



**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

Необходимо неукоснительно придерживаться инструкций, приведенных в данном руководстве. Производитель снимает с себя всякую ответственность за возможные неприятности, ущерб или пожары, обусловленные несоблюдением инструкций, приведенных в данном руководстве. Прибор предназначен только для домашнего использования для приготовления пищи. Запрещено использование для других целей (например, для обогрева помещений). Производитель снимает с себя всякую ответственность за ненадлежащее применение или неправильные настройки управления.


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

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

- Запрещено вносить изменения в электрическую систему прибора.

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

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

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

\*: детали, обозначенные данным знаком, являются опциями, поставляемыми только в определенных моделях и их можно приобретать на сайтах [www.elica.com](http://www.elica.com) и [www.shop.elica.com](http://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. ● Установка или техобслуживание должны выполняться квалифицированным техником в соответствии с инструкциями производителя и с соблюдением действующих местных норм. Не пытайтесь ремонтировать или не заменять какие-либо компоненты изделия, если это прямо не требуется руководством по эксплуатации. ● Заземление изделия является обязательным по закону. - Кабель питания

должен быть достаточно длинным, чтобы обеспечить подключение изделия, встроенного в мебель, к электрической сети. ● Для того чтобы установка соответствовала действующим нормам безопасности, необходим соответствующий стандартам всеполярный выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети в случае перенапряжения категории III, согласно правилам монтажа. ● Не использовать тройники или удлинители. ● По окончании установки у пользователя не должно быть доступа к электрическим компонентам. ● Изделие и его доступные части нагреваются в процессе использования. Не прикасаться к нагретым частям. ● 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. ● Для носителей кардиостимуляторов и активных имплантатов перед использованием индукционной варочной панели важно проверить, совместим ли их стимулятор с использованием изделия. ● 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. Необходимо следить за приготовлением продуктов с большим содержанием жиров и масла. ● Если панель имеет трещины, выключите изделие во избежание поражения электрическим током. ● Изделие не предназначено для включения через внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления. ● Готовка без присмотра на варочной панели с использованием растительного масла или жира опасна и может привести к пожару. ● За приготовлением пищи нужно следить. Процесс быстрой готовки должен проходить под постоянным надзором. ● НИКОГДА не пытайтесь гасить огонь водой. Следует выключить изделие и погасить огонь при помощи, например, крышки или противопожарного одеяла. ● Опасность пожара: не кладите предметы на варочную поверхность. ● Не применяйте системы очистки паром, риск удара электрическим током. ● Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как они могут сильно нагреться. ● Перед подключением 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.

**Важно:** ● После использования выключить варочную панель при помощи соответствующего устройства управления, не полагаясь на детектор посуды. ● Избегать проливания жидкостей, при кипячении или нагревании жидкостей следует уменьшать

интенсивность нагрева. ● Не оставлять нагревательные элементы включенными с пустыми кастрюлями и сковородами или без посуды. ● По окончании приготовления пищи выключить соответствующую зону. ● Никогда не использовать алюминиевую фольгу для готовки, и никогда не класть продукты, обернутые в алюминиевую фольгу, прямо на панель. Алюминий расплавится и нанесет непоправимый ущерб вашему изделию. ● Никогда не нагревать консервные банки с продуктами питания, предварительно не открыв их: банка может взорваться! Это предупреждение относится также ко всем другим типам варочных панелей. ● Использование режимов повышенной мощности, такого как функция Booster, не подходит для нагрева некоторых жидкостей, например, масла для жарки. Чрезмерный нагрев может быть опасным. В этих случаях рекомендуется использовать меньшую мощность. ● Емкости следует ставить непосредственно на варочную поверхность точно по центру. Ни в коем случае не вставлять никакие предметы между кухонной посудой и варочной поверхностью. ● В случае достижения высоких температур изделие автоматически уменьшает уровень мощности варочных зон. ● Перед выполнением любых операций по очистке или техобслуживанию отключите изделие от электросети, вытянув вилку, или отключите общий автомат своего жилья. ● При выполнении операций по установке и техобслуживанию используйте рабочие перчатки. ● 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. ● Необходимо следить, чтобы дети не игрались с этим изделием. ● 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. ● Процесс жарки должен осуществляться под надзором, так как перегретое масло может воспламениться. ● Внимание! При работе варочной панели доступные части могут стать горячими. ● Внимание! Не подключайте изделие к электрической сети до полного завершения установки. ● 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. ● 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.

## ТБ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

● Отсоедините изделие от электрической сети. ● Установка должна выполняться квалифицированным персоналом, знающим действующие нормы по установке и технике безопасности. ● Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб людям, животным или имуществу, нанесенный в результате несоблюдения указаний, содержащихся в данном разделе. ● Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы обеспечить снятие варочной поверхности с рабочей поверхности. ● Убедитесь, что указанное напряжение на табличке данных установленной на дне изделия соответствует той, что находится в помещении, где он будет установлен. ● Не используйте удлинители. ● Электрический кабель заземления должен быть на 2 см длиннее других кабелей. ● Если изделие не снабжено кабелем питания, используйте кабель с диаметром проводов минимум 2,5 мм<sup>2</sup> при мощности до 5500 Вт, а при большей мощности сечение должно составлять 4 мм<sup>2</sup>. ● Ни в одной из точек температура кабеля не должна превышать более чем на 50 °C температуру в помещении. - Изделие предназначено для постоянного подключения к электрической сети, поэтому следует установить обычный многополярный выключатель, который обеспечит полное отключение от сети в случае возникновения условий, входящих в категорию перенапряжения III, и который будет легко доступен после установки.

● **Внимание!** Замена соединительного кабеля должна производиться авторизованной службой технической помощи или лицом с аналогичной квалификацией.

● **Внимание!** Перед повторным подключением цепи к сети питания для проверки ее правильного функционирования следует всегда проверять, чтобы сетевой кабель был смонтирован правильно.

## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

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

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

● **Подготовка мебели для встраивания:**

• Выполните все работы по резке мебели перед установкой варочной поверхности и аккуратно удалите

опилки.

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

Примечание. При расчете размеров следует учитывать указания производителя кухни.

• **Важно:** используйте однокомпонентный клей-герметик (S), устойчивый к температурам до 250°. Перед установкой склеиваемые поверхности необходимо тщательно очистить, удалив все вещества, которые могут препятствовать их адгезии (например, антиадгезивы, консерванты, смазки, масла, порошки, остатки клея и т.п.). Клей необходимо равномерно распределить по всему периметру рамы. После склеивания дайте клею высохнуть в течение примерно 24 часов.

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

• **Примечание:** для правильной установки изделия рекомендуется обернуть трубопроводы клеевой лентой, которая имеет следующие характеристики: эластичная пленка из мягкого ПВХ, с клеящим слоем на основе акрилата, 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 (EC) № 1935/2004 и был спроектирован, изготовлен и выпущен на рынок в

соответствии с требованиями по безопасности директивы по низковольтному оборудованию 2014/35/UE, требованиям по защите директивы по электромагнитной совместимости 2014/30/UE.

## 2. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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

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

**Более надежная:** меньшая температура на стеклянной поверхности. **Более быстрая:** время разогрева еды меньше. **Более точная:** поверхность реагирует незамедлительно на ваши команды. **Более эффективная:** 90 % энергопотребления превращается в тепло. Кроме того, когда кастрюля снята с поверхности, передача тепла прерывается незамедлительно, что предотвращает бесполезное рассеивание тепла.

• **Емкости для варки**



Используйте только кастрюли, которые имеют этот символ.

**Важно:**

во избежание необратимого повреждения варочной поверхности не используйте посуду:

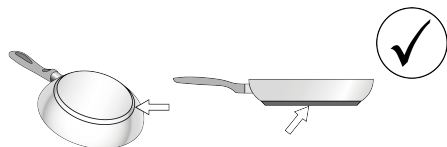
- с неровным дном;
- металлическую с эмалированным дном;
- с шероховатым дном - во избежание царапин на варочной панели;
- никогда не ставьте горячие кастрюли и сковородки на панель управления варочной поверхностью.
- Не все кастрюли, пригодные для индукционных панелей, достаточно хорошо работают по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



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



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



#### • Рекомендуемые диаметры дна кастрюль

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

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

#### • Емкости, изготовленные ранее

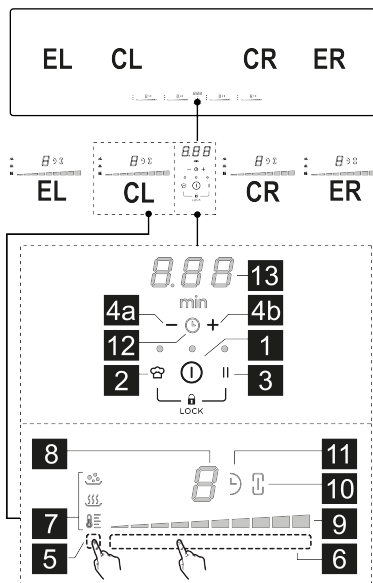
Можно проверить, обладает ли материал кастрюли магнитными свойствами при помощи простого магнита. Кастрюли непригодны для использования, если магнит не реагирует на них. И в этом случае имеют силу указания предыдущего параграфа.

#### • Энергосбережение

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

## 3. РАБОТА УСТРОЙСТВА

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



#### К. Функция

- 1 ВКЛ/ВЫКЛ варочной поверхности
- 2 Включение Chef Function (функции шеф-повара)
- 3 Пауза
- 2+3 Child Lock (блокировка от детей)/настройка функции Power limitation (ограничение мощности)
- 4a Активация и управление таймером и таймером для варки яиц (Egg Timer)
- 4b Включение функции Temperature Manager (управление температурой)
- 5 Выбор варочной зоны/выбор уровня мощности

#### Инди-ка-тор

#### Функция

- 7 Индикатор уровня Temperature Manager (управление температурой)
- 8 Индикация положения варочной зоны
- 9 Индикатор Power Level (уровень мощности)
- 10 Индикатор включения функции Bridge (мост)

11	Индикатор включения таймера
12	Индикатор Egg Timer (таймер для варки яиц) активен
13	Дисплей таймера и таймера для варки яиц

## ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ


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

- Некоторые функции не активируются или отключаются автоматически при отсутствии кастрюль на поверхности или при их неправильном размещении.

- В некоторых случаях активированные функции автоматически отключаются через несколько секунд, если для выбранной функции необходима дополнительная настройка (напр.: "Включить варочную поверхность" без функций "Выбор варочной зоны" и "Рабочая температура", либо "Функция Lock (блокировка)" или "Таймер").

Перед приближением к варочной зоне подождите, пока дисплей не погаснет.

**Внимание!** В случае (например) длительного использования выключение варочной зоны может не быть мгновенным, потому что она находится в фазе охлаждения. На дисплее варочной зоны появится

символ , обозначающий эту фазу. Перед приближением к варочной зоне подождите, пока дисплей не погаснет.

## ДИСПЛЕИ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

На дисплеях, соответствующих варочным зонам, отображаются следующие данные:

Функция	Значение
Варочная зона включена	
Power Level (Уровень мощности)	
Residual Heat Indicator (Индикатор остаточного тепла)	
Pot Detector (датчик наличия посуды)	
Функция Bridge Zone (совмещенная зона) включена	
Функция Temperature Manager (управление температурой) включена	
Функция Child Lock (защита от детей) включена	
Функция Пауза	
Функция Automatic Heat UP (автоматический нагрев)	

## ХАРАКТЕРИСТИКИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

### • Safe Activation (безопасное включение)

Изделие включается только при наличии кастрюль в варочных зонах: процесс нагрева не запускается или прекращается при отсутствии или снятии кастрюль.

### • Pot Detector (датчик наличия кухонной посуды)

Устройство автоматически определяет наличие кастрюль в варочных зонах.

### • Safety Shut Down (Предохранительное отключение)

В целях безопасности каждая варочная зона имеет максимальное время работы, которое зависит от установленного уровня мощности.

### • Residual Heat Indicator (индикатор остаточного тепла)


После выключения одной или нескольких варочных зон на наличие остаточного тепла указывает специальный сигнал на дисплее соответствующей зоны в виде


символа .

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

**Примечание:** для активации любой функции необходимо предварительно активировать требуемую зону

### • Включение

Кратковременно нажмите (коснитесь)  ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) (1) на варочной панели: загорится символ

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

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

Нажмите пиктограмму еще раз, чтобы выключить устройство.

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


### • Выбор варочных зон



Коснитесь **Панели выбора** (6), соответствующей требуемой варочной зоне EL, CL, CR, ER.

### • 9 Power Level (9 уровней мощности)

Варочная поверхность имеет 9 уровней мощности. Проведите пальцами вдоль **Панели выбора** (6): вправо для увеличения уровня мощности; влево для уменьшения уровня мощности.

### ● **Power Booster (усилитель мощности)**

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

Коснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели выбора (6)** (за пределы уровня ) для включения функции Power Booster (усилитель мощности). Уровень Power Booster отображается на дисплее выбранной зоны с помощью пиктограммы .

### ● **Bridge Zones (совмещенные зоны)**

Эта функция обеспечивает работу в совмещенном режиме варочной зоны **FL** с варочной зоной **RL** и варочной зоны **CR** с варочной зоной **RR**, путем создания единой зоны с тем же уровнем мощности (всего 2). Такая функция позволяет обеспечивать равномерную тепловую обработку в посуде больших размеров.

#### **Для включения функции Bridge:**

- одновременно нажмите на **зону выбора (6)** выбранных зон.

- загорится индикатор **Bridge**  (10) выбранных варочных зон. Отобразится символ  на дисплее зоны **CL** для пары (**EL+CL**) или **ER** для пары (**CR + ER**)

- после этого можно будет задавать мощность, проводя пальцем по **зоне выбора (6)** **EL** для пары (**EL+CL**) или **зоне выбора (6)** **CR** для пары (**CR + ER**).

#### **Для выключения функции Bridge:**

- одновременно нажмите две **зоны выбора (6)** пары зон, которые необходимо выключить.

### ● **Temperature Manager (управление температурой)**

Temperature Manager - это функция, которая позволяет выбрать предустановленную температуру, наиболее подходящую, для получения требуемого результата.

#### **Для включения функции:**

- Выберите требуемую варочную зону.

- Нажмите один или несколько раз **Зона выбора (5)**, чтобы выбрать наиболее подходящий уровень из предлагаемых:

Первое нажатие активирует уровень «Melting»:



(7) Определяет подходящий уровень мощности для медленного плавления деликатных продуктов без ущерба для их вкусовых характеристик (шоколад, масло и т. д.).

Второе нажатие активирует уровень «Warming»:



(7) Определяет подходящий уровень мощности для мягкого поддержания температуры блюд, не достигая температуры кипения.

Третье нажатие активирует уровень «Simmer»:



(7) Определяет уровень мощности, подходящий для длительного тушения блюд. Подходит для приготовления томатных соусов, рагу, супов, минестроне, поддерживая контролируемый уровень приготовления (идеально подходит для приготовления на водяной бане). Исключает неприятные разливы или подгорание пищи на дне, типичные при таком виде приготовления. Используйте эту функцию после доведения блюда до кипения.

- Нажмите еще раз, чтобы выключить.

На дисплее выбранной варочной зоны, которая работает в режиме Temperature Manager, появится

символ .



### ● **Timer (таймер)**

Функция таймера является обратным отсчетом, который можно задать в каждой варочной зоне, в том числе и одновременно.

В конце заданного периода варочные зоны автоматически выключатся, а пользователя предупредит специальный звуковой сигнал.


#### **Включение/регулировка функции Timer для варочной поверхности:**

- Выберите варочную зону (уровень мощности больше 0)


- Нажмите одновременно  (4a) и  (4b) для доступа к функции Timer

- Установите время, отсчитываемое функцией Timer:


нажмите переключатель  (4b), для увеличения времени автоматического выключения

нажмите переключатель  (4a) для уменьшения времени автоматического отключения.

При необходимости повторите операцию для других варочных зон.



**Примечание:** Для каждой варочной зоны можно установить отдельный таймер. На дисплее  (13) на 10 секунд появится обратный отсчет последней выбранной зоны, после чего начнется отображение обратного отсчета с наименьшим периодом.

Как только таймер закончит обратный отсчет, прозвучит звуковой сигнал (в течение 2 минут, или отключится, при нажатии любой кнопки поверхности), а дисплей (13) будет мигать.

**Примечание:** рядом с дисплеем варочной зоны, при использовании таймера, появляется пиктограмма  (11)

#### **Для выключения таймера:**

- выберите требуемую варочную зону;



- установите значение таймера, равное , с помощью  (4a)



**Примечание:** функция останется активной, если через некоторое время не будут нажаты другие кнопки.


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


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

одновременным нажатием кнопок  (4a) и  (4b)

**Примечание:** для настройки функции Egg Timer выполните те же действия, что и для функции Timer.

Как только таймер закончит обратный отсчет, прозвучит звуковой сигнал (в течение 2 минут, или

отключится, при нажатии кнопки  (4a)), а дисплей (13) начнет мигать.



**Примечание:** при активной функции Egg Timer появится символ  (12).

### ● **Power Limitation (Ограниченная мощность):**


Функция Power Limitation/Ограниченная мощность позволяет задавать режим работы устройства с ограничением максимума потребляемой мощности (кВт).

**Примечание:** эту настройку необходимо выполнить при выключенной индукционной плите в момент подсоединения к электрической сети или в момент повторного подключения к сети, в течение последующих 2 минут, не нажимая кнопку.



**Для настройки функции Power Limitation (Ограничение мощности):**

• нажмите и удерживайте кнопки  (2)+  (3) до тех пор, пока не прозвучит короткий звуковой сигнал

• проведите пальцами одновременно по **панелям выбора (6) CL** и **(3) EL**, слева направо до конца **панелей выбора**, и удерживайте до подачи короткого звукового сигнала.



• дисплей таймера (13) отображает символы , указывая на возможность выполнения настройки.

• на дисплее (8) зоны **CL** отображается текущая настройка:

Значение	Мощность (кВт)
	7,2 кВт (настройка по умолчанию)
	4,5 кВт

• для изменения настройки ограничения мощности (Power Limitation) проведите по **Панелям выбора (6) CL**

слева направо, чтобы увеличить мощность, и справа налево для ее уменьшения



• для сохранения сделанного выбора, удерживайте нажатыми кнопки  (2) +  (3) в течение 1 с; прозвучит звуковой сигнал подтверждения сделанной настройки.

### ● **Child Lock (защита от детей)**

Функция Child Lock позволяет избежать случайного включения детьми варочных зон и зоны вытяжки, блокируя активацию любой функции.

Функцию Child Lock можно активировать только при включенном устройстве, но при выключенных варочных зонах.

**Включение:**

• одновременно нажмите и удерживайте кнопки  (2) и  (3); звуковой сигнал сообщит о том, что функция


активна, а на дисплее отображается .

Для отключения повторите действие.


### ● **Пауза**

Функция Пауза позволяет приостановить любую активную функцию на поверхности с уменьшением мощности до нуля.

**Включение:**

• нажмите  (3), на дисплее будет отображаться символ .

**Для отключения функции:**

• нажмите  (3), в течение следующих 10 секунд, проведите пальцами вправо вдоль **Панели выбора (6 - CL)**. Если операция не выполняется в этот момент, функция паузы остается активной.


**Примечание:** данная операция восстанавливает условия работы поверхности до включения паузы.

**Примечание:** если по прошествии 10 минут функцию паузы не отключить, варочная поверхность автоматически выключится.

### ● **Recall (восстановление)**

Функция Recall позволяет восстановить все настройки, выполненные на поверхности, в случае непредвиденного отключения.

**Включение:**

• включите поверхность кнопкой  (1) ВКЛ/ВЫКЛ (1) в течение 6 секунд после выключения.

• нажмите кнопку  (3) в течение последующих 6 секунд.

### ● **Automatic Heat UP (автоматический нагрев)**

Функция Automatic Heat UP позволяет быстрее достичь заданную мощность. Используя данную функцию,



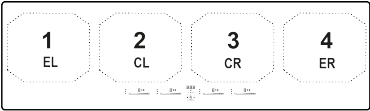
можно обеспечить более быстрое приготовление, однако без риска пригорания пищи, поскольку температура не будет превышать установленное значение. Данная функция доступна для уровней мощности от 1 до 8.

**Включение:**

- длительно нажмите **Панель выбора (6)**, выбрав требуемую мощность.
- отобразится символ **P** на дисплее (8).


● **Power Flow (поток мощности)**

Эта функция присваивает варочным зонам уровень мощности в зависимости от положения, как это происходит на многих профессиональных кухнях, для простоты использования. В зоне **EL** будет самый низкий рабочий уровень (мощность), а справа будет зона с самым высоким рабочим уровнем (мощностью) **ER**, как указано в следующей таблице.



Плиты				Мощность
1	2	3	4	Warming (нагрев)
1	2	3	4	3
1	2	3	4	5
1	2	3	4	9

**Включение**

Нажмите  (9) для включения функции. Загорится индикатор над наклейкой.

**Отключение**

Нажмите еще раз  (9) для отключения.

**ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ**

Уровень мощности		Типология готовки	Применение (исходя из опыта и навыков готовки)
Макс. мощность	<b>P</b>	Быстрый разогрев	подъем температуры пищи в течение короткого периода времени до быстрого закипания в случае воды или быстрого разогрева различных кулинарных жидкостей
	<b>8-9</b>	Жарка - кипячение	подрумянивание, начало готовки, жарка продуктов быстрой заморозки, быстрое кипячение
Высокая мощность	<b>7-8</b>	Поджаривание до золотистого цвета – поджаривание - кипячение - гриль	поджаривание, поддержание интенсивного кипения, варка и жарка как на гриле (ненадолго, 5-10 минут)
	<b>6-7</b>	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	<b>4-5</b>	Варка – тушение – поджарка - гриль	тушение, поддержание слабого кипения, варка (длительная), томление макаронных изделий (пасты)
	<b>3-4</b>	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
	<b>2-3</b>	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	<b>1-2</b>	Растапливание – размораживание – поддержание теплым - томление с добавлением масла/сливок	растопливание масла, деликатное томление шоколада, разморозка малоразмерных пищевых продуктов
	<b>1</b>	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	<b>0</b>	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 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).

## 5. ТЕХПОДДЕРЖКА

### ТАБЛИЦА ПОИСКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Информационный код	Описание	Возможные причины	Способ устранения
	Зона управления отключается из-за слишком высокой температуры	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая	Дождитесь охлаждения поверхности перед повторным использованием
 + Подается звуковой сигнал 	Обнаружена непрерывная (постоянная) активация кнопки. Интерфейс отключается через 10 секунд.	Вода, посуда или кухонная утварь на пользовательском интерфейсе.	Очистите поверхность, уберите все предметы с варочной поверхности.
При появлении остальных сообщений об ошибках	Обратитесь в службу технической поддержки и сообщите код ошибки		

### СЛУЖБА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ

Перед тем как обратиться в службу технической поддержки

1. Убедитесь, что невозможно самостоятельно устранить проблему с учетом информации, приведенной в разделе "Поиск неисправностей".
2. Выключите и включите устройство, чтобы убедиться, что проблема устранена.

Если после вышеупомянутых проверок проблема не устранена, обратитесь в ближайший сервисный центр.