon (FL-2) Ponovno se bo zasvetila **Izbirna vrstica** (3), v kateri je treba izbrati enega od 4 razpoložljivih položajev, na podlagi te izbire bo zaslon

(FL-2) prikazal vrednost med .

Spodaj je tabela, ki povezuje prikazano vrednost z največjo porabo Plošče:

prikazana vrednost	Moč (kW)
	10,8 kW (privzeta nastavitve)
	4,5 kW
	3,1 kW
	7,2 kW

Za shranitev opravljene izbire pritisnite tipko **ON/OFF (1)**, za 2 sekundi; za potrditev nastavitve se bo slišal dolg zvočni signal.

• Key Lock (Ključavnica)

Key Lock omogoča zaklepanje nastavitve kuhalne plošče, da se prepreči nenamerno nedovoljeno spreminjanje že nastavljenih funkcij.

Aktiviranje:

- pritisnite  (10) Ponovite postopek za izklop.

Opomba: če med aktivno funkcijo Key Lock pritisnete

katero koli drugo funkcijo, prične utripati simbol , s tem označuje, da je funkcija v uporabi in jo je treba izklopiti, če nameravate posegati na kuhalnem polju.

• Automatic Heat UP

Funkcija Automatic Heat UP omogoča hitrejšo segretje na nastavljeno moč; prednost te funkcije je hitrejšo kuhanje, vendar brez tveganja, da se bo jed sprijela, kajti temperatura ne preseže nastavljenih ravni. Ta funkcija je na

voljo za ravni moči od  do .

Aktiviranje:

- ko je kuhalno polje vklopljeno, pritisnite  (7), na zaslonu (2) se prikaže utripajoča , ki se izmenjuje z močjo, nastavljeno na kuhalnem polju.

S povečanjem stopnje moči kuhalnega polja: funkcija samodejnega segrevanja ostane aktivna z novo nastavitvijo temperature;

Z zmanjšanjem stopnje moči kuhalnega polja: funkcija samodejnega segrevanja se izklopi.

Opomba: s sočasno izbiro drugega kuhalnega polja bo

simbol  (7) znova osvetljen z medlo svetlobo, na ta način boste lahko aktivirali funkcijo tudi v tem področju; funkcija pa ostane aktivna tudi v področju, v katerem je bila že prej nastavljena, kot je to prikazano na prikazovalniku (2).

• Premor

Funkcija premora omogoča prekinitev katere koli aktivne funkcije kuhalne plošče s postavitvijo moči kuhanja na nič.

Aktiviranje:

- pritisnite  (9), prikaže se utripajoč simbol  na zaslonu (2)

Za izklop funkcije:

- pritisnite  (9) in **vrstica izbiranja (3)** se osvetli
- pritisnite/premaknite v **vrstici izbiranja (3)** za izklop funkcije.

Opomba: z izklopom se obnovi stanje kuhalne površine izpred premora, površina še naprej deluje z istimi nastavitvami kot prej.

Opomba: če se funkcije premora ne izklopi v 10 minutah, kuhališče samodejno ugasne.

• Temperature Manager (Warming Function)

Temperature Manager je funkcija za nadzor, ki omogoča ohranjanje toplote s konstantno temperaturo in z optimalno stopnjo moči, idealno za ohranjanje toplih pripravljenih jedi. Funkcija Temperature Manager (Upravljanje

temperature) se aktivira s prvim pritiskom na tipko  (8).

Na prikazovalniku (2) področja obdelave s funkcijo Temperature Manager (Upravljanje temperature) se pojavi

simbol .

Opomba: s sočasno izbiro drugega kuhalnega polja bo

simbol  (8) znova osvetljen z medlo svetlobo, na ta način boste lahko aktivirali funkcijo tudi v tem področju; funkcija pa ostane aktivna tudi v področju, v katerem je bila že prej nastavljena, kot je to prikazano na prikazovalniku (2).

Znova pritisnite  (8) za deaktiviranje in izklop in postavite prikazano raven na prikazovalniku (2) na .

Opomba: če v Temperature Manager (Warming Function) deluje več območij, najprej izberite zeleno cono prek območja izbire (2); Funkcijo lahko tudi deaktivirate preko

izbirne vrstice (3), s čimer se raven moči dvigne na .

MULTICONNECTION

Večkratna povezava se nanaša na povezavo Bluetooth med kuhalno ploščo in napo, ki omogoča samodejno prilagajanje hitrosti odsesavanja nape glede na nastavljeno moč kuhanja na kuhalni plošči in samodejni vklop luči nape.

Pri modelih nap, opremljenih s senzorjem dima (VOC), bo moč modulirana tudi glede na hlape, ki nastanejo pri kuhanju hrane.

● Postopek seznanjanja kuhalne plošče - Nape (PAIRING)

To je prvi postopek, potreben za seznanjanje kuhalne plošče z nabo. Povezava med obema izdelkoma se ne more vzpostaviti, dokler ta začetni postopek ni zaključen.

Postopek seznanjanja vključuje zaporedje operacij, ki jih je treba izvesti tako na kuhalni plošči kot na nabi; obe operaciji sta potrebni za uspešen zaključek seznanjanja. Priporočamo, da začnete od nape.

- ZAPOREDJE NA NAPI:

Opomba: Ko se postopek seznanjanja začne, se prepričajte, da je zaključen v nekaj minutah, nato pa boste morali začeti znova.

Opomba: Preverite, ali je vaš model nape opremljen s senzorjem za dim (VOC), glejte poglavje »Delovanje« v navodilih za uporabo nape; Če je prisoten in ni aktiven, ga aktivirajte s pritiskom ustreznega gumba.

Ko je napa vklopljena, pritisnite in držite **gumb Bluetooth**

na nabi , približno **6 sekund**, dokler ne zaslišite piska. LED lučka na gumbu bo nato postala oranžna in začela utripati, medtem ko čaka na seznanjanje naprave.

- ZAPOREDJE NA PLOŠČI:

Vklopite kuhhalno ploščo z gumbom  **VKLOP/IZKLOP**

(1); na kratko pritisnite **gumb Bluetooth** , **(11)**; ko zaslišite pisk, bo LED lučka na gumbu začela utripati in čakala na seznanjanje naprave.

Če je bil postopek uspešen, bodo LED diode na gumbih Bluetooth na plošči in nabi preklopile v stanje visoke svetlosti s fiksno svetlobo. Poleg tega se bo prižgala lučka nape (če še ni bila ročno vklopljena).

Po povezovanju plošče in nape, bi funkcija Multiconnection že aktivna.

Če postopek NI bil uspešen, najprej priporočamo, da na obeh izdelkih izvedete spodaj opisani postopek ločevanja (UNPAIRING) in nato ponovite zgoraj opisani postopek povezave (PAIRING).

● Postopek ločevanja Kuhalne plošče-Nape (UNPAIRING)

Postopek ločevanja vključuje zaporedje operacij, ki jih je treba izvesti tako na kuhalni plošči kot na nabi; obe operaciji sta potrebni za uspešen zaključek

ločevanja. Priporočamo, da začnete s ploščo.

- ZAPOREDJE NA PLOŠČI:

Vklopite kuhhalno ploščo z gumbom  **VKLOP/IZKLOP (1)** in pritisnite ter držite **gumb Bluetooth na kuhalni plošči**

, približno **4 sekunde**, dokler ne zaslišite dvojnega piska. LED dioda gumba Bluetooth se bo nato vrnila na šibko raven svetlobe.

- ZAPOREDJE NA NAPI:

Ko je napa vklopljena in če je prisoten, z aktivnim senzorjem dima (VOC), pritisnite in držite **gumb Bluetooth**

na nabi , približno **6 sekund**, dokler ne zaslišite piska. LED dioda gumba Bluetooth se bo nato obarvala oranžno in začela utripati. Ponovno pritisnite in držite

pritisnjen **gumb Bluetooth na nabi**  še **6 sekund**. Po uspešni ločitvi nape od kuhalne plošče sledi zvočni signal in gumb Bluetooth se izklopi.

● BLUETOOTH Povezava/Ločevanje plošča-napa

Po seznanitvi kuhalne plošče in nape, kot je opisano v zgornjem razdelku »Postopek seznanjanja kuhalne plošče in kuhalne plošče (PAIRING)«, bo povezava Bluetooth med obema izdelkoma aktivna.

Vsakič, ko je kuhhalna plošča izklopljena ali jo boste izklopili, se bo simbol Bluetooth na nabi zatemnil, vsakič, ko jo ponovno vklopite, pa se bosta izdelka samodejno iskala.

Povezava bo trajala nekaj sekund. Ko se ponovno povežeta, bodo LED-diode na kuhalni plošči in gumbih Bluetooth na nabi neprekinjeno svetile z visoko svetlostjo, lučka na nabi pa se bo ponovno prižgala (če še ni bila ročno vklopljena). To stanje bo veljalo, dokler se napa in kuhhalna plošča ne ločita.

Opomba:

- Če sta kuhhalna plošča in napa seznanjeni in je Bluetooth aktiven, se z izklopom kuhalne plošče po nekaj minutah izklopi tudi sesanje nape. Zakasnen izklop sesanja nape omogoča odstranjevanje preostalih kuhinjskih hlapov, vonjav in ostankov kuhanja.

- Ročno upravljanje hitrosti sesanja nape ima vedno prednost pred samodejnim upravljanjem. Za vrnitev v samodejni način preprosto ponovno pritisnite ročno izbrano hitrost.

PREGLEDNICA BLUETOOTH PLOŠČE

Postopek	Stanje Bluetooth	Stanje LED Bluetooth
Vklop plošče (on)	Bluetooth je onemogočen.	Fiksna svetloba nizke intenzivnosti.
Pri vklopljeni plošči. Kratek pritisk na tipko 11.	Poskus iskanja nape v teku.	Počasna utripajoča lučka.
Z vklopljeno ploščo in nabo z aktivnim Bluetoothom	Poskus povezovanja nape v teku.	Hitro utripajoča lučka.
-	Povezava med ploščo in nabo je uspešna.	Fiksna lučka visoke intenzivnosti.

Plošča vklopljena, Bluetooth vklopljen in dolg pritisk na tipko 11	Ločevanje plošče.	Fiksna svetloba intenzivnosti.	nizke
Plošča vklopljena; napa povezana in kratek pritisk na tipko 11	Bluetooth je onemogočen.	Fiksna svetloba intenzivnosti.	nizke
Izklop plošče (off)	Bluetooth je onemogočen.	Fiksna svetloba intenzivnosti.	nizke

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) v prisotnosti tekočine (npr. voda, juha, mleko), mešanje testenin
		Kuhati - dušiti - zgostiti - premešati	dolgotrajno kuhanje (prostornine manjše od litra: riž, omake, pečenke, ribe) v prisotnosti spremljajočih tekočin (npr. vode, juhe, mleka)
Nizka moč		Topljenje – odmrzovanje – ohranjanje toplih jedi – zgoščevanje testenin z omako	stopiti maslo, nežno stopiti čokolado, 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 kuhalne plošče uporabite mehko krpo, papirnate kuhinjske brisače ali posebne izdelke za čiščenje kuhalnih 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
	Posoda ni primerna	Izguba magnetnih lastnosti	Posodo odstranite
	Težave komuniciranja med uporabniškim vmesnikom in indukcijskim modulom	Modul se ne napaja z električno energijo; napajalni kabel ni pravilno priključen ali je okvarjen	Ploščo izključite iz električnega omrežja in preverite povezavo
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.

Molimo vas da se strogo pridržavate uputa u sažetom priručniku koji dolazi s ovim proizvodom i u cjelovitom digitalnom priručniku. Odričemo se odgovornosti za bilo kakve neugodnosti, požare ili štetu koju proizvod prouzrokuje zbog nepridržavanja uputa iz ovog priručnika.

Važno je čuvati sve priručnike koji dolaze uz proizvod kako bi vam bili dostupni u bilo kojem trenutku. U slučaju prodaje, premještanja ili ustupanja proizvoda drugima, pobrinite se da priručnici ostanu uz proizvod.

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: one sadrže važne podatke o ugradnji, uporabi i sigurnosti.

Nemojte obavljati električne promjene na uređaju.

Prije početka ugradnje provjerite cjelovitost proizvoda i isporučenih komponenti. 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 pričvrstne 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 grijače elemente.

- Za vrijeme i nakon uporabe ne dodirujte grijače 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 grijače 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 kako biste ga mogli pročitati u bilo kojem trenutku. U slučaju prodaje, premještanja ili ustupanja proizvoda drugima, pobrinite se da priručnik oстане uz proizvod.

- Korisnici pejsmejkera 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.

● Ako proizvod nije opremljen kabelom za napajanje, upotrijebite kabel s minimalnim presjekom vodiča od 10 mm² za jednofazni priključak, minimalno 4 mm² za dvofazni 2N priključak i minimalno 2,5 mm² za trofazne 3N priključke.

● **Pažnja!** Kabel napajanja mora zamijeniti ovlašteni 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.

Ulazna električna snaga u isključenom stanju: 0,5 W

OGRAIČENJE SNAGE: proizvod je opremljen funkcijom ograničenja snage koja vam omogućuje da postavite maksimalan prag apsorpcije (kw)

Postavka mora biti izvršena u trenutku spajanja proizvoda na napajanje ili prilikom ponovljenog uključivanja same električne mreže (u roku od 2 minute). Dimenzionirajte zaštitu električnog sustava prema odabranoj razini ograničenja snage. Za slijed postavljanja funkcije ograničenja snage pogledajte upute u odjeljku Rad.

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 srijeda, barem 50mm sa strane i barem 500mm u odnosu na viseće kuhinjske jedinice.

NAPOMENA: prilikom planiranja prostora potrebno je poštivati upute proizvođača kuhinje.

• **Važno:** koristite jednokomponentno ljepilo za brtvljenje (S) koje je otporno na temperature do 250°; prije ugradnje, površine koje se trebaju lijepiti moraju se pažljivo očistiti od svih tvari koje bi mogle ugroziti prijanjanje (npr. sredstva za otpuštanje, konzervansi, masti, ulja, praškovi, ostaci starih ljepljiva itd.); ljepilo treba ravnomjerno rasporediti po cijelom obodu okvira; nakon lijepljenja ostavite da se ljepilo suši oko 24 sata.

● **Pažnja!** Uporaba vijaka i zatvarača koji nisu u skladu s ovim uputama može dovesti do rizika povezanih s električnom energijom.

● **Napomena:** za ispravnu ugradnju proizvoda poželjno je cijevi zalijepiti ljepilom koje ima sljedeće karakteristike: elastični premaz od mekog PVC-a s ljepilom na bazi akrilata koji je u skladu s normom DIN EN 60454; usporivač gorenja; izvrsna otpornost na starenje; otpornost na nagle promjene temperature; upotrebljivost na niskim temperaturama.

ODLAGANJE NA KRAJU ŽIVOTNOG VIJEKA



Ovaj uređaj označen je u skladu s Direktivom 2012/19/EU - UK SI 2013 br. 3113, o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO).

Ispravnim zbrinjavanjem ovog proizvoda, korisnik pridonosi sprečavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje. Symbol na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji pokazuje da se ovaj proizvod ne smije tretirati kao kućni otpad, nego se mora dostaviti na odgovarajuće mjesto prikupljanja otpada za recikliranje električne i elektroničke opreme. Potrebno je smjestiti ovaj proizvod u otpad uz 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

2. UPORABA

Sustav induksijskog 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 induksijska ploča je: **Signurnija:** 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

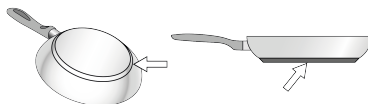
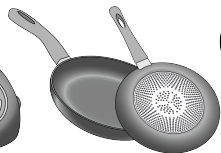
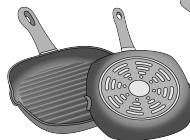


Upotrebljavajte samo posude s ovom oznakom.

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 induksijsko kuhanje učinkovite zbog dna koje je djelomično sastavljeno od feromagnetskog materijala!! Kada kupujete lonce ili tave provjerite:
- da je dno je u potpunosti sastavljeno od feromagnetskog materijala. U suprotnom smanjuje se i učinkovitost prijenosa topline i njezina ujednačenost, pri čemu temperature površine posude/lonca nisu pogodne za kuhanje
- da dno ne sadrži aluminij: posude se ne zagrijava i induktori ne mogu prepoznati takvo posude.
- Neravna ili hrapava dna reduciraju dodirnu površinu između induktora i posuda i tako smanjuju učinkovitost induktora te otežavaju kuhanje.



• Preporučeni promjeri dna posuda

VAŽNO: ako posude nisu točnih dimenzija, zone za kuhanje neće se uključiti. Kako biste provjerili minimalni promjer prikladne posude za svaku pojedinu zonu, pogledajte ilustracije sadržane u ovom priručniku.

Oprez: Kako bi se očuvala učinkovitost kuhanja i kvaliteta proizvoda, NE preporučuje se uporaba induksijskih adaptera.

• Postojeće posude

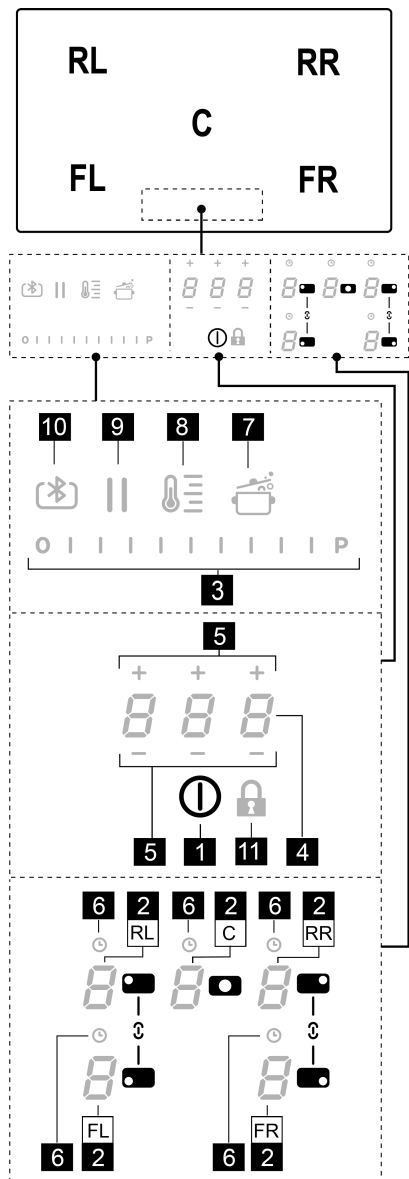
Možete provjeriti je li materijal od kojeg je proizvedena vaša posuda magnetski ili ne uporabom jednostavnog magneta. Posude nisu prikladne za uporabu ako se ne mogu magnetski detektirati. Naznake iz prethodnog stavka primjenjuju se i u ovom slučaju.

• 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	Odabir zone za kuhanje / Zaslon zone za kuhanje
3	Povećanje/ smanjenje razine snage kuhanja Razina prikaza snage kuhanja
4	Aktiviranje Timer (mjerača vremena) "STAND ALONE" (samostalni) Display (zaslon): Timer (mjerač vremena) "STAND ALONE" / Timer (mjerač vremena) zone kuhanja.
5	Povećanje/Smanjenje vremena Timer (mjerač vremena) "STAND ALONE" / Timer (mjerač vremena) zone kuhanja
6	Aktiviranje Mjerača vremena zone kuhanja Pokazivač aktivnog Mjerača vremena zone kuhanja
7	Aktivacija Automatic Heat Up (automatskog zagrijavanja). Uključivanje Temperature Manager (upravljanje temperaturom) (Warming Function - funkcija zagrijavanja)
9	Pauza
10	Key Lock (zaključavanje tipki)
11	Aktivacija Bluetootha, indukcijska ploča s napom. „CONNECT“

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)	
Pot Detector (Otkrivanje posuda)	
Aktivirana funkcija „Bridge Zone“	
Aktivirana funkcija „Temperature Manager“ (upravljanje temperaturom)	
Funkcija Pauza	
Funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje)	

KARAKTERISTIKE PLOČE ZA KUHANJE

• Safe Activation (Sigurno aktiviranje)

Proizvod se aktivira samo u prisutnosti posude u kuhanje: proces zagrijavanja se ne pokreće ili se prekida u slučaju odsutnosti ili uklanjanja posude.

• Pot Detector (Otkrivanje posuda)

Uređaj automatski detektira prisutnost posuda za kuhanje.

• Safety Shut Down (Sigurnosno isključivanje)

Iz sigurnosnih razloga, svaka zona za kuhanje ima 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 .

UPORABA PLOČE ZA KUHANJE

Napomena: Za aktiviranje bilo funkcije najprije morate aktivirati željeno područje

• Uključivanje

Kratko pritisnite (dodirnite)  **ON/OFF (1)** (UKLJ/ISKLJ)

ploče za kuhanje/ nape: simbol  svijetli; **Nastavkom pritiskanja:** sve dostupne funkcije će postati vidljive na nekoliko trenutaka, nakon čega ostaju aktivne samo one glavne; ostale se mogu koristiti i naknadno će se uključiti, tijekom upotrebe uređaja.

VAŽNO: sve raspoložive funkcije će biti osvijetljene sa niskim intenzitetom svjetlosti, koja će postati intenzivnija samo u trenutku u kojem su aktiviraju.

Ponovno pritisnite za isključivanje

Napomena: Ova funkcija ima prednost pred svim drugim funkcijama.

• Odabir zona kuhanja

Dodirnite (pritisnite) područje **Odabir/Display (zaslon) (2)** koji odgovara željenoj zoni kuhanja.

• Power Level (razina snage)

Ploča za kuhanje ima 9 razina snage Dodirnite i klizite prstima po **Traci za odabir (3):**

prema desno za povećanje razine snage;

prema lijevo za smanjenje razine snage.

Postavljena razina snage bit će prikazana u području **Odabir/Display (zaslon) (2)**

• Power Booster (Povećanje snage)

Proizvod je opremljen dodatnom razinom snage (preko

razine , koja ostaje aktivna tijekom 5 minuta, nakon čega se snaga vraća na prethodnu razinu.

Dodirnite i klizite prstima po **Traci za odabir (3)** (preko

razine ) i aktivirajte Power Booster (povećanje snage).

Razina Power Boostera (povećanja snage) je označena u

području **Odabir/Display (zaslon) (2)** sa simbolom .

• Timer (mjerač vremena) zone kuhanja

Funkcija Timer (mjerač vremena) zone kuhanja je odbrojavanje koje se može postaviti, čak i istodobno, na svakoj zoni kuhanja. Na kraju zadanog vremena, zone kuhanja se automatski isključuju i korisnik se upozorava posebnim zvučnim signalom.

Aktiviranje funkcije Timer (mjerač vremena)

• Dodirnite (pritisnite) područje **Odabir/Display (zaslon) (2)** (razina snage različita od nule)

• Pritisnite  **(6)** koji odgovara zoni kuhanja

Koristite simbole  **(5)** za podešavanje trajanja Timer (mjerača vremena), koji se prikazuje na **Zoni/Display**

(zaslonu) (4); tijekom podešavanja simbol  **(6)** treperi.

Napomena : pričekajte 10 sekundi bez pritiskanja bilo koje druge naredbe, tako da se Timer (mjerač vremena) zone kuhanja pokrene.

Napomena: ponovnim, dugim pritiskom na tipku  **(6)**, Timer (mjerač vremena) zone kuhanja se resetira.

Ako želite, ponovite postupak za više zona kuhanja:

Svaka zona kuhanja može imati različito postavljen Timer (mjerač vremena); na zaslonu (4) pojavit će se odbrojavanje trenutno odabrane zone kuhanja; ako nema odabrane zone, pritiskom na Display (zaslon) (4) prikazuje se odbrojavanje Timer (mjerač vremena) "STAND ALONE" (samostalni).

Kad mjerač vremena završi odbrojavanje, oglašuje se zvučni signal i zona kuhanja se isključuje.

Za isključivanje funkcije Timer (mjerača vremena):

• odaberite zonu kuhanja (2)

• postavite trajanje Timer (mjerača vremena) na ,

tpmoću  **(5).**

Način prikaza odbrojavanja je isti kao i kod Timer (mjerača vremena) "STAND ALONE" (samostalni).

• **Timer (mjerač vremena) "STAND ALONE" (samostalni)**

Funkcija Timer (mjerač vremena) je neovisna od zona za kuhanje.

Timer (mjerač vremena) se aktivira pritiskom na Zonu/Display (zaslon) (4).

Koristite simbole — + (5) za podešavanje trajanja Timer (mjerača vremena), koji se prikazuje na Zoni/Display (zaslonu) (4)

Napomena : pričekajte 10 sekundi bez pritiskanja bilo koje druge naredbe, tako da počne odbrojavanje.

Tajmer se može postaviti na maksimalno 1 (h) i 59 (min.) U Zoni/Display (zaslonu) (4) prikazat će se preostalo vrijeme, na kraju odbrojavanja, oglašava se zvučni signal.

Napomena: Kada odbrojavanje postane manje od 10 minuta, u mjeracu vremena nakon prvog broja pojavljuje se fiksna točka.

Prikazana vrijednost	Preostalo vrijeme
1:35	1h i 35 min
1.35	1 min i 35 s.

Za isključivanje funkcije Timer (mjerača vremena):

- odaberite Zonu/Display (zaslon) (4)
- postavite trajanje Timer (mjerača vremena) na nulu

0.00, pomoću — + (5)

• **Bridge Zones**

Zone kuhanja zahvaljujući funkciji Bridge, mogu raditi u kombiniranom načinu, stvarajući jedinstvenu zonu kuhanja s istom razinom snage. Ta funkcija omogućuje ujednačeno kuhanje i s posudama velikih dimenzija.

Može se koristiti u kombinaciji prednja zona za kuhanje s odgovarajućom stražnjom zonom za kuhanje (za provjeru na kojim područjima je predviđena ova funkcija, pogledajte ilustrirani dio ovog priručnika).

Za aktiviranje funkcije Bridge:

- **istovremeno odaberite dvije zone kuhanja koje želite koristiti**

- na Displayu (zaslonu) (2) stražnje zone kuhanja

pojavljuje se simbol 

- putem **Trake za odabir (3)** bit će moguće postaviti radnu razinu (Snagu), što će biti vidljivo na Displayu (zaslonu) (2) "prednje" zone kuhanja

Isključivanje Funkcije Bridge dovoljno je ponoviti istu proceduru aktiviranja

Napomena: Timer (mjerač vremena) zone kuhanja, aktiviran tijekom Funkcije Bridge, rezultirat će automatskim isključivanjem obje zone kuhanja; koje se u ovom slučaju smatraju jedinstvenim kombiniranim područjem.

• **Power Limitation (ograničenje snage)**

Funkcija Power Limitation (ograničenja snage) omogućuje

podešavanje rada proizvoda ograničavanjem maksimalne apsorpcije i podešavanjem snage apsorpcije svih aktivnih zona kuhanja, vodeći računa o tome da ukupna apsorpcija ploče ne prelazi maksimalnu postavljenu razinu apsorpcije.

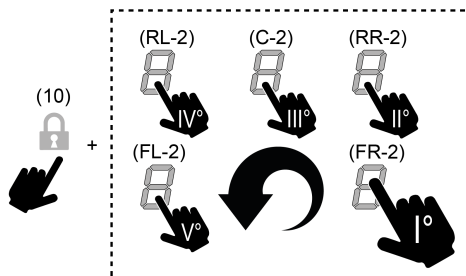
Napomena: podešavanje se mora izvršiti s isključenom

pločom, bez pritiskanja tipki  **ON/OFF (UKLJ/ISKLJ) (1)**, u trenutku kada je ploča za kuhanje priključena na napajanje ili kada se napajanje ponovo uključi, u roku od 2 minute.

Za podešavanje funkcije Power Limitation (ograničenje snage):

- pritisnite  (10) (koja će treperiti samo prve 2 minute od napajanja uređaja)

- držite i dalje pritisnutim  (10) te pritisnete, jedno po jedno, sva područja **Odabir/Zaslon (2)** područja za kuhanje ovim slijedom, (FR-2 -> RR-2 -> C-2 -> RL-2 -> FL-2) kao na slici:



U ovom trenutku zaslon (RL-2) će prikazati simbole  i  naizmjenično će zaslon (FL-2) prikazati simbol .

- odaberite Display (zaslon) (RL-2), zasvijetliti će **Traka za odabir (3)** na kojoj želite odabrati pretposljednju okomitu

crtu; Sada će se na zaslonu (RL-2) prikazati simboli  i .

U ovom trenutku moguće je promijeniti vrijednost apsorpcije ploče za kuhanje: Odaberite Display (zaslon) (FL-2) će zasvijetliti **Traka za odabir (3)** s koje se mora odabrati jedan od 4 dostupna položaja, na temelju ovog

izbora zaslon (FL-2) će prikazati vrijednost između  i .

U nastavku je tablica koja povezuje prikazanu vrijednost s maksimalnom apsorpcijom Ploče:

prikazana vrijednost	Snaga (Kw)
	10,8 Kw (zadana postavka)
	4,5 Kw
	3,1 Kw
	7,2 Kw

Za spremanje odabira pritisnite tipku **ON/OFF - UKLJ/**

ISKLJ (1), 2 sekunde; u znak potvrde uspješnog podešavanja oglasit će se dugotrajni zvučni signal.

• **Key Lock (Zaključavanje tipki)**

Key Lock (zaključavanje tipki) omogućuje blokiranje postavki kako bi se spriječilo njihovo slučajno mijenjanje, ostavljajući aktivnima već postavljene funkcije.

Aktiviranje:

- pritisnite  (10) Ponovite za isključivanje.

Napomena: ako se pritisne bilo koja druga funkcija tijekom

aktivnog simbola Key Lock (zaključavanje tipki) , isti će treperiti kako bi označio da je funkcija u uporabi i mora se deaktivirati kako bi se moglo djelovati na ploču.

• **Funkcija Automatic Heat UP (automatsko 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  do .

Aktiviranje:

- iz isključene zone kuhanja pritisnite  (7), na Displayu (zaslonu) (2) prikazuje se trepereće , koji se mijenja sa snagom zone kuhanja.

Povećanjem razine snage kuhanja zone: funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje) ostaje aktivna, s novom postavom temperature;

Smanjenjem razine snage kuhanja zone: funkcija Automatic Heat UP (automatsko zagrijavanje) se deaktivira.

Napomena: istodobnim odabirom druge zone kuhanja,

simbol  (7) bit će osvijetljen sa svjetlom niskog intenziteta, i tako će čak i za ovo područje biti moguća aktivacija funkcije; funkcija ostaje aktivna u zoni gdje je već postavljena, kao što je prikazano na Displayu (zaslonu) (2).

• **Pauza**

Funkcija Pauza omogućuje obustavu svake aktivne funkcije na ploči za kuhanje, postavljajući na nulu snagu kuhanja.

Aktiviranje:

- pritisnite  (9), pojavljuje trepćući simbol  na zaslonima (2)

Za isključivanje funkcije:

- pritisnite  (9) Traka za odabir (3) svijetli
- pritisnite/klizite po Traci za odabir (3) za deaktiviranje funkcije.

Napomena: deaktiviranje vraća uvjete ploče prije pauze;

ploča za kuhanje nastavlja raditi s istim prethodno postavljenim postavkama.

Napomena: ako nakon 10 minuta funkcija Pauza nije deaktivirana, ploča za kuhanje automatski se gasi.

• **Temperature Manager (Warming Function) (upravljanje temperaturom - funkcija zagrijavanja)**

Temperature Manager (upravljanje temperaturom) je kontrolna funkcija koja dozvoljava održavanje topline na stalnoj temperaturi i optimiziranoj razini snage; idealna je za čuvanje spremjene hrane toplom. Funkcija Temperature Manager (upravljanje temperaturom) se aktivira prvim

pritiskom na ovu tipku  (8).

Na Displayu (zaslonu) (2) zone koja radi u Temperature Manageru (upravljanju temperaturom) pojavljuje se simbol



Napomena: istodobnim odabirom druge zone kuhanja,

simbol  (8) bit će osvijetljen sa svjetlom niskog intenziteta, i tako će čak i za ovo područje biti moguća aktivacija funkcije; funkcija ostaje aktivna u zoni gdje je već postavljena, kao što je prikazano na Displayu (zaslonu) (2).

Ponovno pritisnite  (8) za deaktiviranje i isključivanje, dok ne dovedete zarinu prikazanu na Displayu (zaslonu)

(2) na .

Nota : ako postoji više zone koje rade u Temperature Manageru (upravljanju temperaturom) najprije odaberite željenu zonu preko zone Odabir (2) ; funkcija se može deaktivirati i pomoću Trake za odabir (3), dovodeći Power

Level (razinu snage) na .

MULTICONNECTION

Za Multiconnection podrazumijeva se Bluetooth povezivanje između ploče i nape koje omogućava da se automatski podesi brzina usisavanja nape prema načinu kuhanja koji je postavljen na ploči i da se automatski uključi lampica nape.

Modeli napa opremljeni osjetnikom dima (VOC) također imaju opciju modularanja jačine na temelju para koje nastaju kuhanjem hrane.

• **Postupak povezivanja ploče i nape (PAIRING)**

Radi se o prvom postupku koji je potreban za povezivanje ploče s napom. Povezivanje između ova dva proizvoda se ne može izvršiti dok se ne dovrši ovaj početni postupak.

Postupak povezivanja predviđa redoslijed radnji koje trebate obaviti na ploči kao i na napi; obje radnje su potrebne za ispravno dovršavanje povezivanja. Preporuča se krenuti od nape.

– RADNJE NA NAPI:

Napomena: Kada se započne postupak povezivanja, on mora biti dovršen za nekoliko minuta inače ćete ga morati raditi od početka

Napomena:Provjerite ima li vaša napa osjetnik dima (VOC), pogledajte poglavlje „Rad“ u priručniku s uputama za rad nape; ako postoji, a nije aktivan, aktivirajte ga pritiskom na odgovarajuću tipku.

Dok je napa uključena, dugo pritisnite na **tipku za**

Bluetooth na napi , na oko **6 sekundi**, dok se ne začuje zvučni signal.Nadalje, LED tipka će postati narančasta, te će početi treperiti u očekivanju uređaja s kojim će se povezati.

– **RADNJE NA PLOČI:**

Uključite ploču putem tipke  **UKLJUČIVANJE/**

ISKLJUČIVANJE (1); pritisnite **tipku za Bluetooth**  **(11)**, kratkim dodirima, na zvučni signal, LED lampica tipke će početi treperiti u očekivanju uređaja s kojim će se povezati.

Ako je postupak uspješno obavljen, nakon nekoliko sekundi LED lampica tipki za Bluetooth na ploči i napi prelazi u stanje fiksnog svjetla jake svjetline.Pored toga, lampica nape će se uključiti (u slučaju da nije već uključena ručno).

Nakon povezivanja ploče i nape funkcija Multiconnection već će biti aktivna.

Ako postupak NIJE uspješno obavljen, prije svega preporuča se obavljanje dalje opisanog postupka razdvajanja (UNPAIRING) između ploče i nape, a zatim ponavljanje gore opisanog postupka povezivanja (PAIRING) ploče i nape.

● **Postupak razdvajanja ploče i nape (UNPAIRING)**

Postupak odspajanja predviđa redoslijed radnji koje trebate obaviti na ploči kao i na napi; obje radnje su potrebne za ispravno dovršavanje odspajanja.Preporuča se krenuti od ploče.

– **RADNJE NA PLOČI:**

Uključite ploču putem tipke  **UKLJUČIVANJE/**
ISKLJUČIVANJE (1), i dugo pritisnite **tipku za Bluetooth**

na ploči  **(11)**, na oko **4 sekunde** dok se ne oglasi zvučni signal (dvostruki).Nadalje, LED lampica Bluetooth tipke će se vratiti u stanje niske osvijetljenosti.

– **RADNJE NA NAPI:**

Dok je napa uključena, i dok je osjetnik za dim (ako postoji) aktivan, dugo pritisnite na **tipku za Bluetooth na napi**

, na oko **6 sekundi**, dok se ne začuje zvučni signal.Nadalje, LED lampica tipke za Bluetooth postat će narančasta i početi treperiti.Još jednom, po posljednji put,

dulje pritisnite na **tipku za Bluetooth na napi** , na još **6 sekundi**.Uspješno razdvajanje nape od ploče označeno je zvučnim signalom kao i isključivanjem tipke za Bluetooth.

● **Spajanje/odspajanje BLUETOOTH ploča – napa**

Nakon što ste spojili ploču i napu, kako je opisano u dijelu „Postupak spajanja ploče i nape (PAIRING)“, koji se nalazi iznad, povezanost između ova dva proizvoda će biti aktivna.

Svaki put kada se ploča ugasi ili bude ugašena, simbol Bluetooth na napi će preći u stanje niske osvijetljenosti, dok će, svaki put kada bude ponovo uključena, dva proizvoda automatski početi tražiti jedan drugog.

Za povezivanje ćete trebati sačekati nekoliko sekundi.Kada se ponovo povežu, LED lampice tipki za Bluetooth na ploči i napi preći će u stanje fiksnog svjetla visoke osvijetljenosti, te će se svjetlo nape ponovo uključiti (u slučaju da nije ručno uključeno).Ovaj uvjet vrijedi dok se napa i ploča ne odspoje.

Napomena:

– Ako su ploča i napa povezane i Bluetooth aktivan, nakon isključivanja ploče za nekoliko minuta ugasi će se i usisavanje na napi.Odgođeno isključivanje usisavanja na napi omogućava uklanjanje dima, mirisa i para koji nastaju od kuhanja.

- Ručno upravljanje brzinom usisavanja na napi uvijek ima prednost nad automatskim upravljanjem.Za povratak na automatski način dovoljno je da ponovo pritisnete brzinu koju ste ručno odabrali.

TABLICA FUNKCIJE BLUETOOTH PLOČA

Radnja	Stanje funkcije Bluetooth	Stanje LED svjetla funkcije Bluetooth
Uključivanje ploče (ON)	Bluetooth isključen.	Fiksno svjetlo slabog intenziteta.
S uključenom pločom. Krati pritisak tipke 11.	Pronalazak nape u tijeku.	Sporo pulsirajuće svjetlo.
S uključenom pločom i napom s aktivnom funkcijom Bluetooth	Povezivanje nape u tijeku.	Brzo pulsirajuće svjetlo.
-	Obavljeno povezivanje ploče i nape.	Fiksno svjetlo jakog intenziteta.
Ploča uključena, uključen Bluetooth i dugi pritisak tipke 11	Razdvajanje ploče.	Fiksno svjetlo slabog intenziteta.
Ploča uključena; napa povezana i kratki pritisak tipke 11	Bluetooth isključen.	Fiksno svjetlo slabog intenziteta.

Isključivanje ploče (OFF)	Bluetooth isključen.	Fiksno svjetlo slabog intenziteta.

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, juha, mlijeko), miješanje tjestenine
		Kuhanje – lagano ključanje – zgušnjavanje –lagano zakuhanje	produženo kuhanje (količine manje od jedne litre: riža, umaci, pečenja, riba) u prisustvu pratećih tekućina (npr. voda, 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, pobrinite 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
	Neprikladna posuda	Gubitak magnetskih osobina	Otkloniti posudu
	Problemi komunikacije između korisničkog sučelja i indukcijskog modula	Električna struje ne dolazi do modula; kabel za napajanje nije pravilno spojen ili je neispravan	Odspojiti ploču od mreže i provjeriti kabel
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 ürünle birlikte verilen özet kılavuz ile sayısız biçimdeki tam kılavuzda verilen talimatlara titizlikle dikkat edin. Bu kılavuzda verilen talimatlara uygun hareket edilmemesinden kaynaklı, üründe meydana gelebilecek sorunlar, hasarlar veya yangınlarda her türlü sorumluluk reddedilir.

Ürünle birlikte gelen tüm kılavuzları dilediğiniz an başvurabileceğiniz şekilde saklamanız önemlidir. Ürünün satılması, başkasına verilmesi ya da taşınması halinde bu kullanım kılavuzunun da ürün ile birlikte verildiğinden emin olun.

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.

Kurulum işlemine devam etmeden önce ürünün ve bileşenlerin sağlam olduklarını kontrol edin. Aksi takdirde üreticiyle iletişime 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 kullanın 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 kullanımı sırasında ısınabilecekleri için çocukların cihazdan uzak durmaları ve gözetim altında tutulmaları gerekir.
- Ürün 8 yaşından

- büyük çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük veya deneyimden ve gerekli bilgidenden yoksun kişilerce yalnızca gözetim altında bulunması veya ürünün güvenli kullanımına ilişkin talimatlar verildikten ve bu durumla ilgili tehlikeleri anlamaları sağlandıktan sonra kullanılabilir.
- Ürün ve erişilebilen 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 yakınlıkta 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.
- Piştirme işlemi daima gözetim altında tutulmalıdır. Kısa süreli piştirme işlemlerini 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 elemanlarının üzerinde boş tencere veya tava bırakmayın.
- Öncesinde aşçıdan yiyecek içeren metal kutu veya tenekeleri kesinlikle ısıtmayın: patlama meydana gelebilir!
- Bu uyarı tüm diğer ocak tipleri için geçerlidir.
- Piştirme işlemi sona erer ermez ilgili piştirme 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 talimatlarına açıkça belirtilen 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 kişilerin kullandıkları aygıtın ürün ile uyumlu olduğunu kontrol etmeleri gerekir.
- Yüzeyde çatlak olduğu takdirde elektrik çarpması tehlikesini önlemek için ürünü kapatın.
- Yangın tehlikesi: Piştirme 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.
- Piştirme sırasında kesinlikle alüminyum folyo kullanmayın ve alüminyum ambalajlı ürünleri doğrudan yerleştirmeyin. Alüminyum eriyip üründe geri dönüşü olanaksız zararlar 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 güvenli alanlarında uzman teknisyen tarafından yapılmalıdır. • Üretici bu bölümde yer alan talimatlarla 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 noktadaki güçle aynı olduğunu kontrol edin. • Toprak elektrik kablosu diğer kablolardan 2 cm daha uzun olmalıdır. • Kablonun hiçbir kısmı ortam derecesinden 50°C den fazla olmamalıdır. • Ürün daimi olarak elektrik şebekesine bağlı kalmalıdır, bu nedenle sabit şebeke ile 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.

• Bir güç kablosuyla donatılmadığı durumlarda ürünü tek fazlı bağlantı için en az 10mm², iki fazlı 2N bağlantı için en az 4mm² ve üç fazlı 3N bağlantı için en az 2,5mm² kesitli damara sahip kablolarla birlikte kurulum.

• **Dikkat!** Ara bağlantı kablosunu değiştirme işlemi yetkili teknik servis veya benzer nitelikli taşıyan kişilerce yapılmalıdır.

• **Dikkat!** Elektrik şebekesiyle bağlantıyı kurmadan ve doğru şekilde çalışıp çalışmadığını kontrol etmeden önce güç kablosunun doğru şekilde döşendiğinden emin olun.

Kapalı modda çekilen elektrik gücü: 0,5 W

GÜÇ SINIRLAMASI: Bu ürün, çekilen azami KW (eşik değerinin ayarlanmasına olanak tanıyan bir Güç Sınırlama fonksiyonuyla donatılmıştır)

Ayarlama işlemi ürün elektrik şebekesine bağlanırken veya yeniden bağlantı yapılırken (izleyen 2 dakika içinde) gerçekleştirilir. Elektrik tesisatının boyutunu seçilen Power Limitation (Güç Sınırlaması) seviyesine göre belirleyin. Güç

Sınırlama özelliğinin ayar işlemleri için bu kılavuzda Çalıştırma bölümüne başvurun.

⚠ 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 alanınkiyle 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 mutlak 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 özelliği; yaşlanmaya karşı optimum dayanım; sıcaklık dalgalanmalarına karşı dayanıklı; düşük sıcaklıklarda kullanılabilir.

KULLANIM ÖMRÜ DOLDUĞUNDA

BERTARAF



Bu cihaz 2012/19/EC sayılı Avrupa Direktifi - UK SI 2013 No.3113, Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipman (AEEE) uyarınca işaretlenmiştir.

Bu ürünün doğru şekilde bertaraf edildiğinden emin olun. Kullanıcı, çevre ve sağlık açısından potansiyel olumsuz sonuçların önlenmesine katkıda bulunur. Ürün ya da ürün ile beraber verilen belgeler üzerinde bulunan bertaraf, bu cihazın evsel bir atık olarak görülmemesi gerektiğine işaret eder. Cihaz, bu tip elektrikli ve elektronik cihazların bertaraf edildiği dönüşümlü toplama noktasına teslim edilmelidir.

Atıkları yok etme işlemi, atık yok etme konusunda çevre ile ilgili mevcut yerel düzenlemeler doğrultusunda gerçekleştirilmelidir. Bu ürünün geri dönüşüm koşulları hakkında ayrıntılı bilgi için, hudutları içinde bulunduğunuz belediyenin ilgili dairesine, atık yok etme servisine veya ürünün satın alındığı mağazaya danışın.

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

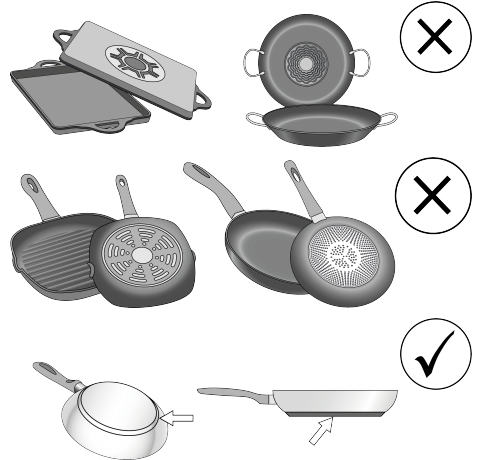


Sadece bu işaretlerin olduğu tencereleri kullanın.

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.
- Düz olmayan veya düzensiz yüzeye sahip tabanlar indüktör ile kap kacak arasındaki temas yüzeyini azaltarak, verimi düşürür ve pişirme deneyimini bozar.



• 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

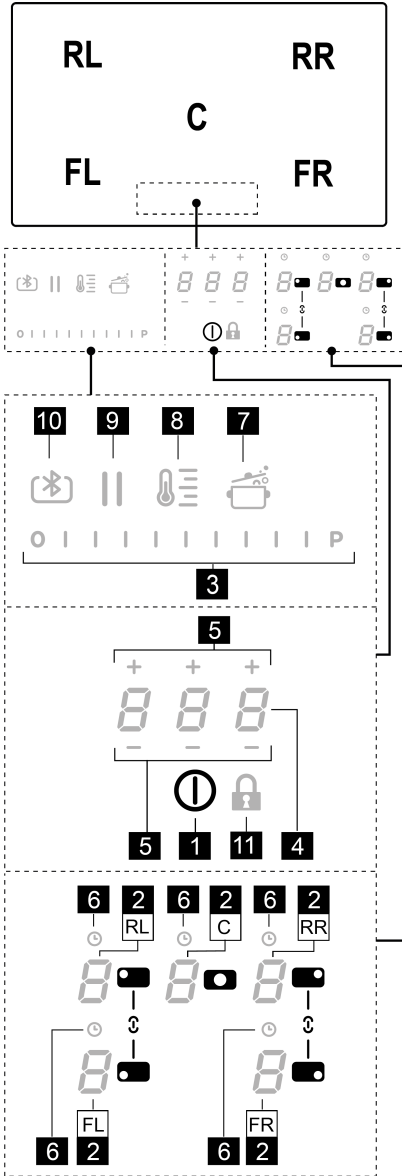
Bir mıknatıs kullanarak tencere malzemesinin manyetik olup olmadığını kontrol edebilirsiniz. Manyetik değilse, tencereler pişirme işlemi için uygun değildir. Bu durumda yukarıdaki paragrafta verilen talimatlar da geçerlidir.

• 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 Pişirme bölümü seçimi / Pişirme bölgesi göstergesi
- 3 Pişirme gücü seviyesini artırma/azaltma
Pişirme gücü seviyesini görüntüleme
- 4 "STAND ALONE " (BAĞIMSIZ ÇALIŞMA) Sayacının etkinleştirilmesi
Gösterge: "STAND ALONE" (BAĞIMSIZ ÇALIŞMA) Sayacı / Pişirme bölümleri sayacı
- 5 "STAND ALONE" (BAĞIMSIZ ÇALIŞMA) Sayacı / Pişirme bölümleri sayacı süresinin artırılması/azaltılması
- 6 Pişirme Bölümleri Sayacının etkinleştirilmesi
Pişirme Bölümleri Sayacı etkin göstergesi
- 7 Automatic Heat Up (Otomatik Isıtma) özelliğinin etkinleştirilmesi.
Temperature Manager (Warming Function) (Sıcaklık Yöneticisi (Isıtma Fonksiyonu)) özelliğini etkinleştirme
- 8 Duraklatma
- 9 Tuş kilidi
- 10 Bluetooth etkinleştirme, Aspiratörlü İndüksiyon Ocağı. "CONNECT"

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 yaklaşımadan önce ekranın sönmeyi bekleyin.

Dikkat! Uzun süreli kullanımlarda (örneğin) pişirme bölümü soğuma aşamasında olduğundan hemen sönmeyebilir; bu

sürecin gerçekleştiğine dair bölümlerinin ekranında **H** sembolü görüntülenir. Pişirme bölümüne yaklaşımadan önce ekranın sönmeyi bekleyin.

PIŞIRME BÖLÜMÜ EKRANI

pişirme alanlarının ekranlarında aşağıdaki bilgiler belirtilir:

Fonksiyon	Değer
Pişirme bölümü açık	
Power Level (Güç Seviyesi)	1... 9-P
Residual Heat Indicator (Kalan Isı Göstergesi)	
Pot Detector (Tencere Detektörü)	
Bridge Zone (Bölge Bağlantılı Çalışma) fonksiyonu bölümleri etkin	
Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisi) fonksiyonu etkin	
Duraklatma Fonksiyonu	
Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma) Fonksiyonu	

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

simyalle simgesi kullanılarak bildirilir.

OCAĞIN KULLANILMASI

Not: Herhangi bir fonksiyonu etkinleştirmek için önce istenilen bölümün açılması gerekir

• Açma

Ocak ON/OFF (AÇMA/KAPAMA) (1) tuşuna basın

(hafifçe dokunun): 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, ışık şiddeti yalnızca etkinleştirildiklerinde artar.

Kapatmak için yeniden basın

Not: Bu fonksiyon diğerlerine göre önceliklidir.

• Pişirme bölümleri seçimi

İstedığınız pişirme bölümüne karşılık gelen **Seçim/Gösterge (2)** alanına hafifçe dokunun (basın).

• Güç Seviyesi

Ocak, 9 güç seviyesiyle donatılmıştır. Parmağınızla **Seçim çubuğuna (3)** hafifçe dokunun ve kaydırın:

Güç seviyesini arttırmak istiyorsanız, sağa kaydırın.

Güç seviyesini azaltmak istiyorsanız, sola kaydırın.

Ayarlanan güç seviyesi **Seçim/Gösterge (2)** alanında görüntülenir

• Power Booster (Takviye Güç)

Bu ürün, 5 dakika etkin kalan seviyesinin dışında ek bir güç seviyesiyle donatılmıştır; bu süre dolduktan sonra güç daha önce ayarlanan seviyeye döner.

Parmağınızla **Seçim çubuğu (3)** alanına parmağınızla

hafifçe dokunup seviyesini geçecek şekilde alan boyunca kaydırın; böylece Takviye Güç etkinleştirilir.

Takviye Güç seviyesi, Seçim/Gösterge (2) alanında sembolüyle görüntülenir.

• Pişirme Bölümleri Zaman Sayacı

Pişirme Bölümleri Zaman Sayacı, her bir pişirme bölümü için aynı anda da ayarlanabilen bir geri sayım aracıdır. Ayarlanan süre dolduğunda pişirme bölümleri otomatik olarak kapanır ve kullanıcı özel bir sesli sinyalle ikaz edilir.

Pişirme Bölümü Zaman Sayacı fonksiyonunun etkinleştirilmesi

• **Seçim/Gösterge (2)** alanına (sıfırdan farklı güç seviyesi) hafifçe dokunun (basın)

• Pişirme bölümüyle ilgili (6) öğesine basın

• — + (5) sembollerini kullanarak Zaman Sayacının süresini ayarlayabilirsiniz; bu süre **Bölüm/Gösterge (4)**

öğesinde görüntülenir, bu ayar sırasında sembolü (6) yanıp söner.

Not: Pişirme Bölümleri Zaman Sayacının başlaması için başka hiçbir kumandaya basmadan 10 saniye bekleyin.

Not: (6) öğesine yeniden uzun süre bastığınızda Pişirme Bölümü Zaman Sayacı sıfırlanır.

Dilerseniz, aynı işlemi birden çok bölüm için tekrarlayın:

Her pişirme bölümü için farklı bir Zaman Sayacı ayarlanabilir; göstergede (4) o anda seçili pişirme bölümünün geri sayım aracı görüntülenir; hiçbir bölüm seçili değilse, Gösterge (4) öğesine STAND-ALONE Sayacı geri sayım aracı görüntülenir.

Zaman sayacı geri sayımı tamamladığında, bir sesli sinyal verilir ve pişirme bölümü kapanır.

Zaman sayacını kapatmak için:

• Pişirme bölümünü (2) seçin

• Zaman Sayacı süresini **0.00** olarak ayarlamak için — **+** (5) ögesini kullanın.

Geri sayım görüntüleme şekli, **STAND-ALONE** sayacı ile aynıdır.

• “STAND ALONE” Zaman Sayacı

Zaman Sayacı fonksiyonu, pişirme bölümlerinden bağımsız bir geri sayım aracıdır.

Zaman Sayacı Bölüm/Gösterge (4) ögesine basıldığında etkinleştirilir.

— **+** (5) sembollerini kullanarak Zaman Sayacının süresini ayarlayabilirsiniz; bu süre Bölüm/Gösterge (4) ögesinde görüntülenir

Not: Geri sayımın başlaması için başka hiçbir kumandaya basmadan 10 saniye bekleyin.

Zaman Sayacı en çok 1 (saat) ve 59(dak.) süreye kadar ayarlanabilir. Bölüm/Gösterge (4) ögesinde kalan süre görüntülenir. Geri sayım tamamlandığında bir sesli sinyal verilir.

Not: Geri sayım 10 dakikanın altına indiğinde, zaman sayacında yalnızca ilk rakam görüntülenir.

Görüntülenen değer	Kalan süre
1.35	1 saat, 35 dak
1.35	1 dak, 35 sn.

Zaman sayacını kapatmak için:

• Bölüm/Gösterge (4) ögesini seçin

• Zaman Sayacı süresini Sıfır **0.00** olarak ayarlamak için — **+** (5) ögesini kullanın

• Bridge Zones (Bağlantılı Çalışma)

Bağlantılı Çalıştırma özelliği sayesinde pişirme bölümleri birlikte çalışarak, aynı güç seviyesine sahip tek bir bölüm oluşturabilirler. Bu özellik ciddi ebatlara sahip tepsiler ve tencerelerde homojen bir pişirme elde edilmesini sağlar.

Ön pişirme bölgesini karşılık gelen arka tarafla birlikte kullanabilirsiniz (bu fonksiyonun hangi bölümlerde olduğunu öğrenmek için bu kılavuzun görsel olan kısmına başvurun).

Bridge (Bağlantılı Çalışma) Fonksiyonunu etkinleştirmek için:

• Kullanmak istediğini pişirme bölümlerinin her ikisini de aynı anda seçin

• “Arka” pişirme bölgesinin Göstergesinde (2) **7** sembolü görüntülenir

- **Seçim çubuğunu (3)** kullanarak Çalışma (Güç) Seviyesini ayarlayabilirsiniz; bu seviye “ön” pişirme bölümünün Göstergesinde (2) görüntülenir

Bridge (Bağlantılı Çalışma) Fonksiyonunu devre dışı

bırakmak için etkinleştirme prosedürünün aynısını uygulayın

Not: Bridge (Bağlantılı Çalışma) fonksiyonu sırasında etkinleştirilen Pişirme Bölümleri Zaman Sayacı her iki pişirme bölümünün kapatılmasını sağlar; bu durumda iki bölge tek bir alan olarak kabul edilir.

• Power Limitation (Güç Sınırlaması)

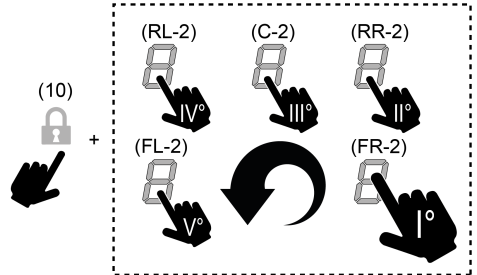
Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonu, ocağın toplam çektiği gücün ayarlanan azami seviyeyi aşmayacağı şekilde tüm etkin pişirme bölümlerinin çektiği gücü ve çekilen azami akımı sınırlandırarak ürünün çalışma şeklinin ayarlanmasına olanak tanır.

Not: Ayarlama işlemi ocak kapalıyken, **① ON/OFF (AÇMA/KAPAMA)** (1) tuşuna basılmadan, ocağın elektrik şebekesine ilk bağlandığı veya daha sonra yeniden bağlandığı anda, izleyen 2 dakika içinde yapılmalıdır.

Power Limitation (Güç Sınırlaması) fonksiyonunu ayarlamak için:

• **🔒** düğmesine (10) basın (ürün beslemesinin yalnızca ilk 2 dakikasında yanıp söner)

• **1** ögesini (10) basılı tutmaya devam ederek, şekilde gösterildiği gibi pişirme bölümlerinin **Seçim/Gösterge (2)** alanlarının her seferinde biri olmak üzere tamamına bu sırayla (FR-2 -> RR-2 -> C-2 -> RL-2 -> FL-2) basın:



Bu noktada Göstergede (RL-2) **7** ve **8** simgeleri değişmeli olarak görüntülenir ve Göstergede (FL-2) **2** simgesi görüntülenir.

• Göstergeyi (RL-2) seçin, sondan bir önceki dikey çizginin seçili olduğu **Seçim çubuğu (3)** görüntülenir; şimdi göstergede (RL-2) **7** ve **8** simgeleri değişmeli olarak görüntülenecektir.

Bu noktada ocağın çektiği değer değiştirilebilir: Göstergeyi (FL-2) seçin, var olan 4 konumdan birinin seçilmesi gereken **Seçim çubuğu (3)** hala yanar durumdadır ve bu

seçime göre Göstergede (FL-2) **0** ile **3** arasında bir değer görüntülenecektir.

Ocağın çektiği en yüksek akımla birlikte görüntülenen değer aşağıdaki tabloda verilmektedir:

görüntülenen değer	Güç (Kw)
	10,8 Kw (varsayılan ayar)
	4,5 Kw
	3,1 Kw
	7,2 Kw

Yapılan seçimi kaydetmek için **AÇMA/KAPAMA tuşunu** (1) tuşunu 2 saniye basılı tutun; ayarın yapıldığını bildirmek için uzun süreli bir sesli sinyal duyulur.

• Key Lock (Tuş kilidi)

Tuş Kilidi, ayarlanmış fonksiyonları etkin halde bırakarak, kazara kurcalanmalarını önlemek için ocağın ayarlarının kilitlenmesine olanak tanır.

Etkinleştirme:

• sembolüne (10) basın. Devre dışı bırakmak için işlemi tekrarlayın.

Not: Key Lock (Tuş Kilidi) etkinken herhangi başka bir fonksiyona basılırsa sembolü yanıp sönerek bu fonksiyonun kullanımda olduğunu ve ocakta işlem yapılabilmesi için devre dışı bırakılması gerektiğini bildirir.

• 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 ile arasındaki güç seviyeleri için kullanılabilir.

Etkinleştirme:

• Açık pişirme bölgesinde ögesine (7) basın; Göstergede (2) pişirme bölümünde ayarlanan güçte

değişmeli olarak yanıp sönen "A" sembolü görüntülenir.

Pişirme bölümünün güç seviyesi arttırıldığında: Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma) fonksiyonu yeni sıcaklık ayarıyla etkin kalır.

Pişirme bölümünün güç seviyesi azaltıldığında: Automatic Heat UP (Otomatik Isıtma) fonksiyonu devre dışı kalır.

Not: Aynı anda başka bir pişirme bölümü de seçilirse, (7) simgesi düşük ışık şiddetiyle yanar ve böylece bu bölüm için de fonksiyon etkinleştirilebilir; ancak fonksiyon, Göstergede (2) bildirildiği gibi, daha önce ayarlı olduğu bölümde etkin kalır.

• Duraklatma

Duraklatma fonksiyonu, pişirme gücünü sıfıra getirerek ocakta etkin olan tüm fonksiyonları beklemeye alır.

Etkinleştirme:

• ögesine (9) basın; simgesi göstergede (2) yanıp söner halde görüntülenir

Fonksiyonu devre dışı bırakmak için:

• ögesine (9) basın; **Seçim çubuğu** (3) yanar

• Fonksiyonu devre dışı bırakmak için **Seçim Çubuğuna** (3) basın/üzerinde kaydırın.

Not: Devre dışı bırakıldığında ocak duraklama öncesindeki duruma geri döner ve daha önce yapılan ayarlarla çalışmaya devam eder.

Not: 10 dakika sonra Duraklatma Fonksiyonu devre dışı kalmazsa, ocak kendiliğinden kapanır.

• Temperature Manager (Warming Function) (Sıcaklık Yöneticisi (Isıtma Fonksiyonu))

Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisi), optimize edilen bir güç seviyesinde ısıнын sabit sıcaklıkta tutulmasına olanak tanıyan bir kontrol fonksiyonudur; bu fonksiyon, pişmiş yiyecekleri sıcak tutmak açısından idealdir.

Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisi) fonksiyonu tuşuna (8) ilk defa basıldığında etkinleşir.

Temperature Manager (Sıcaklık Yöneticisinin) çalışmakta olduğu bölümün göstergesinde (2) sembolü görüntülenir

Not: Aynı anda başka bir pişirme bölümü de seçilirse, (8) simgesi düşük ışık şiddetiyle yanar ve böylece bu bölüm için de fonksiyon etkinleştirilebilir; ancak fonksiyon, Göstergede (2) bildirildiği gibi, daha önce ayarlı olduğu bölümde etkin kalır.

Devre dışı bırakmak ve kapatmak için (8) ögesine tekrar basın; bunun Göstergede (2) görüntülenen seviye

"0" ögesine gelene kadar yapılması gerekir.

Not: Temperature Manager (Warming Function) (Sıcaklık Yöneticisi (Isıtma Fonksiyonu)) özelliğinin çalıştığı birden çok bölüm varsa, önce Seçim (2) fonksiyonunu kullanarak istediğiniz bölümü seçin. Bu fonksiyonu **Seçim Çubuğuna**

(3) kullanarak Güç Seviyesini ögesine getirerek de devreden çıkarabilirsiniz.

MULTICONNECTION

Multiconnection, ocak ile davlumbaz arasında, davlumbazın emiş hızının ocakta ayarlanan pişirme gücüne göre otomatik olarak ayarlanmasını ve davlumbaz ışığının otomatik olarak açılmasını sağlayan Bluetooth bağlantısını ifade eder.

Duman sensörünün (VOC) bulunduğu modellerde güç seviyesi yiyecekleri pişirirken çıkan buhara göre de değiştirilir.

● Ocak ve Davlumbaz Eşleştirme Prosedürü (PAIRING)

Ocağı davlumbaz ile eşleştirmek için gereken ilk işlemi ifade eder. Bu başlangıç işlemi tamamlanana kadar iki ürün arasında bağlantı kurulamaz.

Eşleştirme işlemi, hem ocak hem de davlumbaz üzerinde uygulanacak bir dizi adımı içermekte olup eşleştirmenin doğru şekilde tamamlanması için her iki adım da tamamlanmalıdır. Davlumbazdan başlamanız tavsiye edilir.

- DAVLUMBAZDA YAPILACAK İŞLEMLER:

Not: Eşleştirme işlemi başladıktan sonra, birkaç dakika içinde işlemin tamamlandığından emin olun. Aksi takdirde baştan başlamanız gerekecektir.

Not: Elinizdeki davlumbaz modelinde Duman sensörü (VOC) bulunup bulunmadığını öğrenin, Davlumbazın kullanım kılavuzunda "Çalıştırma" bölümüne bakın; varsa ve etkin değilse, ilgili tuşa basarak etkinleştirin.

Davlumbaz açık durumdayken, **davlumbazın Bluetooth**

düğmesini yaklaşık **6 saniye** boyunca basılı tutun , bir bip sesi duyana kadar bekleyin. Ardından, düğmenin LED ışığı turuncu yanacak ve cihazla eşleşmesi beklenirken yanıp sönecektir.

- OCAK YAPILACAK İŞLEMLER:

① ON/OFF(1) düğmesini kullanarak piyanoyu açın; bip

sesi duyduğunuzda **Bluetooth düğmesine** (11) kısa basın. Düğme üzerindeki LED, eşleştirilecek cihazı beklerken yanıp sönmeye başlayacaktır.

İşlem başarılı olursa, birkaç saniye sonra ocak ve davlumbaza ait Bluetooth düğmelerindeki LED'ler yüksek parlaklıkta, sabit bir ışık durumuna geçecektir. < dakkaptaki Bluetooth düğmelerindeki LED'ler yüksek parlaklıkta, sabit bir ışık durumuna geçecektir. Ek olarak, davlumbaz lambası da yanacaktır (eğer daha önce manuel olarak açılmamışsa).

Ocak ve davlumbaz eşleştirildikten sonra, Multiconnection işlevi zaten aktif olacaktır.

İşlem başarılı OLMAZSA, öncelikle aşağıda açıklanan ocak ve davlumbaz arasında ayırma (UNPAIRING) işlemini her iki üründe de uygulamanız ve ardından yukarıda açıklanan ocak ve davlumbaz eşleştirme (PAIRING) işlemini tekrarlamanız önerilir.

● Ocak-Davlumbaz Ayırma İşlemi (UNPAIRING)

Ayırma işlemi, hem ocak hem de davlumbaz üzerinde uygulanacak bir dizi adımı içermekte olup ayırmanın doğru şekilde tamamlanması için her iki adım da tamamlanmalıdır. Ocaktan başlamanız tavsiye edilir.

- OCAK YAPILACAK İŞLEMLER:

① ON/OFF(1), düğmesini kullanarak ocağı açın ve sesi bir sinyal (çift bip sesi) duyana kadar **ocağın Bluetooth**

düğmesini (11) yaklaşık **4 saniye** basılı tutun. Ardından, Bluetooth düğmesinin LED ışığı düşük ışık durumuna dönecektir.

- DAVLUMBAZDA YAPILACAK İŞLEMLER:

Davlumbaz açık durumdayken ve varsa fuman sensörü (VOC) aktif iken, **davlumbazın Bluetooth düğmesini**

yaklaşık **6 saniye** boyunca basılı tutun , bir bip sesi duyana kadar bekleyin. Ardından, Bluetooth düğmesinin LED ışığı turuncuya dönecek ve yanıp sönmeye

başlayacaktır. **Davlumbazın**  **Bluetooth düğmesini** tekrar **6 saniye** boyunca basılı tutun. Davlumbaz ocaktan başarılı bir şekilde ayrıldıktan sonra sesli bir sinyal verilir ve ardından Bluetooth düğmesi kapatılır.

● Ocak-Davlumbaz BLUETOOTH Bağlantısı Kurma / Kesme

Ocak ve davlumbaz, yukarıdaki "Ocak-Davlumbaz Eşleştirme Prosedürü (PAIRING)" bölümünde açıklandığı gibi eşleştirildikten sonra, iki ürün arasındaki Bluetooth bağlantısı aktif hale gelecektir.

Ocak her kapatıldığında veya kapatılacağı zaman, davlumbazın Bluetooth simgesi düşük ışık durumuna geçer ve tekrar açıldığında iki ürün otomatik olarak birbirini aramaya başlar.

Bağlantının kurulması birkaç saniye sürecektir. Tekrar birbirlerine bağlandıklarında, ocak ve davlumbazın Bluetooth düğmelerindeki LED ışıkları, yüksek parlaklıkta sabit bir şekilde yanacak ve davlumbaz ışığı tekrar aktif olacaktır (manuel olarak açılmış durumda değilse). Bu durum, davlumbaz ve ocak eşleştirmesi kaldırılana kadar sürecektir.

Not:

- Ocak ve davlumbaz eşleştirilmişse ve Bluetooth etkinse, ocak kapatıldığında birkaç dakika sonra davlumbaz aspiratörü de kapatılır. Davlumbaz aspiratörünün gecikmeli olarak kapatılması, yemek pişirme sonucu oluşan dumanların, kokuların ve artık buharların giderilmesini sağlar.

- Davlumbaz aspiratör hızının manuel olarak ayarlanması, otomatik ayarlamaya göre daima önceliklidir. Otomatik moda dönmek için, manuel olarak seçtiğiniz hızı tekrar seçmeniz yeterlidir.

OCAK BLUETOOTH TABLOSU

İşlem	Bluetooth Durumu	Bluetooth LED Lambasının Durumu
Ocak Açık (on)	Bluetooth Devre Dışı.	Işık düşük yoğunlukta sabit yanar.
Ocak açikken. 11 numaralı tuşa kısa dokunma.	Davlumbaz arama denemesi uygulanıyor.	Işık yavaş yanıp söner.
Ocak ve davlumbaz açık ve Bluetooth etkinken	Davlumbaz Eşleştirme denemesi uygulanıyor.	Işık hızlı yanıp söner.
-	Ocak ve davlumbaz eşleştirme gerçekleştirildi.	Işık yüksek yoğunlukta sabit yanar.
Ocak açık, Bluetooth açık ve 11 numaralı tuşa uzun dokunma	Ocak ayırma.	Işık düşük yoğunlukta sabit yanar.
Ocak açık; davlumbaz eşleştirilmiş ve 11 numaralı tuşa kısa dokunma	Bluetooth Devre Dışı.	Işık düşük yoğunlukta sabit yanar.
Ocak kapatma (off)	Bluetooth Devre Dışı.	Işık düşük yoğunlukta sabit yanar.

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	Kısık ateşte pişirme, hafif kaynar halde tutma, pişirme (uzun süreli), makarna yumuşatma
	 Pişirme – kaynatma – kıvamaştırma - karıştırma	Yanında sıvılarla (örneğin, su, et suyu, süt) uzun süreli pişirme (pirinç, marmelat, rosto, balık), makarna yumuşatma
	 Pişirme – kaynatma – kıvamaştırma - karıştırma	Yanında sıvılarla (örneğin, su, et suyu, süt) uzun süreli pişirme (bir litre'nin 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 işlemini 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 kirlı 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
	Doğru olmayan kap	Manyetik özellikler kaybedilmiş	Tencereyi kaldırın
	Kullanıcı arayüzü ile indüksiyon modülü arasında iletişim sorunları var	Modüle elektrik akımı gelmiyor; güç kablosu doğru bağlanmamış veya kusurlu	Ocağı elektrik şebekesinden ayırın ve bağlantıyı kontrol edin
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.

اتبع بدقة وحرص الإرشادات الواردة في الدليل المختصر المرفق مع هذا المنتج وفي الدليل الكامل بصيغته الرقمية. نغني أنفسنا من أية مسؤولية بشأن أية مشكلات أو أضرار أو حرائق تلحق بالمنتج نتيجة عدم الالتزام بالتعليمات الواردة في هذا الدليل.

من المهم الاحتفاظ بجميع الكتيبات التي تصاحب المنتج من أجل التمكن من الإطلاع عليها في أية لحظة. في حالة البيع أو التنازل أو النقل، تأكد من أن الكتيبات تبقى مع المنتج.

هذا الجهاز مخصص فقط وحصرياً لأغراض الاستعمال المنزلي من أجل طهي المنتجات الغذائية. غير مسموح بأية استخدامات أخرى (مثل، على سبيل المثال، تدفئة البيئة المحيطة). لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية كانت عن أية استخدامات غير مناسبة للجهاز ولا عن أية أضرار أو تلفيات قد تحدث نتيجة للإعداد الخاطئ لمفاتيح التشغيل.

يمكن لهذا الجهاز من الناحية الشكلية أن يختلف عما هو واردة في تصميمات هذا الدليل، وفي جميع الأحوال فإن تعليمات الاستخدام والصيانة والتركيب تظل نفسها صالحة لكل أشكال هذا الجهاز.

اقرأ التعليمات والإرشادات بعناية وحرص: توجد معلومات هامة حول عمليات التركيب والاستخدام والأمن والسلامة.

لا تُنفذ أية تعديلات كهربائية على الجهاز.

تحقق من سلامة المكونات بأكملها ومن جميع المكونات الملحقة قبل البدء في عملية التركيب. خلاف ذلك، يجب الاتصال بوكيل التوزيع ويجب وقف 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 والنوائح

⚠️ السلامة والأمان العام

تنبيه! التزم وتقدّم 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 والصيانة على يد فني متخصص، بما يتوافق مع إرشادات الشركة المصنعة 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 تصلح 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 8 سنوات والأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية، أو الذين لديهم نقص في الخبرة اللازمة أو المعرفة الضرورية لاستخدام هذه الجهاز شريطة أن يكونوا تحت ملاحظة وإشراف شخص بالغ أو بعد تعريفهم بالإرشادات والتعليمات اللازمة للاستخدام الصحيح لهذا المنتج وبعد توعيتهم بالأخطار ذات الصلة. ● يصبح المنتج وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. انتبه جيداً حتى لا تلمس عناصر التسخين

في الجهاز. ● أثناء وبعد استخدام المنتج لا تلمس عناصر التسخين فيه.

● 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 الساخنة تشتعل بالنار بسهولة. ● قد يكون الطهي غير المرغوب على الموقد بالزيت أو بالدهن خطيراً ويُسبب حرائق. ● يجب أن يتم القلي تحت مراقبة لمنع اشتعال الزيت الساخن. ● يجب مراقبة عملية الطهي. ● عمليات الطهي قصيرة الوقت يجب دائماً مراقبتها بشكل مستمر. ● لا تحاول أبداً إطفاء اللهب بالماء. بل على عكس ذلك، يجب أولاً إطفاء المنتج ثم خنق اللهب باستخدام، على سبيل المثال، غطاء مناسب أو غطاء إخماد ومقاومة الحرائق. ● تجنب تسرب السوائل، 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 أية غلب أو عوالت مصنوعة من القصدير تحتوي على مواد غازية دون أن تقوم أولاً بفتحها: 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 انفصال 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 مرة واحدة كل شهر، مع ضرورة مراعاة احترام ما هو مذكور من إرشادات الصيانة الواردة في هذا الدليل). ● من المهم حفظ هذا الدليل من أجل التمكن من الإطلاع عليه في أية لحظة. في حالة إعادة بيع هذا الجهاز أو التنازل عنه أو الانتقال به من مكان لآخر، يجب التأكد من 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 الشخص بالثقل، 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 مفرط. ● 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 بالألمنيوم مباشرة حيث يمكن للألمنيوم 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 معزّز 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 أية 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 تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها من الجهاز ساخنة.

⚠️ السلامة لعمليات التوصيل الكهربائي

● أفضل المنتج عن شبكة التيار الكهربائي. ● يجب تنفيذ التركيب بواسطة طاقم عمل مؤهل مهنيّاً وعلى دراية بالمعايير السارية بشأن التركيب والسلامة. ● لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية تجاه الأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء في حالة عدم الالتزام بالتعليمات الواردة في هذا الفصل. ● تاريس المنتج إلزامي بموجب القانون. ● يجب أن يكون كابل توصيل التيار الكهربائي طويلاً بالقدر الكافي الذي يسمح بتوصيل المنتج، الفندج والغائر التركيب، بشبكة التيار الكهربائي.

• **هام:** استخدم غراء مانع للتسرب أحادي المكون (S)، والذي يتمتع بمقاومة لدرجات الحرارة، حتى 250°؛ قبل التركيب يجب تنظيف الأسطح المطلوبة لصقها بعناية عن طريق إزالة أية مادة قد تؤثر سلباً على الالتصاق (مثل: عوامل الفك والمواد الحافظة والدهون والزيوت والأتربة وبقايا الغراء القديم، الخ)؛ يجب توزيع الغراء بالتساوي على محيط الإطار بالكامل؛ بعد الصق، اترك الغراء ليجف لمدة 24 ساعة.

• **تنبيه!** عدم تركيب براغي وأجهزة التركيب بالشكل المحدد في الإرشادات الواردة في هذا الدليل يمكن أن يُعرضك لأخطار كهربائية.

• **ملاحظة:** من أجل التركيب الصحيح للمنتج، يُنصح بربط الأنابيب بمادة لاصقة لها الخصائص التالية: غلاف مرن من مادة PVC الناعمة، مع مادة لاصقة أساسها الأكريلات؛ يتوافق مع معيار DIN EN 60454؛ مقاوم للهب؛ مقاومة ممتازة للتقادم؛ مقاومة للتغيرات المفاجئة في درجة الحرارة؛ صالح للاستعمال في درجات حرارة منخفضة.

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 الوفاة 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 بتجميع 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 بالذات المخصص للمنتج، مع خدمة جمع النفايات المنزلية، أو بالتاجر الذي اشترت منه هذا الجهاز.

القواعد

هذا الجهاز المخصص لملازمة المنتجات الغذائية مطابق للمواصفات والمطابقات الأوروبية (CE) رقم 1935/2004، كما أنه مصمم ومصنّع ومصدر في الأسواق بما يتوافق مع متطلبات الحماية التي يحددها التوجيه الأوروبي "للهب 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 المولد إلى أنية الطهي.

• **المميزات:** إذا ما تم مقارنة مبادئ الطهي الكهربائية الأخرى، فإن موقدك هذا الذي يعمل بنظام الحث الكهرومغناطيسي يتّضح أنّه: 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 أنّه، عند رفع أنية الطهي عن هذا الموقد، تتوقف عملية نقل الحرارة بشكل فوري وبذلك يتم تجنّب تشتت وتبدّد 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؛

• كابل توصيل التيار الكهربائي يجب أن يكون طوله مناسباً بحيث يسمح بإزالة موقد الطهي المسطح عن سطح العمل. • لا تستخدم مأخذ تيار متعدّد ولا وصلات تطويل. • تحقق من أنّ جهد التيار المذكور في لوحة البيانات التعريفية والرقم التسلسلي الموجودة على قاع المنتج يتوافق والجهد الموجود في شبكة الكهرباء المنزلية. • الكابل الكهربائي الخاص بالتأريض يجب أن يكون أطول بمقدار 2 سم بالنسبة للكابلات الأخرى. • لا يجب أن تصل درجة الحرارة في أي نقطة من الكابل لمستويات أعلى من 60 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 الإطلاع على لوحة البيانات الفنية (الموجودة في الجزء السفلي من المنتج) للتحقق من أنّ جهد التيار وقوّته متوافقان مع جهد وقوة التيار الموجود في شبكة التيار الكهربائي ومن أنّ مقبس التيار ملائم لعملية توصيل الجهاز. إذا كانت لديك أية شكوك حول ذلك، يجب الاتصال بفني كهرباء مؤهل.

• إذا لم يكن المنتج مزوداً بكابل التيار الكهربائي، فيجب استخدام كابلاً بمقطع عرضي الموصل لا يقل عن 10 مم² للتوصيل أحادي الطور، ولا يقل عن 4 مم² للتوصيل ثنائي الطور 2N، ولا يقل عن 2,5 مم² للتوصيل ثلاثي الطور 3N.

• **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 التحقّق أولاً من أنّ كابل التغذية بالتيار قد تم تركيبه بالشكل الصحيح.

الفترة الكهربائية المستهلكة في وضعية مطفأ: W 0.5

POWER LIMITATION: هذا المُنْتَج مُزوّد بخاصيّة مُحدّد القوة الكهربائية (Power Limitation) التي تسمح بضبط حد أقصى للامتصاص (بوحدة الكيلو وات)

عملية الضبط يجب أن تتم لحظة توصيل المُنْتَج بشبكة التيار الكهربائي وعند إعادة توصيل شبكة التيار الكهربائي نفسها (في غضون الدقيقتين التاليتين). قم بتحديد قياس حماية النظام الكهربائي بموجب مستوى تحديد الطاقة الذي تم اختياره. لخطوات وتبيرة عملية ضبط مُحدّد القوة الكهربائية (Power Limitor) ارجع إلى هذا الدليل في قسم التشغيل.

⚠️ 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 أنّ 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

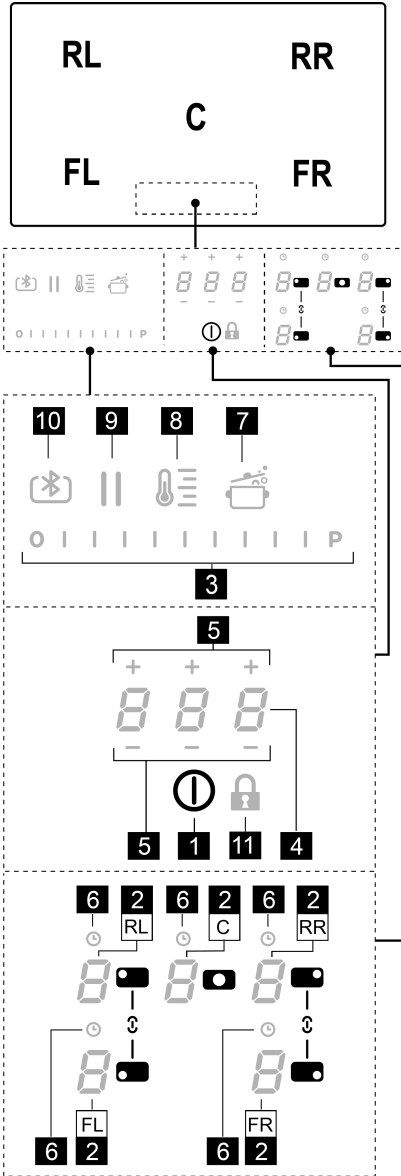
• **التجهيز المسبق لقطع الأثاث المختارة للتركيب الغاوس والندمج:**

قم بتنفيذ جميع أعمال التقطيع على الخزانة قبل إدخال الموقد وإزالة النشارة أو بقايا نشارة الخشب بعناية.

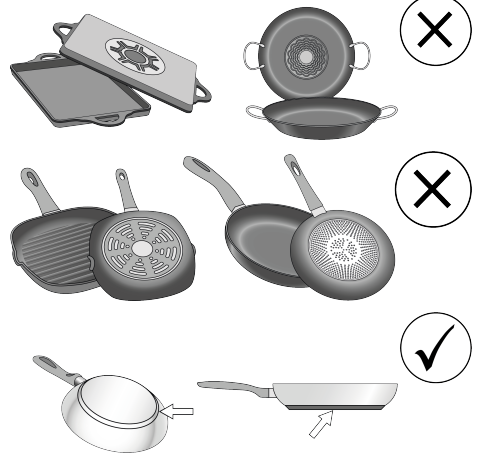
الحد الأدنى للمسافة الفاصلة بين موقد الطهي المسطح والجدار يجب ألا تقل عن 50mm من الأمام، وألا تقل 50mm من الجانب، وألا تقل عن 500mm الخزانة العلوية فوقه.

ملاحظة هامة: يجب عند تصميم المساحات أن يتم الالتزام بإرشادات الشركة المصنعة للمطبخ.

لوحة التحکم



- الأواني المعدنية ذات القاع المطلي بالمينا؛
- الأواني ذات القاع الخشن، لتجنب خدش سطح موقد الطهي؛
- لتضع 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
- ألا يحتوي القاع على الألمونيوم: لا تسخن أواني الطهي وقد لا يتم التعرف عليها من قبل ملفات الحث.
- الأواني ذات القيعان غير المسبوبة أو ذات الأسطح الخشنة تقلل من سطح التلامس في جهاز الحث الحراري وتلك الأواني مما يقلل من كفاءة التشغيل ويؤثر سلباً على جودة عملية الطهي.



● أقطار قيعان أواني الطهى المنصوح بها

هام: إذا لم تمتلك الأواني الأبعاد الصحيحة، فإن 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 فإننا 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 تتجذب إلى المغناطيس. تسري أيضاً في هذه الحالة الإرشادات المشار إليها في الفقرة السابقة.

● توفير الطاقة

استخدم القدر والمقالي بقطر سفلي يساوي قطر منطقة الطهي؛ استخدم فقط القدر 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.

	وظيفة التحكم في درجة الحرارة (Temperature Manager)
	وظيفة الإيقاف المؤقت (Pausa)
	وظيفة التسخين الأوتوماتيكي

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 أوتوماتيكيًا 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 وتحديدًا عبر علامة تنبيه مرئية تظهر على شاشة العرض الخاصة بهذه المنطقة المعينة، عن طريق الرمز .

استخدام موقد الطهي المسطح

ملاحظة: من أجل تنشيط أية وظيفة من الضروري أولاً تنشيط المنطقة المرغوب بها

● الإشعال

اضغط (المس) لفترة قصيرة زر  (1) ON/OFF موقد الطهي

المسطح: سيضاء الرمز  ؛ عند الاستمرار في الضغط: سيتم إظهار كافة الوظائف التشغيلية ليضع لإحباط ثم بعد ذلك ستبقى 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 (اضغط) مساحة الاختيار/الشاشة (2) الموافقة لمنطقة الطهي المرغوب بها.

● مستوى القدرة (Power Level)

هذا الموقد مزود بعدد 9 مستويات قوة تسخين، المس ومرر أصابعك على طول شريط الاختيار (3):

إلى اليمين لزيادة مستوى القوة؛

إلى اليسار لخفض مستوى القوة.

سيتم إظهار مستوى القوة المضبوط في مساحة الاختيار/الشاشة (2)

● معزز قوة التسخين Power Booster

هذا المُنْعَج مُزَوّد بمستوى قوة تسخين إضافي (يزيد عن المستوى 9)،

T.	الوظيفة
1	تشغيل/إيقاف (ON/OFF) سطح الطهي
2	اختيار مناطق الطهي/شاشة منطقة الطهي
3	زيادة/تخفيض مستوى قوة الطهي
	عرض مستوى قوة الطهي
4	تنشيط الموقت "الإعداد المستقل"
	الشاشة : موقت "الإعداد المستقل"/موقت مناطق الطهي.
5	زيادة/تقليل زمن موقت "الإعداد المستقل"/موقت مناطق الطهي
6	تنشيط موقت مناطق الطهي
	مؤشر موقت مناطق الطهي نشط
7	تنشيط التسخين الأوتوماتيكي.
8	تنشيط التحكم في درجة الحرارة "Temperature Manager" (وظيفة التسخين)
9	الإيقاف المؤقت Pausa
10	قفل أزرار ومفاتيح التشغيل Key Lock
11	تنشيط البلوتوث، سطح الطهي يعمل بالحث الكهرومغناطيسي مع شفاط. "CONNECT (التوصيل)"

معلومات يجب معرفتها قبل بدء الاستخدام

جميع الوظائف التشغيلية في هذا الموقد مصممة بما يحترم ويوفر أقصى قواعد الأمان والسلامة وأكثرها صرامة. وتحقق لهذا الغرض:

• بعض الوظائف التشغيلية لا يتم تفعيلها، أو يتم إيقاف تشغيلها أوتوماتيكيًا، عند عدم وجود أواني وأوعية طهي فوق شُعلات التسخين أو عندما تكون هذه الأواني موضوعة بشكل غير صحيح.

• في حالات أخرى تتوقف عن العمل أوتوماتيكيًا الوظائف التشغيلية السابق تفعيلها بعد بضع ثوان عندما تحتاج الخاصية التشغيلية المختارة إلى ضبط إضافي ولكن لم يتم القيام بهذا الضبط الإضافي (على سبيل المثال: "تم 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  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	
مستوى القدرة (Power Level)	
مؤشر الحرارة المتبقية Residual Heat Indicator	
الكاشف عن تواجد وعاء الطهي (Pot Detector)	
خاصية التميرير (Bridge Zone) مفعلة	

الوقت المتبقي	القيمة الظاهرة
1 ساعة و 35 دقيقة	1.35
1 دقيقة و 35 ثانية	1.35

لإيقاف عمل عدّاد الوقت Timer:

• اختر منطقة الطهي/الشاشة (4)

• اضبط مدة المؤقت على صفر 0.00 بواسطة + - (5)

• مناطق الطهي بالتمرير Bridge Zones

مناطق الطهي بفضل وظيفة الطهي بالتمرير (Bridge) تكون قادرة على العمل بشكل مُجمّع مما يخلق منطقة طهي واحدة بنفس مستوى قوة التسخين. تسمح هذه الخاصية التشغيلية بتأدية عملية طهي مُتجانسة للصواني والأوعية ذات الأبعاد الكبيرة.

يمكن استخدام منطقة الطهي الأمامية ومنطقة الطهي الخلفية معاً (لتحديد ما هي مناطق الطهي من المُحدّد تفعيل هذه الخاصية التشغيلية عليها، ارجع إلى الجزء المشروح بالصور في هذا الدليل).

لتشغيل وظيفة الجسر Bridge:

• اختر في نفس الوقت منطقتي الطهي اللتين تريد استخدامهما

• في الشاشة (2) الخاصة بمنطقة الطهي "الخلفية" يظهر الرمز 

- عن طريق شريط الاختيار (3) سيصبح من الممكن ضبط مستوى (قوة) التشغيل، الذي سيتم عرضه على الشاشة (2) الخاصة بمنطقة الطهي "الأمامية"

لإيقاف تفعيل وظيفة الطهي بالتمرير (Bridge)، يكفي تكرار إجراء التفعيل نفسه

ملاحظة: عداد الوقت لمناطق الطهي، الذي يتم تفعيله عن طريق الخاصية "Bridge" سيقوم بالإطفاء الأوتوماتيكي لكلا منطقتي الطهي؛ وذلك لأنه يتم في هذه الحالة اعتبار المنطقتين كم منطقة واحدة مشتركة.

• الحد من قوة التشغيل (Power Limitation)

تسمح خاصية "Power Limitation" بضبط تشغيل المنتج مع خفض الحد الأقصى لقوة امتصاص التيار الكهربائي التشغيلي وضبط امتصاص جميع مناطق الطهي المستخدمة بحيث يتم جعل قوة الامتصاص الكهربائي الكلية للموقد لا تتجاوز الحد الأقصى لقوة امتصاص التيار الكهربائي المضبوط عليها هذا الموقد.

ملحوظة: يجب إتمام الضبط والموقد مُطفأ، بدون الضغط على الزر

① (1) ON/OFF، في لحظة توصيل موقد الطهي المُسطح بشبكة التيار الكهربائي، أو عند إعادة توصيل شبكة التيار الكهربائي نفسها، في غضون الدقيقتين التاليتين لذلك.

لإعادة ضبط الحد من قوة التشغيل Power Limitation:

• اضغط  (10) (سيومض فقط في الدقيقتين الأوليتين من تغذية الموقد بالتيار الكهربائي)

• عند الاستمرار في الضغط على الزر  (10) اضغط بضغط واحدة في كل مرة على جميع مناطق اختيار/شاشة (2) الطهي بهذا التسلسل (FR-2 -> RL-2 -> C-2 -> RR-2 -> FR-2) كما هو موضح بالشكل:

والذي يبقى مُفعلاً لمدة 5 دقائق، بعدها تعود درجة الحرارة إلى مستواها السابق.

المس ومرّر بالأصابع بطول شريط الاختيار (3) (بعد المستوى 9) وقم بتنشيط مُعرّز قوة التسخين. يُشار إلى مستوى مُعرّز قوة التسخين في مساحة الاختيار/الشاشة (2) بواسطة الرمز P.

• تنشيط مؤقت مناطق الطهي

وظيفة مؤقت مناطق الطهي عبارة عن عد تنازلي والذي من الممكن ضبطه، حتى بالتزامن، على أية منطقة طهي. في نهاية المدة المضبوطة فإن مناطق الطهي تنطفئ؛ أوتوماتيكياً ويتم إبلاغ المستخدم بإشارة صوتية خاصة.

تنشيط وظيفة مؤقت مناطق الطهي

• اليمس (اضغط) منطقة الاختيار/الشاشة (2) (مستوى الطاقة مختلف عن صفر)

• اضغط على  (6) المتعلقة بمنطقة الطهي

• استخدم الرموز + - (5) لضبط مدة عداد الوقت، التي يتم

استخدامها في منطقة الطهي/الشاشة (4)؛ يومض الرمز  (6) أثناء عملية الضبط.

ملحوظة: انتظر 10 ثوان بدون الضغط على أي مفتاح تحكم، حتى يبدأ مؤقت منطقة الطهي.

ملحوظة: بالضغط من جديد طويلاً  (6)، يتم تصفير مؤقت منطقة الطهي.

كُزّر العملية لعدة مناطق طهي، إذا رغبت في ذلك:

يمكن ضبط مؤقت مختلف لكل منطقة الطهي؛ في الشاشة (4) سيظهر العد التنازلي الخاص بمنطقة الطهي المختارة في تلك اللحظة؛ إن لم يتم اختيار أية منطقة، فإنه بالضغط على الشاشة (4) يتم عرض العد التنازلي الخاص للمؤقت STAND ALONE. طريقة عرض العد التنازلي هي نفسها للمؤقت STAND-ALONE (انظر فقرة المؤقت STAND ALONE الموجود في إصدار WEB من هذا الدليل).

عندما يُنهي المؤقت العد التنازلي يتم إصدار إشارة صوتية وتنطفئ منطقة الطهي.

لإيقاف عمل عدّاد الوقت Timer:

• اختر منطقة الطهي (2)

• اضبط مدة المؤقت على 0.00 بواسطة + - (5).

• تنشيط المؤقت "الإعداد المستقل"

وظيفة المؤقت عبارة عن عد تنازلي مُستقل عن مناطق الطهي. يتم تنشيط المؤقت عن طريق الضغط على المنطقة/الشاشة (4).

استخدم الرموز + - (5) لضبط المدة الزمنية للمؤقت والتي تظهر في منطقة الطهي/الشاشة (4)

ملحوظة: انتظر 10 ثوان بدون الضغط على أي مفتاح تحكم آخر، حتى يبدأ العد التنازلي.

يمكن ضبط المؤقت حتى حد أقصى 1 (ساعة) و 59 (دقيقة) في منطقة الطهي/الشاشة (4) سيتم إظهار الوقت المتبقي، وعند انتهاء العد العكسي سيتم إصدار إشارة تنبيه صوتي.

ملاحظة: عندما يصل العد العكسي إلى أقل من 10 دقائق في المؤقت فإنه تظهر نقطة ثابتة بعد العدد الأول.

بمستويات قوى تسخين من 1 إلى 8.
التفصيل:

- منطقة طهي مؤقتة، اضغط على (7) ، سيتم في الشاشة (2) إظهار P وهي تومض حيث تتناوب مع قدرة التسخين المضبوطة لمنطقة الطهي.
- عند زيادة مستوى قدرة تسخين منطقة الطهي: تظل خاصية Automatic Heat Up مفعلة مع إعدادات الضبط الجديدة لدرجة الحرارة؛
- عند خفض مستوى قدرة تسخين منطقة الطهي: يتم إيقاف خاصية Automatic Heat Up.

ملاحظة: عند اختيار منطقة طهي أخرى في نفس الوقت، فإن الرمز (7) سيعود إلى الإضاءة بضوء قليل الكثافة، وسيكون من الممكن على هذا النحو القيام أيضاً لهذه المنطقة، بتنشيط الوظيفة؛ تبقى الوظيفة نشطة في جميع الأحوال في المنطقة التي تم فيها ضبط الوظيفة مسبقاً، على النحو الذي تشير إليه الشاشة (2).

• إيقاف المؤقت

تسمح وظيفة الإيقاف المؤقت Pausa بتعليق عمل أية وظيفة فعالة على سطح الطهي، مع جعل قوة الطهي مساوية لصفر.

التفصيل:

- اضغط (9) ، سيتم عرض الرمز $||$ وهو يومض في الشاشات (2) لتعطيل الوظيفة:

• اضغط (9) وسيضاء شريط الاختيار (3)

• اضغط/انتقل على شريط الاختيار (3) من أجل إيقاف تنشيط هذه الخاصية.

ملاحظة: إيقاف تنشيط الوظيفة يستعيد ظروف الموقت قبل الإيقاف المؤقت، يستمر الموقت في العمل بنفس الإعدادات المضبوطة مسبقاً.

ملحوظة: بعد 10 دقائق، لا يتم إلغاء وظيفة الإيقاف المؤقت، ينطفئ الموقت أوتوماتيكياً.

ملحوظة: لا تمتلك وظيفة الإيقاف المؤقت تأثيراً على الشفط.

• وظيفة التحكم بالحرارة (وظيفة التسخين)

وظيفة التحكم بالحرارة عبارة عن وظيفة مراقبة والتي تسمح بالحفاظ على التسخين على درجة حرارة ثابتة، على مستوى قوة مثالي؛ إنها نموذجية من أجل الحفاظ على سخونة الأطعمة الجاهزة بالفعل. تنشيط وظيفة التحكم في الحرارة (Temperature Manager) عند الضغطة

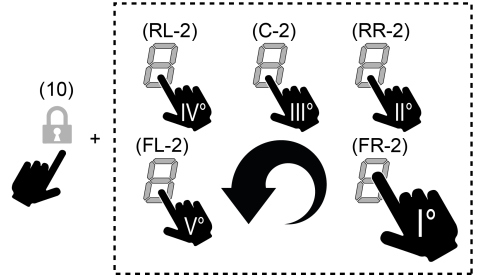
الأولى على الزر (8).

في الشاشة (2) الخاصة بالمنطقة التي تعمل بوظيفة التحكم بالحرارة يظهر الرمز $\equiv$

ملاحظة: عند اختيار منطقة طهي أخرى في نفس الوقت، فإن الرمز (8) سيعود إلى الإضاءة بضوء قليل الكثافة، وسيكون من الممكن على هذا النحو القيام أيضاً لهذه المنطقة، بتنشيط الوظيفة؛ تبقى الوظيفة نشطة في جميع الأحوال في المنطقة التي تم فيها ضبط الوظيفة مسبقاً، على النحو الذي تشير إليه الشاشة (2).

اضغط مجدداً على (8) من أجل إيقاف التنشيط والإطفاء، حتى إصال المستوى المعروض في الشاشة (2) إلى 0 .

ملاحظة: في حالة وجود عدة مناطق تعمل بوظيفة التحكم بالحرارة



عند هذه النقطة ستعرض الشاشة (RL-2) الرموز 0 و 0 بشكل

متناوب، وستعرض الشاشة (FL-2) الرمز 2 .

• اختر الشاشة (RL-2)، وسيؤدي شريط الاختيار (3) عليه، واختر آخر خط رأسي؛ ستعرض الآن على الشاشة (RL-2) الرموز 8 و 0 بشكل متناوب.

سيمكن عند هذه النقطة تغيير قيمة امتصاص سطح الطهي: اختر من جديد الشاشة (FL-2) وسيؤدي مرة أخرى شريط الاختيار (3) والذي منه يجب اختيار الأربعة الوضعيات التشغيلية المتاحة وفقاً لهذا الاختيار

وستعرض الشاشة (FL-2) قيمة ضبط بين 3 و 0 .

نورد فيما يلي الجدول الذي يربط بين القيمة الظاهرة والحد الأقصى لامتصاص سطح الطهي:

القيمة الظاهرة	القدرة الكهربائية (كيلو وات)
0	10.8 كيلو وات (الضبط الافتراضي للمصنع)
1	4.5 كيلو وات
2	3.1 كيلو وات
3	7.2 كيلو وات

من أجل حفظ الاختيار المنفذ، اضغط على زر ON/OFF (تشغيل/إيقاف) (1)، لمدة ثانيتين؛ سوف تصدر إشارة صوتية طويلة لتأكيد إتمام الإعداد.

• مفتاح القفل Key Lock

يسمح مفتاح القفل بحجز إعدادات سطح الطهي، لتفادي أي عبث عرضي، مع ترك الوظائف المضبوطة مسبقاً مفعلة.

التفصيل:

• اضغط (10) كرر العملية لإيقاف التفعيل.

ملاحظة: إن تم الضغط على أية وظيفة أخرى أثناء تنشيط مفتاح القفل

(Key Lock) فإن الرمز $\equiv$ سيومض من أجل الإشارة إلى أن الوظيفة يجري استخدامها ويجب إيقاف تنشيطها إن لزم الأمر من أجل التمكن من العمل على الموقت.

• التسخين الأوتوماتيكي Automatic Heat UP

تسمح وظيفة التسخين الأوتوماتيكي Automatic Heat UP بالوصول إلى قوة التسخين 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

(وظيفة التسخين) اختر أولاً المنطقة المرغوب بها بواسطة منطقة الاختيار (2) ؛ يمكن إيقاف تفعيل هذه الوظيفة أيضاً عن طريق شريط

الاختيار (3) عبر وضع مستوى القدرة (Power Level) عند .

MULTICONNECTION "الاتصال المتعدد"

يُقصَد بـ Multiconnection "الاتصال المتعدد" الاتصال عبر Bluetooth بين الموقد والشفاط الذي يسمح بضبط سرعة شفط الشفاط تلقائياً بناءً على قدرة الطهي المضبوطة على الموقد والذي يسمح كذلك بتشغيل ضوء الشفاط تلقائياً.

في موديلات الشفاطات المزودة بحساسات للأدخنة وعوادم الاحتراق (VOC)، يتم ضبط وتعديل القدرة التشغيلية وفقاً للأبخرة والأدخنة الناتجة عن عمليات طهي الأطعمة.

● إجراء ربط الموقد - الشفاط (الإقران)

إنه الإجراء الأول الضروري لربط الموقد بالشفاط. لا يمكن التوصيل بين المنتجين إلا بعد إتمام هذا الإجراء الأولي.

يتضمن إجراء الربط سلسلة من العمليات التي يجب تنفيذها على كل من الموقد والشفاط، وكلا العمليتين ضروريان لإكمال عملية الربط بشكل صحيح. يُنصَح بالبدء بالشفاط.

- تسلسل الخطوات على الشفاط:

ملاحظة: بمجرد بدء إجراء الربط، تأكد من إكماله في غضون بضع دقائق، في حالة تجاوز هذه المدة ستحتاج إلى البدء من البداية.

ملاحظة: تحقق مما إذا كان موديل الشفاط الذي بحوزتك مزوداً بحساس أدخنة وعوادم احتراق (VOC)، انظر فصل "التشغيل" في دليل إرشادات استخدام الشفاط؛ إذا كان موجوداً، وغير نشطاً، قم بتشغيله عن طريق الضغط على الزر المقابل لذلك.

بعد تشغيل الشفاط، اضغط ضغطة طويلة على زر Bluetooth في

الشفاط ، لمدة 6 ثوانٍ تقريباً، حتى سماع إشارة صوتية. بعد ذلك، ستصبح لمبة LED الخاصة بالزر ببرتقالية اللون وستبدأ في الوميض في انتظار جهاز للاتقارن به.

- تسلسل الخطوات على سطح الطهي:

قم بتشغيل الموقد بواسطة زر  (التشغيل/الإطفاء) (1)؛

اضغط على زر (11)  Bluetooth، بواسطة لمسة قصيرة، حتى سماع إشارة صوتية، ستبدأ لمبة LED الخاصة بالزر في الوميض في انتظار الجهاز الذي سيتم ربطه.

إذا نجح الإجراء، بعد بضع ثوانٍ، ستتحول لمبات LED الخاصة بأزرار Bluetooth الموجودة على الموقد والشفاط إلى حالة إضاءة ثابتة عالية السطوع. بالإضافة إلى ذلك، سيضيء ضوء الشفاط (إذا لم تتم إضاءته يدوياً بالفعل).

بعد ربط الموقد والشفاط، ستكون وظيفة Multiconnection "الاتصال المتعدد" نشطة بالفعل.

إذا لم ينجح الإجراء، نوصي أولاً بتنفيذ إجراء فصل الربط بين الموقد والشفاط (إلغاء الاقتران)، على النحو الموضح أدناه، على كلا المنتجين، ثم تكرار إجراء الربط بين الموقد والشفاط (الاقتران) على

جدول بلوتوث سطح الطهي

الإجراء	حالة البلوتوث	حالة لمبة LED التنبيه للبلوتوث
إشعال سطح الطهي (on)	البلوتوث غير مفعل.	إضاءة ثابتة منخفضة الشدة.
عندما يكون سطح الطهي موقداً.	جارٍ محاولة إعادة البحث عن الشفاط.	ضوء الزر بطيء.
لمسة خفيفة قصيرة المدة على الزر 11.	جارٍ محاولة ربط وإقران الشفاط.	ضوء الزر سريع.
عندما يكون سطح الطهي موقداً والشفاط مفعل خاصية البلوتوث		

● **إجراء فصل الربط بين الموقد-الشفاط (إلغاء الاقتران)**
يتضمن إجراء فصل الربط سلسلة من العمليات التي يجب تنفيذها على كل من الموقد والشفاط؛ وكلا العمليتين ضروريان لإكمال عملية فصل الربط بشكل صحيح. ننصح ببدء تشغيل الموقد.
- تسلسل الخطوات على سطح الطهي:

قم بتشغيل الموقد بواسطة زر  (التشغيل/الإطفاء) (1)،

واضغط ضغطة طويلة على زر Bluetooth الخاص بالموقد  (11)، لمدة 4 ثوانٍ تقريباً، حتى سماع إشارة صوتية (صافرة مزدوجة). بعد ذلك، ستعود لمبة LED الخاصة بزر Bluetooth إلى حالة الإضاءة المنخفضة.

- تسلسل الخطوات على الشفاط:

بعد تشغيل الشفاط، وبعد تفعيل حساس العوادم (VOC)، إن وجد، اضغط

ضغطة طويلة على زر Bluetooth في الشفاط ، لمدة 6 ثوانٍ تقريباً، حتى سماع إشارة صوتية. بعد ذلك، ستتحول لمبة LED الخاصة بزر Bluetooth باللون البرتقالي وستبدأ في الوميض. اضغط

ضغطة إضافية طويلة على زر Bluetooth في الشفاط ، لمدة 6 ثوانٍ أخرى. بعد إتمام فصل ربط الشفاط عن الموقد يتم سماع إشارة صوتية ثم ينطفئ زر Bluetooth.

● توصيل وإقران / فصل وفك إقران البلوتوث بين سطح الطهي والشفاط

بعد ربط الموقد والشفاط، كما هو موضح في القسم الوارد أعلاه "إجراء ربط الموقد-الشفاط (الاقتران)"، سيتم تفعيل الاتصال عبر Bluetooth بين المنتجين.

في كل مرة ينطفئ فيها الموقد من تلقاء نفسه أو يتم إطفائه، سيتحول رمز Bluetooth الخاص بالشفاط إلى حالة الإضاءة المنخفضة، وفي كل مرة يُعاد فيها تشغيله، سيبدأ المنتجان في البحث عن بعضهما البعض تلقائياً.

لتنفيذ الاتصال سيلزم الانتظار بضع ثوانٍ. عند إعادة اتصالهما، ستتحول لمبة LED الخاصتان بزري Bluetooth على الموقد والشفاط إلى حالة الإضاءة الثابتة عالية السطوع، وسيبدأ إضاءة ضوء الشفاط (إذا لم تتم إضاءته يدوياً بالفعل). ستبقى هذه الحالة سارية حتى فصل الربط بين الشفاط والموقد.

ملاحظة:

- إذا تم ربط الموقد والشفاط وكان Bluetooth نشطاً، فإنه عند إطفاء الموقد بعد بضع دقائق سينطفئ أيضاً شفت الشفاط. يسمح الإطفاء المتأخر لشفت الشفاط بالتخلص من الأدخنة والروائح والأبخرة المتبقية الناتجة عن الطهي.

- تتمتع الإدارة اليدوية لسرعة شفط الشفاط بالأولوية دائماً على الإدارة التلقائية. للعودة إلى الوضع التلقائي، يكفي إعادة الضغط على السرعة المختارة يدوياً.

-	تم توصيل وإقران سطح الطهي والشفاف.	إضاءة ثابتة عالية الشدة.
سطح الطهي موقد، وخاصية البلوتوث نشطة، ولمسة طويلة المدة على الزر 11	فصل وفك إقران سطح الطهي.	إضاءة ثابتة منخفضة الشدة.
سطح الطهي يعمل؛ الشفاف تابع تشغيلًا ولمسة قصيرة المدة على الزر 11	البلوتوث غير مفعل.	إضاءة ثابتة منخفضة الشدة.
إطفاء سطح الطهي (off)	البلوتوث غير مفعل.	إضاءة ثابتة منخفضة الشدة.

جدول الطاقة الكهربائية

مستوى القوة	نوع الطهي	الاستخدام (بناءً على الخبرة وعادات الطهي)
القوة القصوى	 التسخين السريع	ترفع درجة حرارة الطعام في وقت قصير حتى يغلي بسرعة في حالة الماء أو حتى يسخن بسرعة في حالة سائل الطهي
	 القلي - الغلي	التحمير، بدء الطهي، قلي المنتجات المجمدة، الغلي بسرعة
القوة العالية	 التحمير - القلي الخفيف - الغلي - الشواء	القلي الخفيف، الحفاظ على الغليان النشط، الطهي والشواء (لمدة قصيرة، 10-5 دقائق)
	 التحمير - الطهي - الطبخ في حساء - القلي الخفيف - الشواء	القلي الخفيف، الحفاظ على الغليان الخفيف، الطهي والشواء (لمدة متوسطة، 10-20 دقيقة)، التسخين الأولي للملحقات
قوة متوسطة	 الطهي - الطبخ في حساء - القلي الخفيف - الشواء	الطهي في حساء، الحفاظ على الغليان الرقيق، الطهي (لمدة طويلة)، تخثير المكرونة
	 الطهي - الغلي البطيء - التبخير	عمليات الطهي الطويلة (الأرز، المرق، المحمرات، السمك) في وجود سائل مصاحبة (مثل الماء، الشربة، الحليب)، تخثير المكرونة
القوة المنخفضة	 الطهي - الغلي البطيء - التبخير	عمليات الطهي الطويلة (كميات أقل من لتر: الأرز، المرق، الشواء، السمك) في وجود سائل مصاحبة (مثل الماء، الشربة، الحليب)
	 الإذابة - فك التجميد - الحفاظ على السخونة التبخير	إذابة الزبد، الإذابة الرقيقة للشكولاتة، إذابة المنتجات صغيرة الحجم
إيقاف OFF	 الإذابة - فك التجميد - الحفاظ على السخونة التبخير	الحفاظ على سخونة أجزاء صغيرة من الطعام المطبوخ للتو أو الحفاظ على حرارة أطباق التقديم وتخثير الأرز بالخلطة
	 سطح الإسناد	موقد الطهي في وضع الاستعداد أو مطفاً (إمكانية وجود حرارة متبقية من نهاية الطهي، يتم الإشارة إليها بواسطة H-L-O)

المُصنَّعة).

4. الصيانة

تنبيه! قبل البدء في أية عملية تنظيف أو صيانة، تحقق من أن مناطق الطهي جميعها مغطاة ومن المؤثر الضوئي الخاص بدرجة الحرارة غير موجود.

صيانة الموقد

● تنظيف موقد الحث

يجب تنظيف موقد الطهي المسطح بعد كل استخدام.

هام:

- لا تستخدم قطع تنظيف إسفنجية كثيفة أو خادشه. فاستخدامها مع مرور الوقت، يمكن أن يضر بزجاج الموقد.
- لا تستخدم منظفات كيميائية مهيجة مثل بخاخات القرن أو مزيلات البقع.
- لا تستخدم آلات التنظيف التي تعمل بالبخار!!!

بعد كل استخدام، اترك الموقد حتى يبرد ثم نظفه لإزالة القشور الترسبية والبقع الناتجة عن بقايا الأطعمة. السكر أو المواد الغذائية عالية نسبة السكر تضر بموقد الطهي المسطح ويجب إزالتها على الفور. الملح والسكر والرمال قد تخدش السطح الزجاجي للموقد الطهي. استخدم قطعة قماش ناعمة، أو ورق التجفيف الماص أو المنتجات المحددة لتنظيف موائد الطهي المسطحة (الترزم بتقيد إرشادات الشركة

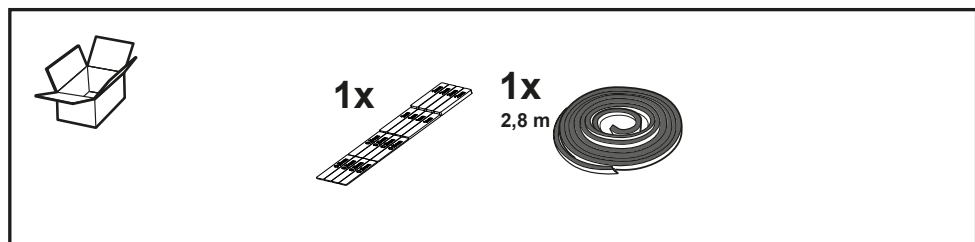
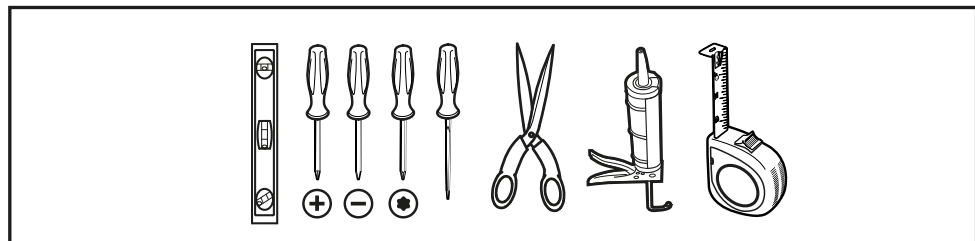
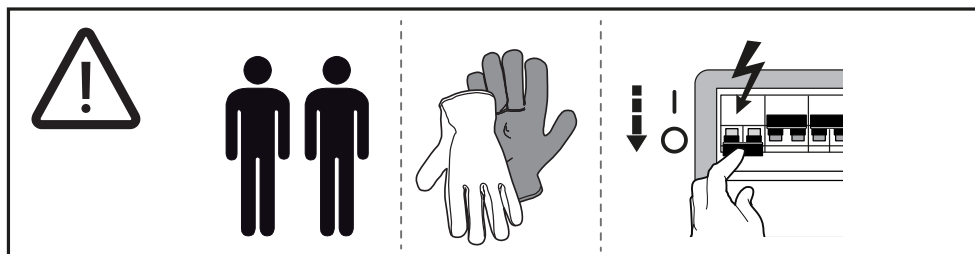
جدول البحث عن الأعطال

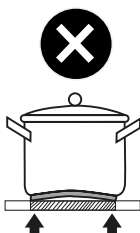
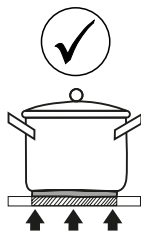
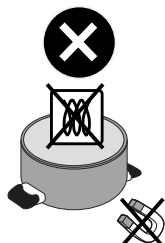
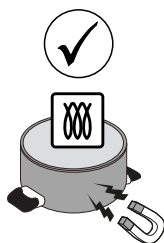
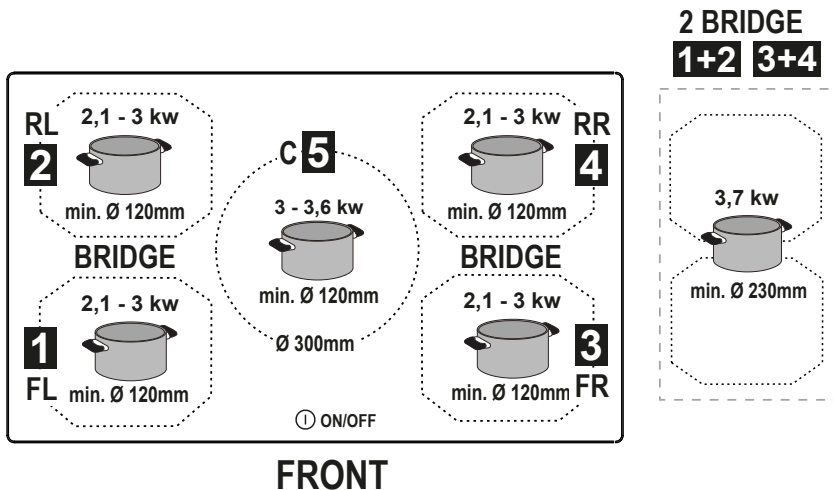
الكود التعريفي	الوصف	الأسباب المحتملة	الحل
٤٠٢	منطقة مفاتيح التشغيل تنطفئ للارتفاع المُعْرِط في درجة الحرارة	درجة الحرارة الداخلية للأجزاء الإلكترونية مُعْرِطَة الارتفاع	انتظر حتى يبرد موقد الطهي قبل إعادة استخدامه
٤٠٣	أنية الطهي غير مُناسبة	فُتْدَان الخصائص المغناطيسية	أزِل أنية الطهي
٤٠٥	مشال في التوصيل بين واجهة خيارات المستخدم ووحدة الحث الكهربائي	لا يصل تيار كهربائي إلى الوحدة؛ لم يتم توصيل كابل التيار الكهربائي بالشكل الصحيح أو به عَطْل	افصل موقد الطهي عن شبكة التيار الكهربائي ثم تَحَقَّق من سلامة الوصلات
جميع باقي إشارات الأخطاء التشغيلية			اتَّصِل بخدمة الدعم الفني وبلغها بكود الخطأ

خدمة الدعم الفني

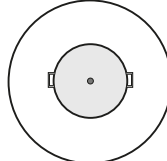
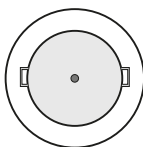
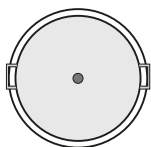
قبل الاتّصال بخدمة الدعم الفني

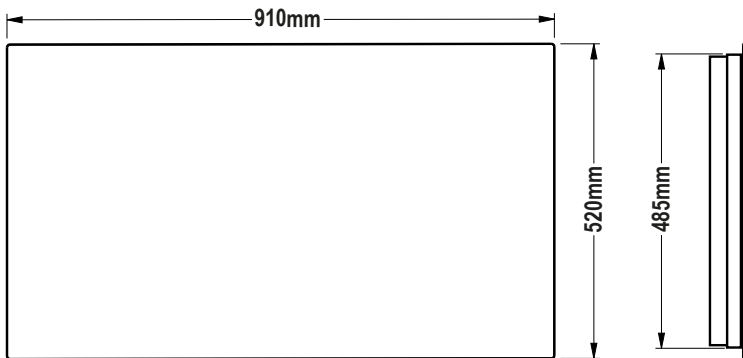
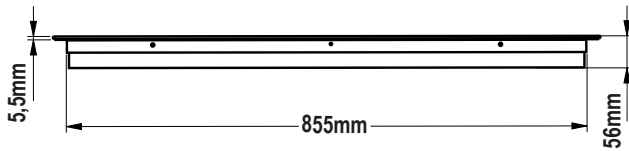
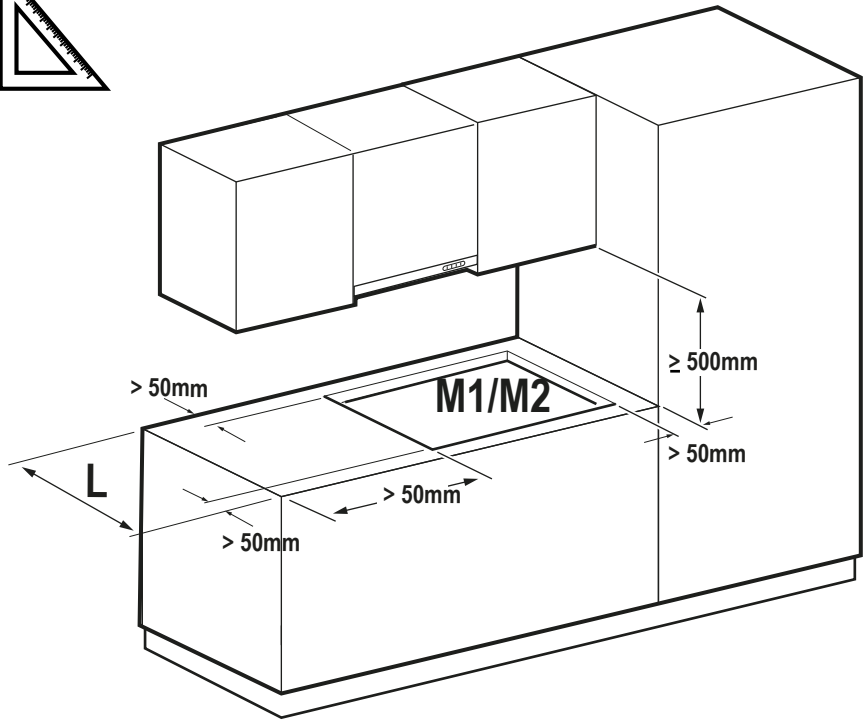
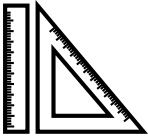
- 1- تَحَقَّق من عدم إمكانية حل المُشكلة الموجودة بمفردك بعدما قمت بتنفيذ النقاط والخطوات المذكورة في فصل «البحث عن الأعطال».
 - 2- أطفئ الجهاز ثم أعد تشغيله للتَحَقَّق من أنّ العطل الموجود غير ذي علاقة بذلك.
- لو بعد القيام بكل ما سبق ذكره لم تُحل المُشكلة التشغيلية، عندها اتّصل بخدمة الدعم الفني الأقرب منك.



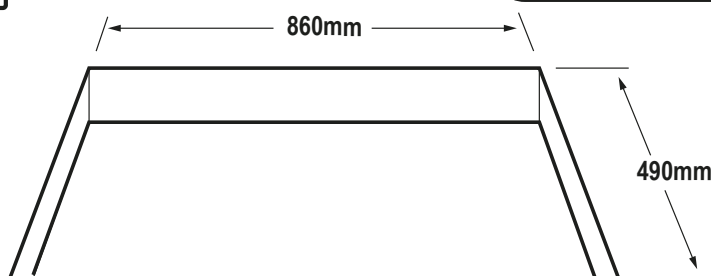
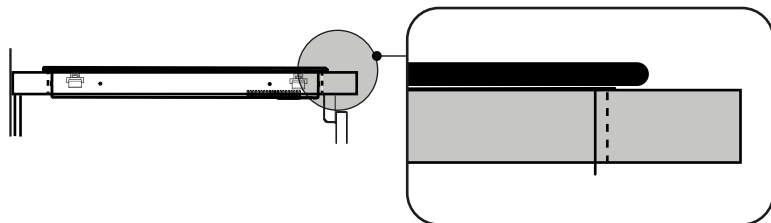
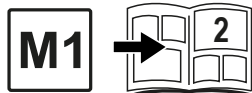
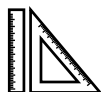


- 40 %

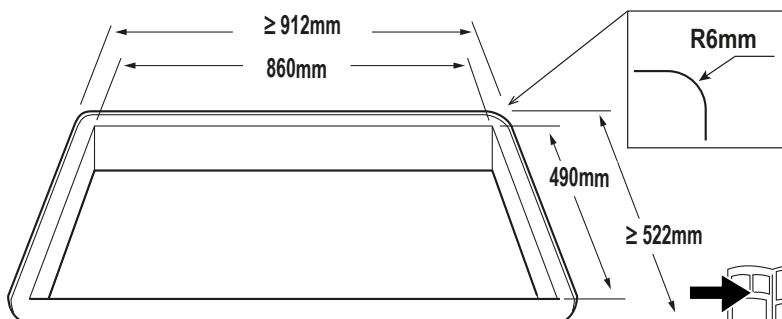
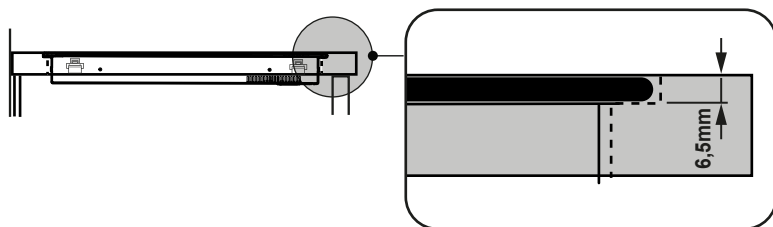




FRONT

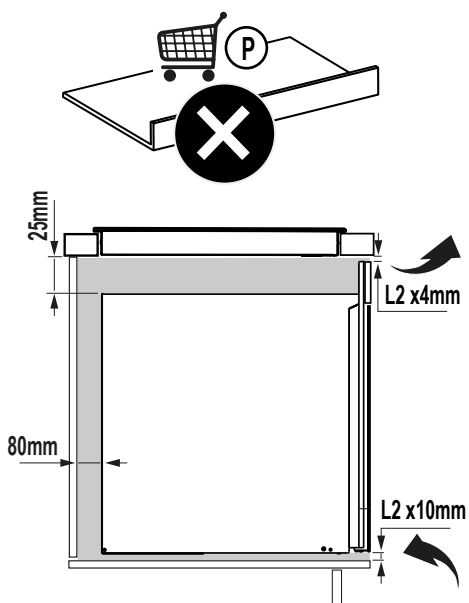
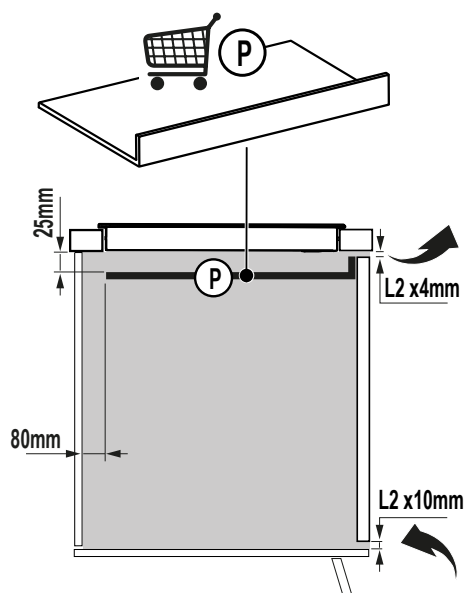
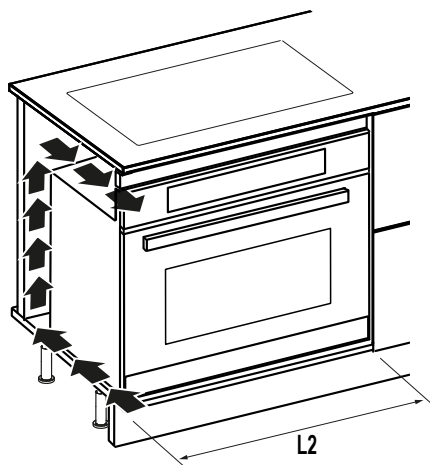
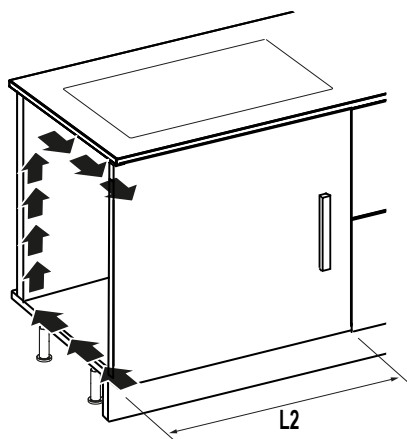


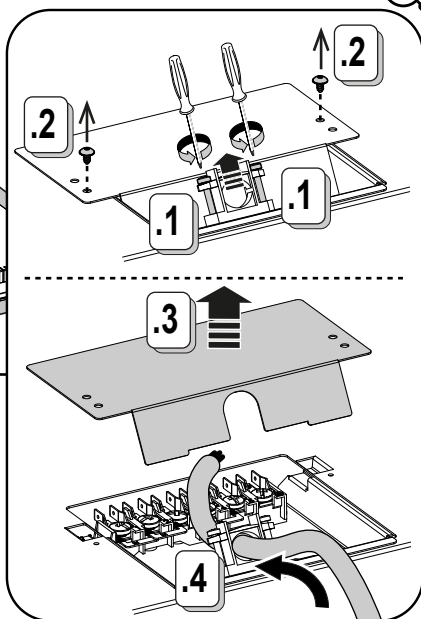
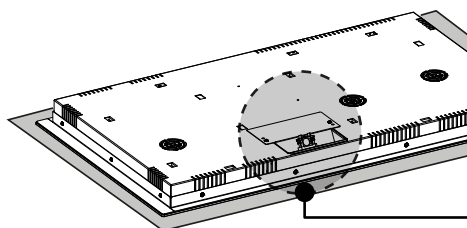
2



3

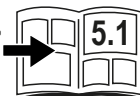




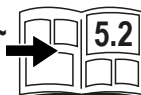


5

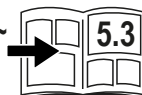
220V-240V ~
50Hz/60Hz



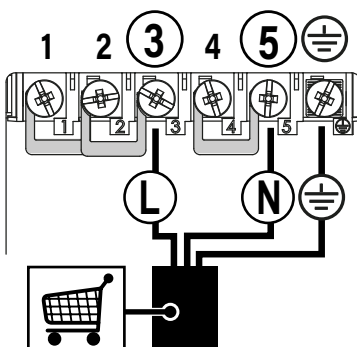
380V-415V ~ 2N~
50Hz/60Hz



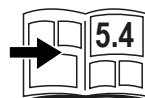
380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz



220V-240V~
50Hz/60Hz

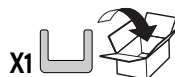
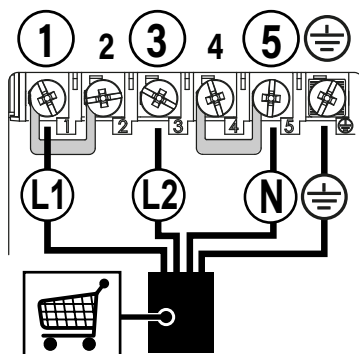


5.1





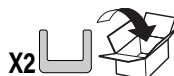
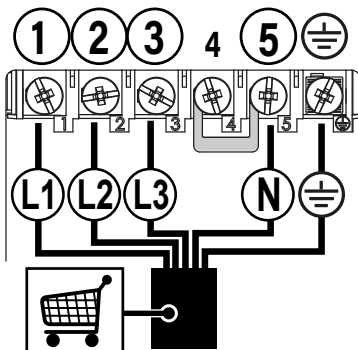
380V-415V~ 2N~
50Hz/60Hz



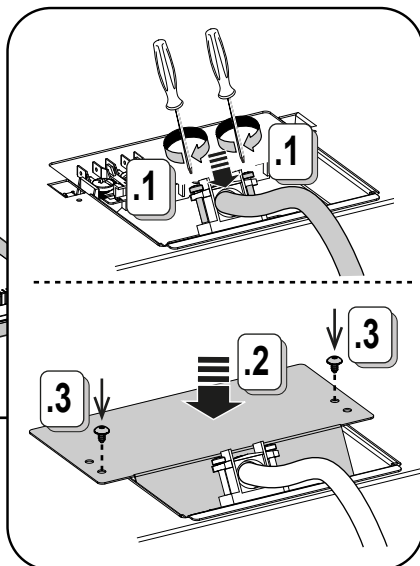
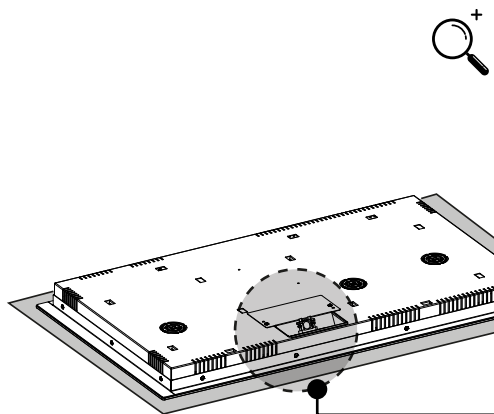
5.2



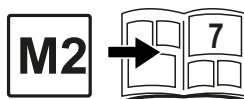
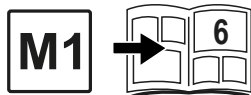
380V-415V~ 3N~
50Hz/60Hz



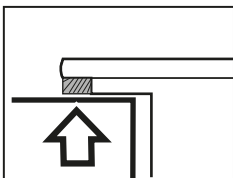
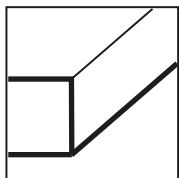
5.3



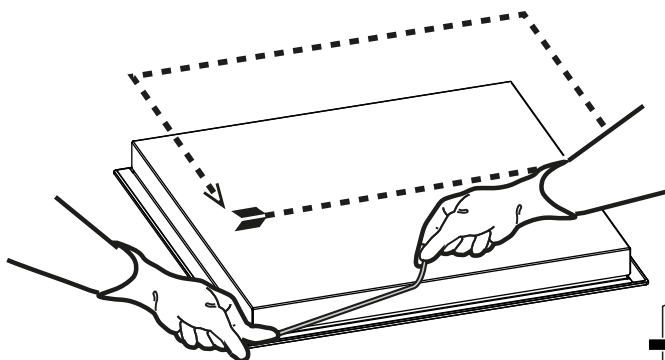
5.4



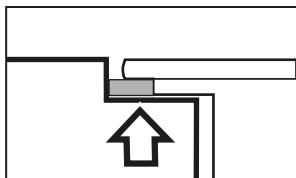
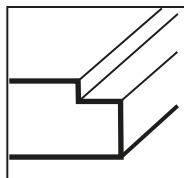
M1



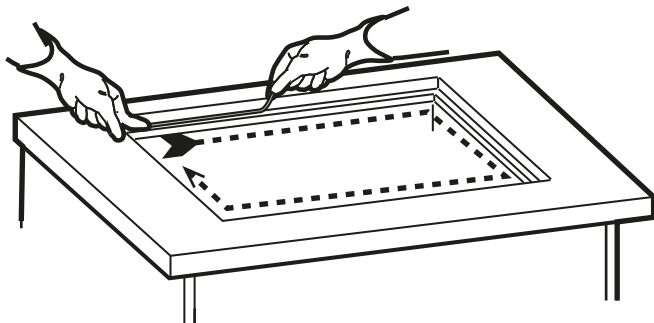
6

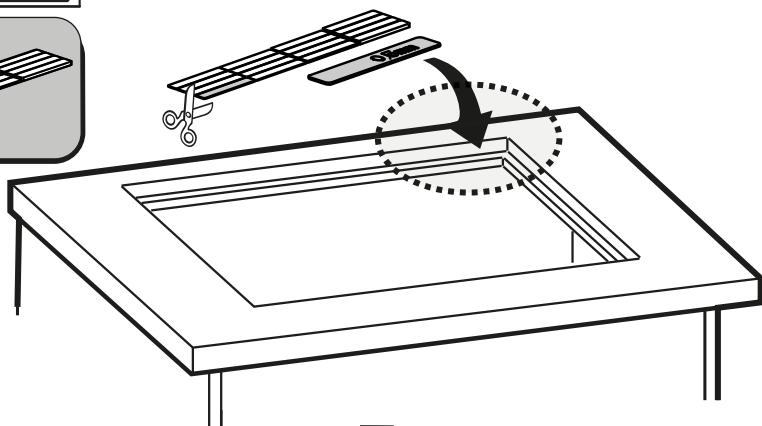
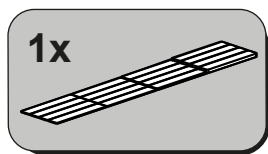
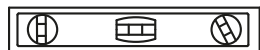


M2

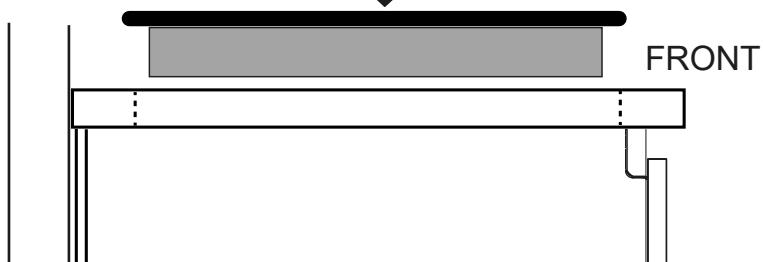


7

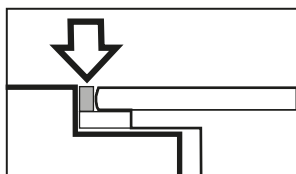




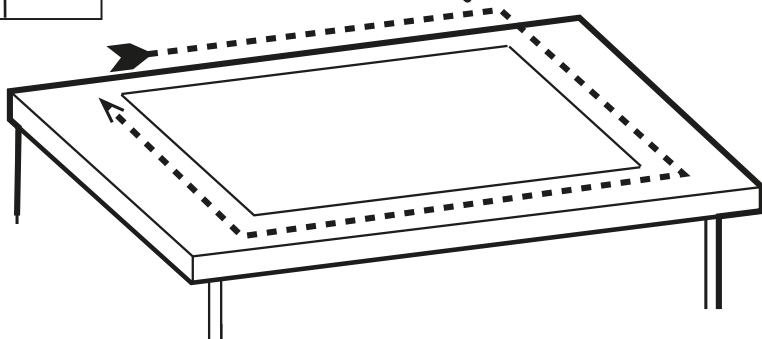
7.1



8



M2



9

elica®



LIB0213236 Ed. 04/26