elica

EN Instruction on mounting and use
IT Istruzioni di montaggio e d'uso
FR Prescriptions de montage et mode d'emploi
DE Montage- und Gebrauchsanweisung
ES Montaje y modo de empleo
PT Instruções para montagem e utilização
NL Montagevoorschriften en gebruiksaanwijzingen
PL Instrukcja montażu i obsługi
EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗΣ
TR Montaj ve kullanım talimatları
RU Инструкция по монтажу и эксплуатации
UK Інструкція з монтажу і експлуатації
KK Монтаждау мен пайдалану нұсқауы
AR الطـــرق التركيـــب والاســـتعم

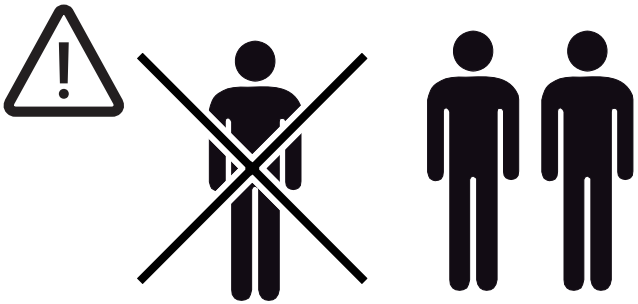
EN WATCH THE INSTALLATION VIDEO
IT GUARDA IL VIDEO DI INSTALLAZIONE
FR REGARDEZ LA VIDÉO D'INSTALLATION
ES MIRA EL VÍDEO DE INSTALACIÓN
DE SEHEN SIE SICH DAS INSTALLATIONSVIDEO AN
PL OBEJRZYJ FILM MONTAŻOWY
RU СМОТРИТЕ ВИДЕОРУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ

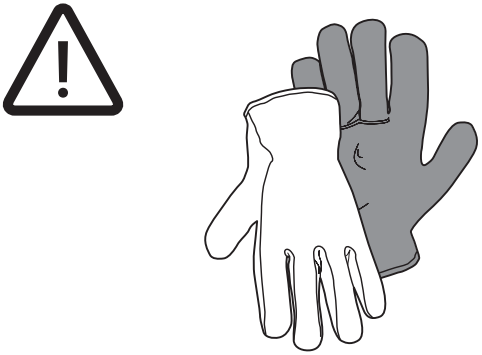
Download a
QR Code Reader app

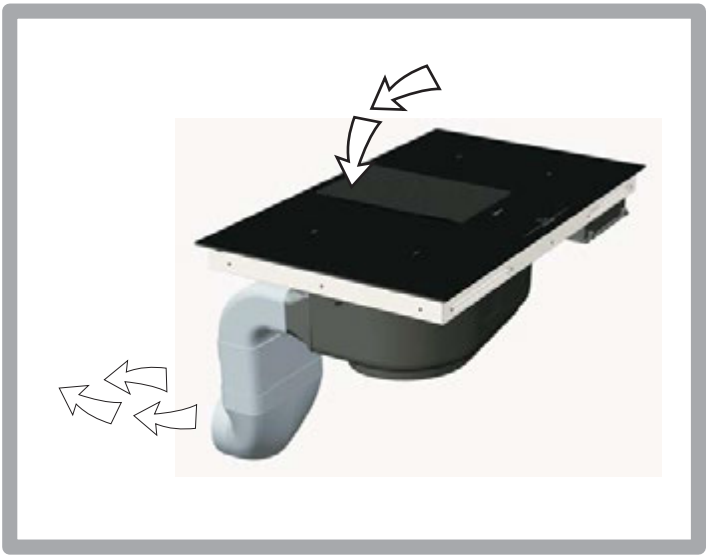
Scan QR code

Watch the video

elica
aria nuova







1x

1 x

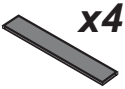
2,8 m

x8

*

x4

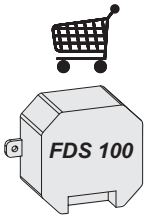
*



x4

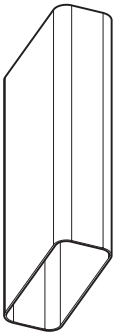
*

4 x

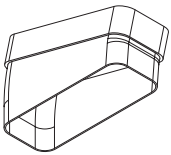


2x

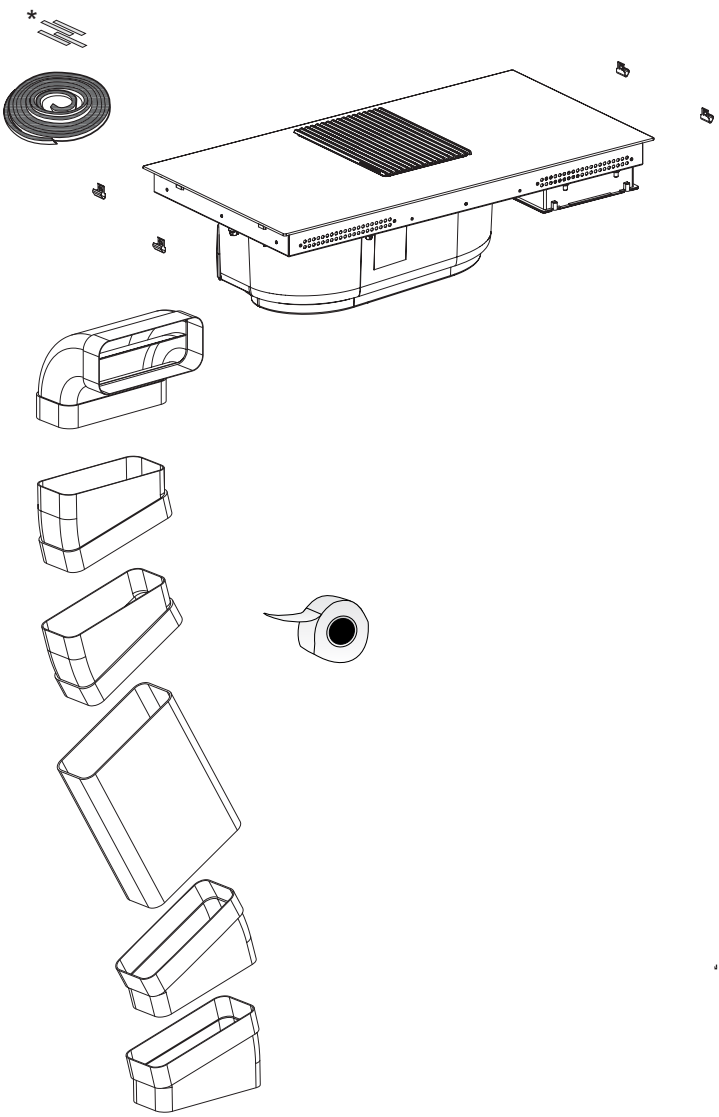
1x



1x



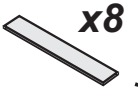
4x

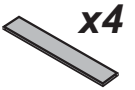


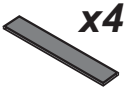
1x

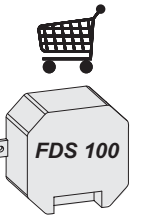
1 x
2,8 m

4 x

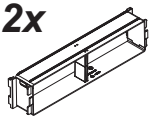

x8
*

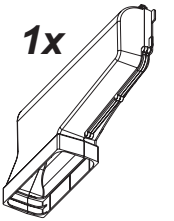

x4
*


x4
*


FDS 100

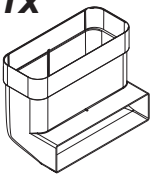
2x

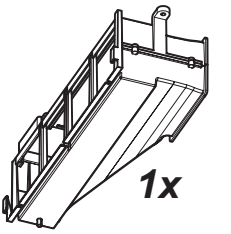

2x

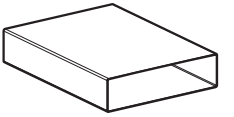

1x

2x

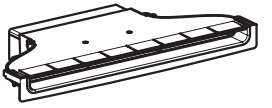
1x

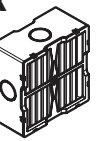

1x

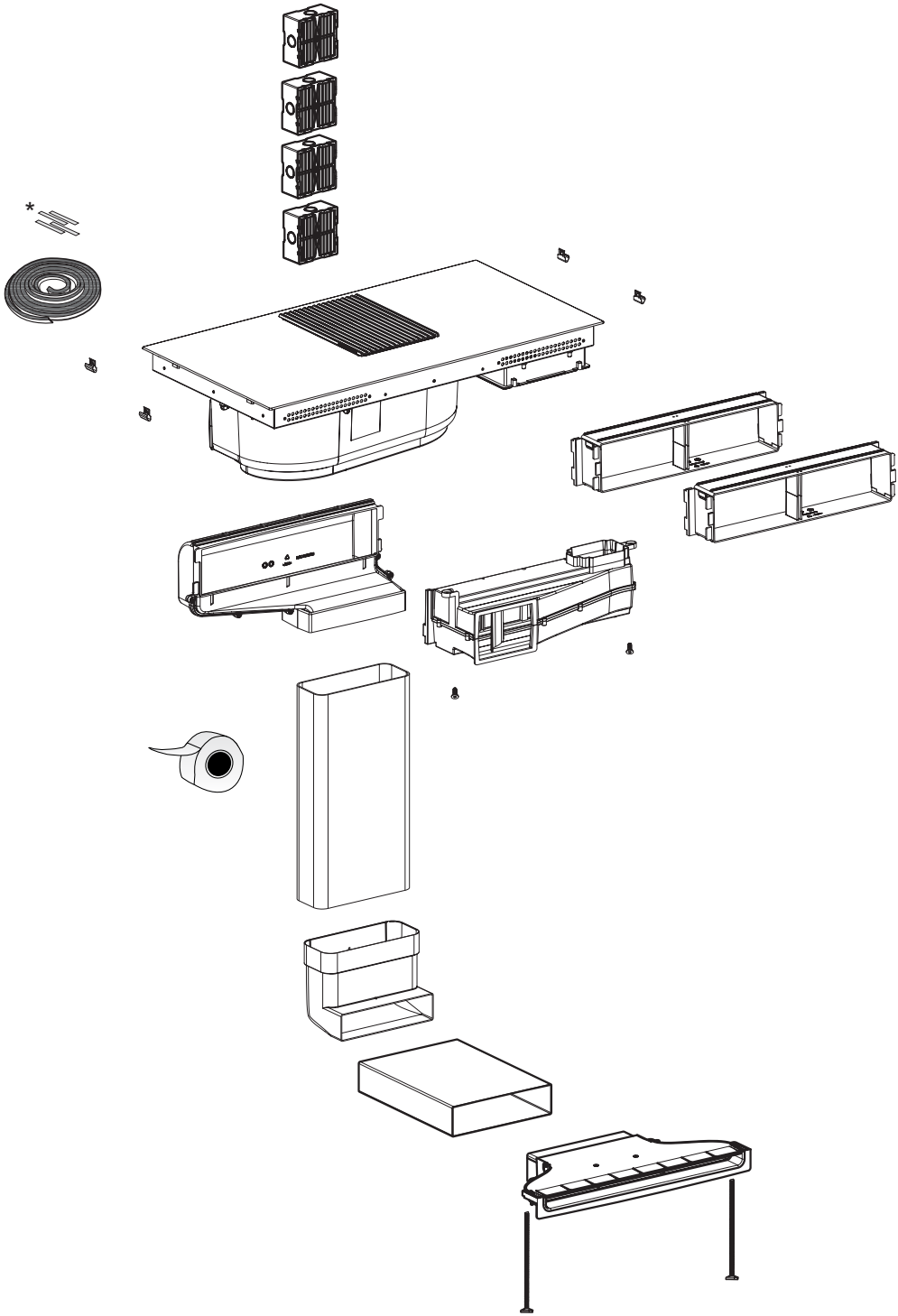

1x


1x

2x

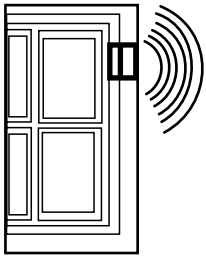

1x

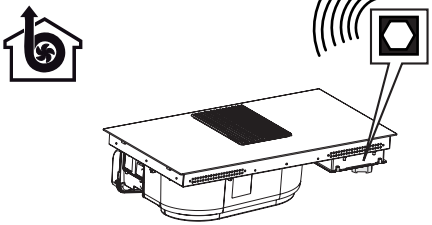

4x

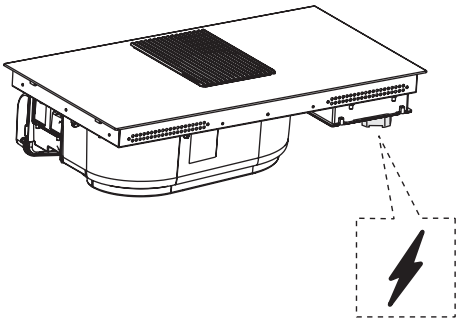


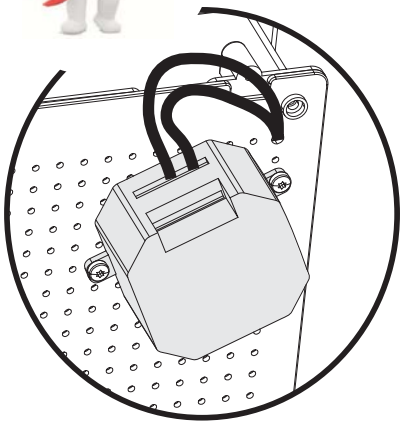
KIT FDS 100

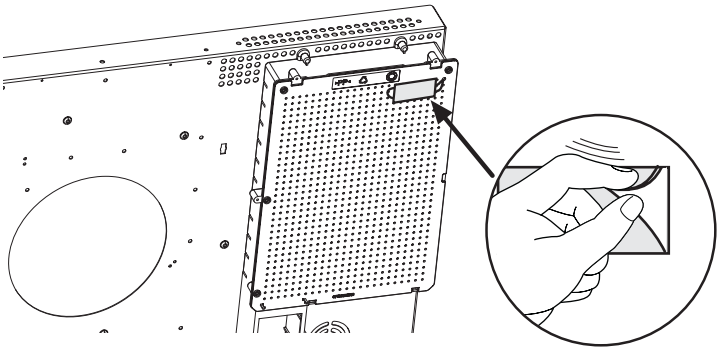
www.elektrotechnik-schabus.de

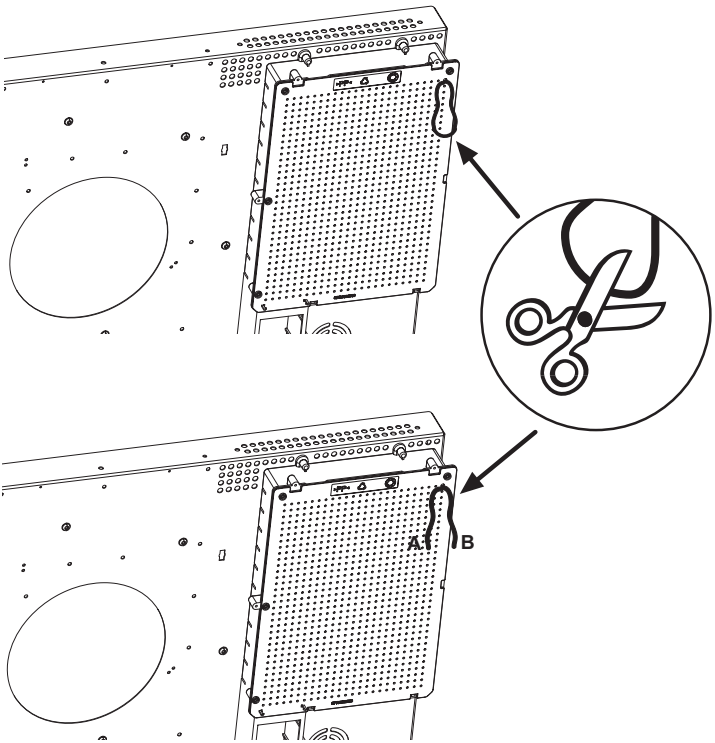


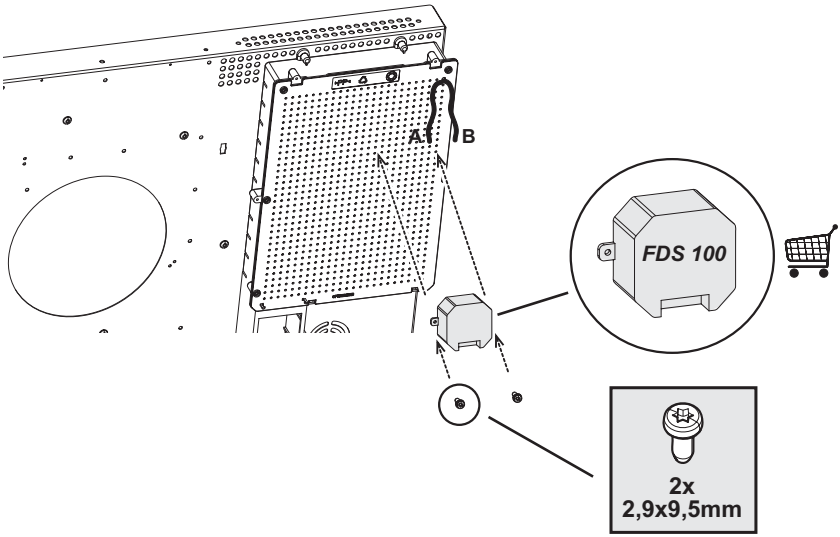


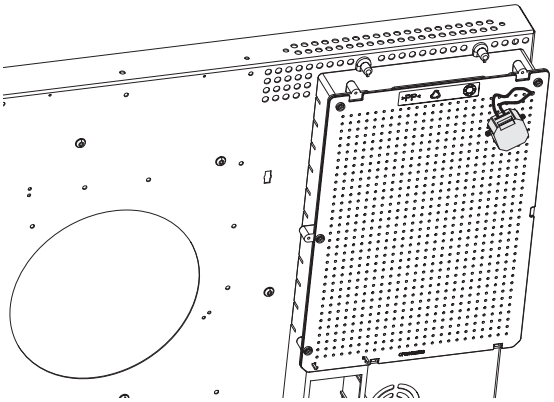




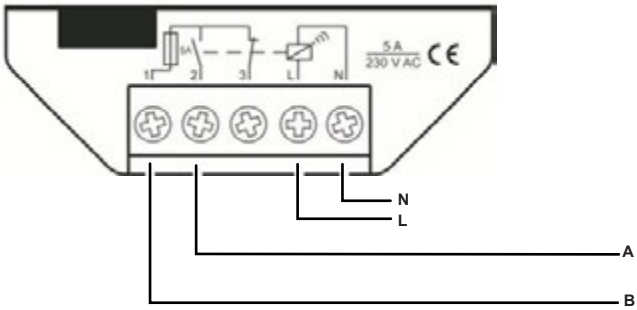


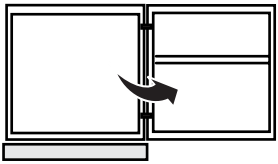

A
B

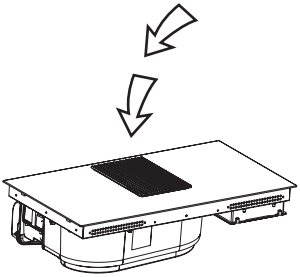


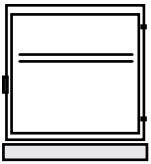


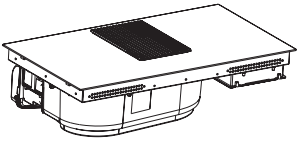
FDS100

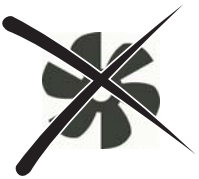


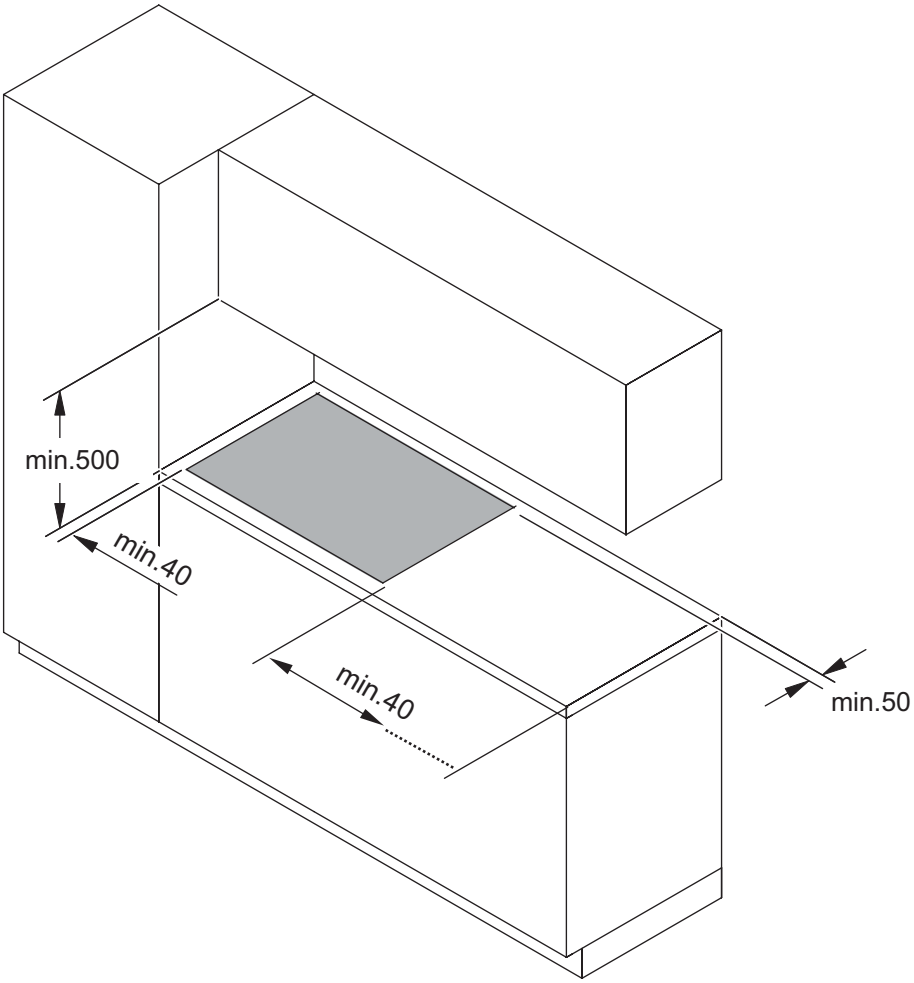


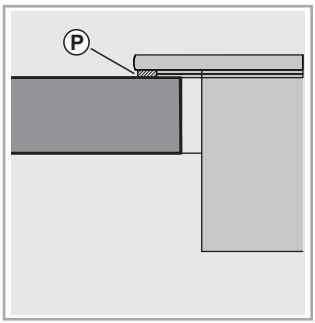






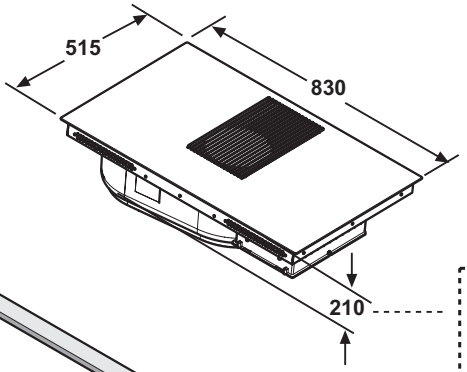


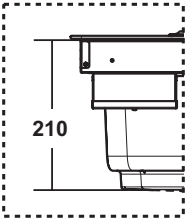

min.500
min.40
min.40
min.50

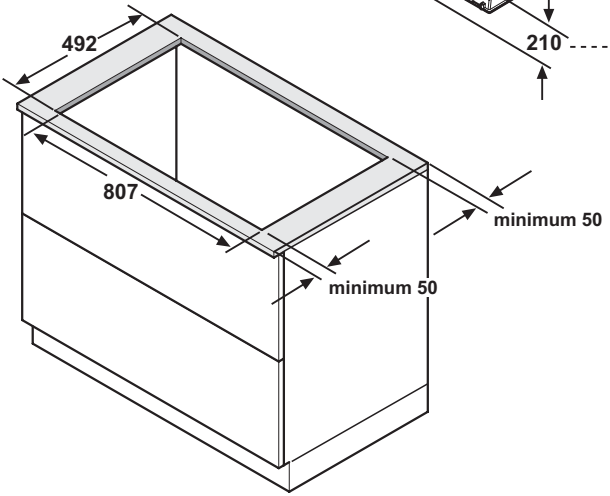

P

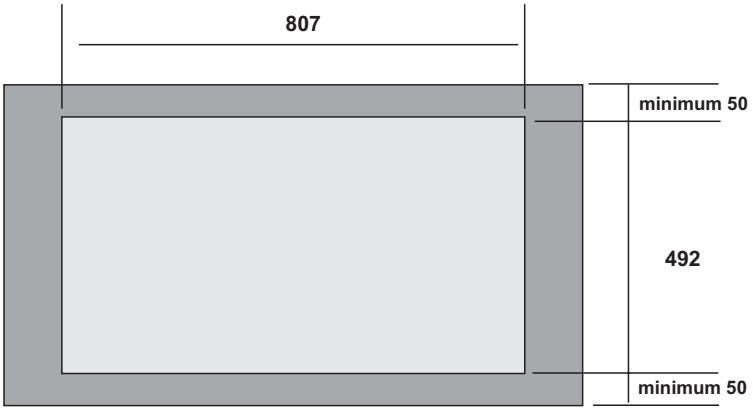
inst.**A**

P

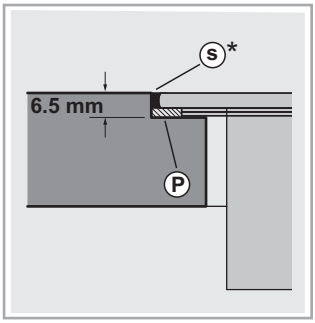

515
830
210


210

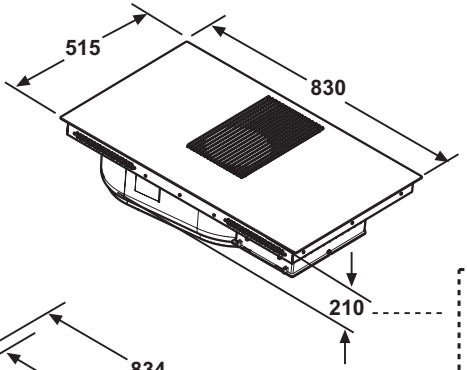

492
807
minimum 50
minimum 50

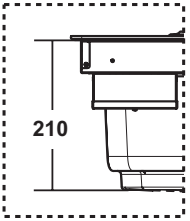

807
minimum 50
492
minimum 50

1a

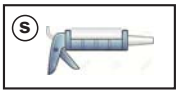

s*
6.5 mm
P

inst. **B**

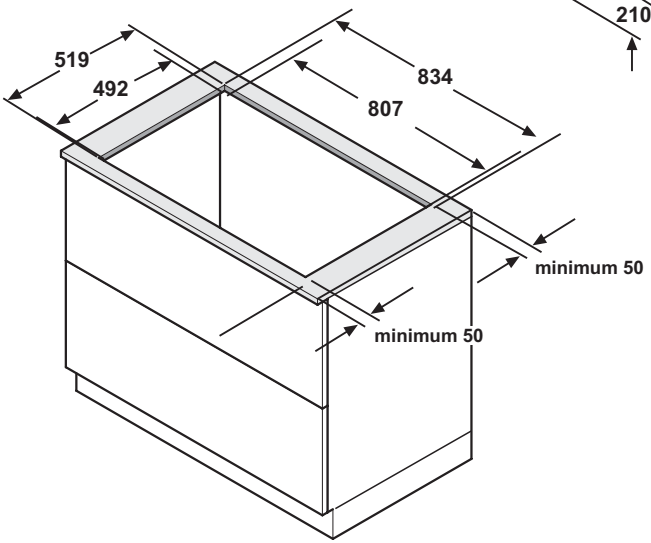

515
830
210

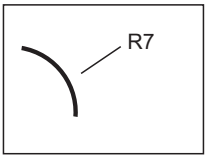

210

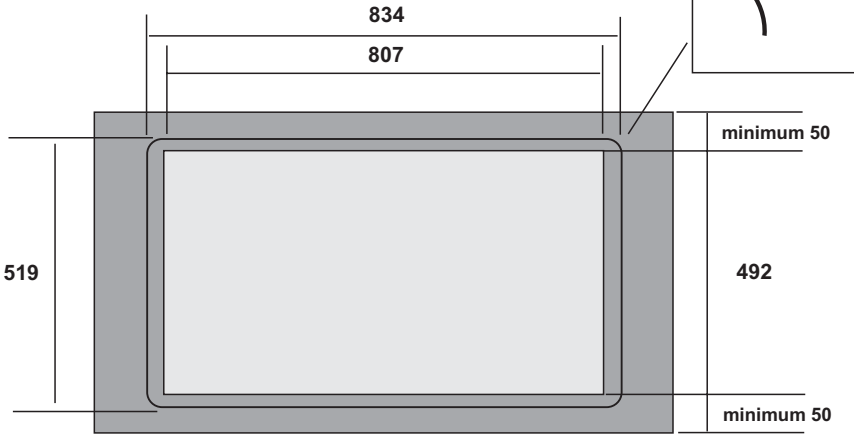
*


s

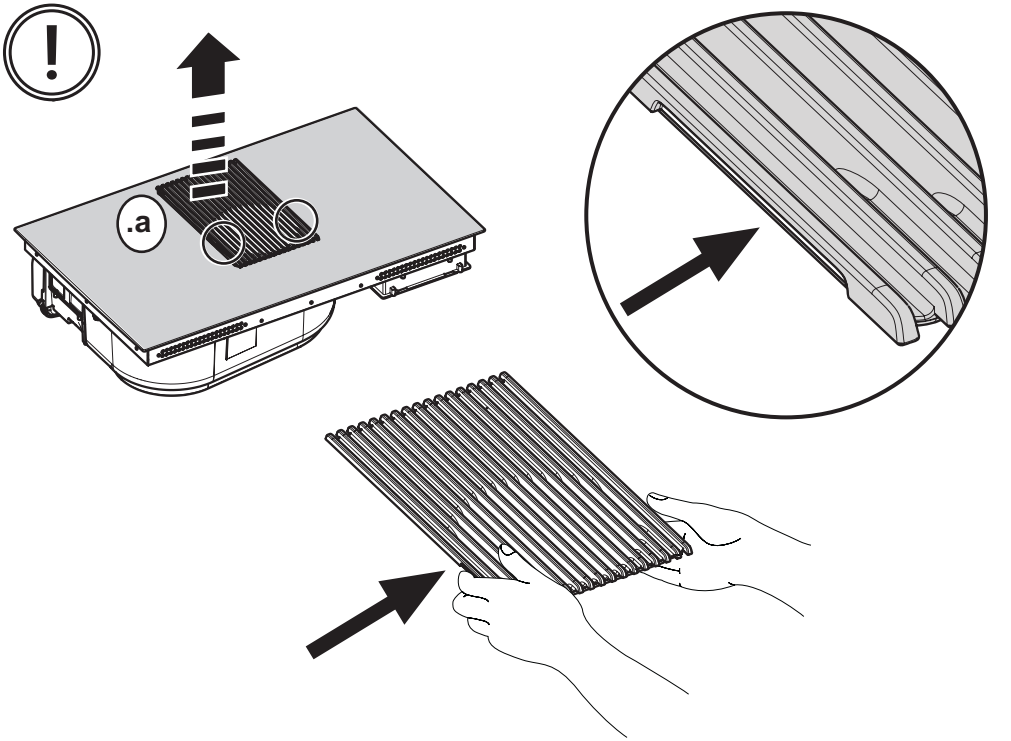
P

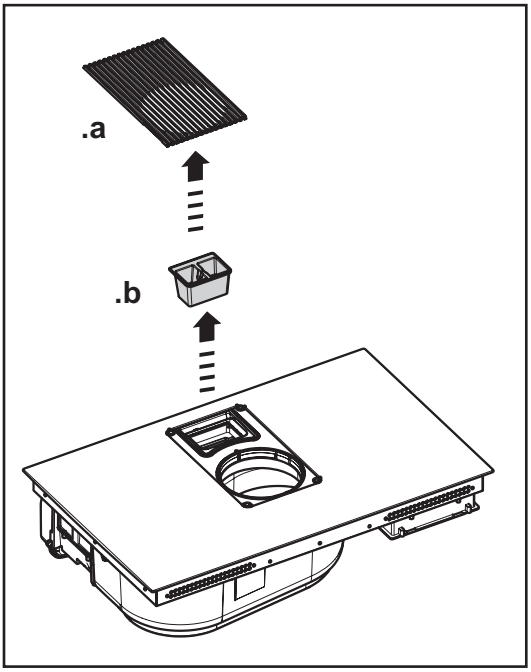

519
492
834
807
minimum 50
minimum 50

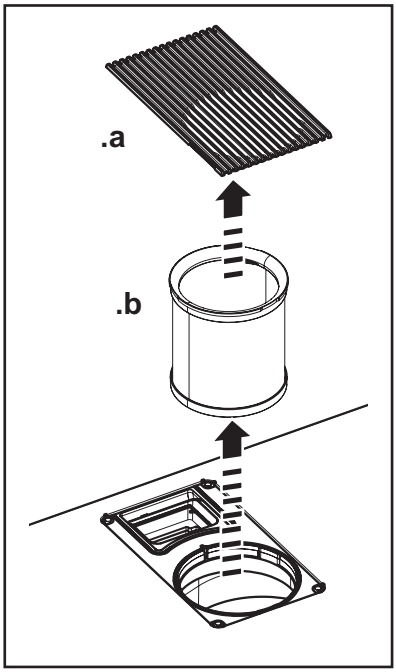

R7


834
807
minimum 50
519
492
minimum 50

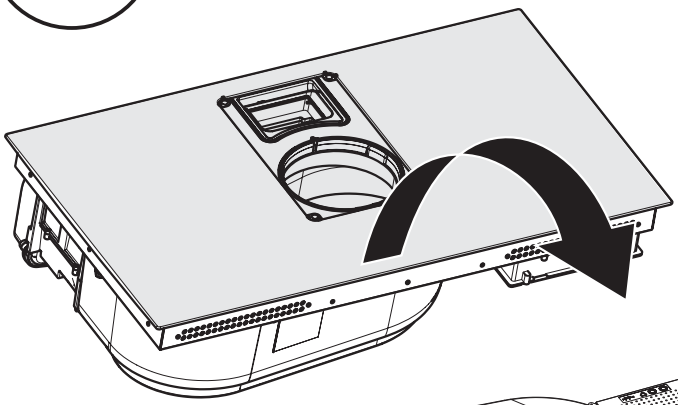
1b

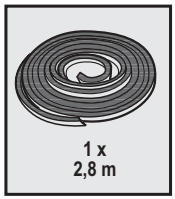

.a

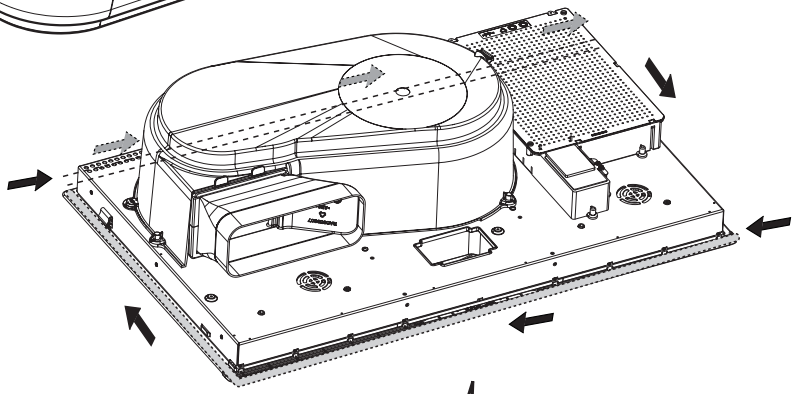

.a
.b

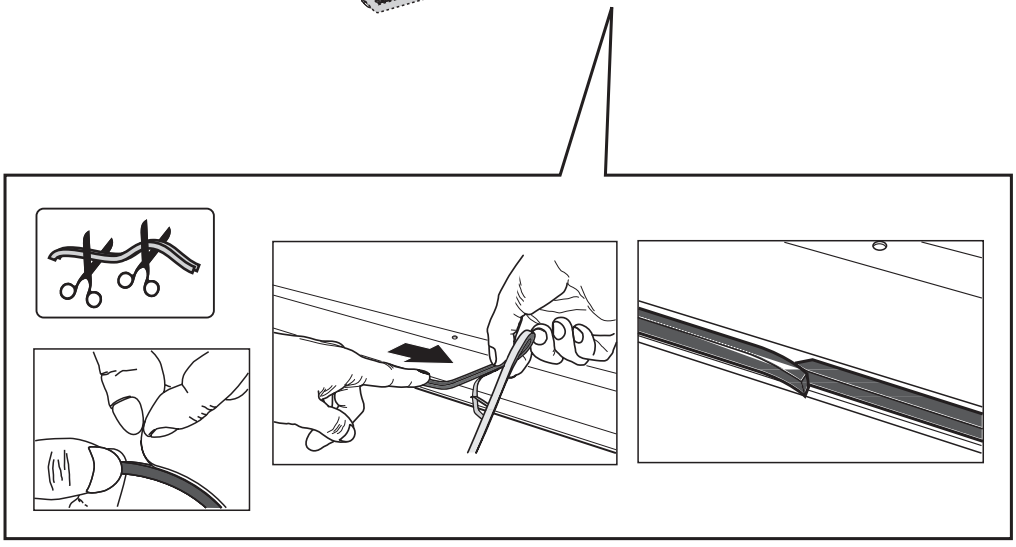

.a
.b

inst.**A**



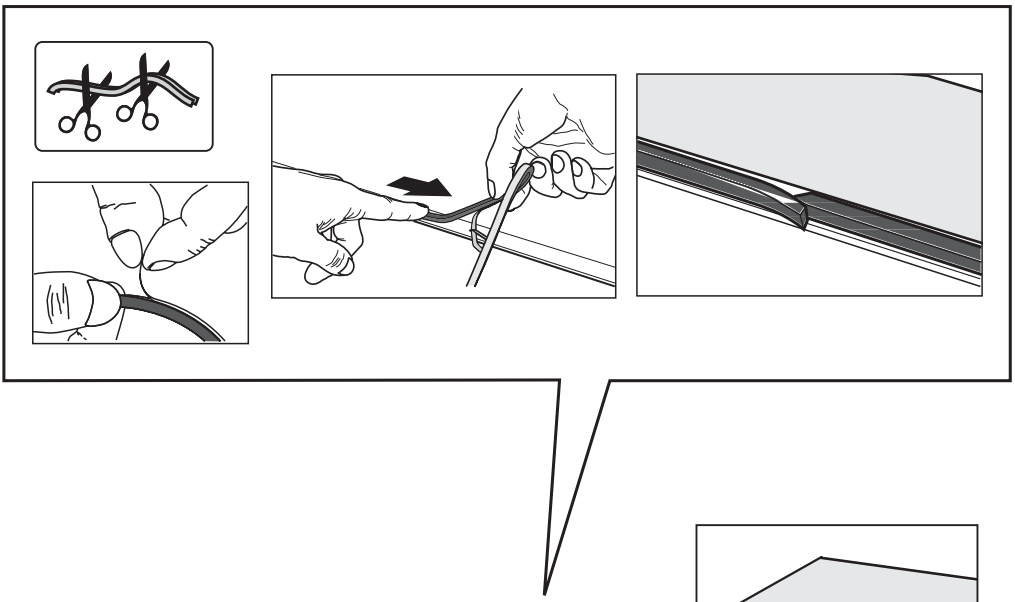


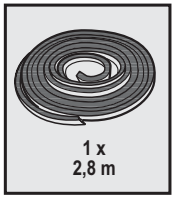


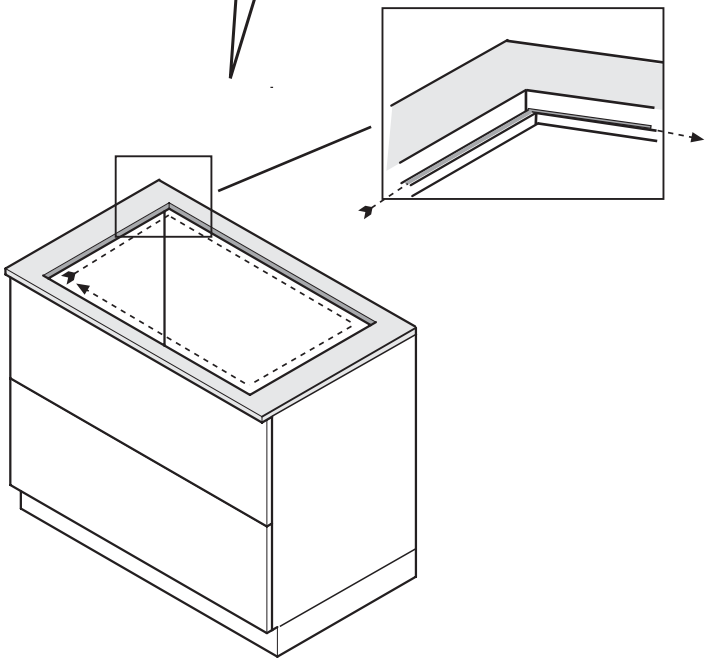


2a

inst.**B**

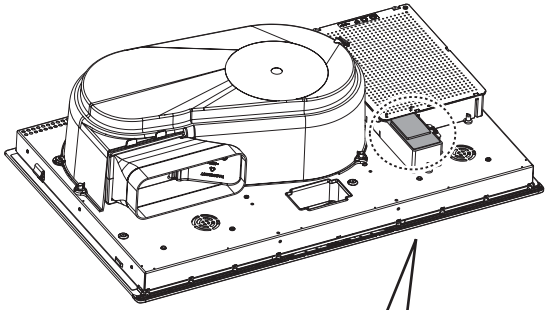


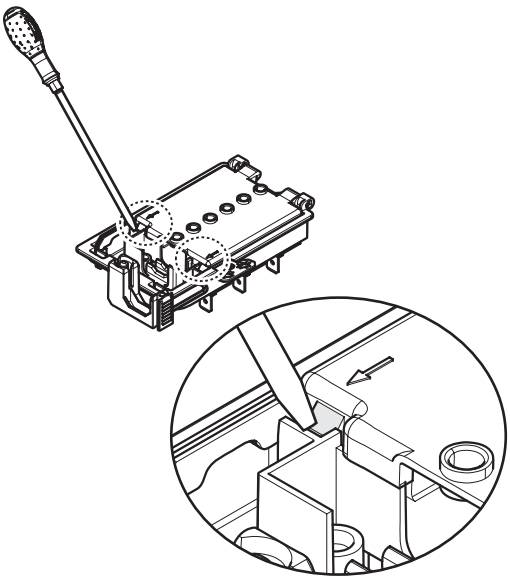


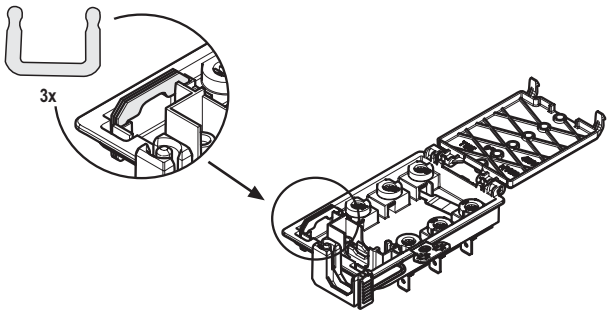


2b

3

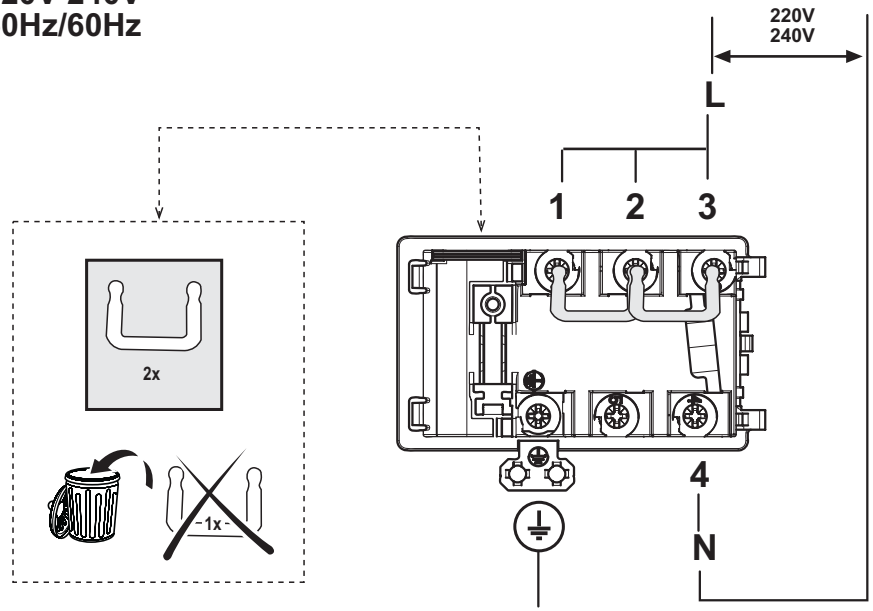




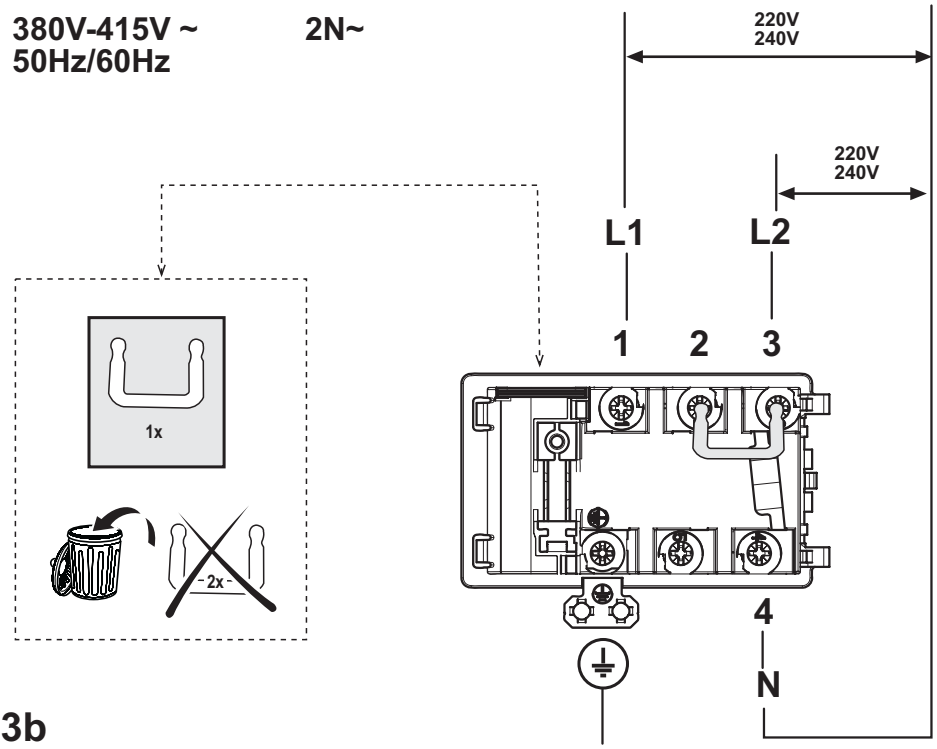


3a

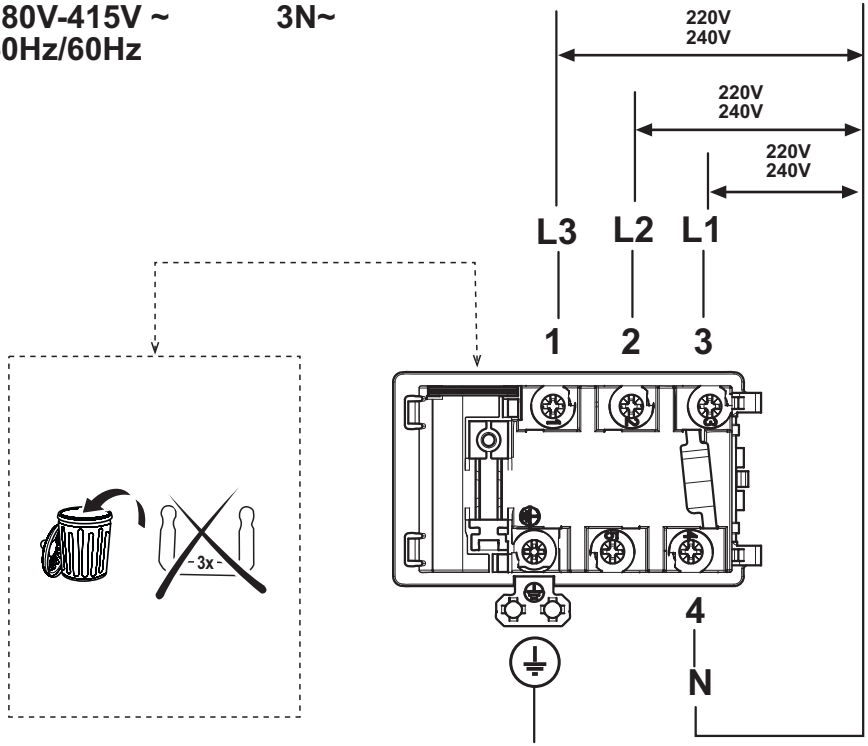
220V-240V ~
50Hz/60Hz

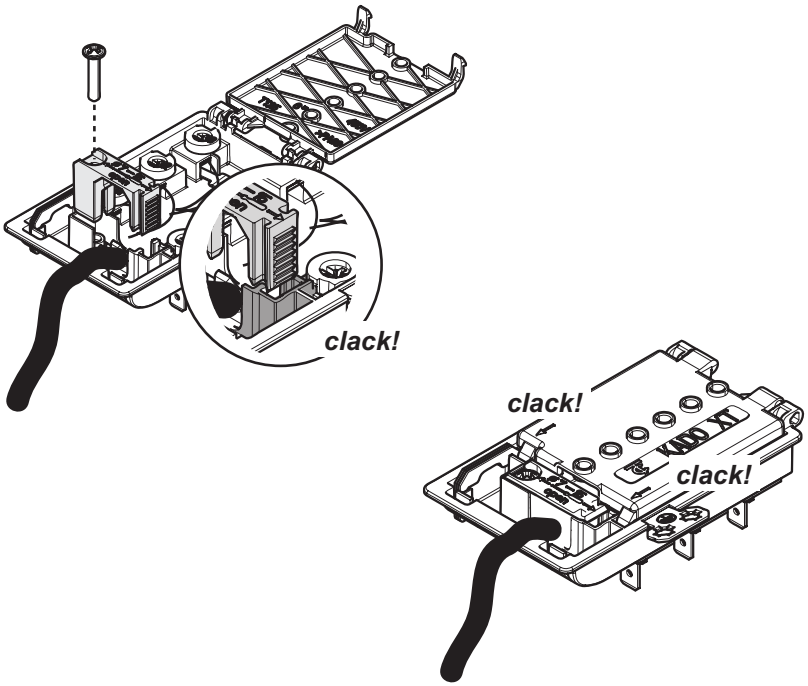


380V-415V ~ 2N~
50Hz/60Hz

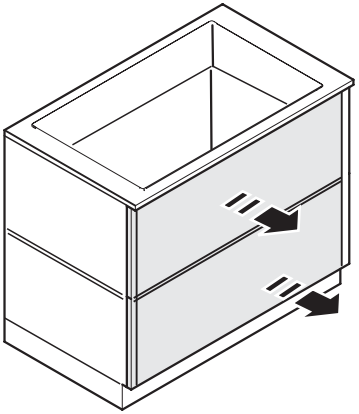


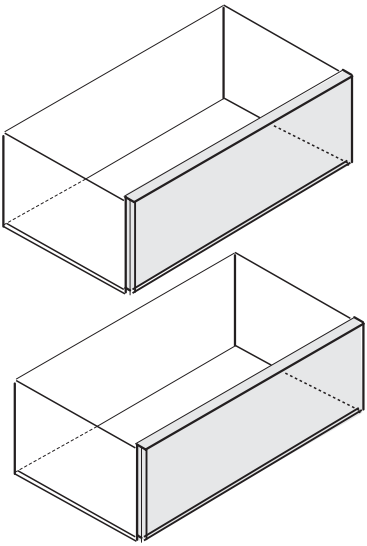
380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz

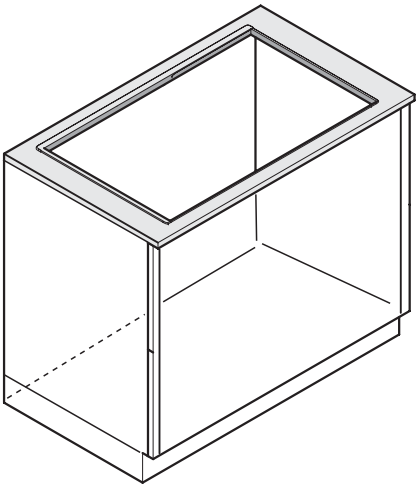




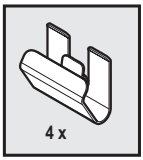
3c

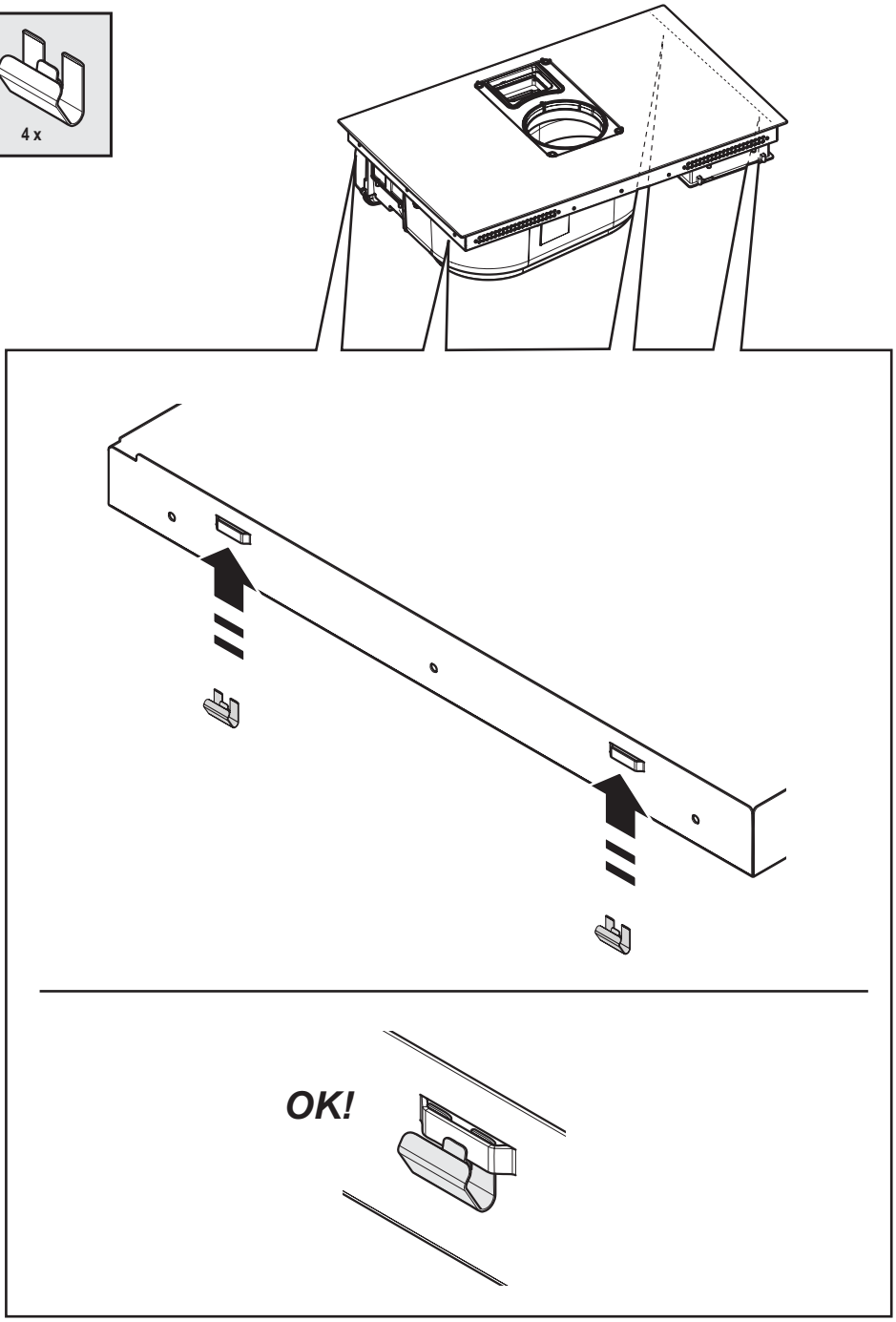


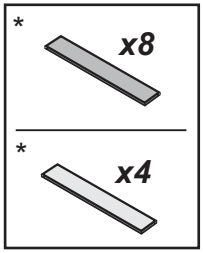


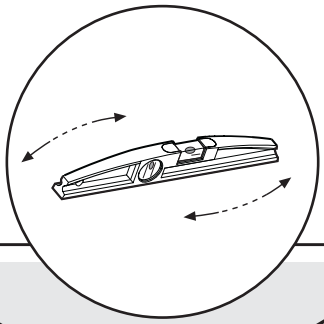


OK!

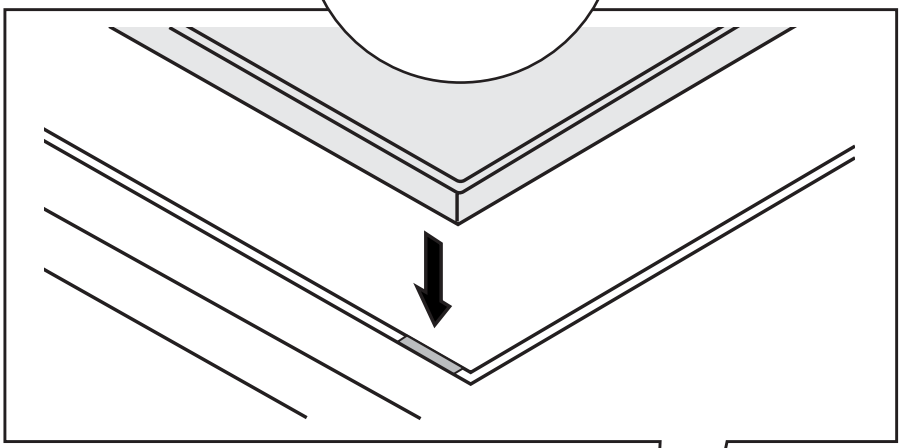

4 x

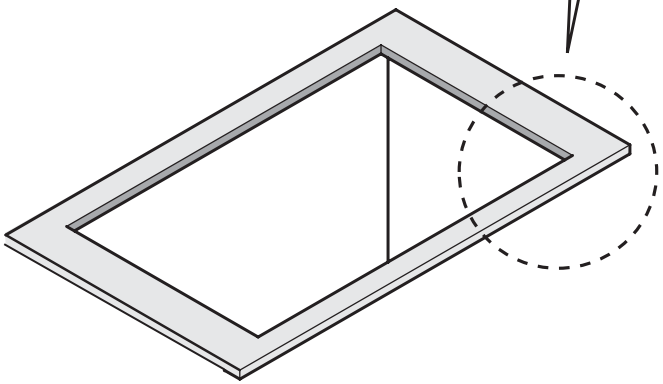

OK!

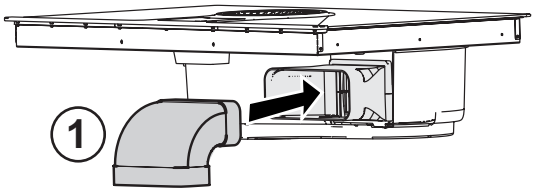




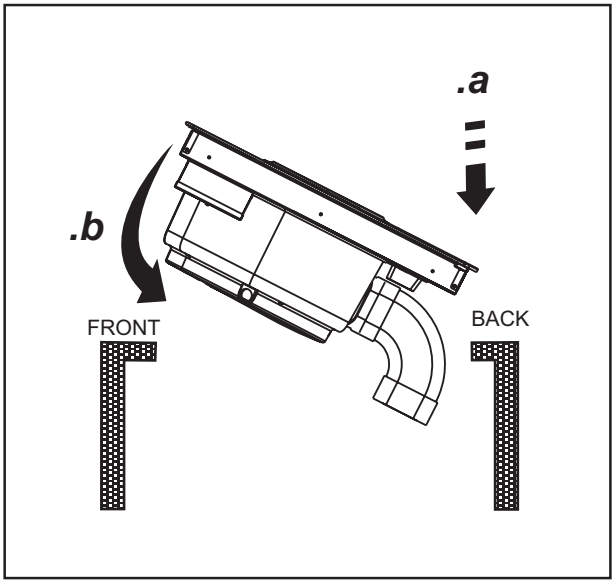
inst.**B**



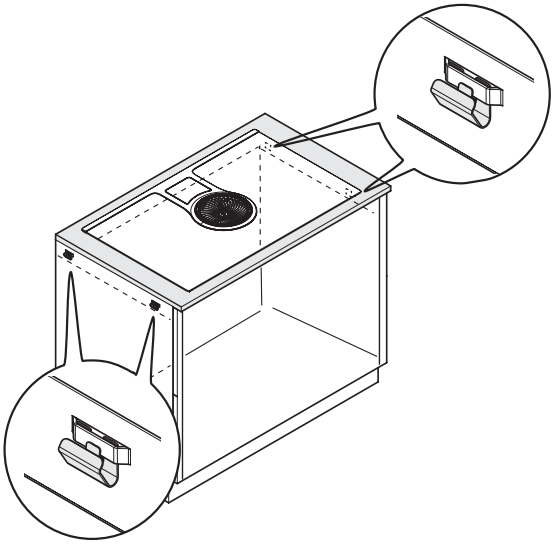




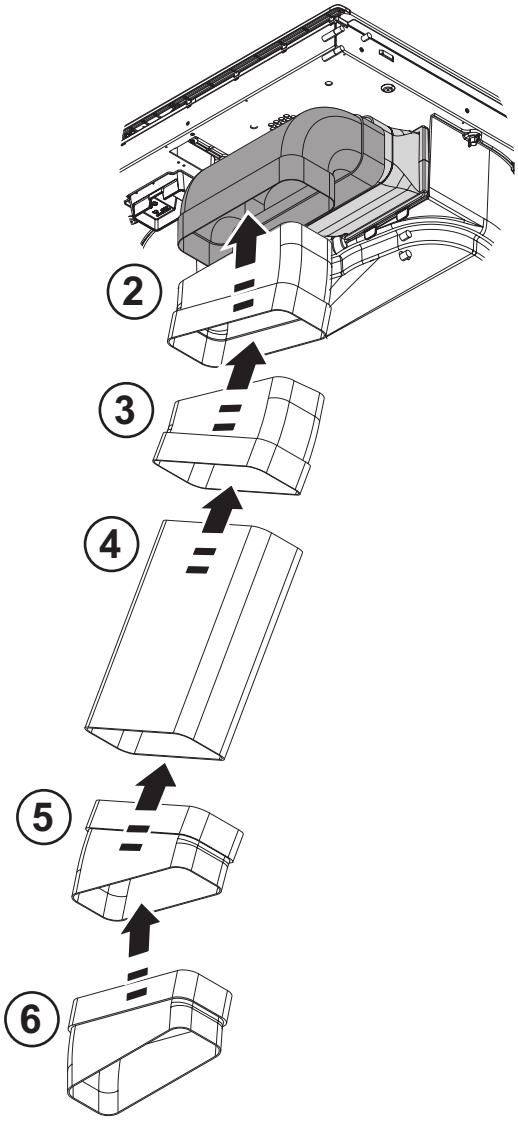
7a.1

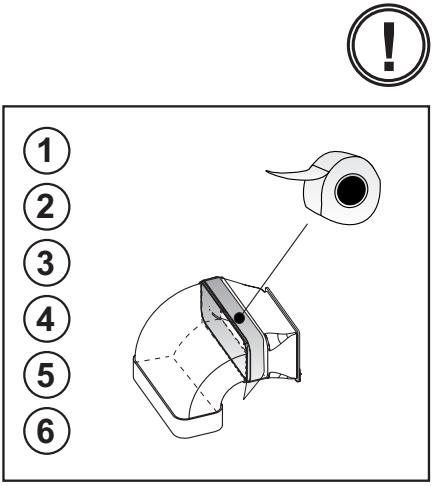


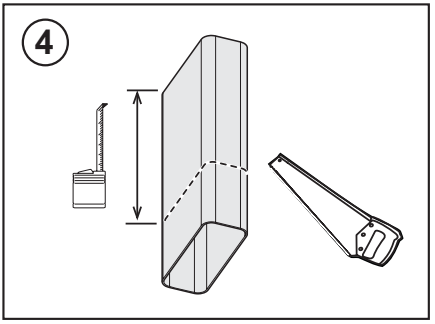
7a.2

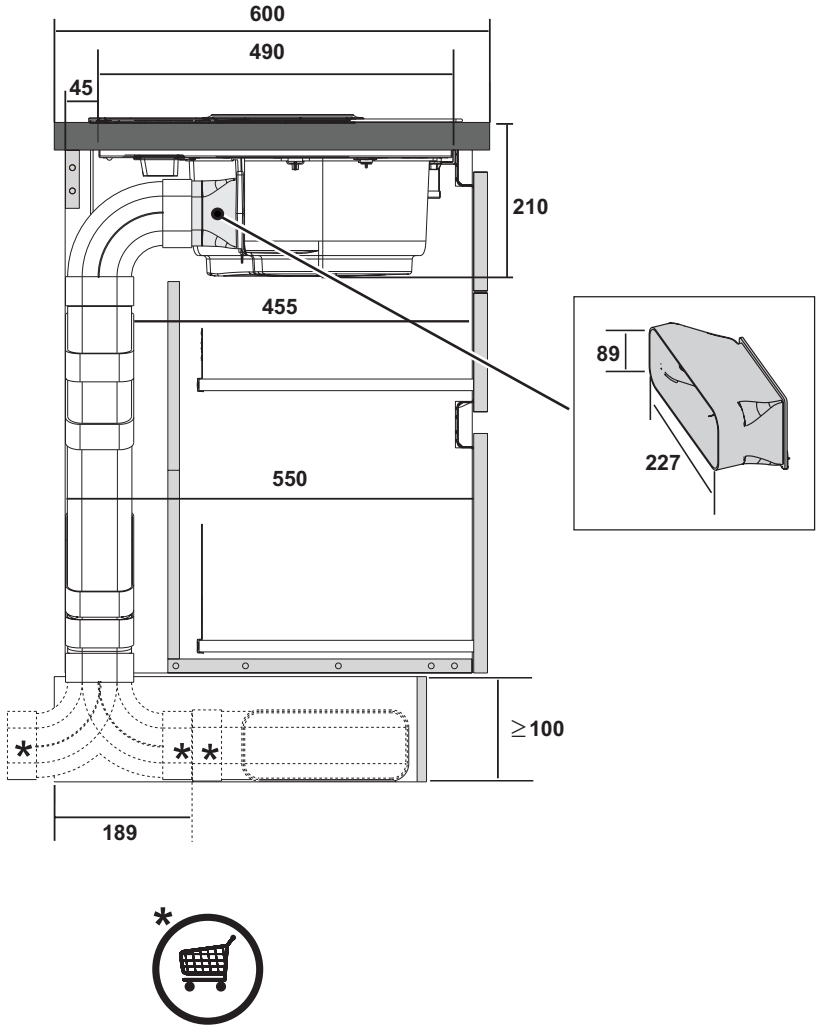


7a.3

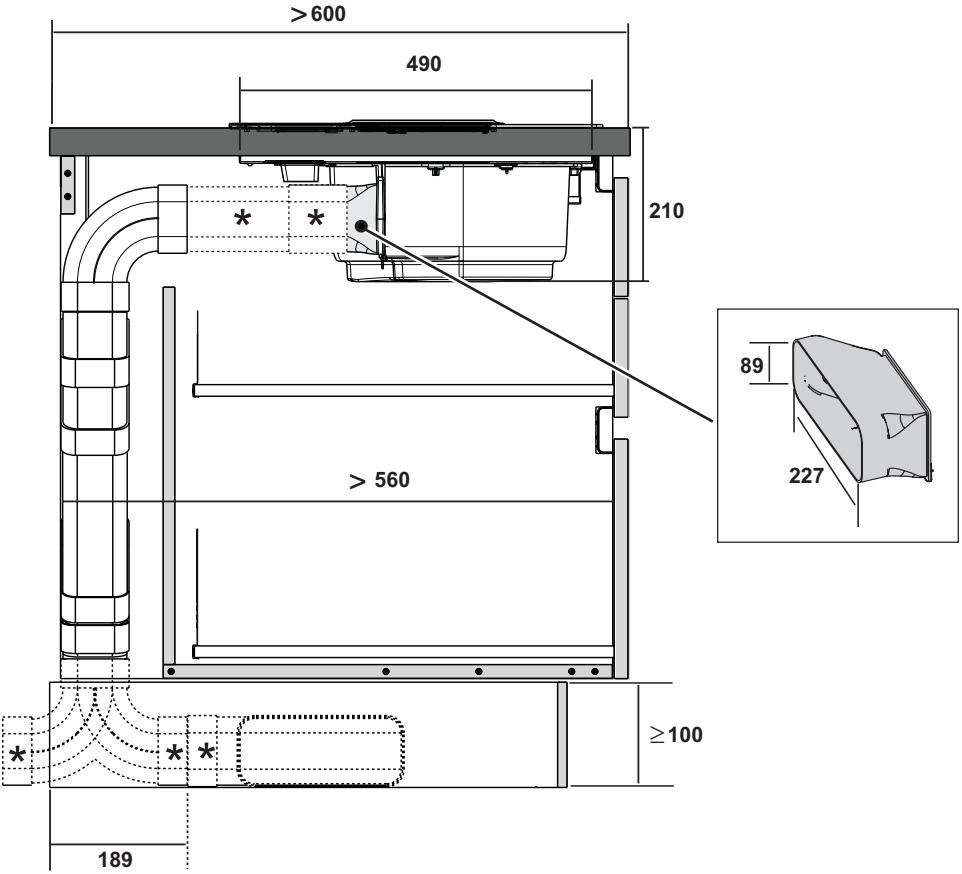

2
3
4
5
6


1
2
3
4
5
6


4


600
490
45
210
455
550
89
227
≥100
189
*
* *

*


> 600
490
210
89
227
> 560
≥ 100
189
*

KIT0121007

227x94 - Ø146mm

KIT0120996

Ø150x500mm

KIT0121000

Ø150x1000mm

KIT0121003

Ø158x59mm

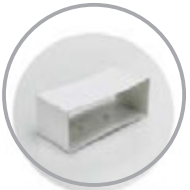
KIT0121006

90°

KIT0120991

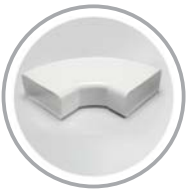
222x89x1000mm

KIT0121001



227x94x80mm

KIT0121004



90° 227x288x94mm

KIT0121005

90° 227x94mm

KIT0121008

227x94 - Ø153mm

KIT0121010

190x190 - Ø147mm

KIT0121009

INT 216X82mm
EXT 290X160mm

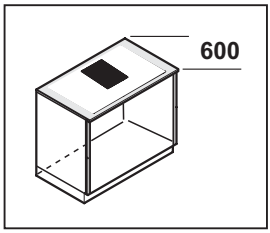
KIT0121002

15° - 227x94mm

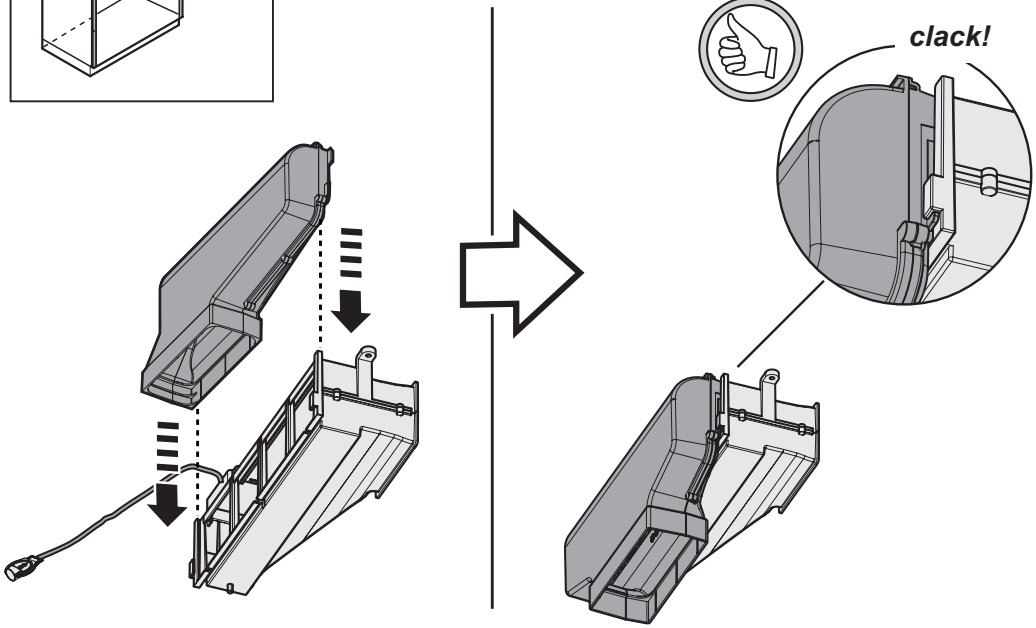
KIT0126810

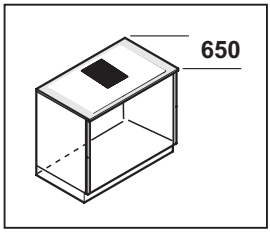
227x94mm

www.elica.com
www.shop.elica.com

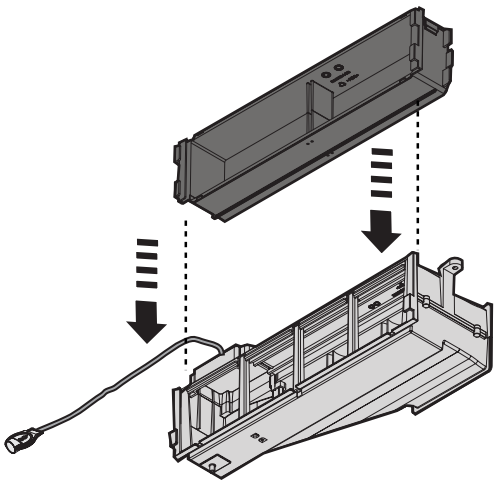


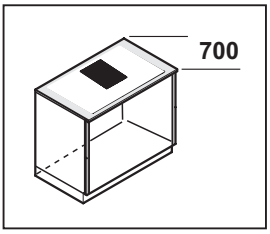
9.1



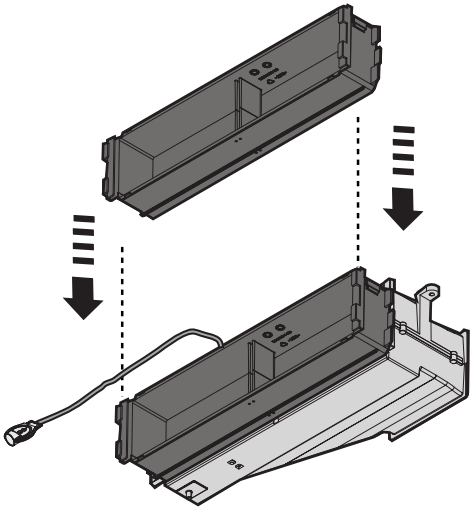


9a.1.2

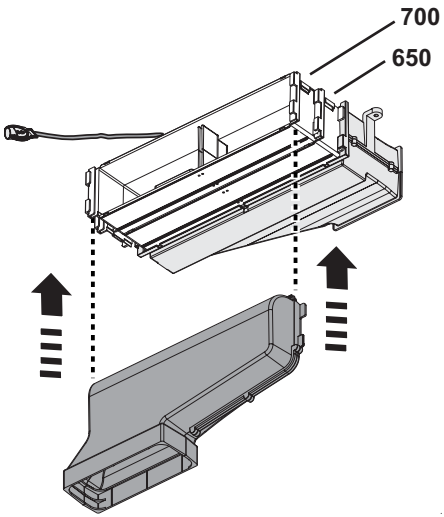


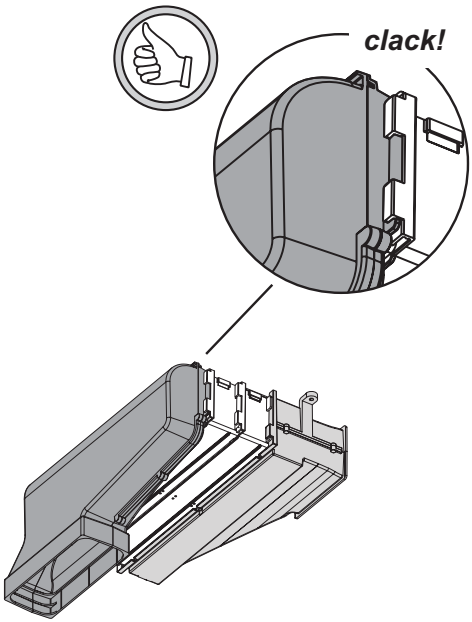


9a.1.3

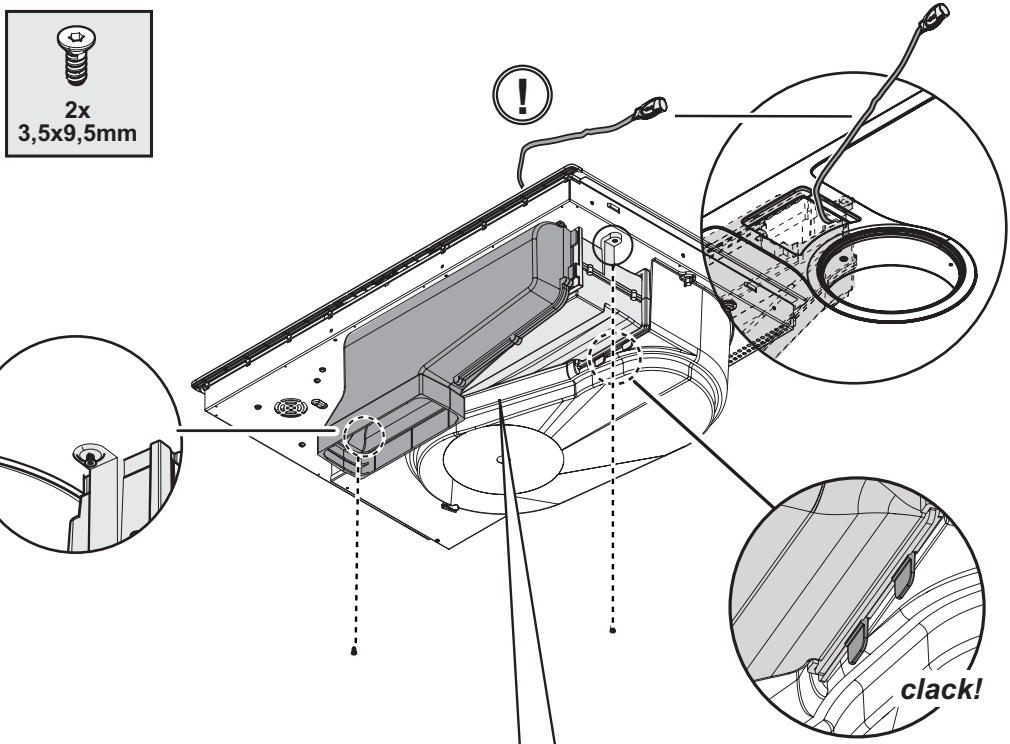


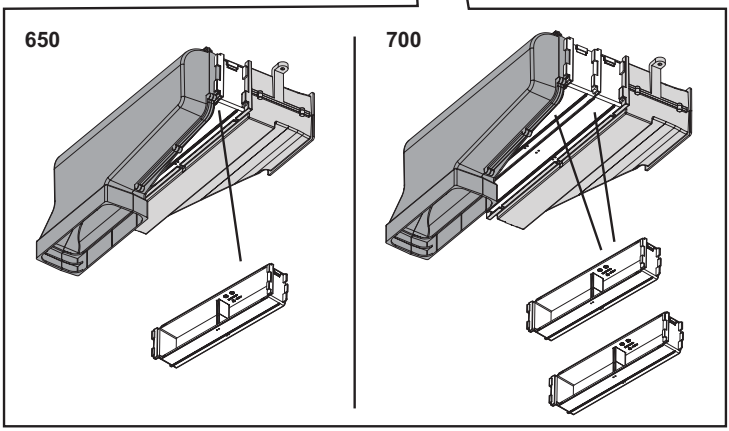
9.2

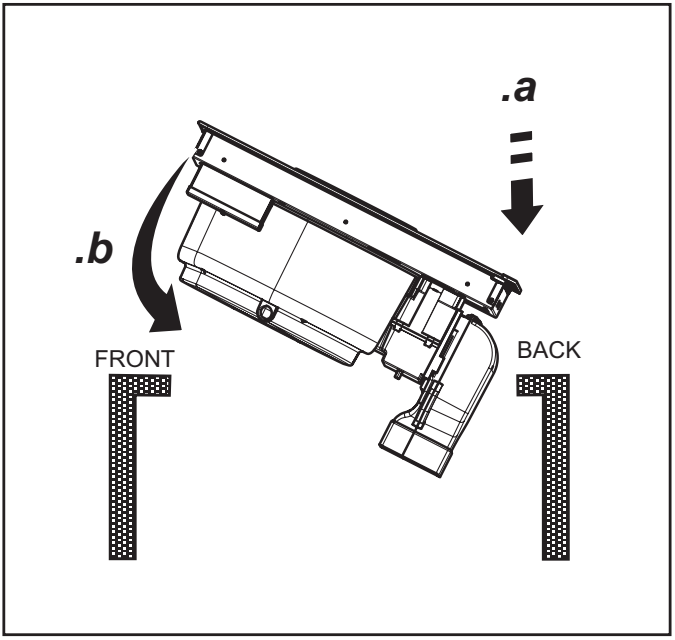


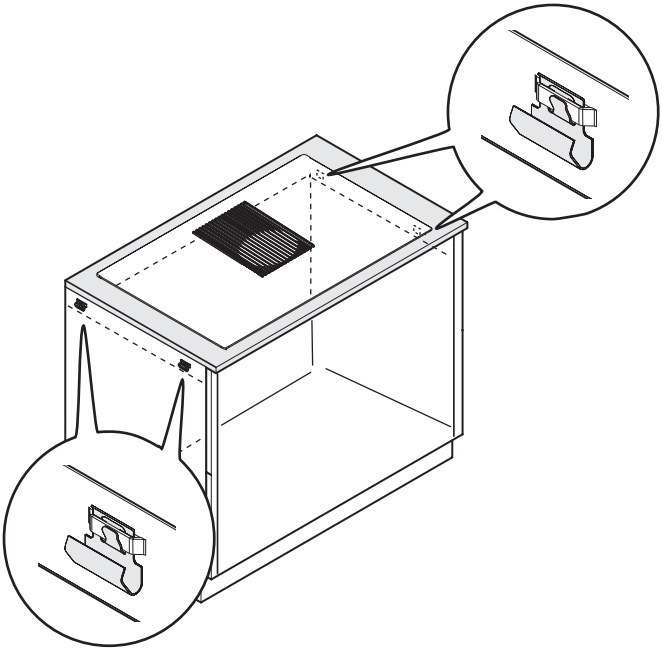


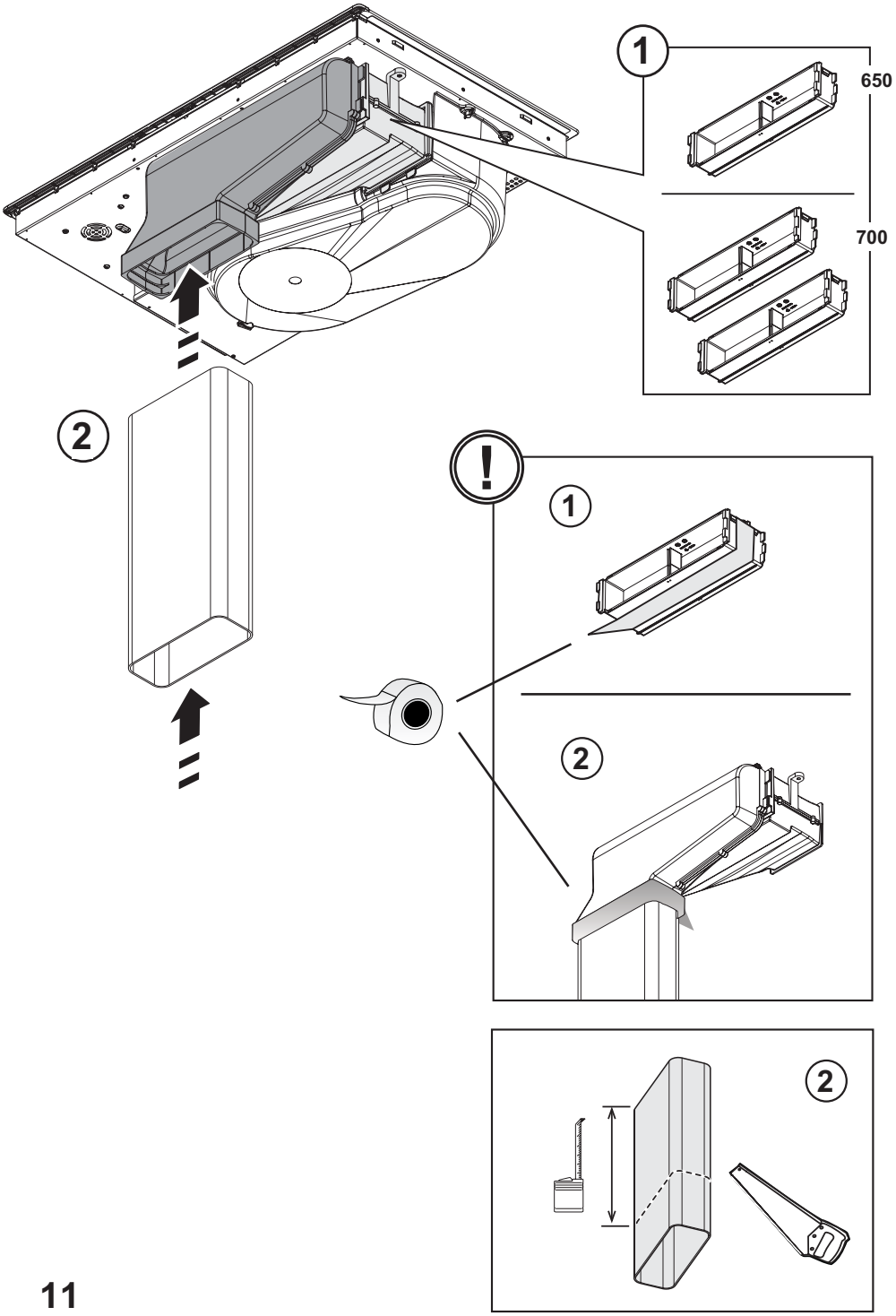
9.3

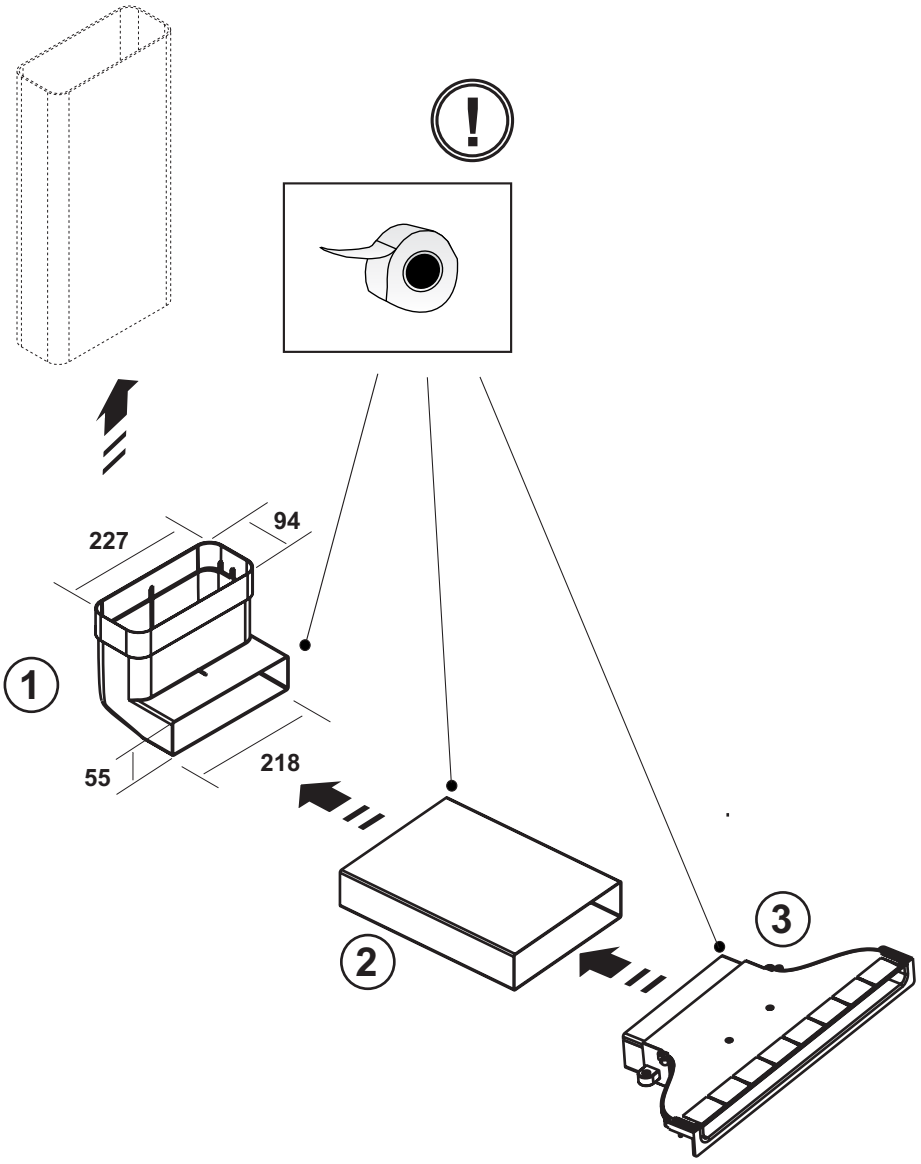




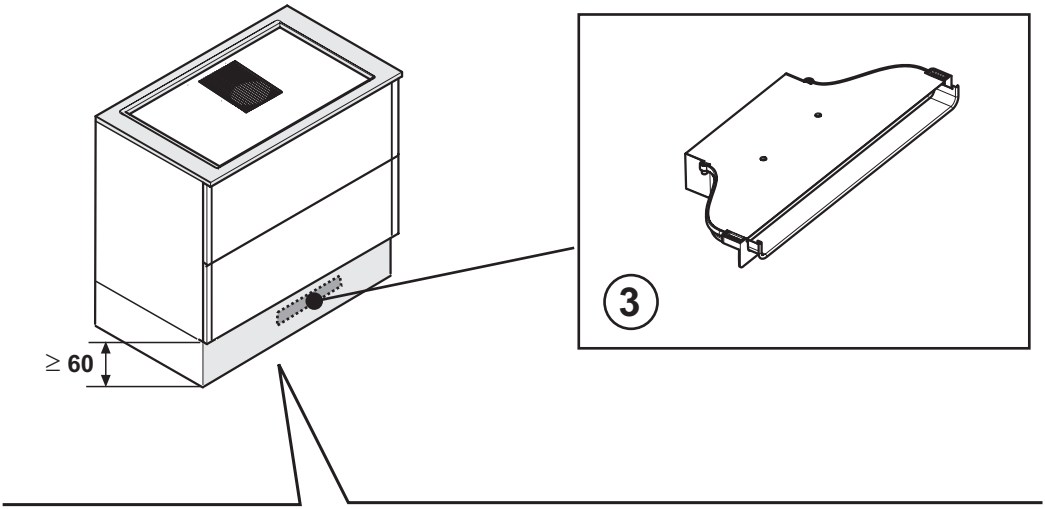

.a
.b
FRONT
BACK

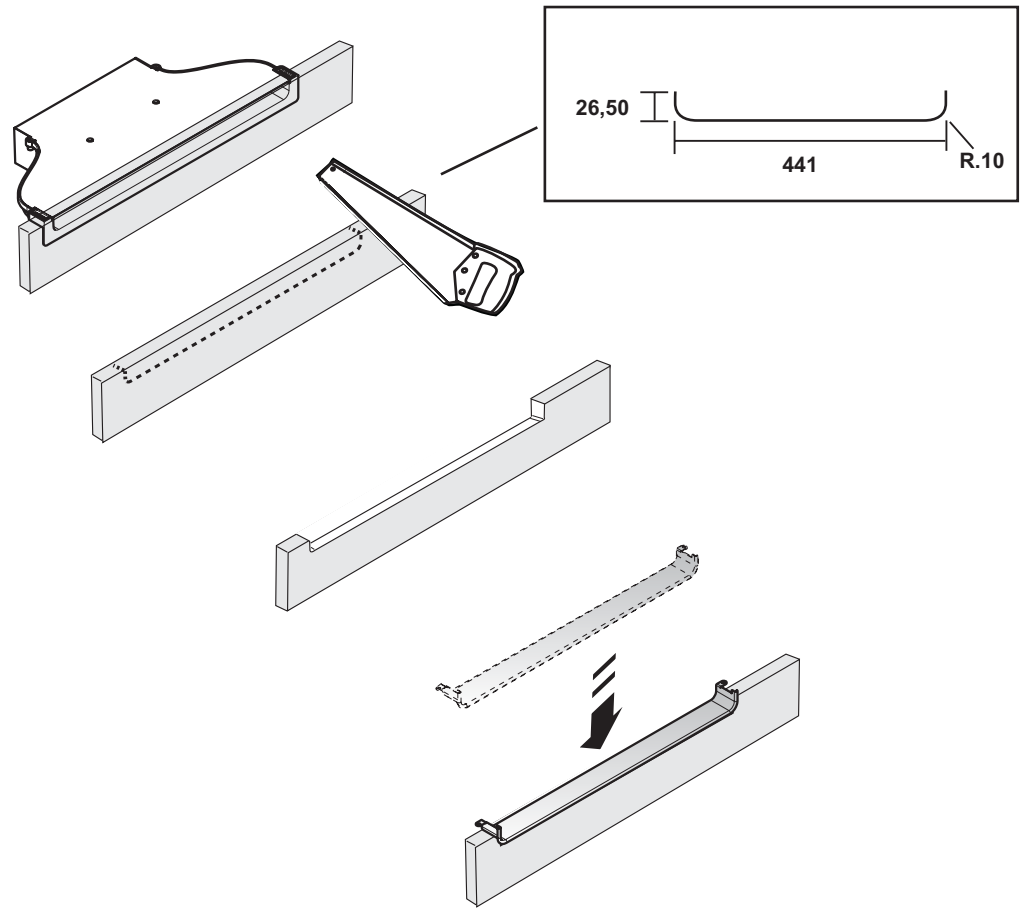


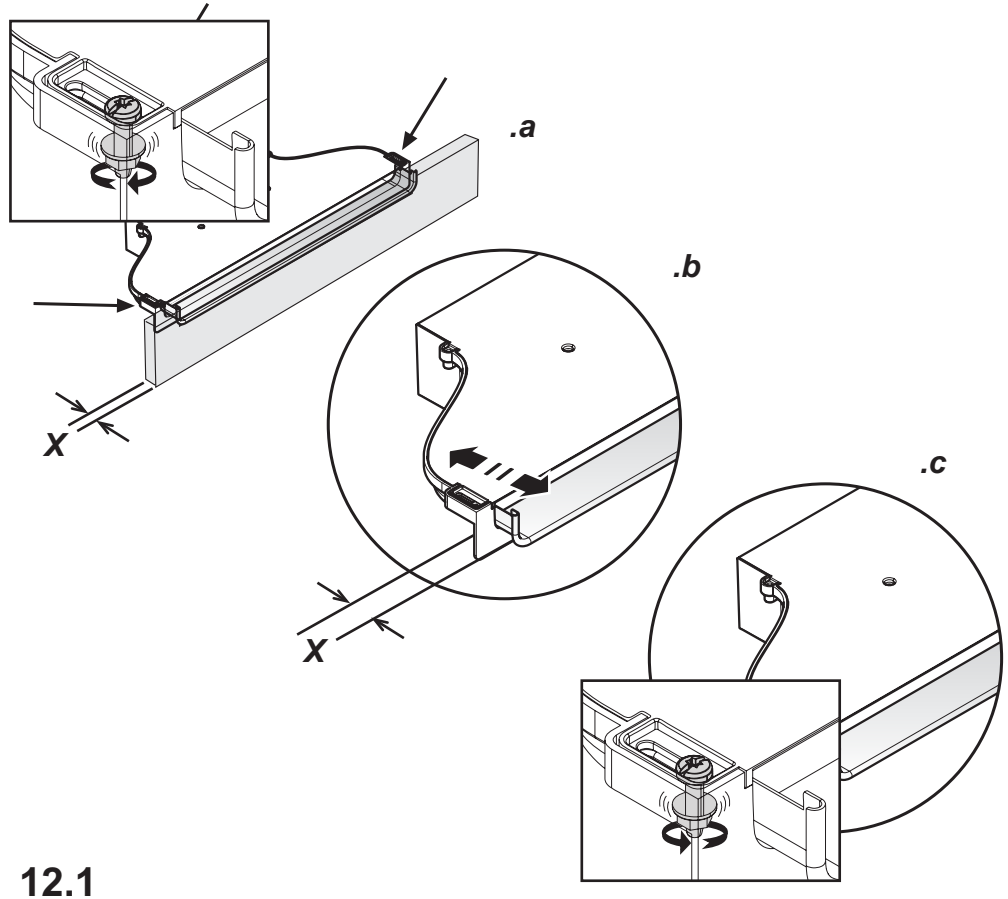

1
650
700
2
!
1
2
2



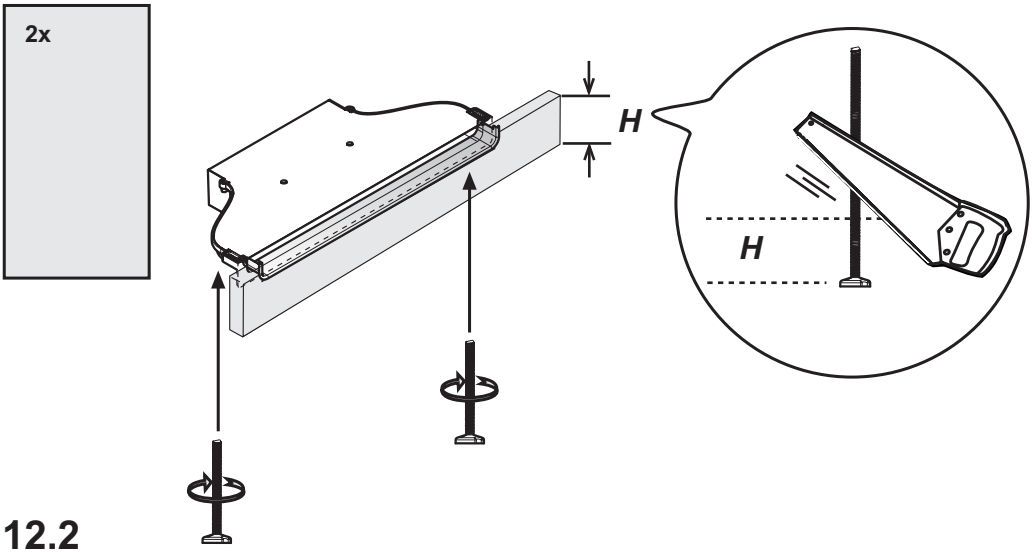
11.1


≥ 60
3

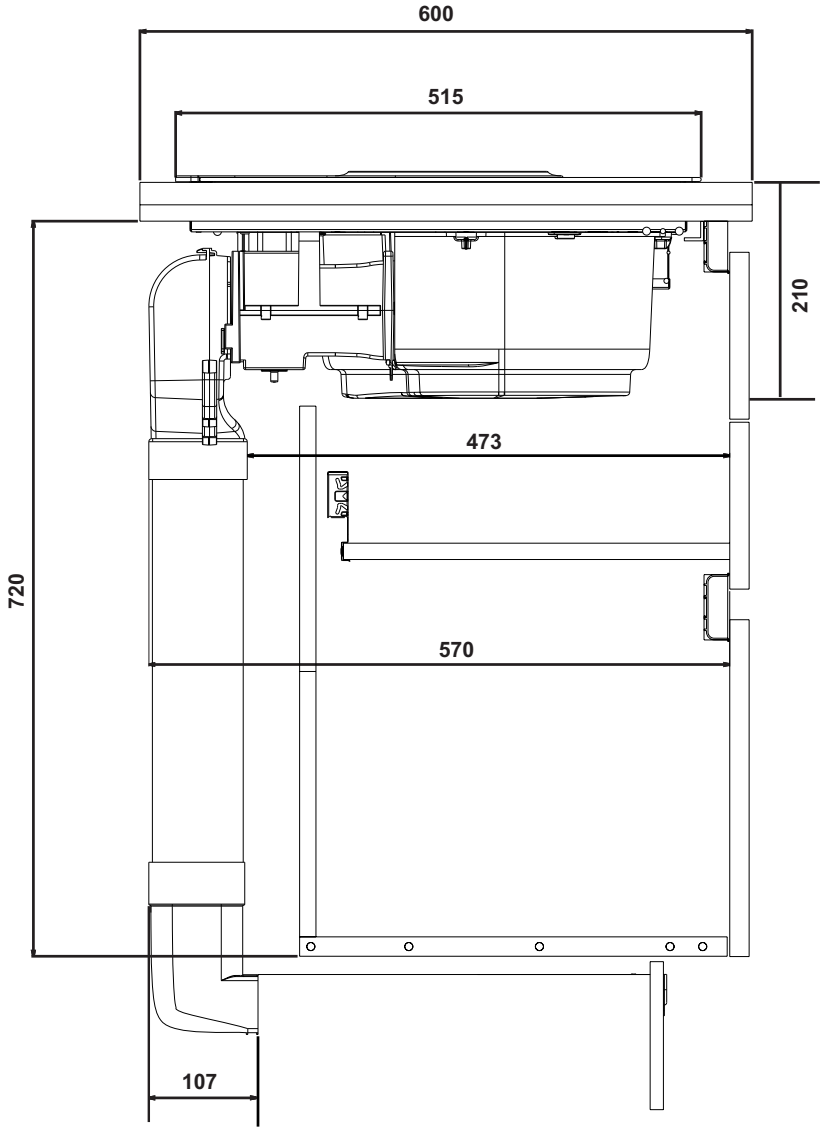

26,50
441
R.10



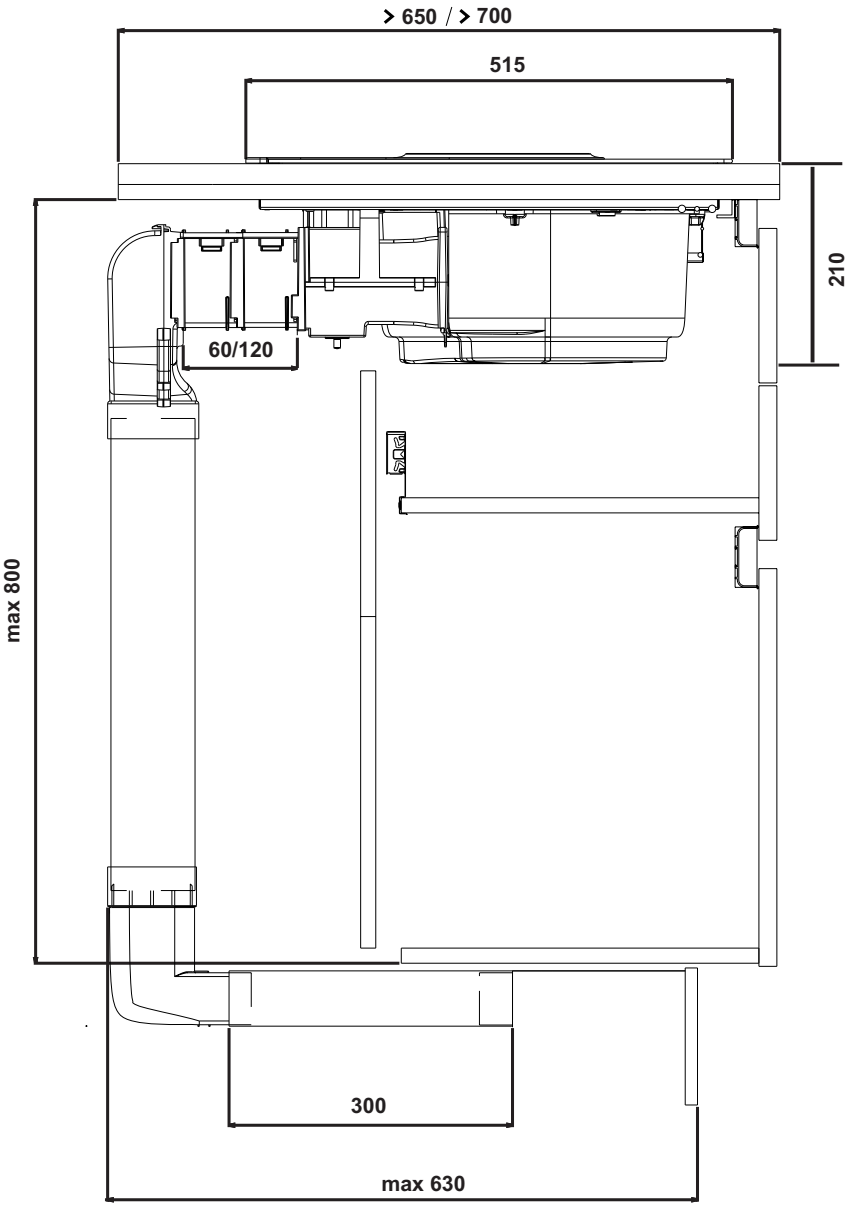
12.1



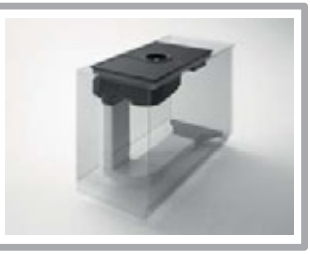
12.2

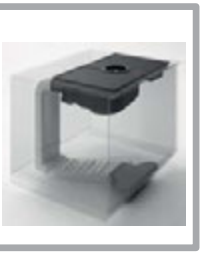


13a



13a





KIT0121012

218X55X500mm

KIT0121013

218X55X1000mm

KIT0121015

218X55X70mm

KIT0121016

90° 218X55mm

KIT0121017

218x55mm

KIT0126810

227x94mm

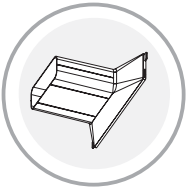
KIT0121002

15° - 227x94mm

KIT0121005

90° 227x94mm

KIT0130427



www.elica.com
www.shop.elica.com

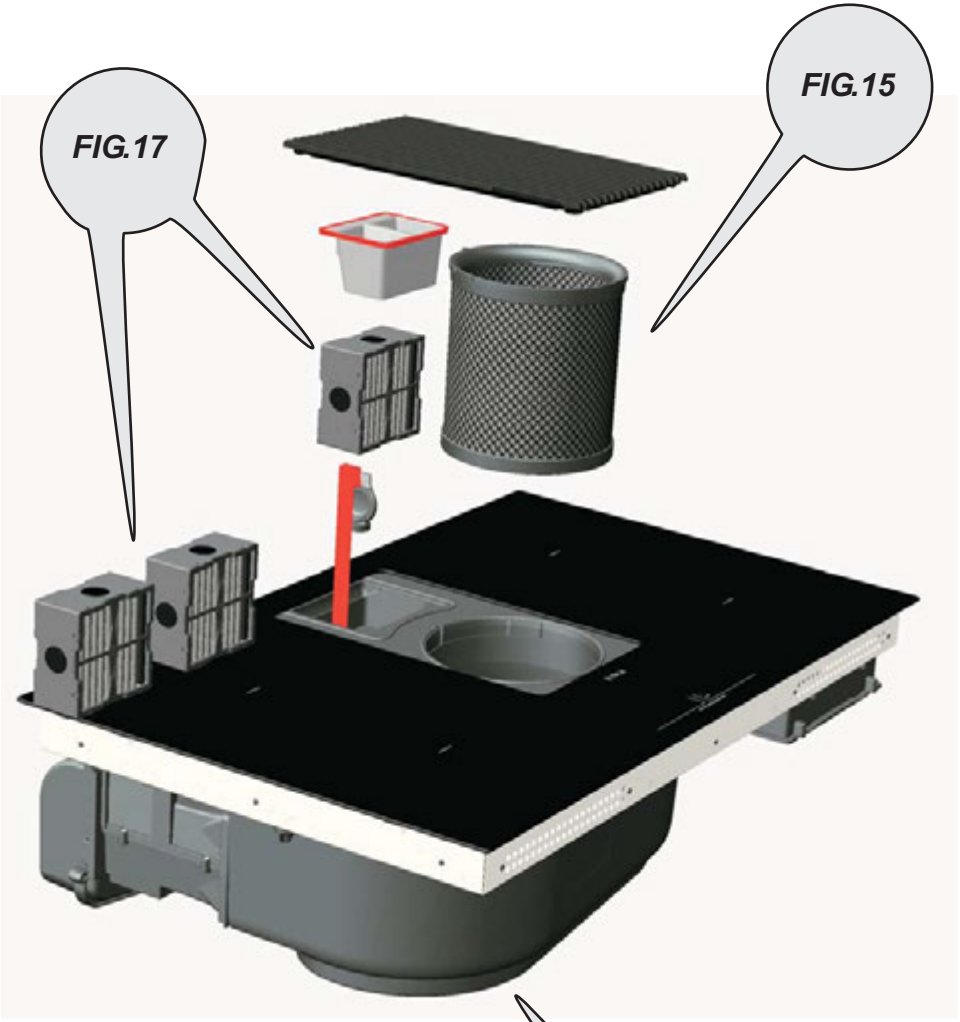
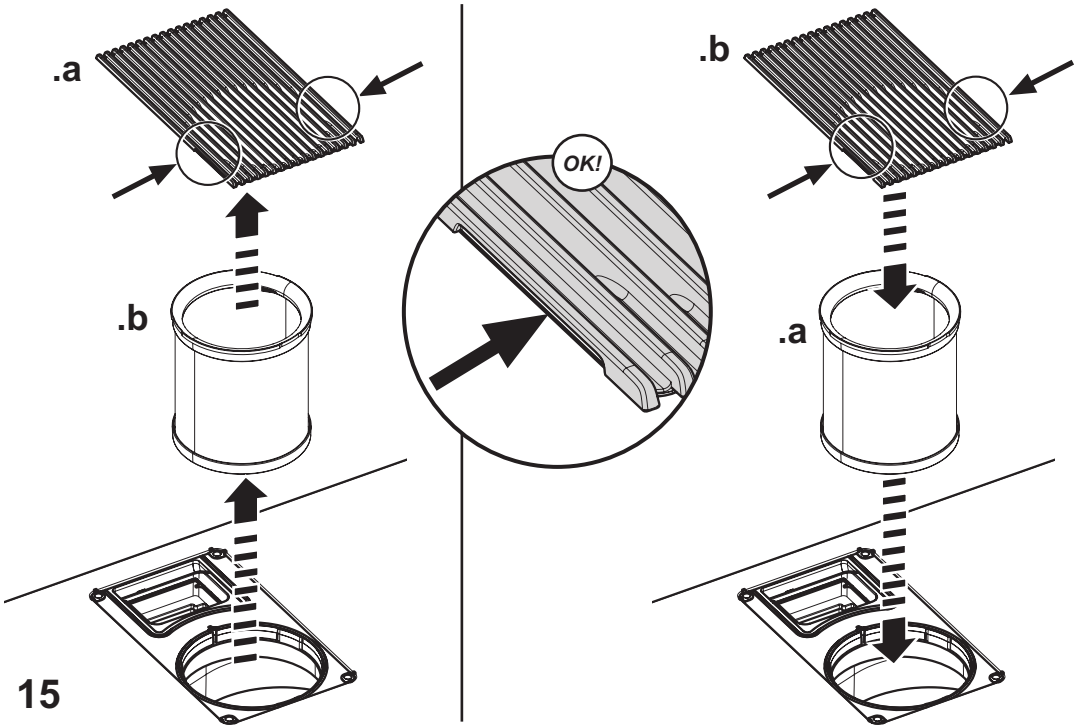
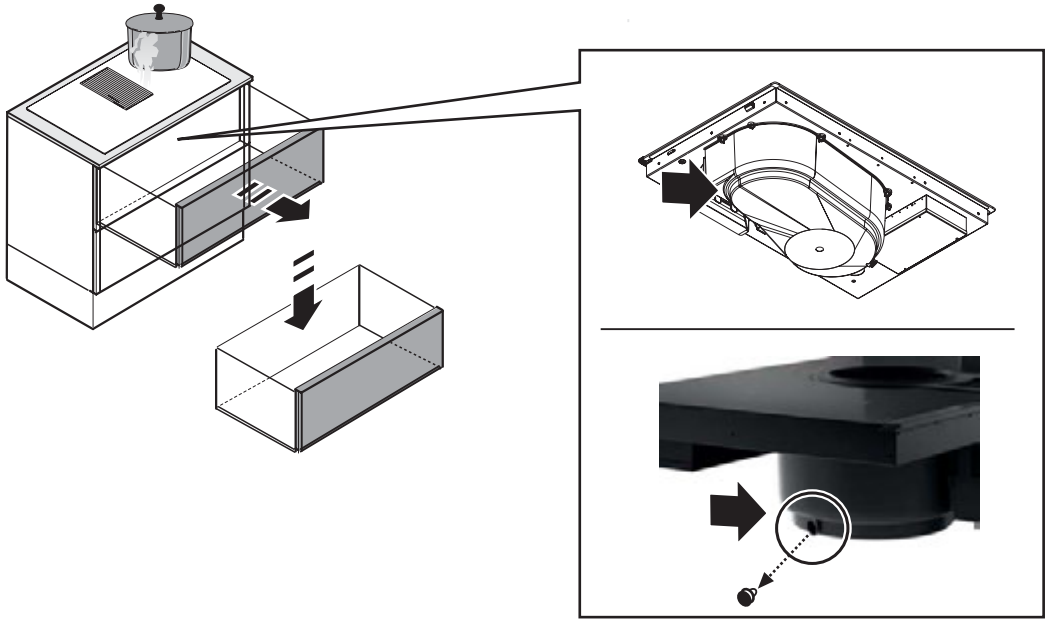


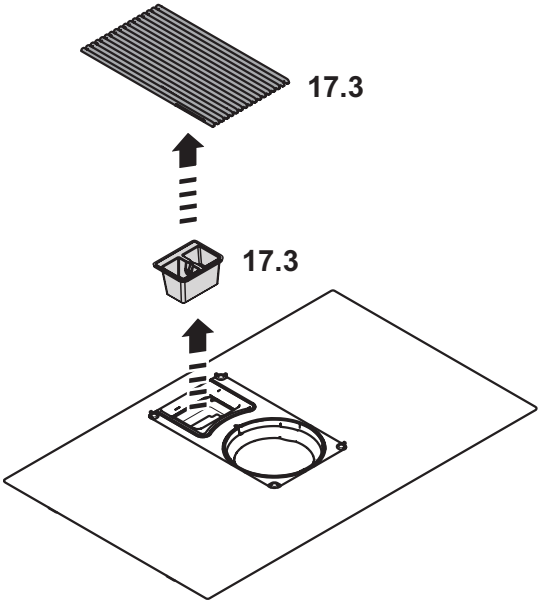
FIG.17
FIG.15
FIG.16



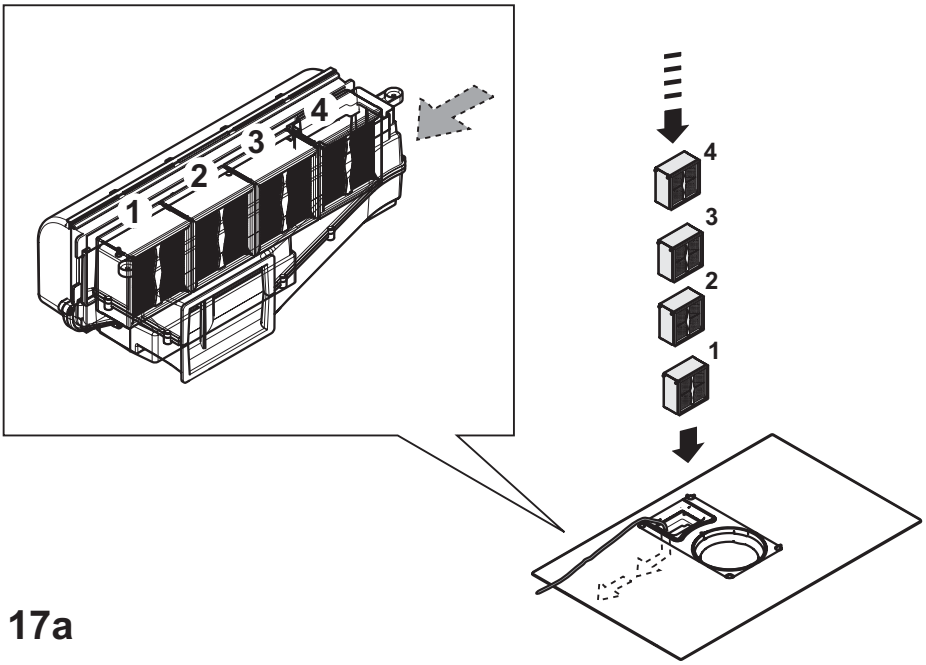
15



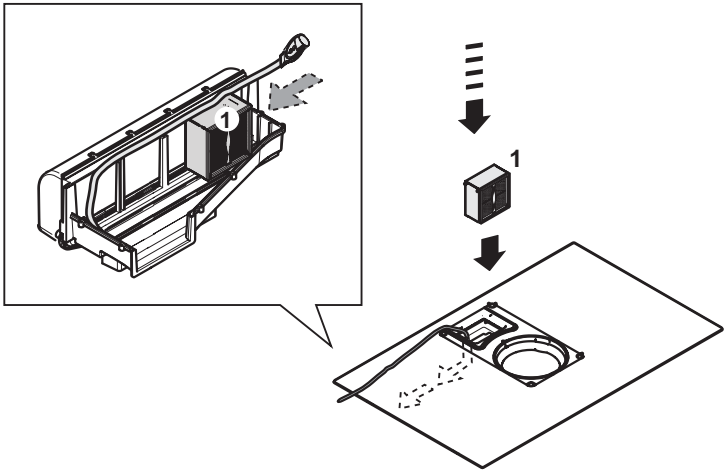
16

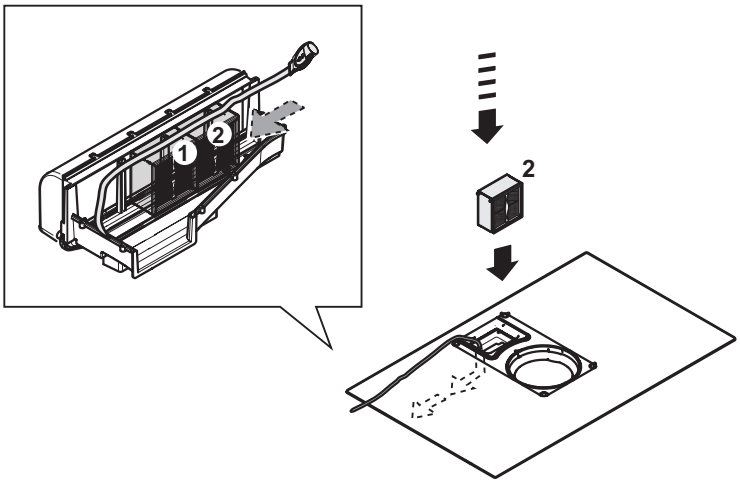


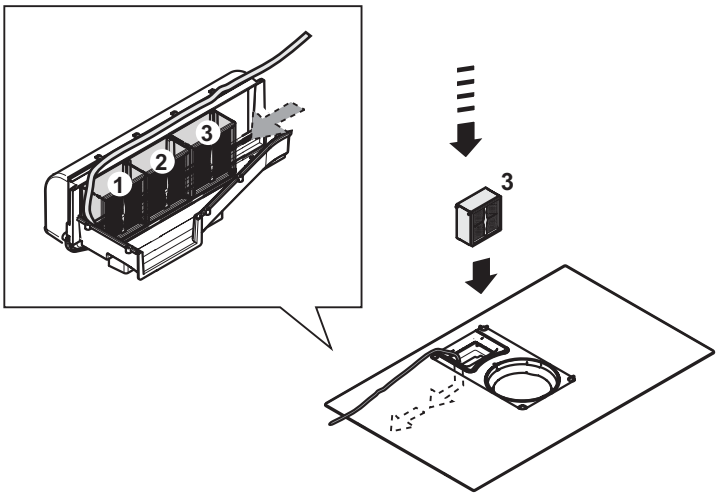
17

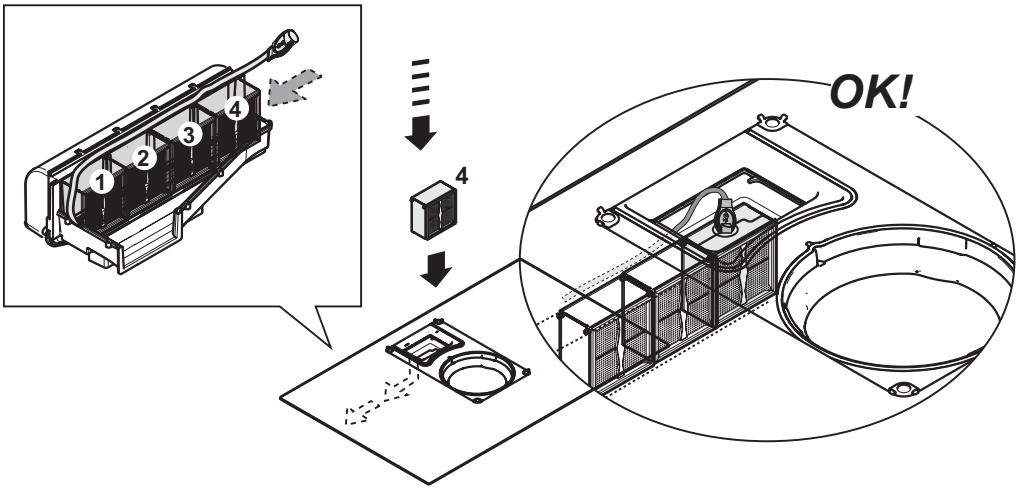


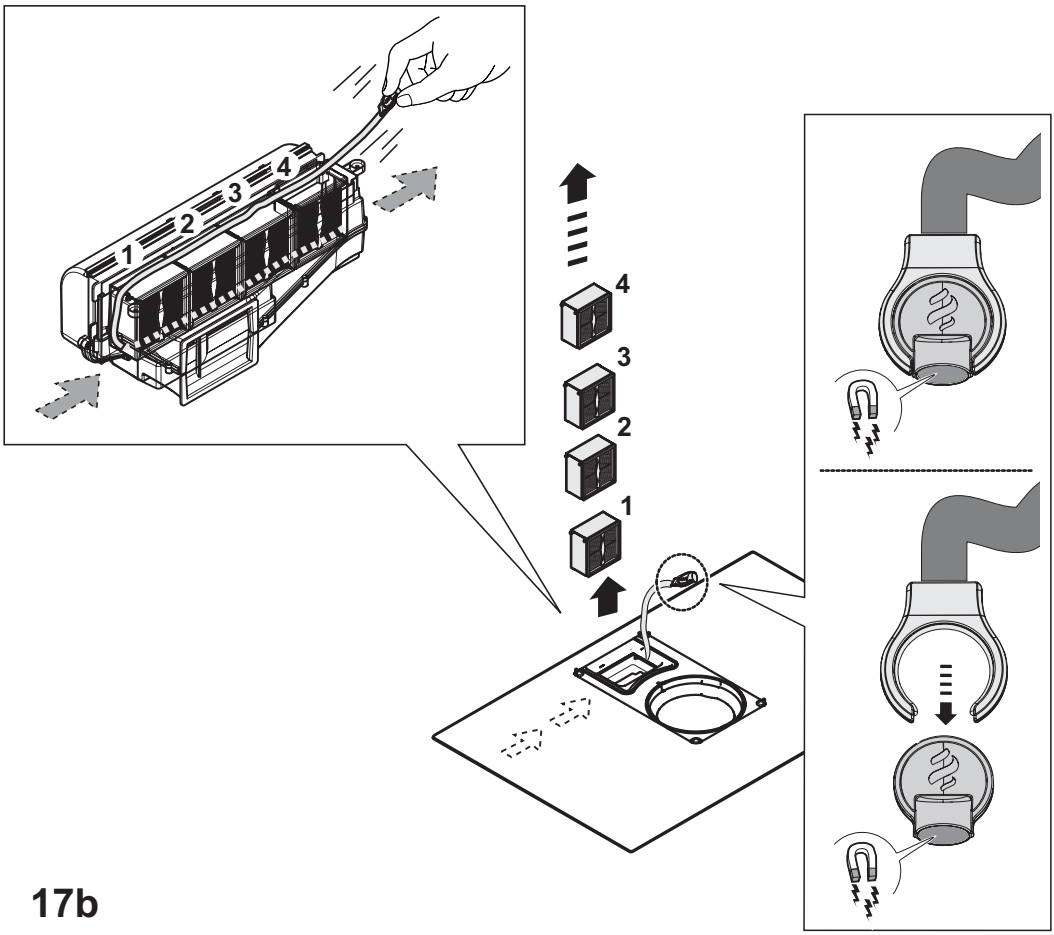
17a

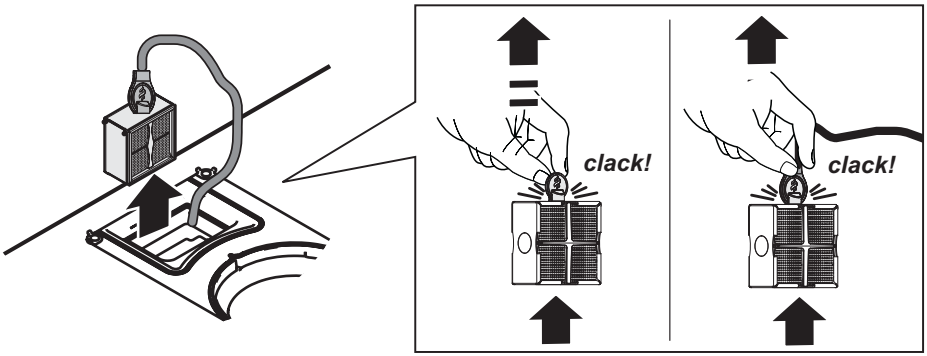

1
1

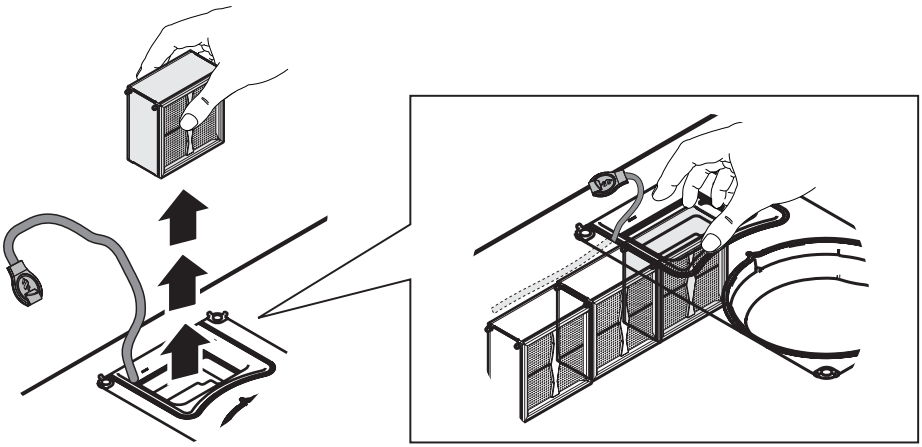

1
2
2

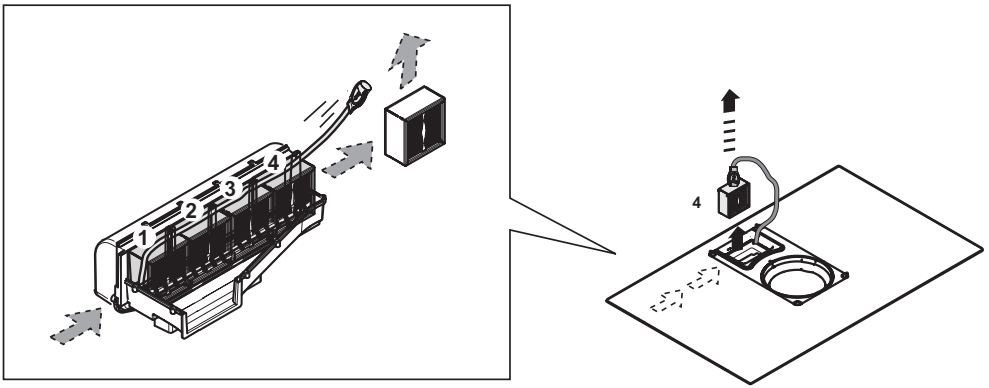

1
2
3
3

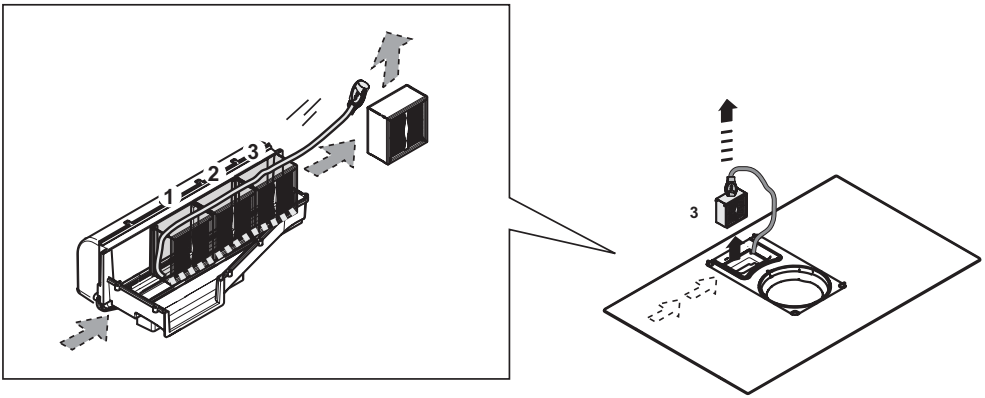

1
2
3
4
4
OK!

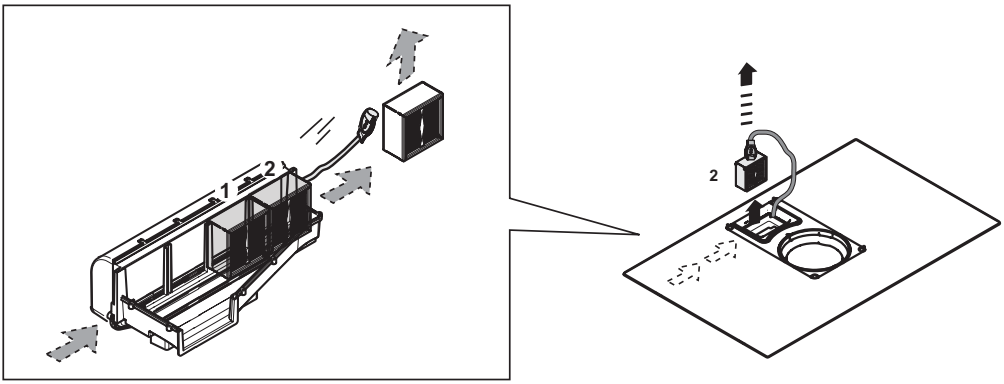

1
2
3
4
4
3
2
1

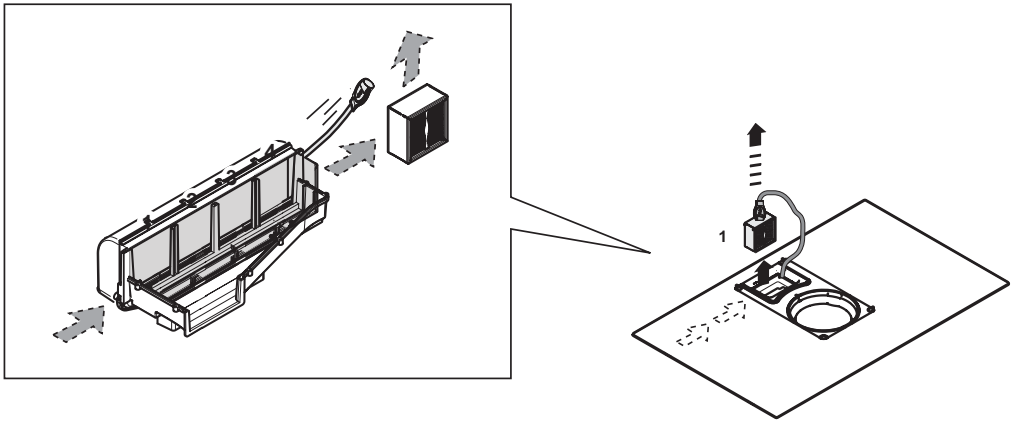

clack!
clack!

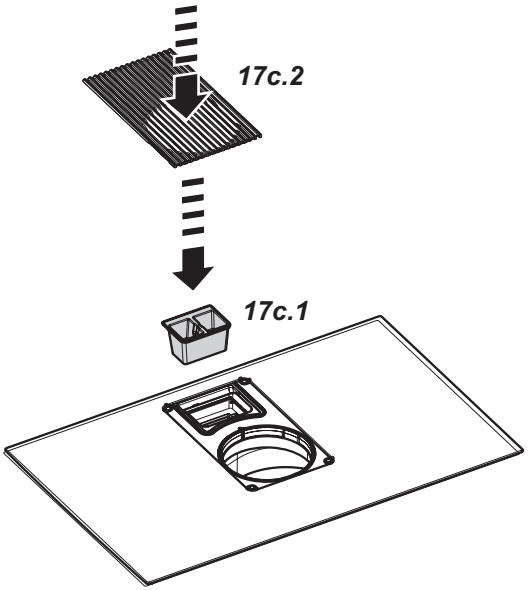



1
2
3
4
4

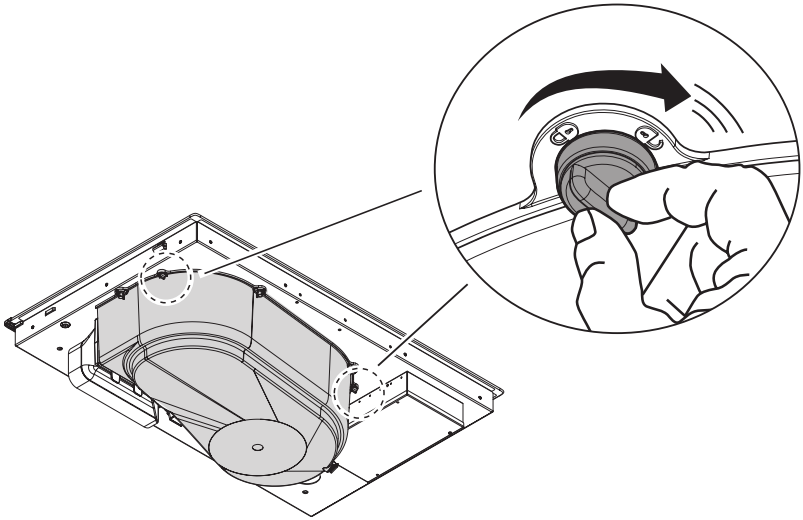

1
2
3
3

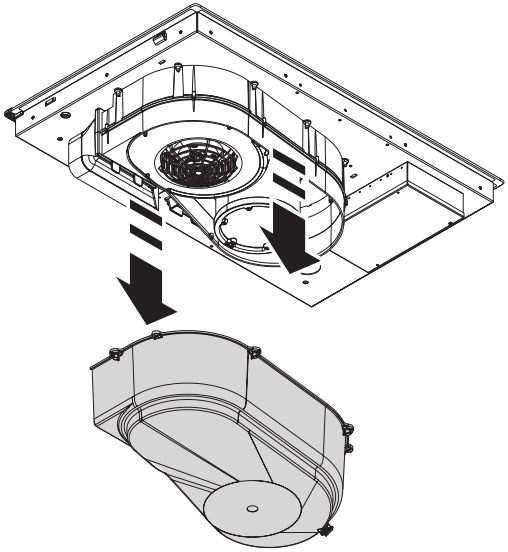

1
2
2



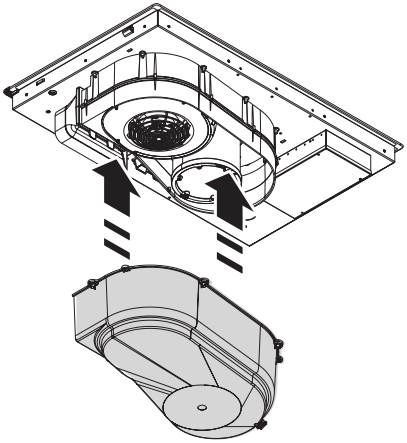


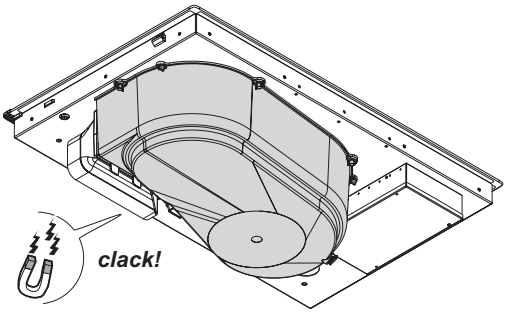
17c

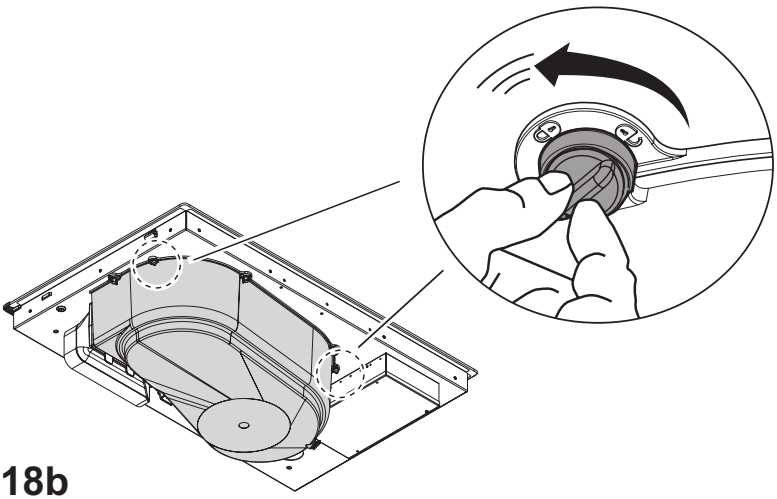




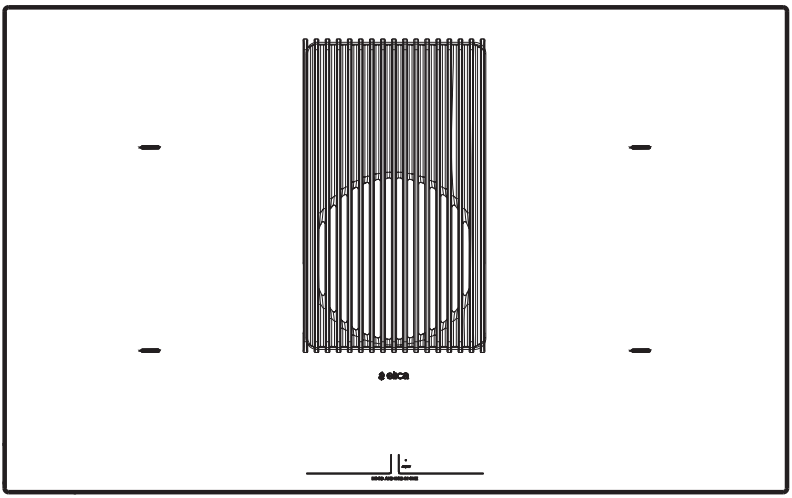
18a







18b



2

2,3 - 3 kw

Ø 120mm

Ø 200mm

3

2,3 - 3 kw

Ø 120mm

Ø 200mm

1

1,2 - 1,4 kw

Ø 110mm

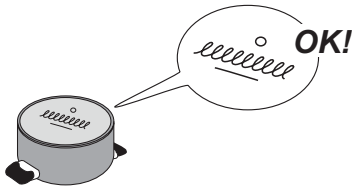
Ø 160mm

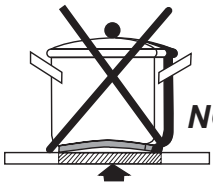
4

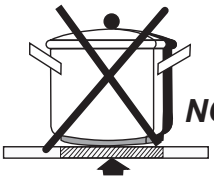
1,2 - 1,4 kw

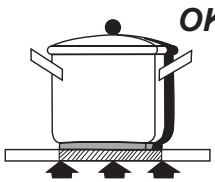
Ø 110mm

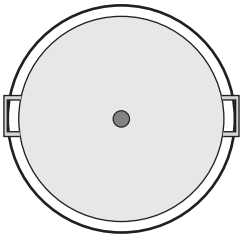
Ø 160mm

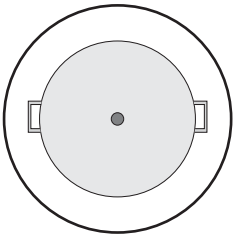


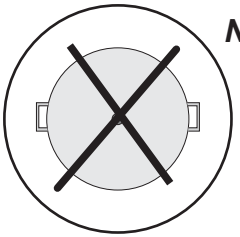












- 40 %

Неукоснительно придерживайтесь указаний, приведенных в данном руководстве. Производитель снимает с себя всякую ответственность за возникшие неисправности, причиненный ущерб или пожары, которые возникли при использовании устройства вследствие несоблюдения указаний, приведенных в данном руководстве. Устройство предназначено исключительно для домашнего использования при приготовлении продуктов питания и вытяжки паров, образующихся при этом. Запрещено использование для других целей (напр. обогрев жилища). Производитель снимает с себя всякую ответственность при неправильном использовании или при неправильной настройке органов управления.

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

Важно сохранить данное руководство, чтобы можно было обратиться к нему в любой момент. В случае продажи, передачи или перемещения устройства убедитесь, что руководство передается вместе с ним.

! Внимательно прочитайте указания: они содержат важную информацию по установке, эксплуатации и безопасности.

! Не вмешивайтесь в конструкцию электрооборудования устройства.

! Перед началом установки оборудования проверьте целостность и сохранность всех компонентов. В противном случае обратитесь к поставщику и не выполняйте установку.

! Убедитесь в целостности изделия перед установкой. В противном случае обратитесь к поставщику и не выполняйте установку.

Примечание: Принадлежности, обозначенные знаком "(*)", являются опциональными, поставляемыми только на некоторые модели, или представляют собой детали, не входящие в комплект поставки, и которые закупаются отдельно.

1. Предупреждения

Внимание! Тщательно придерживайтесь следующих указаний:

- Устройство должно быть отключено от электрической сети перед началом проведения любой операции по установке.

- Работы по установке или обслуживанию должны выполняться специализированным техником, в соответствии с указаниями производителя и с соблюдением действующего местного законодательства в области безопасности. Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо детали устройства, если об этом прямо не сказано в руководстве по эксплуатации.

- Заземление устройства является обязательным.

- Кабель питания должен быть достаточно длинным, чтобы обеспечить подключение прибора, встроенного в мебель, к электрической сети.

- Чтобы установка соответствовала действующим нормам безопасности, следует установить обычный многополярный выключатель, который обеспечит полное отключение от сети в случае возникновения условий, входящих в категорию перенапряжения III, в соответствии с правилами установки.

- Не используйте тройник или удлинители.

- По окончании установки электрические узлы не должны быть доступны пользователю.

- Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования. Осторожно! Не прикасайтесь к нагретым частям.

- Не позволяйте детям играть с устройством; держите детей на расстоянии и под присмотром, поскольку доступные части устройства могут сильно нагреваться во время использования.

- Перед использованием индуктивной панели пользователи кардиостимуляторов и активных имплантатов должны проверить свой прибор на совместимость с устройством.

- В процессе и после использования не касайтесь раскалённых деталей устройства.

- Избегайте контакта с тканями или другими легко воспламеняющими материалами, пока все части устройства не охладятся до приемлемого уровня.

- Не размещайте легко воспламеняющиеся материалы на устройстве или вблизи него.

- Перегретые жиры и масла легко воспламеняются. Следите за приготовлением продуктов с большим содержанием жиров и масла.

- Если поверхность имеет трещины, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.

- Устройство не предназначено для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- Приготовление пищи на варочной поверхности с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к пожару.

- Процесс приготовления пищи должен осуществляться под присмотром. Кратковременный процесс приготовления должен проходить под постоянным наблюдением.

- НИКОГДА не пытайтесь погасить огонь водой. Выключите прибор и погасите огонь, например, при помощи крышки или огнеупорного одеяла. Опасность пожара: не кладите предметы на варочную поверхность.

- Не используйте пароочистители.

- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на варочную поверхность, поскольку они могут нагреваться.

- Перед подключением устройства к электрической сети проверьте табличку с данными (установленную на внешней части устройства) чтобы убедиться, что напряжение и

мощность соответствуют характеристикам сети, а тип вилки питания соответствует требуемому. При возникновении сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.

Важно:

- После использования выключите варочную поверхность с помощью устройства управления и не полагайтесь на детектор кастрюль.

- Избегайте разлива жидкости, для этого, при кипячении или нагревании жидкостей уменьшите интенсивность нагрева.

- Не оставлять нагревательные элементы включенными с пустыми кастрюлями и сковородками или без них.

- Окончив приготовление пищи, выключите соответствующую зону.

- Для приготовления запрещено использовать листы алюминиевой фольги или непосредственно продукты в алюминиевой упаковке. Алюминий расплавится и нанесет непоправимый ущерб вашему устройству.

- Запрещено разогревать жестяные банки или коробки с пищевыми продуктами, предварительно не открыв их, поскольку они могут взорваться!

Это предупреждение относится также ко всем другим типам варочных поверхностей.

- Использование высокой мощности, например, при активации функции Booster, не подходит для разогревания никоторых жидкостей, таких как масло для жарки. Избыточное тепло может быть опасным. В этих случаях рекомендуется использовать меньшую мощность.

- Емкости следует ставить непосредственно на варочную поверхность по центру относительно источника нагрева. Запрещено вставлять какие-либо предметы между кастрюлей и варочной поверхностью.

- В случае высокой температуры устройство автоматически уменьшает уровень мощности варочных зон.

Перед выполнением любых операций по очистке или техобслуживанию отключите изделие от электросети, вытянув вилку или отключив главный выключатель.

При выполнении операций по установке и техобслуживанию используйте рабочие перчатки.

Устройством 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 устройства и при условии понимания потенциальных рисков, связанных с ним.

Не позволяйте детям играть с устройством.

Не разрешайте детям выполнять очистку и техобслуживание устройства без присмотра.

Помещение должно быть оснащено соответствующей системой вентиляции, если вытяжка на кухне используется одновременно с другими устройствами, работающими на газу или другом топливе.

Вытяжку следует периодически очищать как внутри, так и снаружи (МИНИМУМ ОДИН РАЗ В МЕСЯЦ). В любом случае, следуйте указаниям, приведенным в руководстве по техобслуживанию.

Несоблюдение правил очистки вытяжки, а также замены и очистки фильтров влечет за собой опасность возгорания.

Категорически запрещено приготовление пищи на открытом огне. В любом случае следует избегать использования открытого огня, поскольку это опасно для фильтров и может стать причиной возгорания.

Процесс жарки должен осуществляться под присмотром, поскольку перегретое масло может воспламениться.

ВНИМАНИЕ! При работе варочной поверхности доступные части вытяжки могут нагреваться.

Внимание! Не подключайте устройство к электрической сети до полного завершения установки.

Что касается мер безопасности и технических мер, принимаемых при выбросе дыма, строго придерживайтесь предписаний местных компетентных органов.

Всасываемый воздух не должен направляться в канал, используемый для отвода дыма, образующегося в устройствах, сжигающих газ или другое топливо.

Не используйте вытяжку без правильно установленной решетки!

Используйте только крепежные болты, поставляемые с изделием для установки, либо, при их отсутствии, приобретите болты соответствующего типа. Болты, указанные в руководстве по установке, должны иметь необходимую длину.

Когда вытяжка и устройства, питаемые не от электросети, работают одновременно, отрицательное давление в помещении не должно превышать 4 Па (4x10-5 бар)

Данное устройство маркировано согласно директиве ЕС 2012/19/EC, WEEE (отходы электрического и электронного оборудования). Убедившись в том, что данное изделие утилизируется правильно, пользователь вносит свой вклад в предотвращение потенциальных отрицательных последствий для окружающей среды и здоровья человека.

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. Утилизацию отходов следует выполнять с соблюдением действующих нормативных требований. Для получения подробной информации о переработке, рециркуляции и утилизации данного изделия обращайтесь к

местным органам, ответственным за утилизацию бытовых отходов, или в магазин, в котором было куплено изделие.

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.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Рекомендации по правильной эксплуатации оборудования с целью уменьшения влияния на окружающую среду: В начале приготовления включите вытяжку на минимальной скорости; по окончании приготовления оставьте устройство включенным на несколько минут. Увеличивайте скорость только при наличии большого количества дыма и пара, используя функцию Booster только в исключительных случаях. Для поддержания эффективности системы удаления запахов заменяйте, когда это необходимо, угольный(-е) фильтр(ы). Для поддержания эффективности жироулавливающего фильтра очищайте его при необходимости. Для увеличения эффективности и уменьшения уровня шума установите вытяжные каналы максимального диаметра, указанного в данном руководстве.

2. Пользование

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:

- безопаснее: меньшая температура на стеклянной поверхности.

- быстрее: время разогрева еды меньше.

- точнее: поверхность реагирует незамедлительно на ваши команды

- эффективнее: 90% энергопотребления превращается в тепло. Кроме того, когда кастрюля снята с поверхности, передача тепла перерывается незамедлительно, что предотвращает бесполезное рассеивание тепла.

2.1 Емкости для варки

Используйте только кастрюли, которые имеют символ

Важно:

во избежание необратимого повреждения варочной поверхности не используйте:

- емкости с не полностью плоским дном;
- металлические емкости с эмалированным дном;
- емкости с шершавым основанием (во избежание царапин на поверхности);
- никогда не ставьте горячие кастрюли и сковородки на панель управления варочной поверхности.

2.1.1 Существующие емкости

При индукционном нагреве для генерирования тепла используется явление магнетизма. Поэтому емкости должны содержать железо. Чтобы проверить является ли материал кастрюли магнитным, воспользуйтесь обычным магнитом. Кастрюли непригодны для использования, если магнит не реагирует на них.

2.1.2 Рекомендуемые диаметры дна кастрюль

ВАЖНО: если диаметр кастрюли не соответствует требуемому, зоны варки не включатся.

Чтобы узнать минимальный диаметр кастрюли, соответствующий каждой из зон, обратитесь к иллюстрированной части этого руководства.

2.2 Энергосбережение

Для достижения наилучших результатов рекомендуется:

- использовать сковороды и кастрюли с диаметром дна, равным диаметру зоны варки;
- использовать только кастрюли и сковороды с плоским дном;
- где это возможно, закрывать кастрюли крышками в процессе варки;
- готовить овощи, картофель, и т. д. в небольшом количестве воды, чтобы уменьшить время приготовления;
- использовать скороварку, что значительно уменьшает энергопотребление и время приготовления;
- ставить кастрюлю в центре зоны варки, обозначенной на поверхности.

Использование вытяжки

Система вытяжки может изготавливаться в вытяжной версии, с выводом паров наружу, и фильтрующей версии, с внутренней рециркуляцией.

Использование с режиме отвода воздуха

Рис. 7

Пары выводятся наружу по каналам (приобретаются отдельно), прикрепленным к соединительному фланцу, входящему в комплект поставки.

Размер вытяжного канала должен соответствовать размеру соединительного кольца:

- при квадратном сечении выходного отверстия: 222x89 мм
- при круглом сечении выходного отверстия: Ø 150 мм (*)

Для получения дополнительной информации обращайтесь к странице иллюстрированной части данного руководства, посвященной принадлежностям вытяжной версии.

Рис. 7c

Подсоедините изделие к вытяжным трубам и отверстиям в стене, имеющим диаметр, который равен диаметру выходного отверстия (соединительного фланца).

Использование вытяжных труб и отверстий в стене с меньшим диаметром приведет к ухудшению рабочих характеристик системы вытяжки и существенному увеличению уровня шума.

Поэтому производитель снимает с себя всякую ответственность, связанную с этим фактом.

! Длина канала должна быть не менее необходимой.

! Используйте канал с минимально возможным количеством изгибов (максимальный угол изгиба: 90°).

! Не допускайте существенного изменения сечения канала.

Использование в режиме рециркуляции воздуха

Рис. 8

Всасываемый воздух фильтруется с помощью специальных жиро- и запахоулавливающих фильтров, а затем возвращается в помещение.

Изделие комплектуется всем необходимым для стандартной установки с выходным отверстием для воздуха в торцевой части плинтуса мебели.

В поставку уже включены четыре высокоэффективные фильтрующие керамические батареи с активированным углем. Керамические фильтры представляют собой инновационные модульные угольные фильтры с саморегенерацией (см. раздел «Техобслуживание. Фильтры с активированным углем» данного руководства). Его химико-физические свойства обеспечивают высокую способность поглощения запахов и высокую механическую прочность.

Для получения дополнительной информации обращайтесь к странице иллюстрированной части данного руководства, посвященной принадлежностям фильтрующей версии.

Рис. 13b

Посетите сайты www.elica.com и www.shop.elica.com, чтобы ознакомиться с полным ассортиментом комплектов для различных версий установки, как фильтрующей, так и всасывающей.

3. Установка

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

Прибор предназначен для встраивания в рабочую поверхность толщиной 2-6 см, в случае установки типа TOP, и 2,5-6 см, в случае установки типа FLUSH.

Минимальное расстояние между варочной поверхностью и стенкой должно быть не менее 5 см фронтально и не менее 4 см по бокам. Расстояние до навесных шкафов должно быть минимум 50 см.

Примечание. Рекомендованные расстояния приведены ориентировочно. При расчете размеров следует учитывать указания производителя кухни.

3.1 Электрическое соединение

Рис. 3

- Отсоедините прибор 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, полученный в результате несоблюдения указаний, приведенных в данном разделе.
- Кабель питания должен быть достаточно длинным для снятия варочной поверхности с рабочей поверхности.
- Убедитесь, что напряжение, указанное на табличке с данными, которая установлена на нижней части прибора, соответствует напряжению в помещении.
- Не используйте удлинители.
- Заземление обязательно по закону.
- Электрический кабель заземления должен быть на 2 см длиннее других кабелей.
- Если бытовой прибор не снабжен кабелем питания, используйте кабель с диаметром проводов минимум 2,5 мм2 при мощности до 7200 Вт, а при большей мощности сечение должно составлять 4 мм2.
- На протяжении всей длины кабеля его температура не должна превышать более чем на 50 °C температуру в помещении.
- Прибор предназначен 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 доступный после установки.

Внимание! Перед подключением устройства к сети питания и проверкой правильности работы, обязательно убедитесь в том, что сетевой кабель подключен правильно.
Внимание! Замена кабеля межсистемной связи должна выполняться авторизованным сервисным центром или непосредственно лицом с аналогичным уровнем квалификации.

Примечание: изделие снабжено функцией Power Limitator (ограничитель мощности), которая позволяет установить максимальный порог потребления мощности в киловаттах. Настройку следует выполнять при подключении изделия к электрической сети или после повторного подключения к электросети (в течение следующих 2 минут). **Порядок настройки функции Power Limitation указан в разделе «Работа» данного руководства.**

3.2 Установка

Перед началом установки:

- После распаковки прибора убедитесь, что он не поврежден в процессе транспортировки, а в случае обнаружения проблем, обратитесь к дистрибьютору или в отдел обслуживания клиентов, прежде чем приступить к установке.
- Убедитесь, что приобретённый прибор соответствует размерам выбранной зоны установки.
- 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.

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

ВАЖНО: используйте однокомпонентный клей-герметик **(S)**, который устойчив к температурам до 250 °C. Перед установкой склеиваемые поверхности следует тщательно очистить, удалив любые вещества, которые могут помешать склеиванию (напр., средства для разъединения, консервации, жиры, масла, пыль, остатки старого клея и др.). Клей следует нанести равномерно по всему периметру рамки. После склеивания дайте клею просохнуть в течение 24 часов.

Рис. 1b

ВНИМАНИЕ! Несоблюдение указаний данного руководства при установке винтов и фиксирующих приспособлений влечет за собой риски электрического характера.

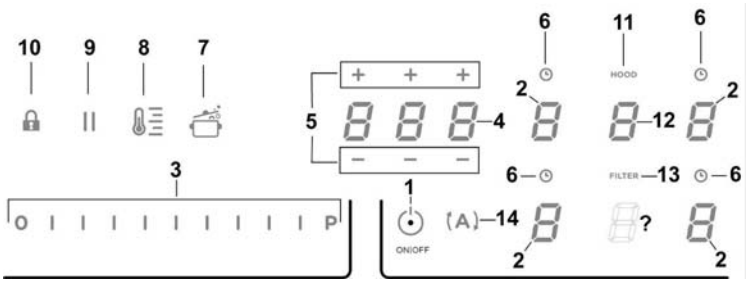
Примечание: для правильной установки изделия рекомендуется обернуть трубопроводы клейкой лентой, которая имеет следующие характеристики:

- эластичная пленка из мягкого ПВХ, с клеющим слоем на основе акрилата;
- соответствие стандарту DIN EN 60454;
- плохая горючесть;
- отличная устойчивость к старению;
- устойчивость к перепадам температуры;
- устойчивость к низким температурам.

4. Функционирование

Панель управления

Примечание: для выбора функции достаточно слегка коснутся (нажать) соответствующей пиктограммы.



Кнопки / дисплей

1. **ON/OFF** варочной поверхности/вытяжки

2. Выбор варочной зоны

Дисплей варочной зоны

3. Увеличение/уменьшение Power Level (уровня мощности) и мощности вытяжки
Вывод Power Level (уровня мощности) и мощности вытяжки

4. Подключение 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. Подключение Automatic Heat Up (автоматический нагрев)

8. Включение 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 - фильтр жиров

13. Сброс загрязнения фильтров

14. Подключение автоматической функции вытяжки

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Важная информация перед началом использования:
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"**).

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 нахождение на данном этапе. Перед приближением к варочной зоне подождите, пока дисплей погаснет.

Дисплеи варочной зоны
На дисплеях, соответствующих варочным зонам, отображаются следующие данные:

Варочная зона включена	0
Power Level (Уровень мощности)	1...9-P
Индикатор остаточного тепла	H
Pot Detector (датчик наличия кухонной посуды)	U
Функция Temperature Manager (управление температурой) включена	C
Функция Lock (блокировка) подключена	
Функция Пауза	II
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 (безопасное 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 индикатор соответствующей зоны в виде символа "H".

Работа
Примечание: для активации любой функции необходимо предварительно активировать требуемую зону.

Включение
Кратко нажать (провести) **ON/OFF (1)** варочная поверхность/вытяжка, символ загорится.
Если продолжать нажатие**, кратковременно появятся все доступные функции**, затем **останутся активными только основные. Другие функции подключатся и могут быть использованы далее во время пользования устройством.**

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

Еще раз нажмите для отключения
Примечание: Данная функция является приоритетной над всеми остальными.

Выбор варочных зон
Коснуться (нажать) область **выбор/дисплей (2),** соответствующую нужной варочной зоне.

Power Level (Уровень мощности)
Варочная поверхность имеет 9 уровней 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)

Power Booster (усилитель мощности)
Изделие имеет дополнительный уровень мощности (выше уровня 9), который активируется на 5 минут, после чего мощность снижается до предыдущего уровня.

Коснуться и провести пальцами вдоль **Панели выбора (3)** (свыше уровня 9) и подключить Power Booster (усилитель мощности)

Уровень Power Booster (усилителя мощности) указан в области Выбора/дисплея (2) символом "P"

Примечание : передние варочные зоны не имеют усилителя с таймером. Чтобы отключить в этих зонах Power Booster (усилитель мощности), коснуться и провести пальцами вдоль **панели выбора (3),** чтобы снизить уровень мощности.

Key Lock (блокировка кнопок)
Функцияl Key Lock позволяет блокировать настройки поверхности, чтобы избежать их случайного изменения. При этом уже установленные функции остаются активными.

Включение:

• нажмите **(10)**

Для отключения повторите действие.
Примечание: если в активном режиме Key Lock будет нажата любая другая функция, символ будет мигать, что означает действие функции и необходимость ее отключения, чтобы работать 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 1-8.

Включение:

• на включенной варочной зоне нажмите **(7)**
• на дисплее **(2)** появится мигающая "A", которая чередуется со значением заданной в варочной зоне мощности

Если увеличить уровень мощности в варочной зоне: функция Automatic Heat Up останется активной с новой настройкой температуры;
Если уменьшить уровень мощности в варочной зоне: функция Automatic Heat отключится.

Примечание: при одновременном выборе другой варочной зоне 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)**

Temperature Manager (Warming Function) (управление температурой, функция подогрева)
Функция управления температурой является контрольной, она обеспечивает поддержание тепла на постоянной температуре на оптимизированном уровне мощности. Функция идеально подходит для поддержания в тепле уже приготовленных блюд. Функция Temperature Manager активируется при первом нажатии кнопки
На дисплее **(2)** зоны, работающей в режиме управления температурой, появится символ

Примечание: при одновременном выборе другой варочной зоне 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 "0".

Примечание: если сразу несколько зон работают в режиме управления температурой (функция подогрева),

выберите сначала нужную зону при помощи области **Выбор (2)** ;
функцию можно отключить также с помощью **Панели выбора (3)**, для этого привести **уровень мощности на** "0".

Пауза

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

Включение:

- нажмите "II" **(9)**
- появится мигающая "II" на дисплее **(2)**

Для отключения функции:

- нажмите II **(9)**
  Панель выбора (3) загорится
- нажмите/проведите по **Панели выбора (3)** для отключения функции

Примечание: отключение возвращает состояние варочной поверхности перед паузой, варочная поверхность продолжает работу с теми же настройками, что были заданы ранее.

Примечание: если через 10 минут **функцию паузы** не отключить, варочная поверхность отключится автоматически.

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 настройки продолжительности **таймера**, которая выводится в **зоне/дисплее (4)**
Примечание : подождать 30 секунд и не нажимать никакую команду, чтобы запустился обратный отсчет.

Формат таймера следующий 0.00
- 0. часы : настраиваются от 0 до 9
- 00 минуты : настраиваются от 0 до 59

В **зоне/дисплее (4)** выводится оставшееся время.
После завершения обратного отсчета подается звуковой сигнал.

Примечание : при выводе обратного отсчета оставшегося времени менее 10 минут, формат будет следующим
- 0. минуты
- 00 секунды
с точкой неподвижного света

Для выключения таймера:
- выберите **зону/дисплей (4)**
- настройте продолжительность **таймера** на 000, с помощью − + **(5)**

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) область **выбор/дисплей (2)**
  (уровень мощности 10)
- Нажмите ◷ **(6)** варочной зоны

Используйте символы − + **(5)** для настройки продолжительности таймера, которая выводится в **зоне/дисплее (4)**

Во время настройки 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.

Примечание: 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).
Способ вывода обратного отсчета является тем же, что и для таймера "STAND-ALONE" (отдельный) (см. предыдущий параграф таймер "STAND ALONE (отдельный))

Когда таймер завершил обратный отсчет, подается звуковой сигнал и варочная зона отключается.

Чтобы выключить таймер:

• выберите варочную зону **(2)**

• настройте продолжительность таймера на 0:00 с помощью **−** **+** **(5)**.

Power Limitation (Ограничение мощности)

Функция Power Limitation (Ограничение мощности) позволяет задать режим работы изделия и ограничить при этом максимальное поглощение.

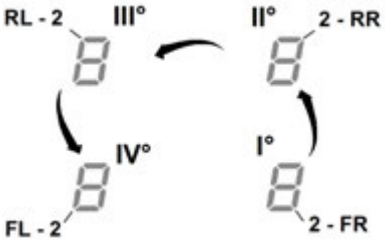
Примечание: настройку следует выполнять на выключенной варочной поверхности **без** нажатия кнопки **ON/OFF (1)** в момент подключения варочной поверхности к электрической сети или при повторном подключении электросети в течение 2 последующих минут.

Чтобы настроить Power Limitation (Ограничение мощности) :

- нажать **A**

(будет мигать только в первые 2 минуты после подачи питания на изделие)

- удерживая нажатой **A**, нажать по одной на все области **выбора/дисплея (2)** варочных зон против часовой стрелки начиная с передней правой зоны (**FR**)



- при каждом нажатии будет подаваться кратковременный звуковой сигнал

- когда нажаты **все дисплеи (2),** можно отпустить кнопку **A**

теперь:

- на **дисплее (2) левой задней зоны (RL)** в переменной последовательности появятся символы "**C**" и "**0**", которые означают, что можно выполнить настройки:

выбрать дисплей **(2-RL)**

затем листать **панель выбора (3)**, пока на дисплее не появятся символы "**C**" и "**8**",

на дисплее (**2-FL)** появится текущая настройка**

0 = 7,4 кВт
1 = 4,5 кВт
2 = 3,1 кВт

** по умолчанию настройка задана 7,4 кВт

Чтобы изменить настройку Power Limitation (ограничение мощности)

- нажать **на дисплей (2) в передней левой области (FL)**

- затем пролистать **панель выбора (3)**, чтобы задать новую настройку

- для сохранения сделанного выбора нажать кнопку **ON/OFF (1)** в течение 2 секунд, будет подан длительный звуковой сигнал в качестве подтверждения выполненной настройки

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

Включение
Кратко нажать (провести) **ON/OFF (1)** варочная поверхность/вытяжка, символ загорится.
Если продолжать нажатие**, кратковременно появятся все доступные функции**, затем **останутся активными только основные. Другие функции подключатся и могут быть использованы далее во время пользования устройством.**

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

Еще раз нажмите для отключения
Примечание: Данная функция является приоритетной над всеми остальными.

Включение вытяжки:
Коснитесь (нажмите) **зону выбора (12)** для подключения вытяжки

Скорость (мощность) вытяжки:
Вытяжной вентилятор имеет 3 уровня скорости (мощности) вытяжки.
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 (12)

Power Booster (усилитель мощности)
На изделии предусмотрено 2 дополнительных уровня мощности (помимо уровня 3)

- **Power Booster (усилитель мощности) 1** : таймер на 15 мин
- **Power Booster (усилитель мощности) 2** : таймер на 5 мин

Затем мощность вернется к ранее заданному уровню.

Прикоснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели выбора (12)** (свыше уровня 3) для включения Power Booster 1
Уровень Power Booster (усилитель мощности) 1 обозначен в области выбора/дисплея (12) мигающей цифрой “4”

Прикоснитесь и проведите пальцами вдоль **Панели выбора (12)** (свыше уровня 3) для включения Power Booster (усилитель мощности) 2
Уровень Power Booster (усилитель мощности) 2 обозначен в области выбора/дисплея (12) мигающим символом” P”

Работа в автоматическом режиме
Вытяжка включится с наиболее подходящей скоростью, приспособив силу всасывания 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 работы в автоматическом режиме с **Панели выбора (3)** выбирается **скорость от 1 до 3**, автоматический режим прекращается.
Если выбирается **Power Boster (усилитель мощности)**, автоматический режим вновь начнется после завершения таймера, тем временем символ “(A)” будет мигать.

Индикатор загрязнения фильтров
Вытяжка подает сигнал, если необходимо выполнить техобслуживание фильтров:

Угольные/керамические запахоулавливающие фильтры
“FILTER”(**13**) загорается

Жироулавливающий фильтр
“FILTER”(**13**) мигает

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

Сброс загрязненности фильтров
После завершения обслуживания фильтров (жироулавливающего и (или) угольных/керамических) длительно нажмите “FILTER” **(13)** ;
“FILTER”**(13)** погаснет и начнется отсчет индикатора.

Включение индикатора загрязненности фильтров

Данный индикатор обычно отключен.
Для его включения выполните следующие действия:

- включите вытяжку с помощью ⏻;
- когда двигатель вытяжки и варочные зоны выключены, нажмите **Зону выбора (12)**
- длительно нажимайте "HOOD" **(11),** пока не появятся на **дисплее (12)** буквы **"F" – "G",** мигающие поочередно

F = угольные/керамические запахоулавливающие фильтры

G = жироулавливающий фильтр

Угольные/керамические запахоулавливающие фильтры

- нажмите на **дисплей (12),** когда появится буква "**F**"
- нажмите "FILTER" **(13)** – подсветка мигает
- еще раз длительно нажмите "HOOD" **(11) для подтверждения включения индикатора угольных/керамических запахоулавливающих фильтров**

Жироулавливающий фильтр

- нажмите на **дисплей (12),** когда появится буква "**G**"
- нажмите "FILTER" **(13)** – подсветка горит ровно
- еще раз длительно нажмите "HOOD" **(11) для подтверждения включения индикатора жироулавливающего фильтра**

Варочная поверхность с вытяжкой может использоваться совместно с комплектом датчика Windows (не поставляется производителем).
При установке комплекта датчика Windows (только в случае использования поверхности в режиме ВСАСЫВАНИЯ) , всасывание воздуха прекратится, если окно в комнате, в которой устанавливается комплект, будет закрыто.
Рекомендуется приобрести комплект FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, доступный в авторизованных центрах Elektrotechnk Schabus, или непосредственно на сайте **www.elektrotechnik-schabus.de.**

- Электрическое подключение комплекта к рабочей поверхности с вытяжкой должно осуществляться квалифицированным специалистом.
- Производитель варочной поверхности с вытяжкой снимает с себя всякую ответственность за возникшие неисправности, причиненный ущерб или пожары, связанные с дефектами и/или проблемами техобслуживания, и/или неправильной установки комплекта.

4.1 Таблица мощности

Уровень мощности		Типология варки	Использование уровень (указания сочетают в себе опыт и привычки приготовления)
Макс мощность	**Boost**	Быстро разогревать	Идеально для поднимания в короткое время температуру еды до быстрого кипения, в случаи воды или быстрого разогрева жидкостей варки
	8-9	Жарить - кипятить	Идеально для поджаривания к золотистому цвету, начинать варку, жарить замороженные продукты, быстро кипятить
Высокая мощность	**7-8**	Поджаривать к золотистому цвету – поджаривать - кипеть - гриль	Идеально для поджаривания, чтобы поддерживать кипение, варить, гриль (на короткое время, 5-10 минут)
	6-7	Поджаривать к золотистому цвету - варить – тушить – поджаривать - гриль	Идеально для поджаривания, чтобы поддерживать легкое кипение, варить и гриль (на среднее время, 10-20 минут), подогревать аксессуары
Средняя мощность	**4-5**	Варить – кипятить на медленном огне – сгущать - перемешивать	Идеально для тушения, поддерживать легкое кипение, варить (на длительное время). Перемешивать макароны
	3-4	Варить – кипятить на медленном огне – сгущать - перемешивать	Идеально для длительных готовок (рис, соусы, жаркое, рыба) с присутствием в составе жидкостей (вода, вино, бульон, молоко), перемешивать макароны
	2-3	Варить – кипятить на медленном огне – сгущать - перемешивать	Идеально для длительных готовок (объем меньше литра: рис, соусы, жаркое, рыба) с присутствием в составе жидкостей (вода, вино, бульон, молоко)
Низкая мощность	**1-2**	Расплавлять – размораживать – поддерживать на тепле - перемешивать	Идеально для смягчения масла, растопить деликатно шоколад, разморозить продукты маленьких размеров
	1	Расплавлять – размораживать – поддерживать на тепле - перемешивать	Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti
ВЫКЛ	**Мощность ноль**	Опорная поверхность	Piano cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con H-L-O)

4.2 Tabele de gătit

Категория Продуктов	Блюда или типология варки	Уровень мощности и тенденция готовки			
		Первая фаза	Мощности	Вторая фаза	Мощности
Тесто, рис	Свежее тесто	Нагревание воды	Booster-9	Готовка теста и поддерживание кипения	7-8
	Свежее тесто	Нагревание воды	Booster-9	Готовка теста и поддерживание кипения	7-8
	Вареный рис	Нагревание воды	Booster-9	Готовка теста и поддерживание кипения	5-6
	Ризотто	Поджаривание и тостирование	7-8	Готовка	4-5
Овощи, бобовые	Варенные	Нагревание воды	Booster-9	Кипятить	6-7
	Жаренные	Нагревание подсолнечного масла	9	Жарение	8-9
	Перемешанные	Нагревание аксессуара	7-8	Варка	6-7
	Тушенные	Нагревание аксессуара	7-8	Варка	3-4
	Поджаренные	Нагревание аксессуара	7-8	Поджаривание к золотистому цвету	7-8
Мясо	Печеня	Поджаривание к золотистому цвету на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	3-4
	Смаженое	Предварительный разогрев кастрюли	7-8	Поджаривание с обеих сторон	7-8
	Поджаренное	Поджаривание к золотистому цвету на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	4-5
	В соусе/тушеное	Поджаривание к на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	3-4
Рыба	Гриль	Нагревание кастрюли	7-8	Варка	7-8
	В соусе /тушенная	Поджаривание на подсолнечном масле (если со сливочным мощность 6)	7-8	Варка	3-4
	Жаренная	Нагревание подсолнечного масла и жиров	8-9	Жарение	7-8
Яйца	Жаренные	Нагревание сковородки со сливочным маслом и жиром	6	Варка	6-7
	Омлет	Нагревание сковородки со сливочным маслом и жиром	6	Варка	5-6
	Коке /вкрутую	Нагревание воды	Booster-9	Варка	5-6
	Блином	Нагревание сковородки со сливочным маслом	6	Варка	6-7
Соусы	Томатный	Поджаривание на подсолнечном масле (если со сливочным, мощность 6)	6-7	Варка	3-4
	Рагу	Поджаривание на подсолнечном масле (если со сливочным, мощность 6)	6-7	Варка	3-4
	Бешамель	Подготовка базы (растопить сливочное масло и муку)	5-6	Довести до легкого кипения	3-4
Сладкое, кремы	Заварной крем	Довести молоко до кипения	4-5	Поддерживать легкое кипение	4-5
	Пудинги	Довести молоко до кипения	4-5	Поддерживать легкое кипение	2-3
	Рис на молоке	Нагреть молоко	5-6	Поддерживать легкое кипение	2-3

5. Уход

Техобслуживание варочной поверхности

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

5.1 Очистка

Варочную панель следует очищать после каждого использования.

Важно:

Не используйте жёсткие губки, скребки. Их использование, со временем, может повредить стекло.

Не используйте сильнодействующие химические моющие средства, такие как спрей для печи или пятновыводители.

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.

Используйте мягкую ткань, бумажные полотенца для кухни или специальные продукты для чистки поверхности (придерживайтесь указаний производителя).

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПАРООЧИСТИТЕЛИ!!!

Важно:

При случайной и сильной утечке жидкости из кастрюли можно воспользоваться сливным клапаном, расположенным в нижней части устройства, что позволяет избежать любых остатков и выполнить очистку в условиях максимальной гигиенической безопасности.

Рис. 16

Для более глубокой и полной очистки можно извлечь нижнюю емкость.

Рис. 18a - 18b

Техобслуживание вытяжки

Очистка:

Для очистки используйте **ТОЛЬКО** мягкую ткань, смоченную нейтральным моющим средством. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ИНСТРУМЕНТЫ ИЛИ ПРИБОРЫ ДЛЯ ОЧИСТКИ!**

Не допускайте использование абразивных средств.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СПИРТ!

Жироулавливающий фильтр

Служит для удержания 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 жироулавливающий фильтр может обесцветиться, однако его фильтрующие характеристики совершенно не изменятся.

Рис. 15

Фильтры с активированным углем

(только для фильтрующих версий)

Служит для удержания неприятных запахов, образующихся при приготовлении пищи.

Устройство оснащено четырьмя батареями фильтров, которые удерживают запахи за счет использования активированного угля. Активированный уголь находится в керамическом корпусе, который позволяет легко и полностью улавливать загрязнения за счет большой поверхности поглощения. Загрязнение керамических фильтров с активированным углем наблюдается после более или менее продолжительного периода использования в зависимости от типа кухни и периодичности очистки жироулавливающего фильтра. Данные фильтры для улавливания запахов не подлежат восстановлению. Их следует заменить при загорании светового индикатора.

Рис. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Поиск неисправностей

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ ОШИБКИ
E2	Зона управления отключается из-за слишком высокой температуры	Внутренняя температура электронных узлов слишком высокая	Дождитесь охлаждения поверхности перед повторным использованием
E3	Емкость непригодна	Утеря магнитных свойств	Снимите кастрюлю
E5	Проблемы связи между интерфейсом пользователя и индукционным модулем	Не поступает питание на модуль; кабель питания неправильно подключен или поврежден	Отсоедините варочную поверхность от сети питания и проверьте соединение
При появлении остальных сообщений об ошибках (E … U … C …)	Обратитесь в службу технической поддержки и сообщите код ошибки		

5.3 Техническая служба помощи

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 ближайшую службу технической поддержки.

Неухильно дотримуватися інструкцій, наведених в цьому посібнику. Відхиляється будь яка відповідальність за можливі несправності, пошкодження або пожежі, які виникли при використанні пристрою внаслідок недотримання інструкцій, наведених в даному посібнику. Прилад призначений для побутового використання з метою приготування їжі та всмоктування парів, що утворюються під час приготування. Не дозволяється використовувати з іншою метою (напр. для опалення приміщення). Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне використання або помилкове налаштування команд.

Пристрій мати інший зовнішній вигляд, ніж той, що зображений на малюнках в цій інструкції, однак вказівки по використанню, обслуговуванню і встановленню залишаються такими ж самими.

Важливо зберігати цей посібник, щоб можна було звернутися до нього в будь-який час. У випадку продажу, передачі або переміщення переконатися, що посібник залишиться разом з пристроєм.

! Уважно прочитайте інструкції: вони містять важливу інформацію по встановленню, використанню та безпеці.

! Не проводити електричні модифікації пристрою

! Перед початком встановлення обладнання перевірте, щоб усі компоненти не були пошкоджені. В іншому випадку, зверніться до продавця і не продовжуйте установку.

! Перевірте цілісність пристрою перед тим, як продовжувати його встановлення. В іншому випадку, зверніться до продавця і не продовжуйте установку.

Примітка: Деталі, позначені знаком "(*)" є додатковими аксесуарами та постачаються лише з деякими моделями, або є деталями, які не постачаються в комплекті і їх потрібно купувати.

1. Попередження

Увага! Уважно дотримуйтеся наступних інструкцій:

- Перед початком проведення будь-якої операції по установці приладу, його необхідно відключити від електромережі.

- Установка або обслуговування повинна виконуватися спеціалізованим техніком, у відповідності з інструкціями виробника та з дотриманням діючих норм безпеки. Не ремонтувати та не замінювати частини пристрою, якщо це не обумовлено в посібнику з використання.

- Заземлення пристрою є обов'язковим.

- Шнур живлення повинен бути досить довгим, щоб дозволити підключення до електричної мережі також пристроїв, що вбудовуються у меблі.

- Щоб установка відповідала діючим нормам безпеки, потрібно встановити належний всеполярний вимикач, який забезпечить повне відключення від мережі у випадку перенапруги категорії III, у відповідності з правилами установки.

- Не використовувати трійники та подовжувачі.

- Після закінчення установки, користувач не повинен мати доступ до електричних компонентів приладу.

- Пристрій та його доступні частини стають гарячими в процесі використання. - Будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.

- Стежте, щоб діти не гралися з пристроєм; тримайте дітей на відстані і під наглядом, тому що доступні частини можуть нагріватися під час використання.

- Для носіїв кардіостимуляторів і

активних імплантатів перед використанням індукційної робочої поверхні важливо упевнитися в тому, що вона не перешкоджатиме нормальній роботі таких пристроїв.

- В процесі і після використання не торкайтеся розігрітих деталей пристрою.

- Уникати контакту з тканинами та іншими легко займистими матеріалами до достатнього охолодження усіх частин пристрою.

- Не ставити легко займисті матеріали на пристрій або поряд з ним.

- Перегрітий жир та олія легко спалахують. Контролювати приготування їжі, багатої жиром і олією.

-Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

- Пристрій не призначений для роботи через зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.

- Приготування їжі з жиром або олією на плиті без нагляду може бути небезпечним і призвести до пожежі.

- Процес приготування повинен контролюватися. Процес короткострокового приготування потрібно постійно контролювати.

- НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь за допомогою води. Навпаки, вимкнути прилад і загасити полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою. Небезпека виникнення пожежі: не ставте предмети на варильні поверхні.

- Не використовувати парові очищувачі.

- Не ставте металеві предмети, такі як ножі, вилки, ложки та кришки на поверхню, оскільки вони можуть нагріватися.

- Перед підключенням приладу до електричної мережі: перевірте табличку з паспортними даними (на нижній частині пристрою), щоб упевнитися, що напруга і потужність відповідають значенням мережі та у відповідності електричної вилки. У випадку сумнівів звернутися до кваліфікованого електрика.

Важливо:

- Після використання, вимкніть робочу поверхню через панель управління, не покладаючись на детектор кухонного посуду.

- Уникати розливу рідини, тому під час кип'ятіння або розігріву рідин зменшуйте подачу тепла.

- Не залишати елементи нагрівання увімкненими з порожніми каструлями або сковорідками або без них.

- Закінчивши приготування їжі, вимкніть відповідну зону.

- Під час приготування ніколи не використовуйте листи алюмінієвої фольги, та в жодному разі не ставте продукти в пакуванні з фольги безпосередньо на робочу поверхню. Алюміній може розплавитися та

завдати вашому пристрою непоправної шкоди.

- Ніколи не розігрівати консерви або бляшані банки з харчовими продуктами, попередньо не відкривши їх: вони можуть вибухнути!

Це попередження стосується також всіх інших типів варильних поверхонь.

- Використання високої потужності, наприклад функція Booster, не підходить для розігрівання деяких рідин, а саме олії для смаження. Надмірне тепло може бути небезпечним. В таких випадках рекомендується використовувати меншу потужність.

- Ємності потрібно ставити безпосередньо на варильну поверхню по центру. В жодному разі не ставити інші предмети між каструлею та робочою поверхнею.

- У випадку високих температур пристрій автоматично зменшує рівень потужності варильної зони.

Перед будь-яким очищенням або обслуговуванням, відключіть пристрій від мережі електроживлення, витягнувши вилку або вимкнувши загальний вимикач у будинку.

Під час всіх операцій по встановленню та обслуговуванню використовуйте рукавички.

Пристроєм можуть користуватися діти віком не менше, ніж 8 років, а також особи з обмеженими фізичними можливостями, сенсорними або розумовими, або такі, що не мають досвіду або знань, але лише під наглядом, або після того, як вони отримали відповідні інструкції щодо безпечного використання пристрою та зрозуміли усю небезпеку, пов'язану з його використанням.

Необхідно наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.

Очищення та обслуговування приладу не може виконуватися дітьми без нагляду.

Приміщення повинно мати достатню вентиляцію, якщо кухонна витяжка використовується спільно з іншими пристроями, що працюють на газу або інших видах палива.

Витяжку необхідно регулярно очищати як всередині, так і зовні (НЕ РІДШЕ ОДНОГО РАЗУ НА МІСЯЦЬ), завжди дотримуючись вказівок, зазначених в інструкції з технічного обслуговування.

Недбалість щодо очищення або заміни та очищення фільтрів може привести до пожежі.

Категорично забороняється готувати їжу на відкритому вогні.

Використання відкритого полум'я шкодить фільтрам і може призвести до пожежі, тому цього слід уникати в будь-якому випадку.

Смажити їжу потрібно з обережністю, щоб нагріте масло не спалахнуло.

УВАГА: Коли робоча поверхня увімкнена, доступні частини витяжки можуть нагріватися.

Увага! Не під'єднуйте пристрій до електричної мережі до повного завершення установки.

Щодо технічних та заходів безпеки, які необхідно прийняти для відведення димових газів, суворо дотримуватися положень відповідних норм місцевих органів влади.

Усмоктуване повітря не можна виводити в канал, який використовується для відведення димових газів, що генеруються пристроями для спалювання газу або інших видів палива.

Ніколи не використовуйте витяжку без належно встановленої решітки!

Під час установки використовуйте тільки ті гвинти, що поставляються в комплекті з пристроєм, або, якщо вони не входять в комплект, придбайте правильний тип гвинтів. Використовуйте гвинти належної довжини, як зазначено в Керівництві по установці.

Якщо кухонна витяжка і прилади, що працюють не на електроенергії, функціонують одночасно, негативний тиск в приміщенні не повинен перевищувати 4 Па (4 x 10-5 бар).

Цей виріб промаркований у відповідності до Європейської директиви 2012/19/ЄС по утилізації електричного і електронного обладнання (WEEE). Забезпечивши правильну утилізацію даного виробу, користувач допомагає уникнути потенційних негативних наслідків для навколишнього середовища і здоров'я людини.

Символ ▬ на самому виробі або на супроводжуваній документації вказує, що при утилізації даного виробу з ним не можна поводитися, як з будь-якими іншими побутовими відходами. Натомість його слід віддавати у відповідний пункт прийому електричного та електронного обладнання для подальшої утилізації. Переробка повинна проводитися у відповідності з місцевими правилами по утилізації відходів. За більш докладнішою інформацією про правила поводження з такими виробами, їх утилізації та переробки звертатися в місцеві органи влади, в службу по утилізації відходів або в магазин, в якому був придбаний даний пристрій.

Пристрій розроблений, випробуваний і виготовлений відповідно до норм:

- Безпеки: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Продуктивність: 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.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Поради для належного використання в цілях зниження впливу на навколишнє середовище: На початку приготування увімкніть витяжку на мінімальну швидкість, залишаючи її увімкненою також на якийсь час після закінчення варіння. Збільшуйте швидкість тільки в разі великої кількості диму і пари, використовуючи функцію booster лише в окремих випадках. Для підтримки ефективності системи для зменшення запахів, замінити при необхідності вугільний/і фільтр/и. Для підтримки ефективної роботи жирового фільтра, очищуйте його в разі потреби. Для оптимізації ефективності та зниження рівня шуму, використовуйте максимальний діаметр системи повітропроводів, як описано в цьому посібнику.

2. Використання

Використання робочої поверхні

Система індукційного приготування заснована на фізичному явищі магнітна індукції. Ключовою особливістю цієї системи є пряма передача енергії від генератора до каструлі.

Переваги:

У порівнянні з електричними поверхнями, ваша індукційна поверхня є:

- Безпечнішою: менша температура на поверхні скла.

- Швидше: менший час розігріву їжі.

- Точніше: поверхня негайно реагує на ваші команди

- Ефективніша: 90% енергії, що поглинається перетворюється на тепло. Крім того, коли ви знімаєте каструлю з поверхні, подача тепла одразу переривається, уникаючи непотрібного розсіяння тепла.

2.1 Ємкості для варіння

Використовувати каструлі виключно із символом

Важливо:

щоб уникнути постійного ушкодження робочої поверхні, не використовуйте:

- ємкості, дно яких не ідеально рівне.
- металеві ємкості з емальованим дном.
- ємкості з шорстким дном, щоб уникнути подряпин на поверхні.
- ніколи не ставте гарячі каструлі та сковорідки на панель управління робочої поверхні.

2.1.1 Існуючі ємкості

Індукційне приготування їжі використовує магнетизм для генерування тепла. Тому ємкості повинні містити залізо. Ви можете перевірити магнетизм матеріалу каструлі за допомогою простого магніту. Каструлі, які не мають магнетизму, не придатні для використання.

2.1.2 Діаметри дна каструль які рекомендуються

ВАЖЛИВО: якщо каструлі не належних розмірів варильні зони не вмикаються

Щоб дізнатися мінімальний діаметр каструлі, придатний для використання на кожній окремій зоні, ознайомтеся з ілюстраціями в цій інструкції.

2.2 Енергозбереження

Для досягнення найкращих результатів ми рекомендуємо:

- Використовуйте каструлі та сковорідки, діаметр дна яких відповідає діаметру конфорки.
- Використовуйте лише каструлі та сковорідки з плоским дном.
- Там, де це можливо, накривайте ємність кришкою на час приготування їжі
- Готуйте овочі, картоплю і т.д. в невеликій кількості води, щоб скоротити час приготування.
- Використовуйте скороварку, що значно знижує енергоспоживання і час приготування
- Помістіть каструлю в центр конфорки, позначеної на поверхні.

Використання витяжкиСистема всмоктування можна використовувати в режимі всмоктування та відведення назовні або у режимі фільтрації з внутрішньою рециркуляцією.

Варіант відведення

Мал.7Пара виводиться назовні через серію труб (придбані окремо), що фіксуються на сполучному фланці, який постачається в комплекті.

Діаметр вивідної труби повинен дорівнювати діаметру з'єднувального кільця:

- у разі прямокутного виходу 222 x 89 мм
- у разі круглого виходу Ø 150 мм (*)

Для отримання додаткової інформації дивіться сторінку, де описуються аксесуари до версії з відведенням в ілюстрованій частині даного керівництва.

Мал.7c

Підключіть пристрій до труб та настінних вивідних виходів з діаметром, що відповідає виходу повітря (з'єднувальний фланець).

Використання труб і настінних випускних отворів меншого діаметра призведе до зменшення продуктивності всмоктування і різкого збільшення рівня шуму.

В цьому випадку виробник не несе жодної відповідальності.

! Використовуйте трубопровід необхідною довжиною.

! Використовуйте повітропровід з якомога меншою кількістю вигинів (максимальний кут: 90°).

! Уникайте різких змін в перерізі труби.

Варіант з фільтрацією

Мал.8

Повітря, перед тим, як потрапити знову до приміщення, фільтрується через відповідний жировий фільтр та фільтр запаху.

Прилад постачається з усім необхідним для здійснення стандартної установки з виходом повітря в передній частині меблевого плінтуса .

В комплект поставки вже включені чотири секції керамічних фільтрів з активованим вугіллям для високої продуктивності. Керамічні фільтри - це інноваційні модульні вугільні фільтри, які регенеруються (див. розділ керівництва Технічне обслуговування - Вугільні фільтри).

Фізико-хімічні властивості дозволяють досягти високої ефективності поглинання запахів і високої механічної міцності.

Мал. 13b

Відвідайте сайти www.elica.com і www.shop.elica.com , щоб ознайомитися з повною гамою доступних наборів для установки як версії з фільтрацією, так і в версії відведення повітря.

3. Інсталяція

Як електрична, так і механічна установка повинна виконуватися кваліфікованим персоналом.

Побутовий прилад виготовлений для вбудовування в робочу поверхню товщиною 2-6см у випадку встановлення моделі TOP; 2,5-6 см у випадку встановлення моделі FLUSH

Мінімальна відстань між варильною поверхнею та стіною повинна бути щонайменше 5 см попереду, щонайменше 4 см по сторонах та щонайменше 50 см по відношенню до підвісних полиць зверху.

ПРИМІТКА = Рекомендовані відстані є приблизними: під час проектування приміщення слід дотримуватися вказівок виробника кухні.

⚠ 3.1 Під'єднання до електромережі

Мал. 3

- Від'єднати пристрій від електричної мережі
- Установка повинна виконуватись кваліфікованим персоналом, обізнаних про правила з питань установки і безпеки.
- Виробник відхиляє будь яку відповідальність за шкоду, завдану людям, тваринам або речам, що виникла в результаті недотримання вказівок, наведених в даному розділі.

Силовий кабель повинен бути досить довгим, щоб забезпечити вільне зняття варильної панелі із стільниці

-Переконайтеся, що напруга, що вказана на табличці, розташованій на зворотній стороні приладу, відповідає напрузі в будинку, де він буде встановлений.

- Не використовуйте подовжувачі.
- Заземлення обов'язкове за законом.
- Електричний кабель заземлення повинен бути на 2 см довшим від інших кабелів.
- У разі, коли пристрій не поставляється з кабелем живлення, використовуйте інший кабель з мінімальним перерізом провідника 2,5 мм2 для потужності до 7200 Вт; а для більших потужностей переріз повен становити 4 мм2).
- В жодному місці кабель не повинен досягати температури на 50°C вище, ніж температура навколишнього середовища.
- Прилад призначений для постійного підключення до електромережі, тому потрібно зробити стаціонарне підключення до мережі через стандартний багатополюсний перемикач, який забезпечує повне відключення від електричної мережі в умовах перенапруги категорії III і легкий доступ після установки.

Увага! Перед тим, як під'єднувати контур до мережі і перевіряти правильність роботи, завжди перевіряйте, щоб мережевий кабель був правильно змонтований.

Увага! Заміна з'єднувального кабелю повинна проводитися авторизованим сервісним центром або особою, що має подібну кваліфікацію.

Примітка : пристрій оснащений функцією Power Limitator, що дозволяє встановити максимальний поріг поглинання кВт

Налаштування потрібно провести в момент підключення пристрою до електромережі або повторного підключення самої електричної мережі (протягом наступних 2-х хвилин). **Щодо послідовності налаштування Power Limitation прочитайте розділ Експлуатація у цьому посібнику.**

3.2 Інсталяція

Перед початком установки:

- Після розпакування виробу перевірте його на наявність пошкоджень при транспортуванні і в разі виникнення проблем, зверніться до Вашого дилера або центру обслуговування клієнтів, перш ніж приступити до установки.
- Переконайтеся, що придбаний виріб відповідає розмірам обраного місця установки.
- Перевірте, що всередині упаковки (з метою транспортування) не залишилися комплектуючі матеріали, (наприклад, конверти з гвинтами, гарантії і т.д.), якщо такі є, їх потрібно дістати та зберегти.
- Крім того перевірте, щоб поблизу місця встановлення була електрична розетка.

Розміщення меблів для вмонтування:

- Прилад не можна встановлювати над охолоджувачами, посудомийними машинами, кухонними плитами, духовками, пральними і сушильними машинами.
- Провести всі роботи з підрізання меблів перед установкою варильної поверхні та обережно видалити стружку або залишки деревної тирси.

- щоб оптимізувати установку в версії фільтруючої рециркуляції, ми рекомендуємо зробити проріз у цокольній планці, куди можна буде вставити решітку для проходу повітря.

ВАЖЛИВО: використовувати однокомпонентний клей-герметик **(S)**, який витримує температуру до 250° ; перед установкою, поверхні, які потрібно склеїти, необхідно ретельно очистити, видаляючи всі речовини, які можуть зашкодити склеюванню (напр.: антиадгезиви, консерванти, жири, масла, порошки, залишки старого клею і т.д.); клей розподілити рівномірно по всьому периметру рами;

після склеювання залишити клей висихати приблизно на 24 години.

Мал. 1b

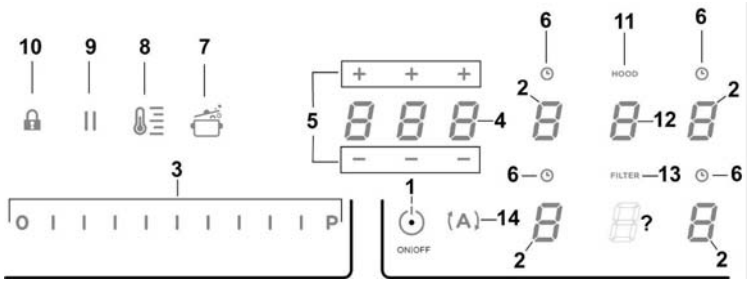
УВАГА! Неправильна установка гвинтів і кріпильних виробів, не у відповідності до цих інструкцій, може призвести до небезпеки ураження електричним струмом.

Примітка: для правильного встановлення виробу рекомендується обв'язати труби клейкою стрічкою, яка має такі характеристики:
- м'яка еластична плівка ПВХ з клейким шаром на основі акрилату
- відповідає стандартам DIN EN 60454
- вогнезатримуючий
- відмінна стійкість до зношування
- стійкість до перепадів температури
- може використовуватися при низьких температурах

4. Функціонування

Панель управління

Примітка: Для обрання команд достатньо легко доторкнутися (натиснути) символи, що їх представляють



Кнопки / Дисплей

1. ON**/OFF (ВКЛ/ВИМК.)** плити/витяжки

2. Вибір конфорки

Дисплей конфорок

3. Збільшення/Зменшення Power Level (рівня потужності) та потужності всмоктування
Відображення Power Level (рівня потужності) та потужності всмоктування

4. Активація Timer “STAND_ALONE” (таймер ОКРЕМИЙ)
Дисплей : Timer “STAND_ALONE” (ОКРЕМИЙ Таймер)/ Таймер конфорок

5. Збільшення/Зменшення часу Timer “STAND_ALONE” (ОКРЕМОГО Таймера)/ Таймера конфорок

6. Активація таймера конфорок

Індикатор таймера конфорок активний

7. Активація Automatic Heat Up (Автоматичного підігріву)

8. Активація Temperature Manager (менеджера температури) (Warming Function(Функція підігріву)

9. Пауза

10. Key Lock (Блокування клавіш)

11. Індикатор увімкненої витяжки

Активація індикатора насичення фільтрів

12. Вибір/активація витяжки
Дисплей витяжки

Дисплей насичення вугільного/керамічного фільтра - Жировий фільтр

13. Скидання насичення фільтрів

14. Активація функції автоматичної витяжки

ВИКОРИСТАННЯ РОБОЧОЇ ПОВЕРХНІ

Перед початком роботи потрібно знати, що:
Всі функції цієї варильної поверхні розроблені із дотриманням найсуворіших норм безпеки.
З цієї причини:
• Деякі функції не активуються, або автоматично вимикаються при відсутності посуду на конфорках, або коли вони погано розташовані.
• В інших випадках активовані функції автоматично відключаться через декілька секунд, коли обрана функція вимагає подальшого вводу параметрів, а налаштування не відбувається (наприклад .: **"Увімкніть варильну поверхню"** без **"Оберіть конфорку"** та **"Робоча температура",** чи **"Функція Lock"** або **"Timer"**).

⚠ **Увага!** У разі (наприклад) тривалого використання, вимкнення конфорки не відбувається негайно, тому що триває етап охолодження; на дисплеї конфорок з'являється символ "H", який вказує на те, що наразі триває цей етап.
Зачекайте, щоб дисплей вимкнувся, перш ніж наблизитися до конфорки.

Дисплей конфорок
на дисплеях, що відносяться до конфорок, вказується:

Конфорка увімкнена	0
Power Level (Рівень потужності)	1...9-P
Residual Heat Indicator (Індикатор остаточного тепла)	H
Pot Detector (Детектор посуду)	U
ФункціяTemperature Manager (менеджер температур) активована	C
Функція Lock (Блокування) активна	🔒
Функція паузи	II
Функція автоматичного підігріву Automatic Heat UP	A

Характеристики робочої поверхні

Safe Activation (Безпечна активація)
Пристрій вмикається тільки за наявності каструлі на конфорках: процес нагрівання не запускається або переривається в разі відсутності або видалення посуду.

Pot Detector (Детектор посуду)
Пристрій автоматично визначає наявність каструлі на конфорках.

Safety Shut Down (Безпечне вимкнення)
З міркувань безпеки, кожна конфорка має максимальний час роботи, який залежить від встановленого рівня потужності.

Residual Heat Indicator (Індикатор остаточного тепла)
При вимкненні однієї або декількох конфорок наявність залишкового тепла позначається спеціальним візуальним сигналом у відповідній області дисплея символом "H" .

Експлуатація
Примітка: Для активації будь-якої функції, спочатку необхідно активувати потрібну конфорку

Увімкнення
Короткочасно натисніть (торкніться) кнопку увімкнення/вимкнення **ON/OFF (1)** плити/витяжки:
загориться символ ⏻;
продовжуючи натискати**, всі доступні функції стануть видимими протягом декількох хвилин, після чого тільки основні залишаться активними; інші можна буде використовувати, і вони будуть активовані, згодом, під час використання пристрою.**

ВАЖЛИВО:
всі доступні функції будуть освітлені слабким світлом, що стане більш інтенсивним лише тоді, коли вони будуть активовані.

Натисніть цю кнопку ⏻ ще раз, щоб вимкнути
Примітка: Ця функція має пріоритет над усіма іншими.

Вибір конфорки
Торкніться (натисніть) зони **Вибір/Дисплей (2),** що відповідає бажаній конфорці.

Power Level (Рівень потужності)
Поверхня обладнана 9 рівнями потужності
Торкніться та проведіть пальцями вздовж **Строки вибору (3):**
у напрямку праворуч, щоб збільшити рівень потужності;
у напрямку ліворуч, щоб зменшити рівень потужності.
Встановлений рівень потужності відображатиметься в області вибору / Дисплея (2)

Power Booster (Підсилювач потужності)
Виріб оснащений додатковим рівнем потужності (окрім рівня 9), який залишається активним протягом 5 хвилин, після чого потужність повертається до попереднього рівня.

Торкніться та проведіть пальцями вздовж **Строки вибору (3)** (над рівнем 9) та активуйте підсилювач потужності Power Booster (Підсилювач потужності)

Рівень Power Booster (Підсилювач потужності) відображається в області вибору / відображення (2) символом "P".

Примітка: передні конфорки не мають прискореного підсилювача; щоб вимкнути Power Booster(Підсилювач потужності), у цих зонах, торкніться та проведіть пальцями вздовж **Строки вибору (3)**, щоб зменшити рівень потужності.

Key Lock (Блокування клавіш)
Блокування Key Lock дозволяє заблокувати налаштування поверхні, щоб запобігти випадковому порушенню налаштувань, залишаючи активними все налаштовані функції.

Активація:

• натисніть **(10)**

Для вимкнення повторіть операцію.
Примітка: якщо під час активної функції блокування клавіш Key Lock, натиснута будь-яка інша функція, символ мигатиме, що означає, що ця функція використовується, і, якщо необхідно працювати з плитою, її слід вимкнути.

Automatic Heat UP (Автоматичний підігрів)
Функція Automatic Heat UP (Автоматичний підігрів) дозволяє швидше довести потужність до бажаного рівня; за допомогою цієї функції ви матимете перевагу більш швидкого приготування страв, але не ризикуючи отримати підгорілу страву, тому що температура не перевищує встановлений рівень.
Ця функція доступна для рівнів потужності 1 -8 .

Активація:

• на увімкненій конфорці натиснути **(7)**
• На дисплеї **(2)** відображається символ "A", що блимає, який змінює встановлену потужність конфорки

Збільшуючи рівень потужності конфорки : функція Automatic Heat Up (Автоматичний підігрів) залишається активною з новим налаштуванням температури;
Зменшуючи рівень потужності конфорки : функція Automatic Heat (автоматичний підігрів) вимикається.

Примітка: одночасно обравши іншу іншу конфорку, символ **(7)** знову загориться слабким світлом, і можна буде перейти, також для цієї конфорки, до активації функції; у будь-якому випадку функція залишається активною в зоні, для якої вона була встановлена, як відображається на дисплеї **(2)**

Temperature Manager (Warming Function) (Менеджер Температур, Функція підігріву)
Temperature Manager - це функція управління, яка дозволяє підтримувати тепло на постійній температурі на оптимальному рівні потужності; ідеально підходить для зберігання готової їжі в теплому стані. Функція Temperature Manager активується при першому натисканні кнопки
На дисплеї **(2)** конфорки, що працює в даний час у режимі Temperature Manager, з'являється символ

Примітка: одночасно обравши іншу іншу конфорку, символ **(8)** знову загориться слабким світлом, і можна буде перейти, також для цієї конфорки, до активації функції; у будь-якому випадку функція залишається активною в зоні, для якої вона була встановлена, як відображається на дисплеї **(2)**

• Натискайте (8), щоб відключити та вимкнути, поки на Дисплеї (2) не буде відображатися р**івень "0".**

Примітка: якщо декілька конфорок працює в режимі Temperature Manager (Warming Function- функція підігріву), оберіть спочатку бажану конфорку через зону **Вибору (2)** ; функцію можна відключити також за допомогою **Строки вибору (3)**,встановивши рівень потужності **Power Level на (Рівень потужності)** "0".

Пауза

Функція Пауза дозволяє призупинити будь-яку функцію, увімкнену на панелі, зводячи до нуля потужність варіння.

Активація:

- натисніть “ ” **(9)**
- відображається блимаючий символ “ ” на дисплеї **(2)**

Щоб вимкнути функцію:

- натисніть **(9)**
  Строка вибору (3) загоряється
- натисніть/проведіть по **Строці вибору (3)**, щоб відключити функцію

Примітка: відключення відновлює ті налаштування плити, що були до паузи, плита продовжує працювати з такими же налаштуваннями, що були встановлені раніше.

Примітка: якщо через 10 хви**лин Функція Пауза** не буде вимкнена, поверхня вимикається автоматично.

Примітка: Функція Пауза не впливає на витяжку

Timer “STAND ALONE” (ОКРЕМИЙ таймер)

Функція Timer - це зворотній відлік незалежно від конфорок (та витяжки).
Таймер активується натисканням **на Зону/Дисплей (4)**

Використовуйте символи **(5)**, щоб встановити тривалість **Timer**, яка відображатиметься в **Зона/Дисплей (4)**
Примітка : зачекайте 10 секунд, не натискаючи жодної іншої команди, щоб почався відлік.

Формат Таймера – 0.0
- 0. для годин : встановлених від 0 до 9
- 00 для хвилин : встановлених від 0 до 59

В **Зоні/Дисплей (4)** відображатиметься час, що залишився;
по закінченню зворотнього відліку подається звуковий сигнал

Примітка : при відображенні зворотнього відліку, на час, що залишився менше 10 хвилин, формат буде наступний
- 0. хвилини
- 00 секунди

з крапкою, що постійно горить

Для вимкнення Timer (Таймер):
- оберіть **Зона/Дисплей (4)**
- встановіть тривалість таймеру **Timer** на 000, за допомогою **(5)**

Таймер конфорок

Функція таймера зони конфорок – це зворотній відлік часу, який можна налаштувати для кожної конфорки, навіть одночасно
По завершенню встановленого періоду часу конфорки вимикаються автоматично і користувач попереджається звуковим сигналом.

Активація функції Timer конфорок

- Торкніться (натисніть) зону **Вибір/Дисплей (2)**
  (рівень потужності - power level ¹0)
- Натисніть **(6), що** відповідає конфорці
- Використовуйте символи **(5)**, щоб встановити тривалість Timer, яка відображатиметься в **Зона/Дисплей (4);**

під час налаштування символ **(6)** блимає

Примітка : зачекайте 10 секунд, не натискаючи жодної іншої команди, щоб запустився Таймер конфорок.

Примітка : знову натиснувши тривало **(6)**, Таймер конфорок скидається

При бажанні, повторіть операцію для декількох конфорок.

Примітка: для кожної конфорки можна налаштувати різний час таймера; на дисплеї **(4)** з'явиться зворотній відлік конфорки, обраної в цей момент; якщо не була вибрана жодна конфорка, натискаючи на Дисплей **(4)** відображається відлік Timer “STAND-ALONE” (ОКРЕМОГО таймеру).
Спосіб відображення відліку такий самий для Timer “STAND-ALONE” (див. параграф Timer “STAND ALONE (ОКРЕМИЙ таймер))

Коли таймер завершить зворотній відлік, видається звуковий сигнал і конфорка вимикається.

Для вимкнення Timer (Таймер):
- оберіть конфорку **(2)**
- встановіть тривалість таймеру Timer на 000, за допомогою **(5)**

Power Limitation (Обмеження потужності)

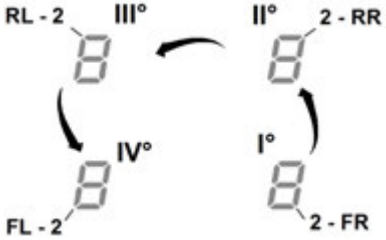
Функція Power Limitation (Обмеження потужності) дозволяє встановити роботу приладу, обмежуючи поглинання при максимальному значенні 3,1 кВт.

Примітка : налаштування повинно відбуватися на вимкненій робочій поверхні, **без** натискання кнопки **ON/OFF (1)** (ВКЛ./ВИМК.)в момент під'єднання варильної поверхні до електромережі, або при повторному підключенні самої електромережі, протягом наступних 2 хвилин.

Для налаштування Power Limitation (Обмеження потужності) :

- натисніть **A**
(який буде блимати, лише протягом перших 2 хвилин після підключення живлення пристрою)

- продовжуючи утримувати **A** натисніть по одній за раз зони **Вибір/Дисплей (2)** конфорок, проти годинникової стрілки, починаючи з передньої правої зони (**FR**)



- при кожному натисканні прилад подає короткий звуковий сигнал

- натиснувши один раз **всі Display (Дисплей) (2),** можна відпустити кнопку **A**

тепер:

- **Дисплей (2) лівої задньої конфорки (RL)** відображає почергово символи "**C**" та "**0**", що означає можливість виконати налаштування:

Оберіть Display (Дисплей) **(2-RL)**

після чого прокрутіть **Панель вибору (3)**, поки на Дисплеї не будуть відображатися символи "**C**" та "**8**",

на Дисплеї (**2-FL)** відображатиметься поточне налаштування**

0 = 7,4 кВт
1 = 4,5 кВт
2 = 3,1 кВт

** Налаштування за замовчуванням встановлюється на 7,4 кВт

Щоб змінити налаштування Power Limitation (обмеження потужності)

- натисніть **Display (Дисплей) (2) передньої лівої зони (FL)**

- після чого прокрутіть **Панель вибору (3)**, щоб встановити нове налаштуання

- щоб зберегти зроблений вибір, натисніть кнопку **ON/OFF (ВКЛ./ВИМК.) (1)**, протягом 2 секунд; прилад подасть довгий звуковий сигнал, що підтверджуватиме здійснені налаштування

ВИКОРИСТАННЯ ВИТЯЖКИ

Увімкнення

Короткочасно натисніть (торкніться) кнопку увімкнення/вимкнення **ON/OFF (1)** плити/витяжки:

загориться символ ⏻;

продовжуючи натискати**, всі доступні функції стануть видимими протягом декількох хвилин, після чого тільки основні залишаться активними; інші можна буде використовувати, і вони будуть активовані, згодом, під час використання пристрою.**

ВАЖЛИВО:

всі доступні функції будуть освітлені слабким світлом, що стане більш інтенсивним лише тоді, коли вони будуть активовані.

Натисніть цю кнопку ⏻ ще раз, щоб вимкнути

Примітка: Ця функція має пріоритет над усіма іншими.

Увімкнення витяжки:

Торкнутись (натиснути) **Зону вибору (12)**, щоб активувати витяжку

Швидкість (потужність) витяжки:

Витяжка оснащена 3 рівнями швидкості (потужності) всмоктування

Торкніться та проведіть пальцями вздовж **Строки вибору (3):**

у напрямку праворуч, щоб збільшити рівень потужності;

у напрямку ліворуч, щоб зменшити рівень потужності.

Встановлений рівень потужності відображатиметься в області вибору / Дисплея (12)

Power Booster (Підсилювач потужності)

Пристрій оснащений 2 додатковими рівнями потужності (окрім рівня 3)

- **Power Booster (Підсилювач потужності) 1** : триває 15 хв.
- **Power Booster (Підсилювач потужності) 2** : триває 5 хв.,

після чого швидкість повертається до рівня, встановленого раніше.

Торкніться та проведіть пальцями вздовж Строки вибору (12) (окрім рівня 3) та активуйте підсилювач потужності Power Booster (Підсилювач потужності) 1 Рівень підсилювача потужності Power Booster (Підсилювач потужності) 1 вказується в зоні Вибір/Дисплей (12) під номером “4”, що блимає

Торкніться та проведіть пальцями вздовж Строки вибору (12) (окрім рівня 3) та активуйте підсилювач потужності Power Booster (Підсилювач потужності) 2 Рівень підсилювача потужності Power Booster (Підсилювач потужності) 1 вказується в зоні Вибір/Дисплей (12) символом” P”, що блимає

Автоматичне функціонування

Витяжка увімкне оптимальну швидкість, регулюючи потужність всмоктування на максимальному рівні приготування, що використовується на конфорках.

Коли конфорки вимикаються, витяжка підлаштовує свою швидкість всмоктування, поступово зменшуючи її, таким чином усуваючи залишкові пари та запахи.

Щоб активувати цю функцію:

Натисніть **(A) (14)**

Для вимкнення повторіть операцію.

Примітка: якщо під час автоматичного функціонування зі **Строки вибору (3) обираються швидкості від 1 до 3**, автоматичне функціонування переривається;

якщо ж обирається **Power Boster** (підсилювач потужності), автоматичне функціонування відновиться по закінченню тривалості функції, а символ “(A)” залишається блимати.

Індикатор насичення фільтрів

На витяжці вказується, коли необхідно виконати обслуговування фільтрів:

Фільтр вугільний/керамічний проти запахів

“FILTER”**(13)** вмикається

Жировий фільтр

“FILTER”**(13)** блимає

Примітка : ця функція вимкнена за замовчуванням (див. як вона активується в параграфі "Активація індикатора насичення фільтрів”)

Reset (скидання) насичення фільтрів

Виконавши обслуговування фільтрів (жирового та/або вугільного/керамічного) тривало натисніть “FILTER” **(13)** ; “FILTER”**(13)** згасає, при цьому починається відлік індикатора.

Активація індикатора насичення фільтрів

Зазвичай цей індикатор вимкнений.
Щоб активувати його, виконати наступне:

- увімкніть витяжну поверхню за допомогою ⏻;
- коли двигун витяжки та конфорки вимкнені, натисніть **Зона вибору (12)**
- тривало натисніть "HOOD" **(11), п**оки не з'являться на **Дисплеї (12)** літери **"F" – "G",** що блимають по черзі

F = вугільні/керамічні фільтри проти запахів

G = фільтр проти жиру

Фільтр вугільний/керамічний проти запаху

- натисніть на **Дисплей (12)** в той момент, коли з'явиться літера "**F**"
- натисніть "FILTER" **(13)** – блимаюче світло
- знову тривало натисніть "HOOD" **(11), щоб підтвердити активацію індикатора вугільних/керамічних фільтрів проти запахів**

Жировий фільтр

- натисніть на **Дисплей (12)** в той момент, коли з'явиться літера "**G**"
- натисніть "FILTER" **(13)** – світло горить постійно
- знову тривало натисніть "HOOD" **(11), щоб підтвердити активацію індикатора жирового фільтра**

Всмоктувальна поверхня призначена для використання з комплектом датчика Window (не постачається виробником)
Встановивши комплект датчика Windows (лише у випадку використання поверхні в режимі ВСМОКТУВАННЯ), всмоктування повітря припинятиметься кожного разу, коли вікно в кімнаті, де встановлено комплект, буде зачинено.
Рекомендується придбати комплект KIT FDS – 100 Elektrotechnik Schabus, що продається в авторизованих сервісних центрах Elektrotechnk Schabus або безпосередньо на сайті **www.elektrotechnik-schabus.de.**
- Електричне підключення всмоктувальної поверхні повинно проводитися кваліфікованим та спеціалізованим персоналом.
- Виробник всмоктувальної поверхні не несе жодної відповідальності за будь-які проблеми, пошкодження, пожежі, викликані несправностями та/або збоями в роботі та/або неправильним встановленням комплекту.

4.1 Таблиця потужності

Рівень потужності		Типологія варіння	Використання рівень (вказівки поєднують в собі досвід і привички приготування)
Макс потужність	**Boost**	Швидко розігрівати	Ідеально для підняття за короткий час температури їжі до швидкого кипіння, у випадку води або швидкого розігрівання рідин варіння
	8-9	Жарити – кип'ятити	Ідеально для піджарювання до золотистого кольору, починати варку, жарити заморожені продукти, швидко кип'ятити
Висока потужність	**7-8**	Піджарювати до золотистого кольору – піджарювати – кипіти - гриль	Ідеально для піджарювання, підтримування кипіння, варити, гриль (на короткий час) 5-10 хвилин
	6-7	Піджарювати до золотистого кольору - варити – тушити – піджарювати - гриль	Ідеально для піджарювання, щоб підтримувати легке кипіння, варити і гриль (на середній час, 10-20 хвилин), підігрівати аксесуари
Середня потужність	**4-5**	Варити – тушити – піджарювати - гриль	Ідеально для тушіння, підтримання легкого кипіння, варити (на довгий час). Переміщувати на сковорідці макарони з соусом
	3-4	Варити – кип'ятити а повільному вогні – згущувати - перемішувати	Ідеально для довгих приготувань (рис, соуси, жарке, риба) з присутністю в складі рідин (вода, вино, бульйон, молоко), переміщувати на сковорідці макарони з соусом
	2-3	Варити – кип'ятити а повільному вогні – згущувати - перемішувати	Ідеально для довгих приготувань (об'єм менше літру: рис, соуси, жарке, риба) з присутністю в складі рідин (вода, вино, бульйон, молоко)
Низька потужність	**1-2**	Розтоплювати – розморожувати – підтримувати на теплі - переміщувати	Ідеально для розм'якшення масла, розтоплення шоколаду, розмороження продуктів малих розмірів
	1	Розтоплювати – розморожувати – підтримувати на теплі - переміщувати	Ідеально для підтримання тепла в малих порціях їди тільки що приготовленої або тримати на температурі блюда для подачі і перемішувати на сковорідці різотто
ВИКЛ	**Потужність нуль**	Опорна поверхня	Поверхня варіння в позиції stand-by або виключено (можлива присутність залишкового тепла кінця приготування, сигналізованого H-L-O)

4.2 Таблиця варіння

Категорія продуктів	Блюда або типологія варіння	Рівень потужності і тенденція приготування			
		Перша фаза	Потужність	Друга фаза	Потужність
Тісто, рис	Свіже тісто	Нагрівання води	Booster-9	Варіння тіста і підтримування кипіння	7-8
	Свіже тісто	Нагрівання води	Booster-9	Варіння тіста і підтримування кипіння	7-8
	Варений рис	Нагрівання води	Booster-9	Варіння тіста і підтримування кипіння	5-6
	Різотто	Піджарювання та тостування	7-8	Варіння	4-5
Овочі, бобові	Обварювати	Нагрівання води	Booster-9	Кип'ятіння	6-7
	Жарені	Нагрівання олії	9	Жарення	8-9
	Перемішані	Нагрівання аксесуару	7-8	Варіння	6-7
	Тушені	Нагрівання аксесуару	7-8	Варіння	3-4
	Піджарені	Нагрівання аксесуару	7-8	Піджарювання до золотистого кольору	7-8
Мясо	Печеня	Золотисте м'ясо з олією (якщо з маслом потужність 6)	7-8	Варіння	3-4
	Смажене	Попередній розігрів каструлі	7-8	Піджарювання на з обох сторін	7-8
	Піджарене	Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6)	7-8	Варіння	4-5
	В соусі/тушене	Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6)	7-8	Варіння	3-4
Рыба	Смажена	Попередній розігрів каструлі	7-8	Варіння	7-8
	В соусі/тушена	Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6)	7-8	Варіння	3-4
	Жарена	Нагрівання олії або жирів	8-9	Жарення	7-8
Яйца	Жарені	Нагрівання каструлі з маслом або жиром	6	Варіння	6-7
	Омлет	Нагрівання каструлі з маслом або жиром	6	Варіння	5-6
	Коке /в круту	Нагрівання води	Booster-9	Варіння	5-6
	Бліном	Нагрівання сковорідки з олією	6	Варіння	6-7
Соусы	Помідор	Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6)	6-7	Варіння	3-4
	Рагу	Під жарення до золотого кольору на олії (якщо з маслом потужність 6)	6-7	Варіння	3-4
	Соус бешамель	Підготування бази (розтопити масло і муку)	5-6	Довести до легкого кипіння	3-4
Солодке, креми	Заварний крем	Довести молоко до кипіння	4-5	Підтримувати легке кипіння	4-5
	Пудінги	Довести молоко до кипіння	4-5	Підтримувати легке кипіння	2-3
	Рис на молоці	Нагріти молоко	5-6	Підтримувати легке кипіння	2-3

5. Догляд

Обслуговування робочої поверхні

Увага! Перед початком будь-якої операції з чищення або обслуговування, переконайтеся, що конфорки вимкнені і що лампочка-індикатор тепла не світиться.

5.1 Чистка

Варильну поверхню потрібно очищувати після кожного використання.

Важливо:

Не використовуйте абразивні засоби, металеві губки. Їх використання з часом може пошкодити скло.

Не використовуйте подразнюючі хімічні миючі засоби, наприклад спреї для духовок або засоби для виведення плям.

Після кожного використання, залиште поверхню охолоджуватися та прочистіть її, щоб видалити накип та плями, що з'явилися від залишків їжі.

Цукор та продукти з високим вмістом цукру пошкоджують варильну поверхню, їх потрібно негайно видаляти.

Сіль, цукор і пісок можуть подряпати скляну поверхню.

Використовуйте м'яку тканину, паперові рушники для кухні або спеціальні засоби для очищення поверхні (дотримуватися вказівок Виробника).

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПАРОВІ ОЧИСНИКИ!!!

Важливо:

У разі випадкового розливу великої кількості рідини з каструль, можна виправити це за допомогою випускного клапану, розташованого в нижній частині пристрою, для того, щоб видалити залишки і виконати очищення в умовах максимальної гігієнічної безпеки.

Мал. 16

Для більш повної і ретельного очищення ви можете повністю зняти нижній резервуар

Мал. 18a - 18b

Обслуговування витяжки

Очищення

Під час очищення використовуйте **ВИКЛЮЧНО** вологу тканину з нейтральним миючим засобом. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ІНСТРУМЕНТИ ТА ПРИЛАДИ ПІД ЧАС ОЧИЩЕННЯ!**

Уникайте використання абразивних засобів.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ СПИРТ!

Антижировий фільтр

Затримує часточки жиру від приготування їжі.

Його потрібно очищувати один раз на місяць (або коли система індикації насичення фільтрів вказує на цю необхідність), за допомогою неагресивних миючих засобів, вручну або в посудомийній машинці за низької температури в режимі короткого циклу.

При митті в посудомийній машині, жировий фільтр може знебарвитися, але його фільтрувальні властивості залишаються незмінними.

Мал. 15

Фільтри з активованим вугіллям

(Лише для версії з фільтрацією)

Він поглинає неприємні запахи, викликані приготуванням їжі.

Прилад постачається з чотирма секціями фільтрів, які поглинають запахи, завдяки активованому вугіллю. Активоване вугілля вбудоване в керамічну конструкцію, що робить його легко і повністю доступним для проникнення бруду, створюючи, тим самим, широку поглинаючу поверхню. Насичення керамічних фільтрів з активованим вугіллям перевіряється після більш-менш тривалого використання в залежності від типу кухні та періодичності очищення жирового фільтру. Такі фільтри, що поглинають запах, не відновлюються, тому при активації сигнального індикатора їх слід замінити.

Мал. 17 – 17a – 17b – 17c

5.2 Пошук несправностей

КОД ПОМИЛКИ	ОПИС	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	УСУНЕННЯ ПОМИЛКИ
E2	Зона управління вимикається через занадто високу температуру	Внутрішня температура електронних деталей є занадто високою	Зачекайте, поки робоча поверхня охолоне, перш ніж використовувати її знову
E3	Непридатна ємність	Втрата магнітних властивостей	Зніміть каструлю
E5	Проблеми комунікації між призначеним для користувача інтерфейсом і модулем індукції	Електроживлення не постачається до модуля; кабель живлення був підключений неправильно або пошкоджений	Відключити поверхню від мережі та перевірте підключення
Для всіх інших повідомлень про помилки (E … U … C …)	Подзвонити в технічну службу і повідомити код помилки		

5.3 Технічна служба допомоги

Перед тим, як звернутися в Службу технічної допомоги:

1. Переконайтеся, що ви не можете самостійно усунути проблему, спираючись на вказівки, описані в “ Пошуку несправностей ”.
2. Вимкніть та увімкніть пристрій, щоб переконатися що проблема була усунута.

Якщо після вище згаданих перевірок проблему не вдалося усунути, зверніться до найближчої Служби технічної допомоги.