

Необходимо неукоснительно придерживаться инструкций, приведенных в данном руководстве. Производитель снимает с себя всякую ответственность за возможные неприятности, ущерб или пожары, обусловленные несоблюдением инструкций, приведенных в данном руководстве. Устройство предназначено исключительно для домашнего использования для приготовления пищи и вытяжки паров и дымов, образующихся в процессе готовки. Запрещено использование для других целей (например, для обогрева помещений). Производитель снимает с себя всякую ответственность за ненадлежащее применение или неправильные настройки управления.

Устройство может иметь дизайн, не совпадающий с иллюстрациями в данной брошюре, однако указания по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке остаются неизменными.

- Внимательно прочитайте инструкции, так как в них содержится важная информация по установке, применению и технике безопасности.

- Запрещено вносить изменения в электрическую систему прибора.

- Перед началом установки оборудования проверьте целостность и сохранность всех компонентов. В случае повреждений следует обратиться к поставщику и не продолжать установку.

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

 : детали, обозначенные данным знаком, можно приобрести отдельно у специализированных дистрибьюторов.

***** : детали, обозначенные данным знаком, являются опциями, поставляемыми только в определенных моделях и их можно приобретать на сайтах www.elica.com и www.shop.elica.com.

1. БЕЗОПАСНОСТЬ И НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! Следует строго придерживаться следующих инструкций:

- Изделие должно быть отключено от электрической сети перед началом проведения любой операции по установке.
- При выполнении операций по установке и техобслуживанию используйте рабочие перчатки.
- Установка или техобслуживание должны выполняться квалифицированным техником в соответствии с инструкциями производителя и с соблюдением действующих местных норм.
- При установке

- использовать только крепежные винты, поставляемые вместе с изделием, или, в случае их отсутствия, надлежащий тип винтов.
- Использовать винты надлежащей длины, как указано в руководстве по установке.
- Не пытайтесь ремонтировать или не заменять какие-либо компоненты изделия, если это прямо не требуется руководством по эксплуатации.
- Не позволяйте детям играть с изделием.
- Следует держать детей на расстоянии и под присмотром, так как доступные части устройства могут сильно нагреваться во время использования.
- Изделием могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лица с недостаточным опытом, при условии, что они находятся под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию изделия и при условии понимания потенциальных рисков, связанных с ним.
- Изделие и его доступные части нагреваются в процессе использования. Не прикасаться к нагретым частям.
- В процессе и после использования не касаться нагревательных элементов изделия.
- Избегайте соприкосновения изделия с тканями или другими легко воспламеняющимися материалами, пока все его части не охладятся, риск возгорания.
- Не размещайте легко воспламеняющиеся материалы на 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 используйте 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.

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

⚠ ТБ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

● Отсоедините изделие от электрической сети. ● Установка должна быть выполнена профессионально подготовленными лицами, ознакомленными с действующими нормами, касающимися установки и безопасности. ● Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, нанесенный в результате несоблюдения указаний, содержащихся в данном разделе. ● Заземление изделия является обязательным по закону. - Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы обеспечить подключение изделия, встроенного в мебель, к электрической сети. ● Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы обеспечить снятие варочной поверхности с рабочей поверхности. ● Не использовать тройники или удлинители. ● Убедитесь, что указанное напряжение на табличке данных установленной на дне изделия соответствует той, что находится в помещении, где он будет установлен. ● Электрический кабель заземления должен быть на 2 см длиннее других кабелей. ● Ни в одной из точек температура кабеля не должна превышать более чем на 50 °C температуру в помещении. ● Изделие предназначено для постоянного подключения к электросети, поэтому подключение к стационарной сети производится через многополюсный выключатель в соответствии с правилами монтажа, который обеспечивает полное отключение сети в условиях категории перенапряжения III, и который легко доступен после установки. ● По окончании установки у пользователя не должно быть доступа к электрическим компонентам. ● Внимание! Не подключайте изделие к электрической сети до полного завершения установки. ● Перед подключением изделия к электросети: проверьте табличку с данными (расположенную в нижней части прибора), чтобы убедиться, что напряжение и мощность соответствуют напряжению сети и что разъем для подключения подходящий. При возникновении сомнений следует обратиться к квалифицированному электрику.

● Если изделие не снабжено кабелем питания, используйте кабель с диаметром проводов минимум 2,5 мм² при мощности до 5500 Вт, а при большей мощности сечение должно составлять 4 мм².

● **Внимание!** Замена соединительного 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.

КОМПЛЕКТ Windows: Данное изделие подготовлено для совместной работы с **ДАТЧИКОМ** открытия окна (не поставляется производителем). При установке ДАТЧИКА открытия окна (только в случае работы в режиме **ВЫТЯЖКИ ВОЗДУХА**) всасывание воздуха будет прекращаться каждый раз при закрытии

окна помещения, на котором установлен датчик. Подключение ДАТЧИКА открытия окна должно осуществляться квалифицированными техническими специалистами. ДАТЧИК должен сертифицироваться отдельно в соответствии с нормами безопасности, касающимися этого компонента и его использования с прибором. Монтаж должен выполняться в соответствии с действующими предписаниями для домашних установок.

ВНИМАНИЕ: проводка ДАТЧИКА, подсоединяющая его к установке, должна быть частью контура, сертифицированного для безопасного сверхнизкого напряжения (БСНН/SELV). Производитель данного электроприбора снимает с себя всякую ответственность за возможные сбои, ущерб или пожары, обусловленные дефектами и/или неисправностями и/или неправильным монтажом ДАТЧИКА.

⚠ 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:**

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

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

- **Важно:** используйте однокомпонентный клей-герметик (S), устойчивый к температурам до 250°. Перед установкой склеиваемые поверхности необходимо тщательно очистить, удалив все вещества, которые могут препятствовать их адгезии (например, антиадгезивы, консерванты, смазки, масла, порошки,

остатки клея и т.п.). Клей необходимо равномерно распределить по всему периметру рамы. После склеивания дайте клею 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

Оборудование спроектировано, испытано и изготовлено согласно следующим стандартам:

- Безопасность: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233; • Рабочие характеристики: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301. EN 60350-2; • Электромагнитная совместимость: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Рекомендации по правильной эксплуатации оборудования с целью уменьшения воздействия на окружающую среду: В начале готовки включайте прибор на минимальную скорость и оставляйте

включенным на несколько минут после завершения процесса готовки. Следует увеличивать скорость только при наличии большого количества дымов и пара и использовать функцию Boost только в исключительных случаях. Для поддержания эффективности системы удаления запахов следует заменять по мере необходимости угольный(-е) фильтр(ы). Для поддержания эффективности жирового фильтра необходимо по мере необходимости его очищать. Для оптимизации эффективности и уменьшения шума следует использовать воздуховоды максимального диаметра, указанного в данном руководстве.

2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Система индукционного нагрева основана на физическом явлении магнитной индукции. Основной характеристикой этой системы является прямая передача энергии от генератора к кастрюле.

Преимущества: Если сравнивать с электрическими варочными поверхностями, ваша индукционная панель:

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 немедленно, что предотвращает бесполезное рассеивание тепла.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЕМКостей ДЛЯ ВАРКИ

• Емкости для варки



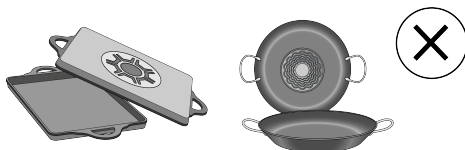
Используйте только кастрюли, которые имеют этот символ.

Важно:

во избежание необратимого повреждения варочной поверхности не используйте посуду:

- с неровным 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, контролируйте, чтобы:
- Днище было полностью изготовлено из ферромагнитных материалов. В противном случае падает эффективность и равномерность

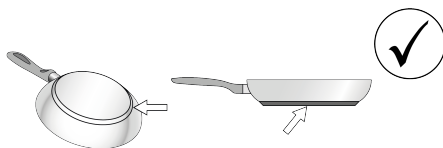
теплопередачи, а температура поверхности посуды может быть не подходящей



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



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



• Емкости, изготовленные ранее

Можно проверить, обладает ли материал кастрюли магнитными свойствами при помощи простого магнита. Кастрюли непригодны для использования, если магнит не реагирует на них. И в этом случае имеют силу указания предыдущего параграфа.

• Рекомендуемые диаметры дна кастрюль

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

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

• Энергосбережение

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

отмеченной на поверхности.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

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

См. сайты www.elica.com и www.shop.elica.com чтобы ознакомиться с полным ассортиментом комплектов для различных исполнений системы, как фильтрующего, так и вытяжного.

● Вытяжная версия:

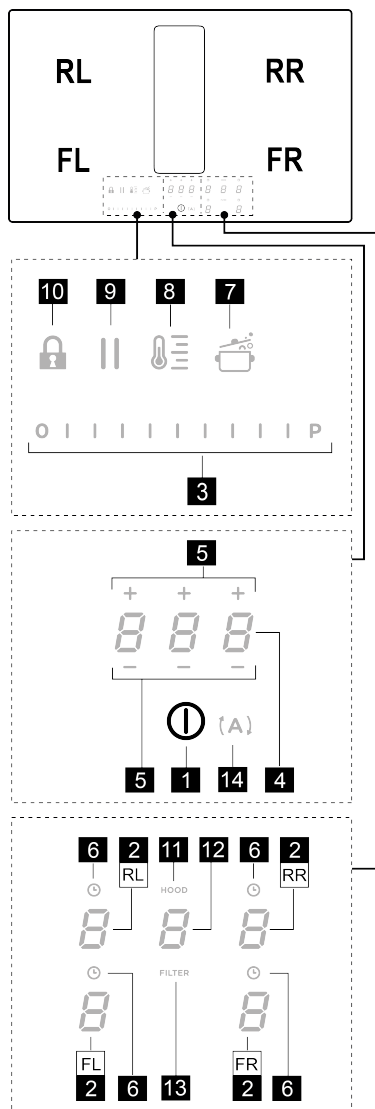
Пары удаляются наружу через системы воздуховодных труб (подлежащих приобретению отдельно). Подсоедините изделие к вытяжным трубам и отверстиям в стене, имеющим диаметр, который равен диаметру выходного отверстия (соединительного фланца). Более подробно о трубах и их размерах см. страницу аксессуаров руководства по монтажу и установке - Исполнение вытяжки с удалением. Использование вытяжных труб и отверстий в стене с меньшим диаметром приведет к ухудшению рабочих характеристик системы вытяжки и существенному увеличению уровня шума. Поэтому в подобных случаях производитель снимает с себя всякую ответственность. Для обеспечения максимальной эффективности вытяжки: • Рекомендуемая макс. длина труб составляет 7 погонных метров. • На общей длине 7 погонных метров используйте максимум два колена 90° • Не допускайте существенного изменения сечения канала, поддерживая Ø 150 мм (или квадратное сечение размером 222 x 89 мм).

● Фильтрующая версия:

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

3. РАБОТА УСТРОЙСТВА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



К. Функция

- | | |
|---|---|
| 1 | ВКЛ/ВЫКЛ варочной поверхности/вытяжки варочной поверхности |
| 2 | Выбор варочной зоны / Дисплей варочной зоны |
| 3 | Повышение/Понижение уровня мощности варки и скорости (мощности) вытяжки |

	Отображение уровня мощности варки и скорости (мощности) вытяжки
4	Включение таймера "STAND ALONE (ОТДЕЛЬНЫЙ)"
	Дисплей: Таймер "STAND ALONE (ОТДЕЛЬНЫЙ)" / Таймер варочных зон.
5	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	Индикатор подключенной вытяжки
	Включение индикатора загрязнения фильтров
12	Выбор/подключение вытяжки
	Дисплей вытяжки
	Дисплей загрязнения угольного/керамического фильтра - жирулавливающего фильтра
13	Сброс уровня загрязнения фильтров
14	Подключение автоматической функции вытяжки

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Все функции этой варочной поверхности спроектированы с соблюдением строгих норм безопасности. Поэтому:

- Некоторые функции не активируются или отключаются автоматически при отсутствии контроля 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) **ⓘ ON/OFF**

(ВКЛ/ВЫКЛ) (1) на варочной панели/вытяжке:

загорится символ . Если продолжить нажимать: на несколько секунд станут видны все доступные функции, после чего активными останутся только основные; остальные можно использовать, и они будут активированы позже, во время использования устройства.

ВАЖНО: все доступные функции будут подсвечиваться с небольшой яркостью, подсветка станет ярче только тогда, когда функция будет подключена.

Нажмите пиктограмму еще раз, чтобы выключить устройство.

Примечание: Данная функция является приоритетной по отношению ко всем остальным.

• Выбор варочных зон

Коснитесь (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 ) , который активируется на 5 минут, после чего мощность снижается до предыдущего уровня.

Коснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели**

выбора (3) (за пределы уровня ) для включения функции Power Booster (усилитель мощности). Уровень Power Booster (усилителя мощности) указан в области

Выбор/дисплей (2) символом .

• 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  с

помощью   (5).

Режим отображения обратного отсчета такой же, как у таймера STAND-ALONE.

• 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.

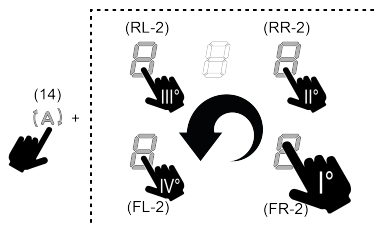
Примечание: эта настройка должна производиться при выключенной варочной поверхности, без

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  (будет мигать только в течение первых 2 минут после включения устройства)

• продолжая удерживать , нажимайте по очереди все области **Выбор/дисплей (2)** варочных зон, против часовой стрелки, начиная с передней правой области (FR). При каждом нажатии будет подаваться короткий звуковой сигнал, как только все дисплеи (2) можно будет отпустить кнопку:



в этот момент на дисплее (2) задней левой зоны (RL)

будут последовательно отображаться символы и , что свидетельствует о возможности выполнить настройку.

• выберите дисплей (RL-2), затем проведите по Панели выбора (3), пока на дисплее не появятся символы и .

На дисплее (FL-2) отобразится текущая настройка со значениями, представленными в таблице:

Отображаемое значение	Мощность (кВт)
	7,4 кВт (настройка по умолчанию)
	4,5 кВт
	3,1 кВт

Чтобы поменять настройку функции Power Limitation (Ограничение мощности):

• нажимайте дисплей (FL-2), затем проведите по Панели выбора (3), чтобы установить новое значение. для сохранения

сделанного выбора нажимайте кнопку ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) (1), в течение 2 секунд; прозвучит длинный звуковой сигнал, подтверждающий выполнение настройки.

• 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.

• Key Lock (блокировка кнопок)

Функция Key Lock позволяет блокировать настройки поверхности, чтобы избежать их случайного изменения. При этом уже установленные функции остаются активными.

Включение:

• нажимайте (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 нажимайте (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).

• Pausa (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.

Примечание: функция паузы не влияет на вытяжку.

• Таймер «STAND ALONE» (отдельный)

Функция таймера производит обратный отсчет времени независимо от варочных зон (а также от зоны вытяжки). Таймер включается нажатием на зону/дисплей (4).

Используйте символы   (5) для установки времени таймера, который отображается в Зоне/дисплее (4)

Примечание : подождать 30 секунд и не нажимать никакую команду, 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 ч 35 мин
	1 мин 35 с

Для выключения таймера:

• выберите Зону/дисплей (4)

• настройте продолжительность таймера на ноль

 с помощью   (5)

• 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 .

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

• Включение системы вытяжки:

• Включите варочную панель, как указано в главе «Включение» в разделе «Использование варочной панели».

• Откройте заслонку, затем прикоснитесь к Зоне выбора (12), чтобы включить вытяжную систему.

Внимание! Для правильного использования вытяжной системы, прежде чем включить вытяжку, **ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКРОЙТЕ ЗАСЛОНКУ.** См. также указания в разделе с иллюстрациями данного руководства.

• Регулировка скорости (мощности) всасывания:

Вытяжка имеет 4 уровня скорости (мощности) от  до .

Коснитесь и проведите пальцами по **Панели выбора (3)**: вправо, чтобы увеличить уровень мощности, влево, чтобы уменьшить уровень мощности.

Примечание: Заданный уровень мощности появится в области **Выбор/дисплей (12)**

• Power Booster (усилитель мощности)

Вытяжка оснащена 1 дополнительным уровнем всасывания под названием Power Buster. Он работает по времени и имеет продолжительность 5 минут.

Чтобы выбрать его, коснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели выбора (3)** (за пределы уровня ) , после чего отобразится мигающий символ .

Примечание: по истечении времени отсчета мощность возвращается к ранее установленному уровню.

● Работа в автоматическом режиме

Вытяжка включится с наиболее подходящей скоростью, приспособив скорость отсоса к максимальному уровню мощности, используемому в варочных зонах.

Когда варочные зоны отключаются, вытяжка адаптирует свою скорость и постепенно снижает ее, чтобы удалить остаточный пар и запахи.

Для активации данной функции:

Нажмите **(A)** (14).

Для отключения повторите действие.

Примечание: если во время автоматической работы на

Панели выбора (3) выбирается скорость от **1** до **9**, автоматическая работа прекращается. Если же выбран режим Power Booster, автоматическая работа возобновится в конце отсчета времени. В это время символ **(A)** будет мигать.

Примечание: в случае отключения варочной поверхности, находящейся в автоматическом режиме, выключение вытяжки произойдет автоматически и постепенно.

● Индикатор засорения фильтров

Вытяжной зонт указывает на необходимость выполнения техобслуживания фильтров:

угольные/керамические запахоулавливающие фильтры: индикатор **FILTER (13)** горит
жироулавливающий фильтр: индикатор **FILTER (13)** мигает

Примечание: данная функция отключена по умолчанию (о ее включении см. в параграфе «Включение индикатора загрязненности фильтров»)

● Отключение индикатора загрязнения фильтров

После проведения обслуживания фильтров (жироулавливающего и/или угольных/керамических) нажмите и удерживайте **FILTER (13)**. Индикатор

погаснет, а отсчет времени начнется заново.

● Включение индикатора загрязнения фильтров

Примечание: Данный индикатор обычно отключен.

Для его включения выполните следующие действия:

- включите рабочую поверхность с вытяжкой **(1)**,
- при выключенных двигателе вытяжки и варочных зонах нажмите Зону выбора **(12)**
- нажмите и удерживайте **HOOD (вытяжка) (11)**, пока

на дисплее **(12)** не появятся буквы **F** и **G**, мигающие попеременно.

F = угольные/керамические запахоулавливающие фильтры; **G** = жироулавливающий фильтр.

УГОЛЬНЫЕ/КЕРАМИЧЕСКИЕ ЗАПАХОУЛАВЛИВАЮЩИЕ ФИЛЬТРЫ

- нажмите на дисплей **(12)**, когда появится буква **F**
- нажмите **FILTER (13)**, индикатор горит постоянно.
- снова нажмите и удерживайте **HOOD (11)**, чтобы подтвердить активацию индикатора угольных/керамических запахоулавливающих фильтров.

ЖИРОУЛАВЛИВАЮЩИЙ ФИЛЬТР

- нажмите на дисплей **(12)**, когда появится буква **G**
- нажмите **FILTER (13)**, индикатор мигает.
- снова нажмите и удерживайте **HOOD (11)**, чтобы подтвердить активацию индикатора жироулавливающего фильтра.

ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

Уровень мощности	Типология готовки	Применение (исходя из опыта и навыков готовки)
Макс. мощность	P Быстрый разогрев	подъем температуры пищи в течение короткого периода времени до быстрого закипания в случае воды или быстрого разогрева различных кулинарных жидкостей
	8-9 Жарка - кипячение	подрумянивание, начало готовки, жарка продуктов быстрой заморозки, быстрое кипячение
Высокая мощность	7-8 Поджаривание до золотистого цвета – поджаривание - кипячение - гриль	поджаривание, поддержание интенсивного кипения, варка и жарка как на гриле (ненадолго, 5-10 минут)
	6-7 Поджаривание до золотистого цвета - варка – тушение – поджаривание - гриль	поджаривание, поддержание несильного кипения, жарка как на гриле (средней длительности, 10-20 минут), предварительный подогрев принадлежностей

Средняя мощность		Варка – тушение – поджарка - гриль	тушение, поддержание слабого кипения, варка (длительная), томление макаронных изделий (пасты)
		Варка – варка на медленном огне – сгущение - томление	длительные варки (рис, соусы и подливки, жаркое, рыба) в кулинарных жидкостях (напр., вода, вино, бульон, молоко), томление макаронных изделий
		Варка – варка на медленном огне – сгущение - томление	длительные готовки (объемы меньше одного литра: рис, соусы, подливки, жаркое, рыба) в кулинарных жидкостях (напр., вода, вино, бульон, молоко)
Низкая мощность		Растапливание – размораживание – поддержание теплым - томление с добавлением масла/сливок	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.

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

УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

• Очистка индукционной поверхности

Варочную панель следует чистить после каждого применения.

Важно:

- Не используйте жесткие губки, скребки. Их использование, со временем, может повредить стекло.
- Не применяйте раздражающие химические детергенты, такие как спреи для печей или пятновыводители.

• НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ УСТРОЙСТВА 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).

• Очистка емкости для сбора жидкости :

При случайной и сильной утечке жидкости из кастрюли можно воспользоваться сливным клапаном,

расположенным в нижней части устройства, что позволяет избежать отложения любых остатков и осуществлять очистку с соблюдением максимального уровня гигиены.

• Очистка металлической решетки:

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

УХОД ЗА ВЫТЯЖКОЙ

• Очистка вытяжки:

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

НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ ИНСТРУМЕНТОВ ИЛИ КАКИХ-ЛИБО ПРИСПОСОБЛЕНИЙ ДЛЯ ОЧИСТКИ!

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

• Уход за жировулавливающим фильтром:

Служит для улавливания частиц жира, образующихся при приготовлении пищи.

Очистку следует выполнять один раз в месяц (или когда срабатывает система засорения фильтров) с помощью неагрессивных моющих средств, вручную или в посудомоечной машине при низкой температуре в кратковременном цикле. При мойке в посудомоечной машине металлический жировулавливающий фильтр может обесцветиться, однако его фильтрующие характеристики совершенно не изменяются.

• Уход Фильтр с активированным углем - Керамика (только для фильтрующей версии):

Служит для устранения неприятных запахов, образующихся при приготовлении пищи. Данное

изделие оборудовано набором дезодорирующих фильтров.

Насыщение дезодорирующих фильтров происходит после длительного использования в зависимости от типа кухни и регулярности очистки жирославливающего фильтра. Дезодорирующие фильтры можно регенерировать термическим способом каждые 2/3

месяца в предварительно нагретой печи при 200°C в течение 45 минут. Правильная регенерация гарантирует постоянную эффективность фильтрования в течение 5 лет.

Внимание! Не кладите фильтры на дно духовки, а положите их на противень, который необходимо вставить в среднем положении.

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
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.