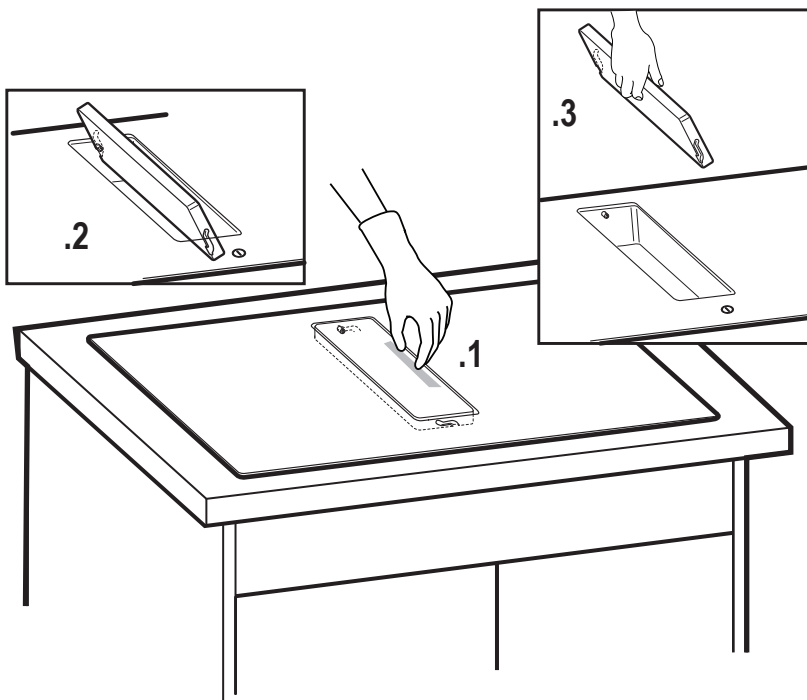
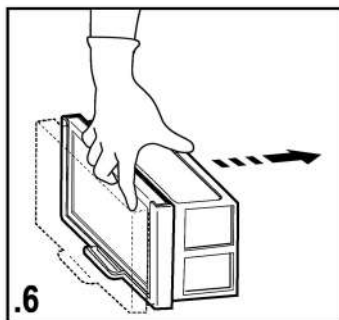
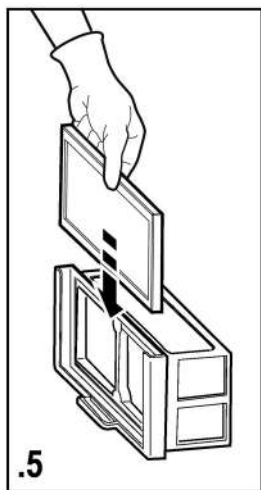
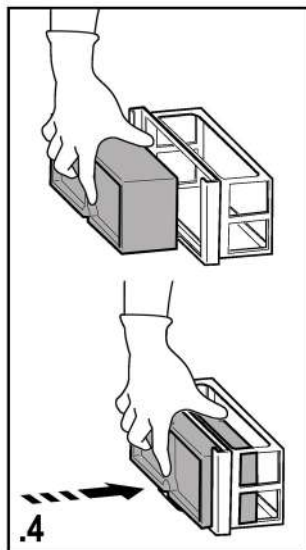
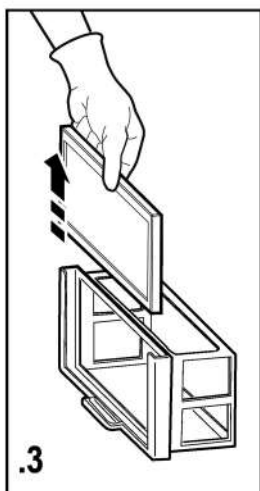
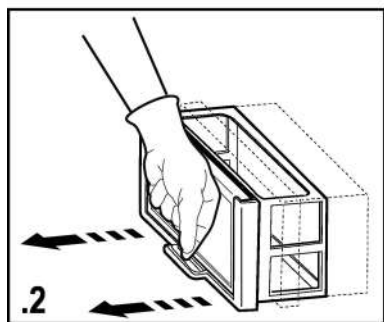
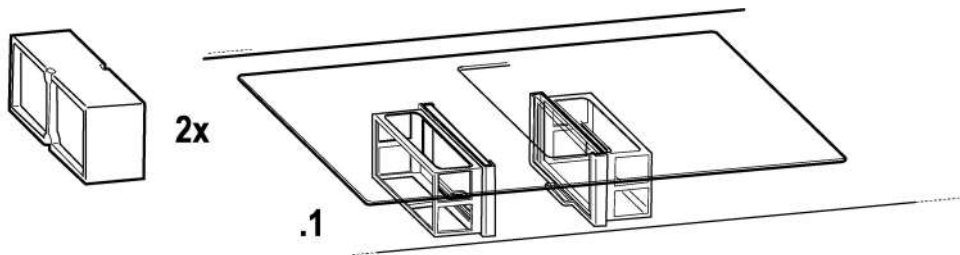
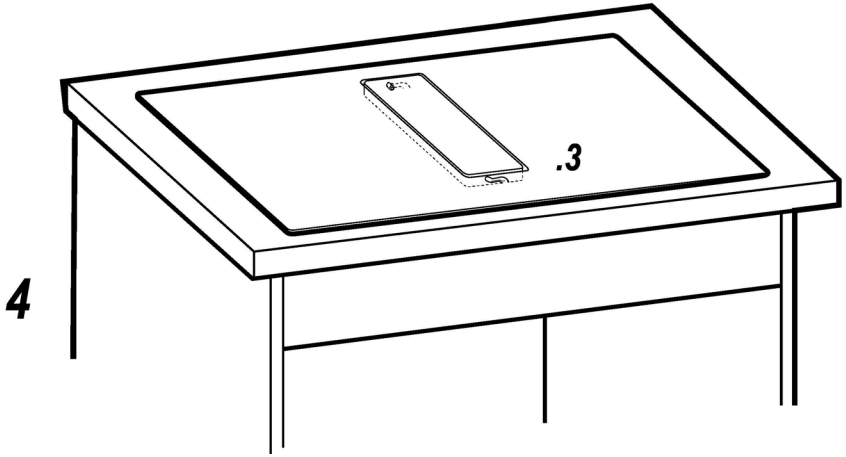
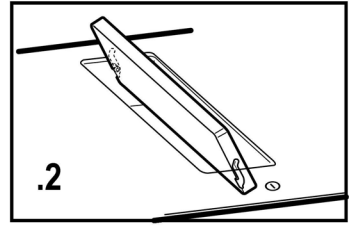
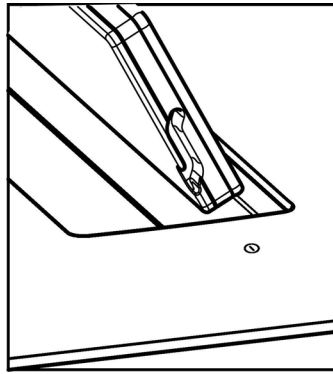
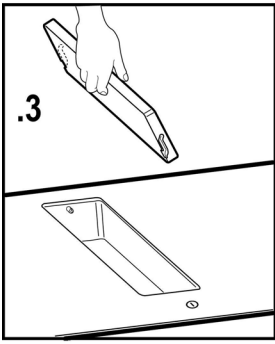


1



2





## 1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### 1.1 Посуда для готовки

Применяйте только такую посуду, на которой нанесен



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 для готовки.



**НЕТ!**

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



**НЕТ!**

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



**ДА!**

**Важно:** никогда не ставьте горячие кастрюли и сковородки на панель управления варочной поверхностью.

#### 1.1.1 Уже имевшаяся ранее посуда

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.

#### 1.1.2 Рекомендуемые диаметры для дна посуды

**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.

#### 1.1.3 Указания для процесса готовки

Для достижения наилучших результатов рекомендуется:

- Использовать сковороды и кастрюли с диаметром дна, равным диаметру зоны варки.
- По возможности накрывать посуду в ходе готовки крышкой, особенно, если ее высота превышает 22 см.
- Размещать посуду в центре варочной зоны, обозначенной на варочной панели.

## 2. ПРИМЕНЕНИЕ ВЫТЯЖКИ

Система удаления паров может изготавливаться в вытяжном исполнении, с выводом паров наружу, или фильтрующем исполнении, с рециркуляцией. См. сайты [www.elica.com](http://www.elica.com) и [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) чтобы ознакомиться с полным ассортиментом комплектов для различных исполнений системы, как фильтрующего, так и вытяжного.



### 2.1 Исполнение вытяжки с удалением

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 7 метров труб рекомендуется не более двух изгибов на 90°
- ! Избегайте резких скачков в сечении воздуховодов, предпочтительно поддерживать постоянное сечение, соответствующее  $\varnothing$  150 мм (или для прямоугольных сечений - 222 x 89 мм.)

### 2.2 Фильтрующее исполнение

Всасываемый воздух фильтруется с помощью специальных жиро- и запахоулавливающих фильтров, а затем возвращается в помещение. Более подробно см. страницу по аксессуарам руководства по монтажу и установке - Фильтрующее исполнение.

**Предупреждение:** В случае оборудования выпуска внутри элемента мебели, необходимо предусмотреть проход воздуха через панель цоколя с минимальной площадью сечения приблизительно в 120см<sup>2</sup>.





### 3.2.2 Дисплей варочной зоны

На дисплеях, соответствующих варочным зонам, отображается следующая информация:



Варочная зона включена	0
Уровень мощности	1...9-P
Residual Heat Indicator (Индикатор остаточного тепла)	H
Pot Detector (датчик наличия посуды)	U
Функция Bridge (перекрытие) включена	П
Функция Temperature Manager (управление температурой) включена	U
Функция Пауза	
Функция Automatic Heat UP (автоматический нагрев)	A


### 3.2.3 Характерные особенности 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 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".

### 3.2.4 Работа устройства

**Прим.:** сначала включите нужную зону/конфорку.

- **Включение:** Коротко прикоснитесь к кнопке  ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) (1) варочной поверхности/вытяжки: символ  загорится. Если коснуться на более длительное время, на несколько мгновений станут видны все функции, после чего останутся включенными только основные; остальные можно будет использовать, и они включаться, впоследствии, в ходе работы на индукционной плите.

Снова нажмите на  ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) (1) для выключения.

#### • Выбор варочных зон

Коснуться (нажать) на область **выбор/дисплей (2)**,

соответствующую нужной варочной зоне.

#### • Уровень мощности

Прикоснуться и провести пальцами вдоль **Панели выбора (3)**:

вправо для увеличения уровня мощности;  
влево для уменьшения уровня мощности.

**Заданный уровень мощности появится в области Выбор/дисплей (2)**

Имеются 9 уровней мощности + интенсивный уровень, показанный на дисплее символом "P" (**Power Booster (Усилитель мощности)**).

Этот уровень мощности "P" (**Power Booster (Усилитель мощности)**) работает в течение 5 минут, затем мощность возвращается на предыдущий уровень.

- **Bridge Zones/Совмещенные зоны:** Варочные зоны FL (передняя левая) ("Master/Главная") и RL (задняя левая) ("Вторичная") благодаря функции **Bridge/Совмещение** способны работать в комбинированном режиме, создавая одну совмещенную зону с единым уровнем мощности. Такая функция позволяет обеспечивать равномерную тепловую обработку в посуде больших размеров.

**Для включения функции Bridge:**

- выберите одновременно две варочные зоны, которые планируется использовать

- на дисплее (2) варочной зоны "Вторичная" появится символ "П"


- при помощи **Панели выбора (3)** можно будет задать уровень (Мощность) работы, который будет отображаться на дисплее (2) зоны "Ведущая"

- для отключения функции **Bridge** достаточно повторить ту же процедуру как для включения


#### • Power Limitation (Ограничение мощности)

Функция Power Limitation (Ограничение мощности) позволяет установить ограничение на потребление максимальной мощности при работе устройства.

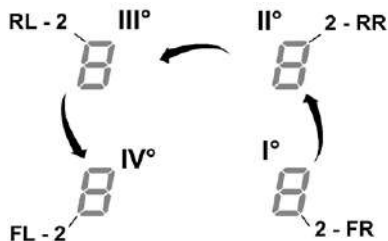
**Прим.:** эта настройка должна производиться при выключенной варочной поверхности, без предварительного нажатия кнопки

 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 кнопку  (которая будет мигать только первые 2 минуты после подсоединения изделия к сети электропитания)

- продолжая удерживать кнопку (A) нажимать, по одной, на все участки **Выбора/Дисплея (2)** варочных зон в направлении против часовой стрелки, начиная с передней правой (FR)



- при каждом нажатии будет издаваться короткий звуковой сигнал;

- после нажатия **всех** кнопок дисплеев (2), можно будет отпустить кнопку, (A) и теперь:

- **Дисплей (2) задней левой зоны (RL)** отобразит чередование символов "С" и "0", указывая на возможность выполнения этой настройки:

выбрать дисплей (2-RL)

после чего провести по **Панели выбора (3)**, пока на дисплее не отобразятся символы "С" и "8",

на дисплее (2-FL) отобразиться текущая уставка

0 = 7,4 кВт (уставка по умолчанию)

1 = 4,5 кВт

2 = 3,1 кВт

**Чтобы поменять настройку функции Power Limitation (Ограничение мощности)**

- нажать на дисплей (2) передней левой зоны (FL)

- после чего провести по **Панели выбора (3)**, чтобы задать новую уставку

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

### 3.3 Использование системы ВЫТЯЖКИ

• **Включение:** Коротко прикоснитесь к кнопке (1) **ON/OFF (1)** варочной поверхности/вытяжки: символ (1) загорится. Для выключения прикоснитесь еще раз.

• **Включение системы вытяжки:** Откройте **Flap(заслонку)** прикоснитесь к **Зоне выбора (12)**, чтобы включить вытяжную систему.

**Примечание:** Система вытяжки оборудована устройством **FLAP** - поворотной механической заслонки. Перед включением зонта вытяжки нужно сначала открыть **FLAP** чтобы привести в действие систему вытяжки. Зонт вытяжки оборудован датчиком, который при включенной системе вытяжки, обеспечивает автоматическую остановку мотора, если заслонка **FLAP** полностью закрывается. Вытяжка перезапускается только когда снова открывается заслонка **FLAP**.

• **Скорость (мощность) вытяжки:**

Вытяжной вентилятор имеет 3 уровня скорости (мощности) вытяжки.

Прикоснуться и провести пальцами вдоль **Панели выбора (3)**:

вправо для увеличения или влево для уменьшения мощности вытяжки.

**Мощность вытяжки будет отображаться в зоне Выбора/Дисплея (12)**

• **Power Booster (Усилитель мощности)**

На изделии предусмотрено 2 дополнительных уровня мощности (помимо уровня 3)

— **Power Booster (Усилитель мощности) 1:** с уставкой таймера на 15 мин

— **Power Booster (Усилитель мощности) 2:** с уставкой таймера на 5 мин

Затем мощность вернется к ранее заданному уровню.

Прикоснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели выбора (3)** (за пределы уровня 3) для включения Power Booster 1

Уровень Power Booster 1 обозначен в области выбора/дисплея (12) мигающей цифрой "4"

Прикоснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели выбора (3)** (за пределы уровня 3) для включения Power Booster 2

Уровень Power Booster 2 обозначен в области выбора/дисплея (12) мигающим символом "P"

### 3.4 Таблицы 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 - подрумянивание - поджаривание - кипячение - жарка как на гриле	поджаривание, поддержание интенсивного кипения, варка и жарка как на гриле (ненадолго, 5-10 минут)
	6-7	Подрумянивание - варка - тушение - поджарка - гриль	поджаривание, поддержание несильного кипения, жарка как на гриле (средней длительности, 10-20 минут), предварительный подогрев принадлежностей
Средняя мощность	4-5	Варка - тушение - поджарка - гриль	тушение, поддержание слабого кипения, варка (длительная), томление макаронных изделий (пасты)
	3-4	Варка - варка на медленном огне - сущение - томление	длительные варки (рис, соусы и подливки, жаркое, рыба) в кулинарных жидкостях (напр., вода, вино, бульон, молоко), томление макаронных изделий
	2-3	Варка - варка на медленном огне - сущение - томление	длительные готовки (объемы меньше одного литра: рис, соусы, подливки, жаркое, рыба) в кулинарных жидкостях (напр., вода, вино, бульон, молоко)
Низкая мощность	1-2	Растапливание - размораживание - поддержание теплым - томление с добавлением масла/сливок	растапливание масла, деликатное томление шоколада, разморозка малоразмерных пищевых продуктов
	1	Растапливание - размораживание - поддержание теплым - томление с добавлением масла/сливок	поддержание тепла в небольших порциях только что приготовленной пищи, поддержание температуры сервировочных блюд, томление и доведение до кондиции ризотто
ВЫКЛ	0	Опорная поверхность	Варочная поверхность в режиме готовности (stand-by) или выключена (возможно наличие остаточного тепла после окончания готовки, с индикацией H-L-O)

## 4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

### 4.1 Техническое обслуживание варочной поверхности

#### 4.1.1 Чистка

Варочную панель следует чистить после каждого применения.

**Важно:** Не используйте абразивные губки или сетки, они могут повредить стекло поверхности. Не применяйте раздражающие химические детергенты, такие как спреи для печей или пятновыводители. После каждой готовки давайте индукционной печи остыть, затем очищайте ее, чтобы не образовывались корки и пятна. Применяйте мягкую ткань, бумажные полотенца для кухни или специальные продукты для варочных поверхностей (соблюдая инструкции производителя).

**НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ УСТРОЙСТВА ЧИСТКИ СТРУЕЙ ПАРА!!**

**Важно:** 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.

Рис. 1а

### 4.2 Техобслуживание системы вытяжки

#### 4.2.1 Чистка

Для очистки используйте **ТОЛЬКО** специальную тряпку, смоченную нейтральным жидким моющим средством. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ НИКАКИЕ ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ОЧИСТКИ.** Не применяйте средства, содержащие абразивные материалы. **НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ СПИРТ!**

#### 4.2.2 Жироулавливающий фильтр

Рис. 3.3 - 3.5 Удерживает частицы жира, исходящие от плиты.

Фильтр следует чистить ежемесячно неагрессивными моющими средствами, вручную или в посудомоечной машине при низкой температуре и экономичном цикле мытья.

При мытье в посудомоечной машине может иметь место некоторое обесцвечивание жирового фильтра, но его фильтрующая характеристика остается абсолютно неизменной.

#### 4.2.3 Дезодорирующий фильтр

(только для фильтрующего исполнения) Рис. 3

Удаляет неприятные запахи кухни.

Данное изделие оборудовано набором дезодорирующих фильтров. Насыщение дезодорирующих фильтров происходит после длительного использования в зависимости от типа кухни и регулярности очистки жироулавливающего фильтра. Дезодорирующие фильтры можно регенерировать термическим способом каждые 2/3 месяца в предварительно нагретой печи при 200°C в течение 45 минут. Правильная регенерация гарантирует постоянную эффективность фильтрования в течение 5 лет.